



Instituto
Nacional de
Investigación
Agropecuaria

URUGUAY

Jornada de Divulgación

Nuevas variedades tardías de duraznero creadas por DIGEGRA-INIA



Moscato Blanco



Pavía Sauce

PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN EN PRODUCCIÓN FRUTÍCOLA

Serie Actividades de Difusión N° 638

Granja Sr. Raúl Calcagno, Dpto. de Canelones

2 de Febrero de 2011



Nuevas variedades tardías de duraznero

Jornada de divulgación

Granja Sr. Raúl Calcagno
Camino La Rosada casi Ruta 6, Toledo
Departamento de Canelones, Uruguay
2 de Febrero de 2011

Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

Integración de la Junta Directiva

Ing. Agr., M.Sc. Enzo Benech- Presidente

Ing. Agr., Dr. Mario García -Vicepresidente



Ing. Agr. José Bonica

Dr. Alvaro Bentancur



Ing. Agr., MSc. Rodolfo M. Irigoyen

Ing. Agr. Mario Costa



NUEVAS VARIEDADES TARDÍAS DE DURAZNERO DEL ACUERDO DE TRABAJO DIGEGRA - INIA URUGUAY.

DIGEGRA - Reinaldo De Lucca¹, Roberto Zeballos²

INIA - Jorge Soria³, Julio Pisano⁴

Desde 1994, el PROGRAMA DE RECUPERACIÓN y MEJORAMIENTO DE RECURSOS GENÉTICOS LOCALES EN DURAZNEROS llevado adelante por la DIGEGRA y el INIA ha cumplido las siguientes etapas:

1) RELEVAMIENTO DE ORÍGENES DE PAVÍA MANTECA.

En 1994, la Agencia Sauce de JUNAGRA (hoy Dirección General de la Granja, DIGEGRA) inicia una prospección de montes de Pavía Manteca en su zona de influencia, la que ha sido tradicionalmente productora de variedades tardías. Ese relevamiento permitió seleccionar 58 materiales, que posteriormente fueron evaluados en dos montes “selección” en las zonas de Sauce y Juanicó.

A partir de la cosecha 1999 comienza la participación del Programa Fruticultura de INIA Las Brujas, a través de la evaluación conjunta, selección y testaje viral de los materiales obtenidos.

Esta etapa culmina en 2004 con la creación de la nueva variedad Pavía Sauce, la que registrada en el Instituto Nacional de Semillas –INASE- a nombre de DIGEGRA – INIA recibió el título de propiedad No. 270. Luego de un proceso de difusión inicial controlada a partir de bloques de premultiplicación, se entregó a octubre de 2010 material vegetal para la confección de 9000 plantas (Cuadro 3).

Agradecimientos

A los productores y viveristas : Señores Raúl Calcagno, Carlos Passadore, Orlando Virgili, Jorge Risso, Ricardo Rodríguez, Fredy Fourcade, Carlos Miotti, Iván Cescatto, Alberto Zumarán, Miguel Monfort, Mario Pérez, Miguel Cardozo, Marcos Kramarov, José L. Gijón, Eduardo Sabalsagaray, Dalmás Hnos., Gabriel Bosco, Marcelo Moreira y Vivero El Amanecer de Waldemar Rabellino e hijo, Vivero Osvaldo Moizo e hijos y Dante Macías. A los técnicos: Téc.Agrop. Héctor Grecco e Ings.Agrs. Nelly Carrera, Eduardo Vázquez, Marcelo Buschiazzo, Alicia Feippe, Diego Maeso, Gabriel Fontán y Gabriel Carrosio.

¹ Ing.Agr .Dr. Director Departamento Promoción de la Producción. DIGEGRA

² Ing.Agr. Extensionista. Agencia Zonal Sauce. DIGEGRA

³ Ing.Agr.MSc. Investigador, Mejoramiento Genético. Programa Nacional de Investigación en Producción Frutícola, INIA Las Brujas

⁴ Téc.Agrop., Asistente Técnico, Programa Nacional de Investigación en Producción Frutícola, INIA Las Brujas

2) CRUZAMIENTOS DIRIGIDOS

En 1996 se realizó un cruzamiento manual donde se emplearon como madres clones preseleccionados de Pavía Manteca y Pavía Moscatel y el polen provino de las variedades EarliGrande y Flordaking.

