

## **LA UVA EVA DE LOS SANTOS. NACIMIENTO, CULTURA Y EXPANSIÓN**

*UVA EVA FROM LOS SANTOS. BORN, CULTURE AND EXPANSION*

**Santiago Poves Verde**  
(Fundación Maimona)

**Resumen:** La historia de la aparición de la Uva Eva-Beba en el término de Los Santos de Maimona, hay que buscarla en una de las muchas ideas innovadoras que llevó a la práctica D. Ezequiel Fernández Santana, también conocido como “El Cura de Los Santos”. Dados los buenos resultados obtenidos, los agricultores santeños se han especializado en su cultivo, y han conseguido que durante los cien años transcurridos, Los Santos sea un referente de este cultivo. En el año 1970, la Ley 25/1970 de 2 de Diciembre sobre el estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, viene a reconocer a la Uva de Mesa de Los Santos, como *uva de consumo directo de variedades reglamentariamente calificadas como uva fresca destinada a ser consumida en estado natural*. A partir de finales de los años 70, el mercado de la uva de mesa languideció y se vio reducido hasta cotas puramente testimoniales. No obstante, la Uva Eva sigue reinando en la comarca como cultivo mayoritario y al alza, si bien ahora su rendimiento económico fluye vía elaboración de vinos, muy apreciados en el mercado.

**Abstract:** The history of the appearance of the Eva-Beba Grape in the municipality of Los Santos de Maimona is to be found in one of the many innovative ideas that was brought into practice by D. Ezequiel Fernández Santana, also known as "The Priest of Los Santos". In the second decade of the last century, in view of the desolation of farmers for the loss of their vineyards as a result of phylloxera attack, D. Ezequiel knew that the only way to return the vineyard, was to graft the native plant to the base of the American 'Rupestri of Lot'. The result was a thick medium size grape, golden, very sweet and palatable, thin-skinned and very resistant to rot. Given the good results obtained, the local farmers have specialized in this crop, and their achievements during these past hundred years, has set Los Santos as the known benchmark of this crop.

*Los Santos de Maimona en la historia VII y otros estudios sobre la Orden de Santiago,*

Los Santos de Maimona, 2016,  
Asociación Histórico Cultural Maimona, págs. 271-288  
ISBN: 978-84-608-9226-7

**E**l nacimiento de la uva Eva en la comarca, con toda probabilidad, hay que buscarla entre las numerosas ideas innovadoras que D. Ezequiel Fernández Santana llevó a cabo para la restitución del viñedo del ataque filoxérico en el término, y situamos la fecha de su aparición sobre 1910/1920.

Nos basamos en los trabajos de investigación llevados a cabo por la estudiosa en la obra de D. Ezequiel, la Profesora de la Uex, D<sup>a</sup> Felicidad Sánchez Pascua, la cual apunta la posibilidad de que *esta variedad saliera de los campos de experimentación y laboratorio agrícola creado por Fernández Santana, quien pudo propiciar su implantación en los campos de la villa, al considerarla como la variedad más adecuada, dadas las características del terreno.*

Don Ezequiel y sus colaboradores, iniciaron el proceso de restitución del viñedo como única solución posible para evitar la filoxera, que era injertar, en pie americano, la planta autóctona.

Descubrimiento que a finales del siglo XIX y comienzos del XX, ya conocía el “sabio” Ingeniero Agrónomo Cántabro D. Nicolás García de los Salmones, natural de San Felices de Buelna. Un científico que se destacó en la lucha contra la filoxera consiguiendo fama y reconocimiento internacional por su labor vitivinícola. Entre otros reconocimientos, está en posesión de la Gran Cruz de la Orden Civil de Mérito Agrícola del Ministerio de Agricultura español, Comendador de Mérito Agrícola, Oficial de la Legión de Honor y miembro de la Academia de Francia, entre otras<sup>1</sup>.

Desarrolló una extraordinaria labor vitivinícola en España de la que también se benefició Extremadura, ya que fue uno de los personajes que contribuyó notablemente a la ubicación, construcción y puesta en funcionamiento de una Estación de Viticultura y Enología en Almendralejo, cuya primera piedra se puso el día 31 de octubre de 1915.

Las coincidencias en fechas y objetivos en la restitución del viñedo, hace pensar que D. Ezequiel conocía estas investigaciones y que tuviera contactos con la Estación Enológica almedralejense, y, porque no, con el propio García de los Salmones, para llevar a cabo sus trabajos.

