

## I PARTE

UVA DE MESA EN CHILE  
**BLANCA ITALIA**

**Hernán Pablo Rosés Y.**  
Ingeniero Agrónomo  
Desarrollo Agrario Soc. Ltda.

**Jorge Valenzuela B.**  
Ingeniero Agrónomo, Ph. D.  
jovalenz@platina.inia.cl  
INIA La Platina

En el presente artículo y en su continuación, en el próximo número de Tierra Adentro, los autores entregan su experiencia en dos variedades de uva de mesa poco conocidas entre los productores nacionales —Blanca Italia y Crimson Seedless—, y una tercera, Red Globe, de explosivo y rápido crecimiento en Chile y en el mundo en los últimos 10 años. El análisis corresponde a parte de la charla del primer autor en la XII Convención Nacional de Productores de Fruta (Fedefruta) en el recinto FISA-Maipú, 1998.

Las 51 especies frutales publicadas en el VI Censo Nacional Agropecuario de 1997 ocupan una superficie total de 233.973 hectáreas. La uva de mesa es la más importante, con un total de 43.785 ha (18,7%), distribuidas fundamentalmente entre la III y la VII Región. La temporada recién pasada, la uva de mesa representó sobre el 40% de las cajas exportadas, con una cantidad superior a los 66 millones de bultos de un total cercano a los 165 millones. Esta especie continuará siendo la embajadora chilena a los mercados del mundo.

### Blanca Italia

Este cultivar fue obtenido en Italia en 1911 por el profesor Pirovano, y resultó del cruzamiento de la variedad Bicane x Moscatel de Hamburgo. Se cultiva desde hace bastantes años en Chile y se han podido identificar por lo menos tres clones que se producen como Blanca Italia, los cuales presentan diferencias entre sí y se podría pensar que son variedades distintas.

En la zona norte hay una Blanca Italia cuya fruta siempre madura de color amarillo y sus bayas al momento de la madu-

rez son blandas. En la V Región, zona de Llayllay, se cultivan dos Italias. Una, de origen desconocido, es producida por don Luis Peppi desde hace varias décadas. La otra, cultivada en la Sociedad Desarrollo Agrario Soc. Ltda. proviene de un material traído desde EE UU por La Platina, y corresponde a la del profesor Pirovano.

### Prácticas de manejo

Como esta variedad es muy apetecida en Europa, en 1998 se plantaron cinco hectáreas en el predio Los Calderones de Las Peñas, en Llayllay. Se tenía como antecedente que no era un cultivar muy vigoroso, por lo que se eligió una distancia de plantación de 3,5 x 2,5 m. Al efectuar una visita al noreste de Brasil comprobamos que se producen unas Italias de muy buena calidad (fotos 1 y 2). Allí dan mucha importancia al raleo y manejan racimos con 70 a 80 bayas en total. En dos años calendario hacen producir tres veces sus parrones. Con podas programadas, logran cosechar casi todos los días del año. El clima en esa zona es muy parejo en cuanto a temperaturas: en el invierno, durante el día, es de alrededor de los 30°C; en la noche, alrededor de 25°C.

De Brasil se adquirió la práctica de manejar lo más posible el racimo para lograr algo parecido a ellos. Además, en una nueva plantación de seis hectáreas realizada en 1992, se adoptó la conducción en dos brazos en el sentido de la sobrehilera, con cargadores y pitones hacia los lados (en forma parecida a como se conducen los kiwis). Se mantuvo la distancia de 3,5 x 2,5 m.

El sistema de poda que se ha hecho durante todos estos años en este predio y en Jales, Sao Paulo, es mixta de pitones y cargadores (estos últimos de cuatro yemas), conduciendo la planta en cuatro brazos. En el desbrote, se dejan dos brotes con



Fotos 1 y 2. Variedad Italia producida en condiciones subtropicales en la localidad de Jales, Sao Paulo, Brasil.



fruta por cargador y se persigue dejar 35 a 40 racimos por planta, destacando un solo racimo por cargador. Una vez que el racimo está expuesto, se elimina el zarcillo del racimo y se retiran las hojas que puedan tocarlo. Se realiza también una labor de “desniete” o eliminación de los brotes laterales de la temporada, para tener una buena iluminación.

