

## PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA DE MESA EN CHILE

## RUBY SEEDLESS



**F**ue desarrollada por un cruceamiento entre Emperor y Pirovano 75 por Harold Olmo de la Universidad de California, Davis.

Es relativamente antigua ya que fue introducida comercialmente en EE.UU. en 1968 y en Chile en 1978. En esa época en nuestro país se conocía como King Ruby.

El racimo es grande, apretado y con los hombros superiores extremadamente largos, llegando en algunos casos a ser más largos que el raquis. Esta característica hace que los racimos sean pesados. Una vez preparados para exportación y según la forma como se preparen, llegan a pesar entre 800 y 1.200 gramos.

Tiene alguna dificultad en tomar color, por lo que es muy importante hacer un fuerte raleo de racimos dejándolos bien espaciados, de modo que no se topen unos con otros, así como un fuerte arreglo del racimo.

Las bayas son sin semilla, de color rojo a rojo oscuro azulado, piel fina, pulpa firme y de forma ligeramente ovoide. Presentan un calibre que fluctúa entre 16 y 18 milímetros. El

crecimiento de la baya es uno de sus principales problemas, además, en algunas circunstancias, produce abundantes bayas pequeñas (bayas semillas). También en ciertas oportunidades manifiestan una tendencia a la partidura.

La planta es muy vigorosa con un alto índice de fertilidad de yemas, pudiendo presentarse en casi todos los brotes dos racimos e incluso tres.

Tiene un hábito de fructificación en yemas basales por lo que es adecuado podar en cordón con pitones de 2 ó 3 yemas. También puede podarse en sistema Guyot, pero con cargadores relativamente cortos.

En cuanto a su conducción se adapta

bien al sistema de parrón, aunque se puede conducir, en forma excelente, en sistema de doble cruceta californiana.

Es una variedad que no responde al ácido giberélico para el crecimiento de las bayas. Sin embargo, en dosis muy bajas, aplicado en plena flor, tiene un buen efecto en el raleo de flores. Tampoco se ha visto una respuesta clara a la técnica del anillado.

La cosecha se debe realizar cuando el racimo presenta un color uniforme y un contenido mínimo de azúcar de 16°Brix, lo que ocurre en Aconcagua entre la tercera y cuarta semana de enero. Para la Región Metropolitana se produce 10 a 15 días después. Hay años que madura antes que Sultanina. Presenta excelentes condiciones de almacenaje en frío, en cuanto a desgrane y características del escobajo (deshidratación).

En relación al volumen exportado como fruta fresca, durante la temporada 1991/92 ocupó el cuarto lugar en relación al total de las exportaciones.