Las investigaciones de D. Ezequiel llegaron al punto de elegir el porta injerto más idóneo, dadas las características de terreno y clima en Los Santos; el Rupestri de Lot<sup>2</sup>, que da origen a una uva de mesa blanca “Chelva ó Eva”.

Sus propiedades organolépticas la definen como una uva de tamaño medio-grueso, dorada, muy dulce y grata al paladar, de piel fina y muy resistente a la podredumbre.

Desde entonces, los agricultores santeños se han especializado en el cultivo de esta variedad consiguiendo que el término de Los Santos, sea la referencia de este cultivo en la comarca, no solo en cuanto a las técnicas propias de su plantación, cultivo y transformación en vinos o alcoholes, sino de la comercialización para su consumo en fresco como uva de mesa. En su época de apogeo, se cultivaba uva fina para su consumo en mesa, además de

---

<sup>1</sup> Paulino Laguillo García-Bárcenas “Un eminente ingeniero cántabro y Extremadura”, artículo del diario *HOY*, fecha de 14 de mayo de 2015.

<sup>2</sup> *Los primeros porta injertos híbridos, aparecieron por la década de los sesenta y fueron Richter 99 y 110, a los que ha seguido otros muchos que se utilizan en la actualidad.*

en el término de Los Santos, en los cercanos de Fuente del Maestre, Puebla de Sancho Pérez, Usagre, Hinojosa del Valle, Ribera del Fresno y Calzadilla de los Barros.

Para hacernos una idea del éxito comercial de esta variedad, con datos del año de 1970, la superficie plantada de uva fina en esta zona, se cifraba en unas 15.000 Has.

En nuestro término, un 95 % del viñedo, estaba plantado de uva fina Eva; un 3% la ocupaban las blancas bastas, Borba y Cayetana y el 2% restante, las denominadas “negras”.

El número de plantas por hectárea suele estar entre 1.400 y 1.500, y el rendimiento estimado –según datos del año 1970- era de 4.245 kg/hectárea.

Muchos eran los atractivos que ofrecía este cultivo a los numerosos viticultores de uva fina sobre los años setenta para que, de forma tan masiva, priorizaran su plantación y cultivo sobre otras variedades.

En primer lugar hay que destacar la llegada de compradores-entradores al pueblo meses antes de la vendimia (debieron pasar de la treintena) los cuales, tras aforar el fruto que había en las vides, ofrecían al viticultor un precio a tanto alzado. Llegado al acuerdo del precio, se cerraba el trato con el adelanto de una cantidad de dinero como “señal” de la transacción.

El contrato de compraventa se realizaba entre tres y cinco meses antes de ser cortado el fruto, recayendo desde ese momento sobre el comprador, todos los riesgos, tanto climatológicos como de enfermedades, mercados, etc., que pudieran originarse en la viña.

Al decir de los productores viticultores, *aquello era como si todos los años tocara el “premio gordo” en Los Santos*. Por la lluvia de millones que entraban en el pueblo, solo por esta vía.

A esta atractiva forma de vender la cosecha, había que añadir el mayor precio que se pagaba por una arroba de uva de mesa con respecto a otras variedades cuyo destino final era la vinificación o quema para alcohol.

## Producciones y mercado

Hay un curioso estudio de los gastos por hectárea, datado en diciembre de 1970, que a continuación transcribimos<sup>3</sup>.

<b>INGRESOS</b>	
Calculando una producción media de 4.245 Kg./ha, a un precio medio de 3,70 pts. kg	15.706 pesetas
<b>GASTOS</b>	
2 Yuntas de alza a 200 pts.	400
4 manos de cultivador con tractor a 250 pts.	1.000
4 manos de rodo con una mula a 150 pts.	600
2 peones de cava de cepas a 165 pts.	330
2 peones de recogida de sarmientos a 165 pts.	330
1 peón de azufrado a 165 pts.	165
10 kg. de azufre a 8 pts. kg.	80
1 peón para despuntar	165
2 tratamientos de caldo bordales a 200 pts.	400
Cuotas de Hermandad Sindical, guardería,	2.100
Contribución, seguro y otros	8.370 pesetas
<b>BENEFICIO LIQUIDO O RENTABILIDAD</b>	<b>7.336 ptas./ha.</b>

Las producciones totales medias del término en los años setenta, se situaban en unos 16 millones de kilogramos/año.

