

# VARIEDAD SULTANINA

Iván Muñoz H. y Jorge Valenzuela B.

Es originaria de Asia Menor, que ha recibido diversos nombres en distintas partes del mundo. En Estados Unidos se la denomina Thompson Seedless, en honor a William Thompson quien la introdujo a ese país alrededor de 1878. En Sudáfrica y Australia se designa como Sultana y en España, Argentina y Chile como Sultanina.

El racimo es grande, alargado, tronco, cónico y alado. El peso promedio preparado para exportación, puede fluctuar entre 600 y 1000 gramos y, en algunos casos, más.

Las bayas tienen forma similar a una aceituna. No poseen semillas, a veces presentan sólo rudimentos de ellas. Sin ningún tratamiento especial, la baya es pequeña, con un calibre no superior a 10 milímetros. Son de un color verde a verde amarillento.

La planta es vigorosa y de productividad media. No fructifica en yemas basales, por lo cual debe podarse en sistema Guyot con cargadores de un largo variable, para asegurar la fructificación en un tamaño superior a 12 ó 14 yemas.

Es una de las variedades que, para asegurar una adecuada fructificación todos los años, requiere que las yemas de los sarmientos tengan una exposición directa a la luz. Por tal motivo, la madera que se elija dejar a la poda, deberá haberse desarrollado por sobre la superficie de las hojas, prácticamente durante toda la temporada de crecimiento. Además, se recomienda dejar sobre los cargadores, las feminelas que se hayan formado durante la temporada anterior. Esto ha sido determinado en investiga-



ciones realizadas por INIA, en las que se observó que la fertilidad de las yemas de las feminelas es muy alta y la calidad de los racimos producidos en ellas, es igual al de los producidos en los cargadores. La poda en feminelas es aconsejable en plantas excesivamente vigorosas, para asegurar la fructificación en un tamaño superior a 12 ó 14 yemas.

En cuanto a conducción, se adapta muy bien al sistema de parrón. También puede desarrollarse en buenas condiciones en un sistema con crucetas, pero en este caso se requiere de un manejo cuidadoso de la vegetación para que los racimos no queden expuestos directamente al sol, ya que producirá un color de fruta no aceptado por el mercado de exportación.

Esta es una variedad que requiere en forma obligada de ácido giberélico para el raleo de flores y el aumento del ta-

maño de las bayas, condición indispensable para la exportación. Con este tratamiento la baya alcanza calibres de entre 16 y 20 milímetros. También responde muy bien a la técnica del anillado, que complementa la acción del ácido giberélico. Las investigaciones realizadas por INIA, han demostrado, además, que el anillado permite uniformar la madurez de los racimos en la planta y reducir el desgrane de postcosecha producido por el ácido giberélico.

La cosecha se realiza cuando el contenido de azúcar alcanza entre 16 a 16,5 °Brix, lo que en la zona de Aconcagua se logra desde mediados a fines de enero y 15 a 20 días después en la Región Metropolitana.

Sultanina presenta buenas condiciones de almacenaje; las características del escobajo no se afectan mayormente y el desgrane no sobrepasa el máximo permisible, dentro de un período moderado de conservación en frío (45 a 60 días).

A pesar de ser una variedad tan antigua en Chile, continúa siendo la primera en superficie y en volumen de exportación. Se cultiva en toda la zona vitícola. La fruta se utiliza además en la elaboración de pasas, enlatado y jugo.

De acuerdo a las estadísticas de la Asociación de Exportadores de Chile, durante la temporada 1993/1994 se exportaron sobre los 28 millones de cajas, lo que significó el 41,1 por ciento del volumen total exportado en dicha temporada. El 57 por ciento de ese volumen tuvo por destino Estados Unidos y Canadá; el 35 por ciento Europa y el saldo a América Latina, Medio Oriente y Lejano Oriente.