



VIÑEDO

Uvas Apirenas: ensayos con fitorreguladores

J. M. González Miguel

SERVICIO DE DESARROLLO
TECNOLÓGICO AGRARIO

Las uvas apirenas (sin semillas) son tan antiguas como la Humanidad. Originarias de Oriente Medio fueron cultivadas ya en la antigüedad con destino a su desecación, siendo las más conocidas la Sultanina blanca y la Corinto negra.

Hace ya varias décadas que empezaron a ser interesantes para su consumo en fresco en los Estados Unidos de Norteamérica, iniciándose hacia los años 30 en la Universidad de California y en la década de los 40 en la Universidad de Cuyo-Mendoza (Argentina) programas de cruzamientos.

En estos procesos iniciales de hibridación aparecen ya variedades apirenas con características dignas de destacar, como en el año 1936 con la **PERLETTE**.

Estos trabajos científicos para lograr nuevas variedades continúan, habiendo actualmente más de 300, por lo que el problema actual es el de comprobar el comportamiento de nuestros terrenos y climas de las consideradas *a priori* más interesantes; este trabajo ya lo inició hace años el Departamento de Viticultura del Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Murcia que tiene una colección de unas 45

variedades. Precisamente de ese Centro proceden las variedades ensayadas en el **Huerto Martínez**, campo experimental que tiene la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación en **Cheste** (Valencia).

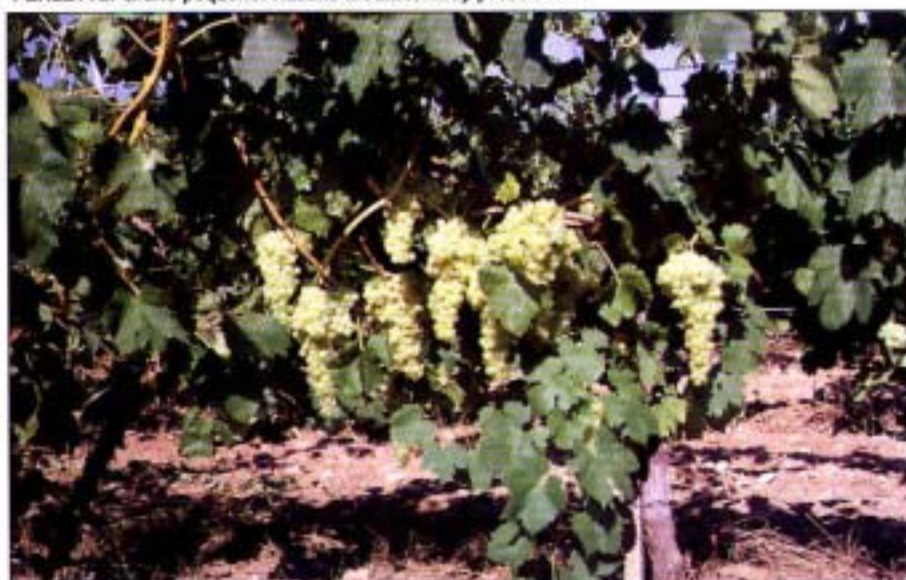
En general las variedades ensayadas superan en calidad organoléptica a las tradicionales, no habiendo problemas para su consumo; si no que se lo pregunten a aquellas personas que han tenido la dicha de probar la **BRONX**. No obstante el defecto principal que le achacan los agricultores es el poco tamaño de las bayas (granos), por lo que el mayor trabajo de experimentación se centra en tratar de superar dicho inconveniente.

A continuación se explican las diversas pruebas que se han realizado, las primeras en el **Huerto Martínez** y la última en la plantación de **Las Canales**.

PRIMERA PRUEBA

El equipo de viticultura del Servicio de Desarrollo Tecnológico Agrario, de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, efectúa en las variedades **PERLETTE** y **FIESTA** un primer ensayo de aplicación de **ácido giberélico**, aunque,

PERLETTE. Grano pequeño. Racimo mediano. Muy productiva.





SUPERIOR. Grano grande. Racimo mediano. Poco productiva.



NERONA. Grano grande. Racimo mediano. Poco productiva.

CUADRO 1

Variedad	Kgr/cepa	Gramos/grano
CANNER	12	3'38
FIESTA	6	3'75
MONUKA	3	2'67
PERLETTE	17	2'55

conscientes de la problemática que entraña el empleo de fitorreguladores, se efectúan a dosis bajas.

En las dos variedades se emplean las dosis de 10 ppm y 20 ppm, dándose un primer tratamiento el 14 de junio y otro tratamiento, también con las dos dosis, el 1 de julio.

Los resultados no fueron significativos, al haber usado dosis demasiado bajas.