La gran mayoría salía para el mercado interior: plazas de Madrid, Sevilla, Bilbao, Galicia, Valladolid, León, Zamora, Salamanca, Asturias, Cádiz y Málaga, aunque también se abrió mercado en países como Alemania, Suiza e Inglaterra. En estos mercados internacionales, tenía que competir con la uva italiana por la coincidencia de fechas de consumo.

Los días de corte y salida de la uva eran los comprendidos entre los primeros de septiembre y finales de noviembre.

El siguiente cuadro, detalla fechas y cantidad de kilos de uva de mesa que se exportaron en el término, el año 1968.

<sup>3</sup> Archivo Hermanos Tinoco de Los Santos de Maimona.

<b>Fechas</b>	<b>Kilogramos exportados</b>
Del 1 al 20 de septiembre	600.000
Del 21 al 30 de septiembre	1.000.000
Del 30 de septiembre al 20 de octubre	9.000.000
Del 21 al 31 de octubre	4.400.000
Del 1 al 10 de noviembre	1.000.000
Del 11 al 20 de noviembre	500.000
<b>TOTAL KILOS EXPORTADOS</b>	<b>16.500.000</b>

Fuentes: Diario *HOY*, especial Fiesta de la Vendimia año 1969. Salidas por días de uva EVA campaña 1968

Ese año el precio del kilo fue de 4 pesetas, por lo que las ventas de la campaña ascendieron a unos sesenta y seis millones de las antiguas pesetas.

La uva que, por cualquier circunstancia no salía para mesa, se transformaba en vinos blancos que se vendían a granel a bodegas, comercialmente más desarrolladas de Almendralejo, Jerez de la Frontera y otros lugares del norte de España

## La vendimia



Foto del autor. Vendimiadores en el término de Los Santos de Maimona, 2005

Llegado el fruto destinado al consumo en mesa a la sazón, se procedía a su corte, intentando que esta delicada labor fuera realizada por vendimiadores expertos para no dañar al racimo. Objetivo que no siempre se lograba.

Una vez cortada, se hacía el llamado “esculque” que no era otra cosa que quitar todo elemento que pudiese restar presencia al racimo (vagos secos, hojas, pequeñas ramas, etc.), al objeto de que el fruto presentase el mejor aspecto posible al consumidor.

Esta tarea era realizada por mujeres bajo unos toldos que las protegían de las inclemencias del tiempo. Los toldos eran los que se utilizaban en los carros al objeto de mantener el mosto que producía el peso de la propia uva durante el transporte hasta la bodega. De ahí el nombre de *“pañño o toldo”*, dado a estos cobertizos y que captó magistralmente uno de nuestros grandes pintores de aquellos años. Nuestro querido Ramón Fernández Moreno, como se muestra en la siguiente fotografía.

### Los “Paños” para su seleccion



Foto del autor sobre el cuadro de Ramón Fernández Moreno.  
Museo Local de Los Santos de Maimona

Unos se instalaban a pié de las viñas, otros en distintos corralones de la localidad. Destacar la importancia del que se instalaba en la Estación de Ferrocarril, facilitando así que, parte de la cosecha, saliera desde Los Santos a través de este medio; el resto se transportaba en camiones.

### **La calidad como rentabilidad social**

Dada la alta rentabilidad del producto y a su casi, asegurada salida para el consumo en mesa, primer objetivo de los productores, es fácil suponer la cantidad de jornales que el agricultor necesitaba para poder presentar al futuro comprador un buen producto, labores que beneficiaron de forma generosa a la abundante mano de obra campesina local.

### **Una reina sin cuna ni nombre**



Fotografía del autor. Racimo de uva EVA.



Pero todo esto ocurría sin que la uva fina de Los Santos, tuviera reconocida ninguna denominación especial, pues se la conocía en los mercados como *uva fina o de mesa de Guareña, Almería o Valencia*. En el madrileño mercado de Legazpi era conocida y apreciada, *como uva de Villanueva*.

Esta situación no era del agrado ni de los viticultores, ni de los santeños, que observaban, impotentes, cómo uno de sus mejores productos estaba infravalorado económicamente y sin el reconocimiento en el mercado de su origen genuinamente santeño.

