DE LA HUERTA A LA MESA

Los cítricos, la mar y el temporal

Rafa Quilis

A citricultura española y muy especialmente la valenciana es, con los mayores costes de producción, la primera potencia exportadora en fresco del planeta. Y tal cosa, además, se ha logrado a par-tir de un sector productivo anárquico, individualista, poco dimensionado, atomizado, con estructuras minifundistas pero también dinámico e inquieto. El citricultor suele serlo a tiempo parcial y la actividad agraria comúnmente no es la principal fuente de ingresos. Algunos de los que se hicieron ricos aquí gracias a aquéllos vieron en to-do ello una debilidad insuperable por lo que corrieron a Andalucía o a Marruecos con el talonario en la mano para tratar de levantar grandes fincas, modernas y mecanizadas. La globalización, pensaron, haría buena su apuesta.

Sí fueron ellos, algunos de los grandes comercios citrícolas, los que demostraron que la deslocalización no es un fenómeno ajeno al mundo del agro. Pero el tiempo es ése juez supremo que coloca a cada cual en su lugar y ahora los mismos que marcharon —en el caso del reino alauí— en busca de una mano de obra barata se lamentan de la conflictividad laboral, de las huelgas, de la falta de profesionalidad y de unas infraestructuras logísticas, viarias y comerciales obsoletas. ¿Qué imaginaban que iban a encontrar?

Con los cítricos todos andan mal pero unos aguantan mejor que otros. En Andalucía la supresión de las ayudas a la industria de zumos ha hecho parar en seco la actividad y muchos se la-mentan del esfuerzo realizado en las nuevas plantaciones. Los más pequeños, incluso, ya han comenzado a arrancar. En Valencia la crisis viene de lejos y el abandono de campos es, pese a que algunos se empeñen en ocultarlo, cada vez más evidente. Toca capear el temporal de la mejor manera. Quienes deci-dieron aprovechar la fuerza huracanada del viento para izar la vela mayor y marchar rápido hacia otras latitudes corren ahora el riesgo de que el mástil se les desquebraje. Los veleros pe-queños de toda la vida manio-bran mejor.



Rafa Quilis es periodista

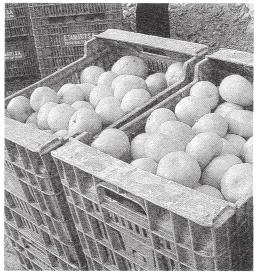
Gesvatec: llega el 'control total' contra el 'pirateo' de variedades

El sistema de una firma valenciana permite fiscalizar 'online' y en tiempo real la comercialización de las frutas según las licencias expedidas

Son una realidad aún emergente pero ya parece claro que el futuro de la agricultura pasa por las variedades licenciadas. En tiempo récord, no mucho más de una década, la legislación española y comunitaria se adaptó primero a la irrupción del material vegetal patentado, con de-recho a 'royaltie' para el obtentor o dueño del registro. Pero el mercado hizo ver rápidamente que la universalización en la comercialización devaluaba el producto por lo que los obtento-res pasaron a diseñar el sistema de licenzatarios para así controlar la producción y con ello me-jorar su precio. El problema pasaba a ser entonces otro: ¿cómo controlar a los productores y comercializadores clandestinos sin licencia?

La empresa valenciana de consultoría e ingeniería, Grupotec trató de responder a este reto hace cinco años con una variedad polémica, la Nadorcott. Hoy esta mandarina tardía es el cítrico más cotizado, con precios que duplican o triplican los de sus variedades análogas. Como en su momento informó Agrogaceta, la explotación de esta mandarina registrada partió de un serio hándicap: ya estaba en el mercado y era conocida bajo el nombre de Afourer por lo que pasar a gestionarla implicaba abordar un proceso de regularización masivo, de detección de productores 'clandestinos'.

Hoy el sistema Gesvatec sirve para controlar la comercialización de 90 empaquetadores (comercios) abastecidos con la producción de 1,97 millones de árboles en 1.735 hectáreas de cultivo propiedad de 312 productores. Sin este sistema difí-



El sistema cruza los datos del productor y el empaquetador para que se ajusten a sus licencias.