SEGUNDA PRUEBA

Se efectúan aplicaciones en las variedades **PERLETTE, LOOSE PERLETTE, THOMPSON, DELIGUIT, MONUKA, FIESTA, BRONX, BEAUTY, CANNER** y **THOMOUSCAT**, empleándose **ácido giberélico** y **2'4-D** con el siguiente planteamiento:

- **Primer tratamiento:** a final floración (11 junio).

A: 2'4-D a 1'5 ppm

B: 2'4-D a 1'5 ppm + ácido giberélico a 10 ppm

- **Segundo tratamiento:** uvas tamaño guisante (2 julio).

A y B: 2'4-D a 3 ppm

Los resultados no son significativos en **THOMPSON, LOOSE PERLETTE, THOMOUSCAT, BEAUTY, DELIGUIT** y **BRONX**.

En las variedades con resultados significativos el mejor tratamiento fué el B, arrojando los siguientes datos: (Ver cuadro 1).

TERCERA PRUEBA

Se ensayan nuevas fitohormonas como el 3,5,6-TPA a dosis comparativas de 10 ppm y 15 ppm; el 2,4 DP a 25 ppm; y el **Figaron** a 150 ppm.

Los resultados no son significati-

CUADRO 2

Variedad	Kgr/cepa	Gramos/grano
BEAUTY	11'35	2'20
BRONX	5'95	2'85
CANNER	6'66	3'17
DELIGUIT	4'60	2'16
FIESTA	4'50	3'70
MONUKA	4'75	3'24
PERLETTE	10'35	2'40
THOMPSON	7'90	2'45



FLAME. Grano pequeño. Racimo mediano. Muy productiva. Muy temprana.



CENTENIAL. Grano mediano-grande. Racimo grande. Muy productiva. Buen sabor.

vos, sacándose de las tres pruebas efectuadas que la mejor y más segura fitohormona es el **ácido giberélico**.

CUARTA PRUEBA

Se realizan ensayos con **ácido giberélico** y **anillado de varas** de producción, con el siguiente esquema:

- **Primer tratamiento:** ácido giberélico a 20 ppm, del 18 al 24 de mayo, según variedades.

- **Segundo tratamiento:** ácido giberélico a 40 ppm, completado con anillado de varas de producción del 8 al 16 de junio, según variedades.

Los resultados fueron los siguientes: (Ver cuadro 2).

Los aumentos más significativos en este ensayo lo fueron en las variedades **DELIGUIT, FIESTA y MONUKA**.

QUINTA PRUEBA

El año 1996 se comienzan los ensayos en el campo de **Las Canales**, empleándose **ácido giberélico** y **CPPU** (citoquinina a base de 2-Chloropyridyl phenyl urea). Los tratamientos se dirigen exclusivamente a los racimos añadiéndose mojante a razón de 5 c.c. por cada 10 litros de agua.

El 25 de abril se hace un primer tratamiento con ácido giberélico a 20 ppm en la **BEAUTY y PERLETTE**. El 4 de junio se hace también un primer tratamiento con ácido giberélico a 20 ppm en la **NERONA**.

Posteriormente se hace un tratamiento con ácido giberélico a 60 ppm + CPPU a 10 ppm en todas las variedades, del 7 al 20 de junio según su estado fenológico, anillándose al día siguiente las varas de producción.

Los resultados fueron los siguientes: (Ver cuadro 3).



BRONX. Grano mediano. Racimo mediano. Productiva. Sabor excelente.

CUADRO 3

Variedad	Kgr/CEPA*	Gramos/GRANO TESTIGO	Gramos/GRANO MADURACIÓN
BEAUTY	3'84	1'29	1'84
BRONX	3'24	3'02	4'32
CANNER	3'43	3'41	4'61
CENTENIAL	3'12	4'24	5'92
EMERAL	2'22	3'91	5'80
EMPERATRIZ	5'65	3'32	5'78
FLAME	5'68	2'16	3'89
MONUKA	2'67	3'05	4'33
NERONA	1'51	6'11	7'64
PERLETTE	3'94	1'92	3'07
SUPERIOR	0'66	5'31	8'91
RUBI	6'34	3'23	3'26

* Media de la producción comercializada

CONCLUSIONES

En el último cuadro destaca que todos los resultados han sido significativos en cuanto al aumento del peso de los granos de uva en todas las variedades; pero si a esto no añadimos otros parámetros como el aumento del tamaño de los racimos, el apiñamiento de los granos, el retraso en la maduración, etc., las conclusiones nos podrían llevar a engaño, por lo que en otro artículo se comentará variedad por variedad los resultados obtenidos analizando conjuntamente el peso del grano, peso del racimo, retraso en la maduración, etc.