### La primera promoción. El trabajo de la comunidad



Foto archivo Cipriano Tinoco. Exaltación de la uva de mesa. Reina y damas de la I Fiesta de la Vendimia que se celebró en Extremadura, el 7 de septiembre de 1967

Para tratar de resolver definitivamente el problema, en el año 1966 se unieron el Ayuntamiento de Los Santos de Maimona, responsables agrícolas

locales de la Hermandad Sindical de Agricultores y Ganaderos, cooperativas, productores e incluso algún comprador entusiasta de la calidad de la uva, con el firme propósito de lograr el reconocimiento de su origen genuinamente santeño y de un nombre que la distinguiera del resto de uvas de mesa que se lo habían apropiado.

Como apoyo a este objetivo, se programó y celebró la primera Fiesta de la Vendimia que se organizó en Extremadura. Fue en Los Santos de Maimona, en la noche de un 7 de septiembre del año 1967, en el antepatio del Santuario de Nuestra Señora de la Estrella, patrona del pueblo, ante un numeroso público.

Allí se elegía una Reina y ocho damas. Cuatro de las damas, eran de Los Santos y, otras cuatro, representantes de la comarca. La presencia entusiasta de estas damas de la comarca, venía a reconocer el liderazgo que Los Santos se había ganado como origen de la variedad en la comarca.

Un acto solemne, en el que se celebraba una ceremonia religiosa donde un sacerdote bendecía la uva y el mosto que de ella se obtenía mientras que poetas y pregoneros ensalzaban las bondades de la tierra, los valores y belleza de sus mujeres, el trabajo y sabiduría de quienes habían logrado el afamado fruto.

Como actividades paralelas para su promoción, se organizaron concursos de frases publicitarias, se editaron números extraordinarios en Diario *HOY*, se hacía publicidad promocional en radio y TV que llegaba a miles de personas y, lo más importante, la complicidad y colaboración de prácticamente todo el pueblo.

El ingente trabajo que suponía la organización de estos acontecimientos, lo realizó un numeroso grupo de voluntarios, los cuales hicieron posible la viabilidad del proyecto, gracias a su participación valiosa y desinteresada.

Estas fiestas se celebraron, ininterrumpidamente durante 10 años. La última se celebró el 7 de septiembre de 1976.

Los organizadores aun tuvieron tiempo de llevar a cabo, con el mismo entusiasmo, eficacia, estructura y objetivo de promocionar la uva, unas extraordinarias Tiradas al Plato “Gran Trofeo Uva de Mesa” dentro del calendario de competición que organizaba la Federación Provincial de Tiro, las cuales que se han mantenido hasta el año 1996, con un gran nivel deportivo y de organización.

De aquellas fechas y las mismas características, es el Trofeo de Fútbol “Villa de Los Santos”, que todavía se celebra.

## **El reconocimiento**

Todo este esfuerzo colectivo dio su fruto y, en el año de 1970, la Ley 25/1970 de 2 de diciembre sobre el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, viene a definir a la uva de mesa de Los Santos, como *uva de consumo directo de variedades reglamentariamente calificadas como uva fresca destinada a ser consumida en estado natural*.

Acogiéndose a dicha ley, las partes interesadas quisieron dar un paso adelante. El objetivo no era otro que el de conseguir que la exquisita uva de mesa Eva o Beba, fuese declarada de carácter preferente.

Tras la elaboración del oportuno expediente, en el año 1972, el Decreto 835/1972 de 23 de marzo, publicado en el BOE, núm. 87 de 11 de abril del mismo año, recoge la aprobación del reglamento de la citada Ley, por el que se reconocía la variedad *de uva de mesa Eva o Beba de Los Santos con la máxima categoría de Carácter Preferente*, lo que suponía un paso muy importante para conseguir autorización de nuevas plantaciones y contribuir así al desarrollo vitivinícola de la comarca y dar el salto definitivo para lograr la Denominación de Origen.

Este hecho no se llegó a lograr, pero sabemos que estuvo muy próximo, según se desprende del interesante artículo publicado en la *Revista de los Festivales de España y Fiesta de la Vendimia* del año 1976, firmado por el Doctor Ingeniero Agrónomo, Don Pedro Vidal-Aragón Martínez, Jefe en aquella época de la Estación de Viticultura y Enología de Almendralejo que, por su interés, se reproduce en su integridad.

