

CARMEN LARA, VIÑATERA
**"SIEMPRE PENSAMOS QUE EL PRÓXIMO AÑO
 NOS VA A IR MEJOR"**



Para la viñatera Carmen Lara, del sector El Durazno, en Villa Alegre, la situación actual del vino tiene un sabor reconocible. "Es el tema cíclico del rubro", explica. Sabe que debe tomar medidas para paliar la crisis, pero nunca tan drásticas como para salir del negocio. "Uno lo lleva en la sangre, hay un gen seguramente que la mantiene en esto. Es que los agricultores siempre pensamos que el próximo año nos va a ir mejor".

Ella integra desde su inicio un grupo GTT de viñas, coordinado

de su producción. Actualmente se ejecuta un proyecto de certificación que potencie el valor ecológico y social del producto.


El objetivo es acceder a los mercados regulados por el comercio justo. "Su sello distintivo es que el pago se orienta al beneficio de las comunidades y las familias que hay tras la producción, y no de la cadena comercial", explica Ernesto Labra.

Al mismo tiempo, el INIA desarrolla iniciativas de vitivinicultura de precisión para optimizar la calidad al menor costo posible. Adicionalmente, agrega Labra, "estamos trabajando en la búsqueda de nuevas zonas productivas y de prueba de las variedades más indicadas para

por el Centro Regional INIA Raihuén en la Región del Maule, con tres años de funcionamiento. "Hemos contado con asesoría de gente experta en distintos temas, eso nos ha dado buenos resultados". A través del INIA el grupo ha recibido asistencia técnica en ámbitos relevantes de la producción y manejo del viñedo, además en nutrición, poda, control de plagas y enfermedades.

En su condición de mediana productora, su fórmula para enfrentar el difícil momento ha sido racionalizar al máximo el manejo del campo y buscar actividades complementarias. "Trabajamos otras áreas, tengo algo de maíz, tomates de invernadero, trigo de invierno, pero sólo en superficies marginales, para generar ingresos en corto plazo. Cada cual debe estar en lo que sabe hacer mejor y nuestro negocio son las viñas.

localidades específicas, insisto, con el fin de diferenciar nuestros productos". Esta exploración de "terroirs" para las variedades tradicionales se realiza desde el valle del Maule hacia el sur, "zonas que complementarían la oferta exportable nacional, a la que, a juicio de muchos, le falta dinamismo", señala el profesional.

También, el Instituto ha evaluado opciones más "rupturistas", como el agraz, por ejemplo, un aderezo para la alta gastronomía, generado a partir de uvas verdes. "Buscamos soluciones que optimicen la calidad, aprovechando la condición ambiental y social o, definitivamente, buscar productos distintos a partir de la uva", apunta Ernesto Labra. 

Por Nadia Ojeda

INIA Raihuén

CASTAÑO DEL EN LA REGIÓN

En Chile existen 417 hectáreas (ha) de huertos industriales de castaño (Boletín INIA N°106, 2003) distribuidos entre las regiones de Valparaíso y Los Lagos, pero también se encuentran árboles aislados o en grupos desde la Región de Coquimbo a la de Aysén. El castaño europeo (*Castanea sativa*) es la única especie que existe en nuestro país. Fue importado por los colonos europeos, como fruto, a partir de la época de la conquista desde Italia, Francia y España, y propagado por semilla (sin injertar). Claudio Gay en 1847, en su Historia Física y Política de Chile, destaca que los frutos en nuestro territorio son más pequeños que los de Europa, pero que su madera sirve para la tonelería.

El problema del fruto tabicado

Actualmente la fruta se comercializa mayoritariamente en el mercado interno, porque en los países europeos o en otros lugares del mundo comúnmente la castaña se consume en almíbar y el fruto producido en Chile resulta difícil de preparar en esa forma. Lo anterior, debido a que la nuez es tabicada, al estar constituida por 2 a 5 embriones (poliembriónia). Nuestro país entonces envía este fruto al exterior en forma de harina de castaña. Recién en la temporada pasada, se exportó una pequeña partida como fruto de nuez.

En los años 1995 y 1996, con el objetivo de mejorar la calidad de la producción de la especie, INIA Quilmapu, Región del Bío Bío, importó púas de variedades tipo marrón



Foto 1. Árbol chileno de semilla en etapa de liberación de polen. La Platina, Región Metropolitana, octubre de 2006.

provenientes de Italia. Después de la cuarentena realizada en La Platina (Región Metropolitana), las plantas injertadas se trasladaron al Centro Experimental Santa Rosa de Chillán. En La Platina se injertaron cinco árboles adultos de semilla, chilenos.