La etiqueta, con código seriado y criptografía especial, hace casi imposible el fraude

cilmente se podría controlar una producción de 60.000 toneladas anuales empaquetadas en 149 diferentes formatos. De ahí su éxito comercial.

Como explica el responsable de Gesvatec, Miguel Ángel Játiva, se trata de un sistema "pionero que ajusta la producción y comercialización según lo estipulado por el licenzatario y que

El sistema se aplica ya en uva producida en cinco países e incluso interesa a Zespri o Pink Lady

deja nulo o escaso margen para la salida de la producción no regularizada".

La clave del sistema es quizá su filosofia integral, que permite la gestión de la variedad protegida controlando casi kilo por kilo todas las etapas de los ciclos de producción, confección y comercialización y que vincula además a los grandes supermercados también 'regularizados'. Una base de datos central sirve para registrar toda la información necesaria que, a su vez, puede ser consultada on line brindado los datos prácticamente en tiempo real.

Así, en el proceso de regularización llevado a cabo con la Nadorcott se acumularon todos los datos necesarios (propietario, parcela, término, superficie, número de árboles, edad de las plantaciones) y se realizaron los aforos previstos .Gesvatec, a su vez, interrelaciona tal informa-ción con los datos del empaquetador (a qué productor compró, nombre del corredor o fecha prevista de recolección). Cada operación figura en un alabarán suscrito por ambas partes; se remite al licenzatario para ser introducido en el registro. Con tal caudal informativo se imprimen las etiquetas que permiten controlar la trazabilidad. Además, usan códigos bidimensionales, con una criptografía especial y un código seriado que las hace irrepetibles y que im-posibilita casi al 100% el fraude.

Además de aplicarse al control de esta mandarina en Sudáficia, Australia, Perú, Chile y Argentina, el sistema también se está usando para un tipo de uva israelí y sin semillas producida en Egipto y que ahora el licenzatario está extendiendo en Turquía, Italia, Marruecos y España. Además, Grupotec trabaja en una prueba piloto con uno de los productores más importantes de flores del mundo, en Colombia.

En la Feria Fruit Logística de Berlín, el sistema Gesvatec logró captar el interés de marcas como los kiwis Zespri o las manzanas Pink Lady.

Murviedro da nuevo 'coupage' a los vinos de Utiel-Requena

La bodega valenciana innova con la mezcla de variedades a partir del diseño del prestigioso enólogo valenciano Pablo Ossorio.

Chardonnay y Pinot Noir son dos variedades que contempla la DO Utiel-Requena pero ninguna bodega de la Denominación ha hecho nunca un vino uniéndolas. Nunca, hasta que Pablo Ossorio, recientemente nombrado el mejor enólogo del año de la Comunitat Valenciana se decidió a impulsarlos de la mano de Bodegas Murviedro.

Ese es el 'coupage' que tiene la 'Cueva de la Esperanza', un vino blanco que ha sido elaborado con uva tinta, la Pinot Noir (20%), con la técnica denominada Blanc de Noir. Por su parte, la Chardonnay (80%) es una variedad de gran calidad, que produce vinos aromáticos y que termina de redondear este vino cuyo aroma recuerda a la manzana y al melocotón, con un fondo de vainilla.

El otro vino creado por Ossorio ha sido 'Rosa de Murviedro', un vino rosado muy diferente a cualquiera que pueda existir en el mercado y en el que de nuevo se ha innovado con el coupage, dando por primera

vez a la DO Utiel-Requena un producto elaborado en conjunto con los varietales Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc. Para poder unir ambas variedades, se realizó una vendimia temprana de la Cabernet Sauvignon y paralelamente se retrasó la recogida de la Sauvignon Blanc para fomentar su maduración, poder procesar las uvas a la vez de forma separada y luego poder mezclar los mostos antes de la fermentación. El vino resulta impactante desde el propio color, un rosa pálido y también por su aroma, que deja recuerdos a frutilas rojas sobre fondo lácteo y un toque final a pimienta.