



VIÑEDO

Uva de mesa: En busca de nuevas variedades

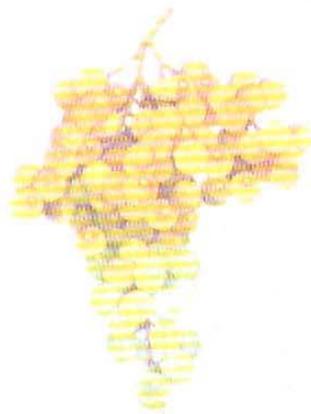
I. Peñarrocha*

J.R. Molla**

* OFICINA COMARCAL AGRARIA
LA VALL D'ALBAIDA

** GERENTE COOP. VITIVINÍCOLA
DE LA POBLA DEL DUC

* Fotos: I. PEÑARROCHA



La Vall d'Albaida ha sido siempre una comarca con cultivos tradicionales propios de la cuenca mediterránea, Vid, Olivos, Almendros, Algarrobos, etc. y, como tal, reacia a introducir cambios en sus explotaciones, aunque actualmente el cultivo frutal, Albaricoquero, Melocotonero y Ciruelo, principalmente, se van implantando lenta pero progresivamente, en detrimento del viñedo.

No obstante, no deberíamos olvidar que la tradición de un cultivo es producto de muchos años y de numerosas experiencias, por lo que mejorar y adecuar estos cultivos a las exigencias del momento, a veces tiene más garantía de éxito que la introducción de otros nuevos y es por eso que en algunas localidades de la comarca existe verdadera inquietud por rentabilizar la **uva de mesa**, cultivo de fuerte arraigo en la zona y que necesita de un decidido cambio estructural que sería muy bien recibido por los agricultores.

Así pues, después de comprobar, año tras año, que la rentabilidad de dicho producto no sólo es culpa del mercado sino de la adaptación de las estructuras productivas al mismo, pensamos que el problema puede solventarse, en parte, con una reconversión varietal e introduciendo al mismo tiempo cambios en sus técnicas y sistemas de cultivo.

A veces nos hacemos numerosas preguntas a las que a "bote pronto" no encontramos respuesta adecuada, pero que al analizarlas detenidamente encontramos en sus respues-

tas la explicación a lo anteriormente expuesto. Algunas de estas preguntas y respuestas podrían ser las siguientes:

¿Qué explicación tiene el que en los países con más tradición vitícola disminuya su producción de uva de mesa y en los no tradicionales aumente ésta considerablemente?

Pensamos que la contestación lógica está en que para unos es menos rentable que para otros.

¿Cómo es posible que el volumen de exportaciones de Chile supere al de Italia, máximo exportador europeo, produciendo menos de la mitad que éste?

¿No será que Chile tiene unas variedades, fruto de la investigación y experimentación, menos tradicionales pero que se adaptan mejor al gusto del consumidor?

¿Por qué no hacemos nada más que lamentarnos de que no podemos competir con Italia porque ellos salen al mercado con precios más bajos y competitivos que nosotros?

Si analizamos su situación veremos que aparte de producir y exportar cinco veces más que nosotros, han mejorado sus técnicas de cultivo, manipulación y confección, abaratando los costes.

También es cierto que el consumidor tiene a su alcance, cada vez más, productos sustitutorios que desplacen a la uva de mesa, pero en nuestras manos está el adaptarnos a sus gustos y evitarle la tentación de serle infiel a ésta.

Para paliar esta situación en la que nos encontramos, la **Coopera-**

PRODUCCIONES (en miles de toneladas)

AÑO	ITALIA	ESPAÑA	GRECIA	FRANCIA	CHILE	AFRICA SUR	USA
1981	1439	528	299	183	122	10	385
1991	1385	478	290	69	668	112	726

tiva Vitivinícola de LA POBLA DEL DUC, localidad de la Vall d'Albaida con más tradición en la producción y exportación de uva de mesa, en su afán por encontrar nuevas variedades que sustituyan a las tradicionales “**Rosetti**”, “**Italia**”, etc., sumidas en un gran retroceso, principalmente debido a problemas de degeneración varietal, y convenida de la urgente necesidad de introducir cambios en la estructura productiva del viñedo de uva de mesa, está realizando un gran esfuerzo por encontrar y ensayar variedades que se adapten a su entorno productivo y satisfagan, a la vez, la demanda del consumidor.



