

PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA DE MESA EN CHILE

RIBIER

Su origen no está definido, pero se piensa que fue creada alrededor de 1850. En muchos países productores se la conoce con el nombre de «Alphonso Lavallée».

Los racimos son de tamaño medio, cónicos, a veces en el extremo del raquis presenta una «fasciación» (ensanchamiento). En algunas oportunidades se produce una cuaja defectuosa, que da origen a racimos corridos. Cuando este fenómeno es suave, resultan racimos bastante sueltos y si la cuaja es normal, los racimos son sumamente apretados y compactos. Para una óptima calidad de fruta se debe retener el segundo racimo a partir de la base de los brotes. El racimo basal es el más grande, pero generalmente tiene una cuaja pobre con muchas bayas pequeñas y con hombros muy largos. El peso promedio, preparados para exportación, fluctúa entre 450 y 650 gramos.

Las bayas son con semilla, de color negro oscuro y de tamaño grande, alcanzando en forma natural un calibre de entre 20 y 23 milímetros. La piel es gruesa con abundante pruina y la pulpa carnosa de sabor agradable. Algunos años presenta cierta tendencia a la partidura.

La planta es vigorosa y muy fértil. Los brotes de cada yema, casi en su totalidad llevan dos racimos y en



algunos casos hasta tres. Su hábito de fructificación es en yemas basales, por lo cual es adecuada una poda en cordón con pitones de 2 a 3 yemas. También se puede podar en Guyot, recomendándose en este caso cargadores cortos, de 5 a 6 yemas. En cuanto a la conducción, se adapta bien al sistema de parrón. Dadas sus características de color y hábito de fructificación, también se desarrolla adecuadamente en el sistema de doble cruceta californiana.

Aún siendo una variedad con semilla, responde a la técnica del anillado para aumentar el tamaño de las bayas. El INIA ha determinado que las plantas anilladas presentan racimos de un peso superior a 800 gramos y bayas de un calibre entre 26 y 27 milímetros.

La cosecha se realiza cuando el racimo presenta un color uniforme y las bayas contienen un mínimo de azúcar de 15.5° Brix. En la zona de Aconcagua esto ocurre, aproximadamente, entre la tercera y cuarta semana de febrero y en la Región Metropolitana 10 a 15 días después. Es una variedad que debe manipularse con cuidado para no eliminar la pruina de sus bayas, ya que ésta es una de sus características típicas. Es muy resistente al almacenaje en frío, presentando buenas cualidades en cuanto a desgrane y deshidratación del escobajo.

En Chile durante muchos años se mantiene como una de las principales variedades de exportación. Durante la temporada 1993/94, las estadísticas, elaboradas por la Asociación de Exportadores de Chile, la ubican en el segundo lugar en volumen exportado, con un 17 por ciento del total. Se cultiva desde Copiapó al sur, con muy buenas producciones embaladas por hectáreas. En las últimas temporadas ha tenido una alta demanda para zumo (jugo).