

VARIEDAD DAWN SEEDLESS

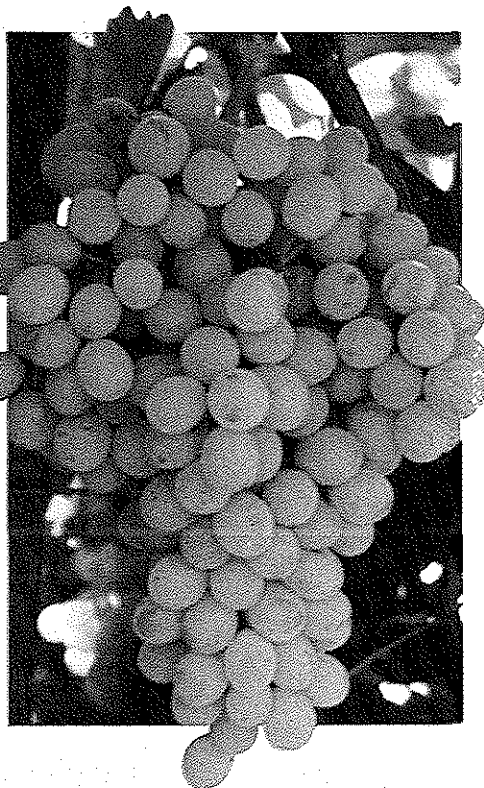
Iván Muñoz H. y Jorge Valenzuela B.

Originada en Davis, California por Harold Olmo y Albert Koyama. Es producto de un cruzamiento de Gold x Perlette hecho en 1966. Recién en 1980 se introdujo comercialmente en Estados Unidos y a Chile alrededor de 1983, encontrándose bajo patente.

Los racimos son más grandes que Perlette, más compactos y con una buena adherencia de sus bayas. No necesita de tratamientos de raleo de bayas. El peso promedio de los racimos preparados para exportación, según estudios realizados por el INIA, fluctúa entre 500 y 720 gramos.

Las bayas son sin semillas, más grandes y más uniformes que Perlette, con un calibre que oscila entre 18 y 19 mm. Su color es verde a verde amarillento.

La planta es similar a Perlette, pero menos vigorosa, aún así es de muy buena productividad. En estudios de poda realizados en La Platina, se determinó que fructifica en yemas basales, por lo que se adapta bien a una poda en cordón, con pitones de 2 a 3 yemas. También puede podarse en sistema Guyot, pero con cargadores de un largo no superior a 6 ó 8 yemas.



Es una variedad muy fértil, que necesita una regulación conveniente de la carga para obtener madurez pareja y adelantada en relación a Sultanina.

En cuanto a su conducción se adecua muy bien al sistema de parrón. También, dado el tipo de poda, se puede adaptar bien a espalderas, pero bajo este sistema, por ser una variedad blanca, requiere de un manejo cuidadoso de su vegetación.

Dawn Seedless, de acuerdo a sus creadores, no requiere de aplicaciones de ácido giberélico. Sin embargo las aplicaciones hechas para

crecimiento de bayas, aparentemente, han tenido cierto efecto favorable sobre la uniformidad del racimo.

La cosecha se realiza en el momento que las bayas presenten un contenido mínimo de azúcar de 16 °Brix, lo que ocurre en la zona de Aconcagua la segunda semana de enero, poco antes que en Sultanina.

En cuanto a desgrane y características del escobajo (deshidratación), muestra buenas condiciones para el almacenaje en frío.

Esta es una variedad que, además de destinarse a consumo fresco, posee características apropiadas para la elaboración de pasas, obteniéndose un producto de óptima calidad.

Se cultiva comercialmente desde Copiapó a la V Región, en localidades en que se obtenga madurez temprana.

Actualmente en Chile ocupa una superficie reducida y su volumen de exportación en la temporada 1993/94, alcanzó alrededor de 73 mil cajas, ocupando el lugar número 18 dentro del total de las variedades exportadas.