Los marrones son autoestériles. Se polinizan con otras variedades que coincidan en la emisión de polen con la receptividad de las flores pistiladas. En abril del 2004, un injerto que prendió en La Platina dio fruta. La producción fue pequeña, sólo 3 a 4 kg y la polinización se produjo con polen proveniente de árboles de semilla cercanos, cuyas anteras liberaron gran cantidad de polen durante esa primavera, lo que no ocurrió en años anteriores. El potencial de producción es de 8 a 10 toneladas/ha.

TIPO MARRÓN METROPOLITANA

Jorge Valenzuela B.
Ingeniero Agrónomo, Ph.D.
jovalenz@inia.cl
Eduardo Torres Z.
Ingeniero de Ejecución Agrícola
INIA La Platina



Foto 2. Marrón Città di castello, Santa María, Región de Valparaíso. Marzo de 2007.



En la temporada 2005/06, el marrón tuvo un peso total por fruto mayor que el árbol N°2, pero similar al del árbol N°3, ambos de semilla. El peso de los embriones del árbol N°3 fue mayor que el del embrión del marrón, lo cual explica el mayor porcentaje de llenado del fruto del árbol N°3. Similar comportamiento se observó en el diámetro ecuatorial y polar de estos tres árboles (cuadro 1). Los árboles 2 y 3 se seleccionaron por producción y calibre de la población de árboles de semilla que se plantaron en La Platina.

La situación que vivió el nogal a mediados de los años 80, cuando INIA Los Tilos introdujo la injertación con variedades californianas e impulsó su desarrollo, se parece mucho a la del castaño actual. Se puede afirmar que el tipo marrón será una nueva alternativa frutícola también para la zona central.



Foto 3. Castaño marrón (izquierda). Nótese el tamaño, llenado y ausencia de tabiques en comparación con una castaña común (derecha). La Platina, marzo de 2007.

Producto de exportación

Al prepararlos en almíbar, la diferencia fundamental entre los frutos de castaño europeo y marrón es que este último, al ser monoembrionario (no tiene tabiques, foto 3), logró una palatabilidad excelente. Fue más suave y parejo en su consistencia, por lo que podría ser un

producto más de exportación de nuestro país.

Esta situación es idéntica a la se vivió con el nogal a mediados de los años 80, cuando INIA Los Tilos revirtió la situación existente hasta esa época: de plantar árboles de semilla, con baja producción y calidad de fruta, se cambió a la injertación con variedades de nueces californianas.

Variedades prometedoras

De acuerdo al Dr. Pablo Grau, el marrón de La Platina sería el Marrone di Monte Murano, seleccionado en la Región de Campania en Italia, donde es usado para consumo fresco y procesamiento en la industria de la confitería (Castaño, Manual de plantación y manejo, Boletín INIA N° 106 INIA Quilamapu). En marzo de 2007, se cosechó

marrón de Città di Castello y otras variedades en el Centro Experimental Los Tilos, Buin, y en Agrícola San Luis, Región de Valparaíso, por lo que se puede afirmar que será una nueva opción frutícola para la zona central.

La agroindustria tendrá que realizar las pruebas de fabricar "marrón glacé" y otras opciones, así como empresas exportadoras de nueces la van a incorporar en su paquete junto con almendras y nueces

Esta variedad es una de las diez de marrón introducidas por Grau desde Italia, siendo Marrone di Città di Castello, M. di Marradi y M. della Valle di Susa, los más promisorios a juicio de este investigador.

Cuadro 1. Evaluación de variedades y selecciones de castaños, temporada 2005/006. INIA La Platina, resultados promedio

Tratamientos	Peso total (g)	Peso cotiledón (g)	Porcentaje de llenado (%)	Diámetro ecuatorial (mm)	Diámetro polar (mm)
Variedad Marrone	18,9 a	14,7 a	87,0 b	38,4 a	14,7 b
Árbol N° 2	13,7 c	12,0 b	87,6 b	33,7 b	12,0 c
Árbol N° 3	20,8 a	18,6 c	89,6 a	38,7 a	18,6 a

Las cifras que comparten igual letra no tienen diferencia estadística.