*“Y AHORA QUE? “Cuando llegan estas fechas, Fiestas de la Vendimia en Tierra de Barros, nos surgen en nuestra mente, el escribir algo que se refiera al producto principal y objeto de las mismas, como es la uva y el vino de nuestra querida comarca. De manera especial, año tras año, la Estación de Viticultura y Enología viene colaborando con un artículo en la revista de la Fiesta de la Vendimia de la Eva o Beba de Los Santos de Maimona y por tanto no quiero dejar de hacerlo en esta ocasión pues los que estamos al frente de la misma, nos consideramos integrados totalmente con la comarca y vivimos y sentimos sus mismos problemas, como debe ser la obligación de todo Centro Regional enclavado en la comarca y dedicado a este tema. Este Centro desde esta revista que sin duda leerán todos los interesados en la viticultura y enología, quiere agradecer de forma especial y efusiva, a todos los Ayuntamientos, Sindicatos, Hermandades de Labradores y particulares, las muestras de simpatía y de identificación que han sentido con los problemas que, últimamente, ha pasado la Estación de Viticultura y, al mismo tiempo, ratificarles nuestra más sincera colaboración en todos aquellos temas que conciernen a la viticultura comarcal.*

*Mucho se ha escrito ya en relación con la Uva Eva-Beba de Los Santos; se han resaltado sus características culturales y organolépticas, se ha hablado de sus excelencias como uva de mesa y también como origen de unos vinos finos de mesa y, por tanto, no va a ser éste el motivo de este artículo.*

*También se ha conseguido mucho para ella, no hace falta repetir el interés que nuestras primeras autoridades locales trabajaron para obtener del Registro de Variedades, su inclusión en el mismo con el nombre de Eva o Beba de Los Santos, entonces adquiriría un nombre propio que las diferencia de las demás en su clase y no menos esfuerzo costó llevar este nombre a los mercados europeos incluidos ese del Mercado Común que tan de cabeza nos trae hoy a los españoles.*

*También nuestra uva tiene hoy su puesto en Congresos Nacionales como el celebrado el año actual en Murcia donde se ensalzó nuestra uva por ingenieros especialistas en el tema de fama nacional.*

*Últimamente se intenta dar el último salto que daría el espaldarazo final a los deseos de toda la comarca y es la consecución de la Denominación de Origen para la uva de mesa Eva o Beba de Los Santos.*

*En escrito presentado por el excelentísimo Ayuntamiento de Almendralejo, de acuerdo con el Excelentísimo Ayuntamiento de Los Santos, entre otras cosas, se pidió para la uva de mesa la deseada denominación de origen.*

*En aquella ocasión, oímos personalmente decir, al entonces señor Ministro de Agricultura, que la administración estará dispuesta a apoyar cualquier iniciativa que condujera a revalorizar y a comercializar los productos del campo, pero que eran los propios hombres de Extremadura, los que deberían hacer el esfuerzo y presentar las soluciones que condujeran a tal fin, y para ello ponía a la disposición de los hombres del campo extremeño, los servicios de su ministerio en la provincia.*

*Creo que esto lo sabemos todos y también sabemos, pues así nos lo han dicho, que somos nosotros los que hemos de tomar las iniciativas y somos los que hemos de presentar los trabajos correspondientes a los organismos provinciales para su tramitación final del expediente.*

*Por tanto, con todos los antecedentes anteriores se me ocurre preguntar y sirva de redundancia: ¿Y AHORA QUE?*

*Este es el objetivo de este artículo, la petición está hecha, pero yo creo que si no vamos más adelante, a aquella le pueda ocurrir que “duerma el sueño de los justos” y nadie más se acuerde de que ella existió. Por otro lado oímos con relación a este tema y otros, que hemos de ser nosotros los que impulsemos, demos iniciativas y, en definitiva, hagamos los trabajos. Por todo ello, a continuación expongo lo que a mi juicio debería hacerse para acompañar aquella petición con un estudio socio-económico que razone y apoye la petición entonces hecha.*

*Aunque el tema resulte monótono y además árido y pesado, no quiero ni puedo sustraerme de exponerlo, pues creo que es necesario, y además obligatorio, crear el ambiente de resolver aquella pregunta de ¿Y AHORA QUE?, avanzando más en el estudio del problema y seguir adelante en la resolución del mismo.*

*Según entiendo, los trabajos a realizar serían los siguientes:*

- a) Estudios técnicos del cultivo*
- b) Estudios socio-económicos del mismo cultivo.*
- c) Comercialización de la variedad EVA O BEBA DE LOS SANTOS.*