En esta línea se enmarcan los trabajos de ensayo de nuevas variedades, blancas, negras y rojas, con pepita y sin pepita (“apirenas”) y gracias a ellos hoy ya podemos decir que hay una serie de ellas, **Superior**, **Victoria**, **Matilde**, **Palieri**, **Lival**, **Ribol**, **Red Globe**, etc. que superan a las actuales y nos reafirman en nuestros planteamientos. No obstante, **queremos remarcar que ni éstas a las que vamos a referirnos a continuación son, por supuesto, todas las posibles, ni podemos asegurar que lo que apuntamos en este artículo sea definitivo, de forma que hemos de ser prudentes en las conclusiones obtenidas y no lanzar las campanas al vuelo, creando falsas expectativas. Además, otra cosa que hemos de tener en cuenta es que todas las variedades no se adaptan igual en todas las zonas y lo que puede dar excelentes resultados en una zona, no hacerlo**

igual en otras.

Antes de explicar el comportamiento observado y las características que hemos observado en las diferentes variedades, queremos señalar que todas las variedades que vamos a enumerar han sido ensayadas en **La Poble del Duc**, con los sistemas de cultivo tradicionales en la zona, con marcos de plantación de 2,80 x 2, en secano y con formaciones en espaldera tradicional y/o en vaso.

SUPERIOR

Variedad blanca. **Apirena** (sin pepitas).

■ **Recolección:** Finales de Julio principios de Agosto.

Aconsejable solo para zonas templadas ya que su floración es temprana.

■ **Producción:** Media.

■ **Tamaño racimo:** Medio.

■ **Grano:** Mediano a Grueso (sin tratamiento hormonal). Redondo.

■ **Coloración grano:** Buena. Amarillo intenso.

■ **Hollejo:** Fuerte.

■ **Sabor:** Dulce.

■ **Poda:** Se le ha practicado poda corta. Se supone que con poda larga se incrementaría su producción, así como con cultivo con riego localizado.

La formación en “**Lyra**” podría aumentar su producción y coloración del grano.

Es una variedad “apirena” muy comercial y con precios 2-3 veces



superiores a las variedades normales presentes en el comercio en esa época.

MATILDE

Variedad blanca.

■ **Recolección:** A partir de la 1ª semana de Agosto (igual que Alfonso Lavalle).

■ **Producción:** Muy productiva.

■ **Tamaño racimo:** Grande.

■ **Grano:** Mediano a Grueso. Ovalado.

■ Presenta problemas en el cuajado, apreciándose numerosos granos pequeños, conocidos en la zona como “pelusa” o “perdigons”.

Requiere, por tanto, más mano de obra que otras en la confección para eliminar la presencia de dichos granos pequeños.

■ **Poda:** Corta. Es suficientemente productiva por lo que no necesita otro tipo de poda. Es aconsejable realizar poda en verde para eliminar parte de la cosecha.

■ **Adaptación:** A cualquier zona climática.

■ **Formación:** Se adapta a todo tipo.



■ **Observaciones:** Es una variedad mejor que Rosetti e Italia. Podría sustituir a la variedad Rosetti. Si se consiguiera eliminar la presencia de tanto grano pequeño podría ser una buena variedad.

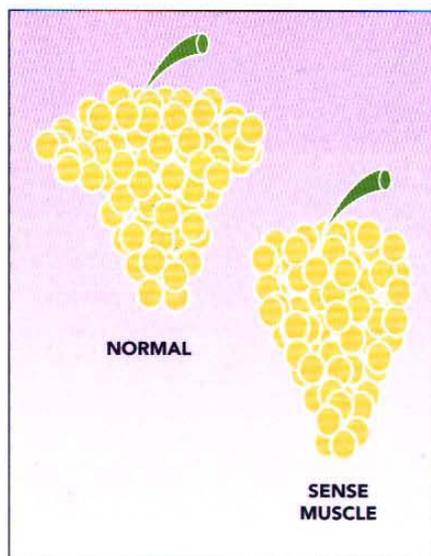
VICTORIA

Variedad blanca.



- **Recolección:** En la 1ª ó 2ª semana de Agosto.
- **Producción:** Normal.
- **Tamaño racimo:** Mediano.
- **Grano:** Grueso. Ovalado.
- **Coloración grano:** Amarillo intenso.
- **Hollejo:** Duro.
- **Sabor:** Tipo Italia.
- **Adaptación:** Sin problemas a cualquier zona climática.
- **Poda:** La normal en la zona.
- **Observaciones:** Comercialmente pensamos que el mercado para esta variedad debe ser similar al de la variedad Italia.