Cuando la mayoría de las bayas alcanzan los 8 a 10 mm, se eliminan a mano (sin tijera) todas las de tamaño menor al mencionado. Si bien la labor resulta lenta, es fundamental para obtener un racimo más o menos uniforme. Por ser un racimo de hombros cortos a medios y muchas veces de forma tubular, prácticamente no se eliminan gajos. Tampoco los racimos son descolados (foto 3). La labor de eliminación se debe realizar en estado de crecimiento de bayas, ya que cualquier manipulación posterior de los racimos provoca un manchado de la fruta. A veces es necesaria una segunda pasada de deshoje destinada nuevamente a evitar el roce con los racimos, ya que la variedad es susceptible al russet.

Al comparar los dos sistemas de conducción indicados anteriormente, no se han encontrado diferencias en cuanto a la cantidad de kilos producidos por hectárea. Sin embargo, con el sistema brasileño en el cual se forma la planta en dos brazos principales se consiguen algunas ventajas que favorecen el tipo de fruta que piden los mercados de Europa, concretamente el italiano.

Las ventajas son la obtención de un racimo color ámbar, lo que se logra despuntando todos los brotes de la planta que van hacia la entrehilera, formando una franja continua de luz indirecta. Con dicha labor se favorece, además, una mejor aireación y, en consecuencia, la producción de una fruta más sana, capaz de soportar mejor el transporte por un tiempo prolongado.



Foto 3. Variedad Italia producida en el predio “Los Calderones de las Peñas”. Llayllay, marzo de 1994.

Con el sistema de conducción de cuatro brazos utilizado en Chile siempre se ha generado fruta de color más verde y en el momento del embalaje hay que separar por color.

A nivel de ensayo, se ha logrado aumentar el peso de baya, su diámetro y el peso de racimo, mediante el uso del ácido giberélico en dosis de 10 a 20 ppm aplicado cuando las bayas alcanzan un tamaño de 8 a 10 mm. El anillado efectuado después de la cuaja también aumentó la producción por planta y el tamaño de las bayas. Asimismo, se confirmó la información brasileña de mejorar calidad de baya y racimo al dejar menor número de bayas por racimo (55 a 65) (Tierra Adentro 6: 28-29. 1996).

En las dos últimas temporadas se ha debido estar muy atento a los ataques de trips y botritis. El trips californiano provoca un daño muy grave a la variedad. En cuanto a la botritis, si no se tiene un parrón bien ventilado y los controles químicos bien programados, puede ocasionar grandes pérdidas.

La cosecha, que en Llayllay es a fines de febrero, se inicia con 15,5° Brix. Hay que tratar esta variedad con mucho cuidado, ya que es muy susceptible a mancharse, por lo tanto se debe instruir a la gente en ese sentido. Si un racimo tiene que ser intervenido demasiado con tijeras para lograr calificarlo en una categoría superior, es preferible no hacerlo y dejarlo en una clasificación inferior. Todo lo que se haga por impedir golpes en los racimos debe ser considerado en bien de la calidad. La fruta se clasifica finalmente en cuatro categorías, de acuerdo a las combinaciones posibles de dos tama-

ños (21 a 23 mm y 23 a 25 mm) y dos colores (más verde y más amarilla), ya que van a mercados diferentes.

La exportadora DOLE, hace algunos años, determinó que manejando esta fruta Blanca Italia ya embalada a 4°C hasta llegar a destino, presenta menos problemas de manchas.

## Comportamiento de producción y mercado

En la temporada 1996/97, la cosecha se inició los últimos días de febrero, embalándose alrededor de 2.000 cajas de 8,2 kilos, por hectárea (normalmente casi toda se embala en 5 kilos neto). En esa temporada la mitad de la fruta fue de calibre 21 a 23 mm y la otra mitad de 23 a 25 mm, lográndose en ambos casos un precio promedio neto de US\$0,6 por kilo.

En la temporada recién pasada se dio comienzo a la cosecha el 18 de marzo y se obtuvo una producción por hectárea de 3.100 cajas de 8,2 kg. En su totalidad fue de calibre 23 a 25 mm, alcanzándose un precio neto promedio de US\$0,7 por kilo. Por último, se puede decir que es una variedad de muy buen sabor (tiene algo de sabor Moscatel). Sin embargo si alguien decide cultivarla debe tener muy en cuenta que su mercado es muy restringido. También, que si no se la trata adecuadamente puede verse muy afectada su calidad por problemas de russet, al cual es muy susceptible.

En la próxima edición de Tierra Adentro continuará esta visión sobre variedades de uva de mesa, abordando la Crimson Seedless y la Red Glove. ▲