**a).- Estudio técnico del cultivo:** *Quizás sean éstos los que más se conocen y sobre los que más se ha actuado, ya que existen datos de las características de la variedad, producciones, costes, cultivo, etc. pero creo que no son suficientes y, en último extremo, hay que completarlos al menos con los siguientes apartados. Pueblos donde se cultiva, extensiones totales, número de parcelas, dimensiones estadísticas y clasificadas de las parcelas, número de propietarios, jornales empleados, labores realizadas, tratamientos, recolección o vendimia, clases de tierra, características de las mismas, su influencia en la calidad del fruto, situación de los viñedos comarcal y municipalmente y un sinfín de datos más que nos conducirían al conocimiento completo y exhaustivo del problema. Todo ello vendría acompañado de mapas y gráficas estadísticas para su más fácil comprensión.*

**b).- Estudio socio-económico del cultivo.-** *Aunque no soy técnico en economía, no se me escapa la influencia decisiva que tendría en el problema, un estudio de esta naturaleza en la que, lógicamente, tendría que intervenir; población actual, emigración, número de familias que dependen del cultivo, jornales empleados, épocas de empleo, nivel de vida alcanzado, repercusión que en el problema tendría la comercialización y selección del fruto en la comarca, precios de jornales, valor o precio de los frutos seleccionados, valor añadido que beneficiaría a la comarca, etc. etc.*

**c).- Estudio de comercialización de la EVA O BEBA DE LOS SANTOS.-** *A este respecto, hay que estudiar el estado actual de la comercialización, si esta uva va seleccionada o no, si va etiquetada con su nombre y si en el mercado se vende con él, cantidades exportadas, origen, procedencia y destino del fruto, exportadores, número de ellos, precios de origen y precios en destino, coste de transporte, duración del fruto, gastos de entradas e impuestos, et. etc.*

*Resumiendo, una vez que se tenga un estudio lo más detallado posible, puede suceder que en el peor de los casos, tengamos realizada una labor que puede publicarse y ser origen y base para todos los estudios posteriores y que una gran mayoría de la gente adquiriría por ser temas que les interesarían y en el mejor de los casos y caminando en los trámites del expediente de forma inteligente y actuando también un poco políticamente, conseguir la tan deseada denominación de Origen para la Uva Eva o Beba de Los Santos.*

*Y para terminar, no quiero que estas ideas queden una vez más en el aire y pase el tiempo olvidándonos de lo que tenemos que hacer y hacerlo nosotros; por eso, desde este artículo, insto a las autoridades locales interesadas, Ayuntamientos y Hermandades de*

*Labradores a que, en una reunión conjunta, se nombre una comisión de trabajo, que formada por hombres interesados y trabajadores que estén dispuestos a dar lo que este trabajo necesita, no muchos, pero sí interesados y realice la labor que antes enumeramos o la que la administración exija para la consecución del fin que tanto deseamos. Ya sé de las suspicacias que entraña cada vez que se habla de “comisiones”, pero esta sería una comisión nuestra, de los hombres del campo de la Tierra de Barros, que somos los que debemos de ocuparnos de nuestros problemas y que, en definitiva, nos hemos de llevar el éxito ó el fracaso. Pongamos de nuestra parte todo lo que nos exige la situación creada y finalmente dejemos nuestras conciencias tranquilas con el deber cumplido cualquiera que sea luego el resultado”.*

## **Situación actual**

El mercado se perdió a finales de los años 70. La causa principal fue la aparición de productos congelados que se sumaron a la oferta de postres y a diversas variedades de frutas que, aunque de maduración natural en fechas anteriores, eran tratadas con nuevas tecnologías, consiguiendo sus productores sacarlas al mercado en las mismas fechas que Eva.

Esta competencia, antinatural e imprevista, cogió de sorpresa a los viticultores de la zona. No se encontró solución al problema ni se buscaron fórmulas que, con técnicas similares a las empleadas por la competencia, pudieran desvincular las fechas de comercialización de ambos frutos y buscar así un momento más favorable para hacer más competitiva la salida al mercado de la uva Eva.

La uva siguió ofertándose en su condición tradicional de uva fresca y en sus fechas naturales y, por tanto, con muy escasos días para su consumo. Eva no aguantó la feroz competencia y el mercado languideció hasta, prácticamente, desaparecer.

Esto dio lugar a que, en los últimos años, se hayan arrancado un buen número de hectáreas de la variedad Eva y a la plantación de otras variedades. Este hecho se ha visto favorecido por las subvenciones que ha dispuesto la CEE para la llamada *reestructuración y reconversión del viñedo*, actualmente vigente.