Presenta una característica en la forma de sus racimos que puede ser problemática. En la zona se dice de ella que le falta "muscle", es decir, que el racimo es casi uniforme en toda su longitud en comparación con la mayoría de variedades, en las que la parte superior del mismo es más



ancho, estrechándose a medida que bajamos hacia el extremo inferior.

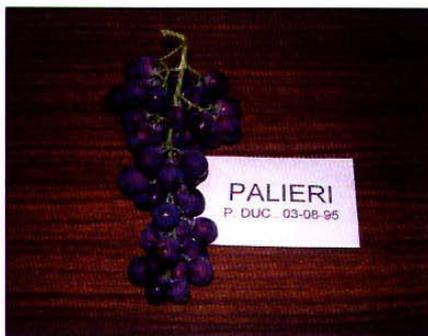
PALIERI

Variedad negra

- **Recolección:** En las mismas fechas que Alfonso Lavalle: 1ª. semana de Agosto.
- **Producción:** Normal. Igual que Alfonso Lavalle.
- **Grano:** Grueso. Ovalado
- **Sabor:** Mejor que Alfonso Lavalle
- **Hollejo:** Duro
- **Poda:** Es exigente en poda larga al ser más vigorosa que la variedad Alfonso.

El racimo comercial aparece a partir de la 3ª. yema, a diferencia con la variedad Alfonso Lavalle en la que la 1ª. y 2ª. yemas son las que dan los buenos racimos.

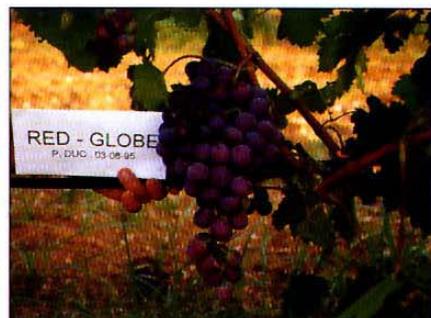
- **Observaciones:** Está desplazando a la variedad Alfonso Lavalle debido a la degeneración varietal que está afectando a ésta. No obstante, Alfonso Lavalle siempre será la variedad insustituible si es posible eliminar en ella este problema.



RED GLOBE

Variedad roja

- **Recolección:** 10 Agosto a 10 de Septiembre
- Retrasa su recolección mediante



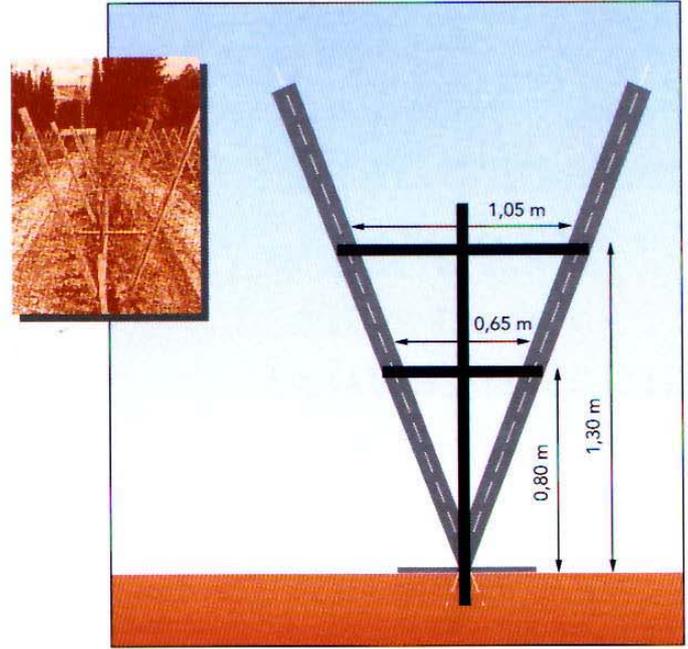
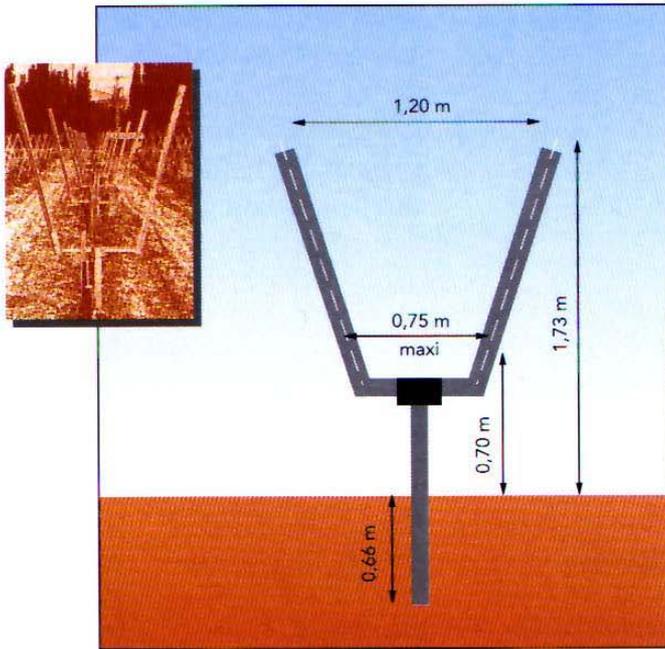
el embolsado de sus racimos y con riego localizado.

