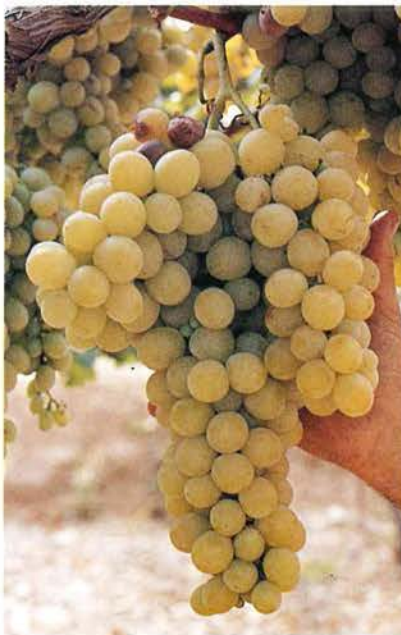


PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA DE MESA EN CHILE

Italia

Esta variedad de uva fue obtenida en 1911, precisamente en ese país europeo, por el profesor Pirovano, mediante un cruzamiento de Bicane y Moscatel de Hamburgo. El racimo es grande, cónico y algo alado. Es relativamente suelto, lo que la convierte en una interesante variedad para exportar. Su peso fluctúa entre los 600 y 650 gramos. Las bayas son de forma oval, con semilla, y de un color amarillo dorado. Alcanzan un calibre cercano a los 20 a 21 milímetros de diámetro ecuatorial. La pulpa es carnosa, crocante y dulce; sabe ligeramente a moscatel.

La planta es muy vigorosa, con un hábito de fructificación sobre yemas basales, con lo que se adecua muy bien al sistema de poda en cordón; aunque también puede podarse con el sistema Guyot, con cargadores de un largo entre seis a ocho yemas. En cuanto a conducción, dado su vigor se comporta bien en sistema de parrón. Asimismo, se puede



conducir en sistema de espaldera, como la doble cruceta californiana. Pero, para que su crecimiento y producción bajo este último sistema sea exitoso, debe hacerse un cuidadoso manejo de la vegetación.

La cosecha se realiza con un contenido de azúcar entre 16 y 16,5 °Brix, lo que ocurre en Aconcagua entre fines de febrero y mediados de marzo. En el Centro Regional de Investigación La Platina este grado de madurez se consigue cerca de la última semana de marzo. Presenta buenas características de almacenaje en frío. Durante los últimos años, esta variedad ha despertado un gran interés en los productores, lo que ha llevado a que sea plantada abundantemente.

De acuerdo a cifras proporcionadas por la Asociación de Exportadores de Chile, durante la temporada 1993/94, la Italia ocupó el lugar número 20 entre todas las variedades en cuanto al volumen total exportado: 60.462 cajas.