No obstante, a día de hoy, el predominio de las plantaciones de uva Eva en el término es incuestionable, aunque el destino para consumo como mesa sea residual.

En la actualidad, la superficie ‘plantada en Los Santos de uva Eva asciende a unas 3.000 has estando el proceso de plantación con una clara tendencia alcista.

Según datos de la Cooperativa de Nuestra Señora de la Estrella, más de un 90 %, se dedica a vinificación, si bien de este porcentaje, solo un 3% se embotella con vino de marca.

Existen otras bodegas en Los Santos, que también elaboran vinos de calidad a través de la uva Eva.

Una acertada apuesta innovadora que está consiguiendo poner en el mercado, a partir de esta variedad autóctona, vinos blancos de extraordinaria calidad.

La uva Eva o Beba de Los Santos, está considerada como uva autóctona para vinificación y los vinos que se obtienen de ella y que elabora y comercializa, entre otros bodegueros, la cooperativa local, se encuentran dentro de la D.O. Ribera del Guadiana.

No obstante, a esta importante y necesaria vía de salida convertida en vinos, habría que añadir la recuperación del mercado para su consumo en mesa.

En este sentido, Juan Serna<sup>4</sup> en un magnífico trabajo impregnado de admiración hacia este fruto titulado “Eva, la gran uva extremeña”, dice así:

*La revista Origen en su número 50, dedica un par de páginas a la uva extremeña Eva Beba ó Eva de Los Santos. Es un reportaje que tiene un gran valor informativo y divulgativo sobre la que fue una de las uvas más apreciadas de España para su consumo en fresco. Emparentada con la uva Montúa de Villanueva de la Serena y de Guareña, ambas llevaron los nombre de Los Santos de Maimona y Villanueva de la Serena, por los mejores mercados nacionales e*

---

<sup>4</sup> Diario *HOY*, 24 de julio de 2010.



*internacionales, siendo las más demandadas hasta los años sesenta y setenta del siglo pasado, cuando empezó su declive comercial al ir siendo sustituida por otras uvas de otras zonas más tempranas.*

Habla también de la feliz investigación llevada a cabo por la Cooperativa santeña para la obtención de los actuales y magníficos vinos blancos para proseguir:

*Pero lo que me interesa destacar ahora es la posibilidad de que esta uva, que antaño fue tan querida en los mejores mercados españoles y centroeuropeos, vuelva a encontrarse con su vocación inicial de uva de mesa, ya que su calidad supera con creces, a muchas de las que circulan por las grandes superficies alimentarias de nuestro país.*

Hace un llamamiento a los expertos de organismos públicos.

*Una de las cosas que los expertos y administraciones pueden y deben hacer, es difundir las características y cualidades de la uva Eva, para conocimiento de la opinión pública y como apoyo al inicio de una experiencia de elaboración y comercialización que nos permita ir recuperando progresivamente un mercado y un producto que tiene raíces profundas en nuestra cultura y en nuestra gastronomía. Su extensión abriría muchas perspectivas a la recuperación de alimentos que llevaron el nombre de Extremadura por tantas ciudades y países, y que pueden ser de nuevo, yacimientos de empleo con nuestras mejores señas de identidad.*

Para terminar con esta pregunta: *¿Porqué no intentar recuperar lo que todavía permanece en el recuerdo sobre estos buenos alimentos?*

Dos preguntas, ambas sin respuestas claras a pesar del tiempo transcurrido: una, *¿Y Ahora qué?*, hecha por el entonces Director de la Estación de Viticultura y Enología de Almendralejo en el año 1976 referida a la consecución de la Denominación de Origen para la Uva Eva-Beba de Los Santos y la de Juan Serna del año 2010.

Treinta y cuatro años las separan. Ambas sobre el mismo asunto; catalizar la atención de los mercados para dar a conocer las cualidades y la explotación de la única Uva Eva-Beba de Los Santos.

Alguien trazó el camino. Algunos lo anduvieron pero aun no está terminado y Eva sigue a la espera de su total reconocimiento.

Yo termino este apartado con otra pregunta: ¿A quién le corresponde hoy coger el testigo?



Foto fondo documental de Fundación Maimona. Clases prácticas agrícolas en los Santos de Maimona con alumnos de los Sindicatos Agrícolas creados por Don Ezequiel Fernández Santana. Circa 1920