- **Producción:** Muy productiva.
- **Tamaño racimo:** Grandes. Pueden llegar hasta los 2 kgs.
- **Grano:** Grueso. Redondo.
- **Coloración:** Rojo no uniforme. Valdría la pena ensayar con tratamientos hormonales para ver si se consigue una mayor uniformidad de color.
- **Hollejo:** Duro.
- **Sabor:** Dulce. Tipo Cardinal
- **Adaptación:** Se adapta bien a todas las zonas.
- **Poda:** Admite todo tipo de podas y formación.
- **Observaciones:** Su principal problema puede ser el "escaldado" producido por el sol. Este podría corregirse con el embolsado de los racimos, aunque entonces retrasamos su maduración. Así mismo, sería conveniente darle una formación que protegiera a los racimos del sol.

Sus racimos tienen el defecto de que al ser de gran tamaño, la raspa pierde su coloración normal antes que otras variedades, lo que le puede restar atractivo comercial.

Si se retrasa el embolsado es preciso hacer un tratamiento contra la "mosca", debido a la gran concentración de azúcares en la pulpa.

Comercialmente no está bien definido que las fechas de recolección sean decisivas. La calidad selecciona mercados. A pesar de todo el mercado parece prometedor.



CONCLUSIONES

Como resumen podemos decir que estas variedades ensayadas en la zona por la Cooperativa de La Pobla del Duc representan toda una novedad en la comarca, pero en modo alguno llegan a satisfacer lo que se está buscando. Pensamos que el trabajo en la línea de "apirenas" debe potenciarse en busca de aquéllas de grano grueso que nos hagan olvidar la idea de grano pequeño que siempre hemos relacionado con las mismas. Variedades como **Superior** o **Nerona**, por poner algún ejemplo, nos deben animar a seguir trabajando en esta dirección, convencidos de que o se cambian las variedades que tenemos actualmente o no tenemos nada que hacer.

Por otra parte, paralelamente a esta reconversión varietal debe ir otra dirigida a cambiar las técnicas de cultivo tradicionales para eliminar costes, ofreciendo, como mínimo, lo mismo y a los mismos precios que nuestros países competidores y poder así hacernos con parte de la cuota de mercados.

Respecto a esto último, creemos que las técnicas de cultivo que podrían implantarse son: A) Cobertura del cultivo con malla o plástico para adelantar o retrasar su recolección; B) Empleo del riego localizado y fertirrigación; C) Adecuar el tipo de poda a cada variedad y D) Emplear la espaldera tipo "**Lyra**" para las variedades más vigorosas y exigentes.

Este tipo de espaldera a que nos estamos refiriendo fue desarrollada

en los años 80 por A. CARBONNEAU, principalmente en plantaciones en regadío, obteniendo con ella mejores resultados que con cualquier otro tipo de porte tanto en las variedades tradicionales "Cardinal" y "Alfonso", como en las "no tradicionales" (apirenas).

Con la formación en "Lyra" se consigue una mayor exposición de la superficie foliar al sol, por lo que el proceso de la fotosíntesis es mayor (una hoja a la sombra es 5 veces menos activa que una al sol).

Además, con este tipo de espaldera se consigue también: Aumentar la producción. Mejorar la coloración y el sabor del grano. Airear mejor la planta obteniendo mayor calidad en los racimos. Facilitar la mecanización y obtener menores costos de recolección.

TAMAÑO RACIMOS

Pequeños	Menos de 600 gramos
Medianos	De 600 a 800 gramos
Grandes	Más de 800 gramos

PRODUCCIONES COMARCA

Muy productiva	1.500 kg/hgda. = 18.000 kg/Ha
Normal	1.000 kg/hgda. = 12.000 kg/Ha
Mediana	700 kg/hgda. = 8.400 kg/Ha