Su primera descendencia (F1) no mostró materiales promisorios pero originó por polinización abierta una segunda descendencia (F2) de 155 individuos, que fueron evaluados en Sauce y posteriormente los materiales preseleccionados se evaluaron en 11 módulos de validación en predios de productores de Canelones, Montevideo, San José y Colonia (Cuadro 1)

Como resultado de esta etapa han sido registradas ante INASE y liberadas las nuevas variedades Moscato Blanco (2008), Moscato del Sur, Moscato Delicia y Moscato Tardío (2009) y Moscato del Monte (2010). En ese año fueron instalados dos nuevos módulos para reevaluación de selecciones bajo estudio.

La denominación común de “Moscato” dentro de la respectiva Serie hace honor a las variedades pavías locales de donde provienen las nuevas creaciones. El Cuadro 1 presenta la información de los módulos donde están plantadas y se pueden observar las nuevas variedades.

3) RELEVAMIENTO DE DURAZNEROS TARDÍOS.

La última prospección realizada en poblaciones de Pavía Moscatel y otros tardíos durante la temporada 2001/02, permitió preseleccionar 29 individuos, de los cuales sólo uno ha pasado la etapa de evaluación y fue instalado en nuevo módulo de validación en la primavera 2010.

Las fichas técnicas del duraznero Pavía Sauce, así las correspondientes variedades de la serie Moscato se encuentran al final de la presente publicación.

4) DIFUSIÓN INICIAL CONTROLADA.

Con el fin de mejorar los procesos de difusión, preservar la identidad varietal y el estado sanitario de partida, las yemas para las primeras multiplicaciones son extraídas de plantas identificadas, ubicadas en bloques de premultiplicación y testadas para los virus *Prune dwarf*, *Chlorotic Leaf Spot* y *Prunus Necrotic Ring Spot*. A su vez plantas de las nuevas variedades se encuentran en el bloque fundación del INASE.

En el Cuadro 2 se presenta la información sobre la disponibilidad de material de propagación de las nuevas variedades a los interesados, quienes deben propagar las plantas en vivero registrado ante el INASE.

Cuadro 1. MÓDULOS DE VALIDACIÓN DIGEGRA-INIA DONDE SE ENCUENTRAN LAS NUEVAS VARIEDADES DE DURAZNERO

MOSCATO DEL SUR (maduración 29/12 al 5/1):

Ricardo Rodríguez - Cuchilla de Rocha y Ruta 86 (Sauce)

Fredy Fourcade - Ruta 62 casi 81 (Santa. Lucía)

Eduardo Sabalsagaray - Ruta 21 km 257 (Carmelo)

MOSCATO DEL MONTE (20 al 27/1):

Miotti Hnos. - Camino Dorbal Silvera al fondo (Las Violetas)

Iván Cescato - Ruta 48 y Camino Sarranz (El Colorado)

José Luis Gijón - Antártida Uruguaya 6112 (Rincón del Cerro)

MOSCATO BLANCO (28/1 al 3/2):

Raúl Calcagno – Camino La Rosada casi Ruta 6 (Toledo Chico)

Marcos Kramarov - Ruta 1 km 40 (Colonia Wilson)

PAVÍA SAUCE (4 al 14/2):

Miguel Monfort – Ruta 107 km 4,5 (Sauce)

Fernando Rabellino – Camino Brandi casi Camino Lloveras (Juanicó)

Luis Dellpiano – Camino 4 Piedras casi Brandi (Progreso)

Marcos Kramarov - Ruta 1 km 40 (Colonia Wilson)

MOSCATO DELICIA (28/2 al 7/3):

Raúl Calcagno - Camino La Rosada casi Ruta 6 (Toledo Chico)

Osvaldo Moizo - Camino Melilla 10600 (Melilla)

MOSCATO TARDÍO (9 a 16/3):

Osvaldo Moizo - Camino Melilla 10600 (Melilla)

Marcos Kramarov - Ruta 1 km 40 (Colonia Wilson)

Cuadro 2. DISPONIBILIDAD DE MATERIAL DE PROPAGACIÓN DE LAS NUEVAS VARIEDADES DE DURAZNERO DIGEGRA-INIA

Dirección General de la Granja DIGEGRA-MGAP - Agencia Zonal Sauce

Calles San Miguel y Montevideo, Sauce, Departamento de Canelones.

Telefax 4294 0463

Ing. Agr. Roberto Zeballos - rzeballos@mgap.gub.uy

Estación Experimental Wilson Ferreira Aldunate. INIA Las Brujas.

Programa Nacional de Investigación en Producción Frutícola

Camino Vecinal sobre Ruta 48, Km. 10, Rincón del Colorado, Depto. de Canelones

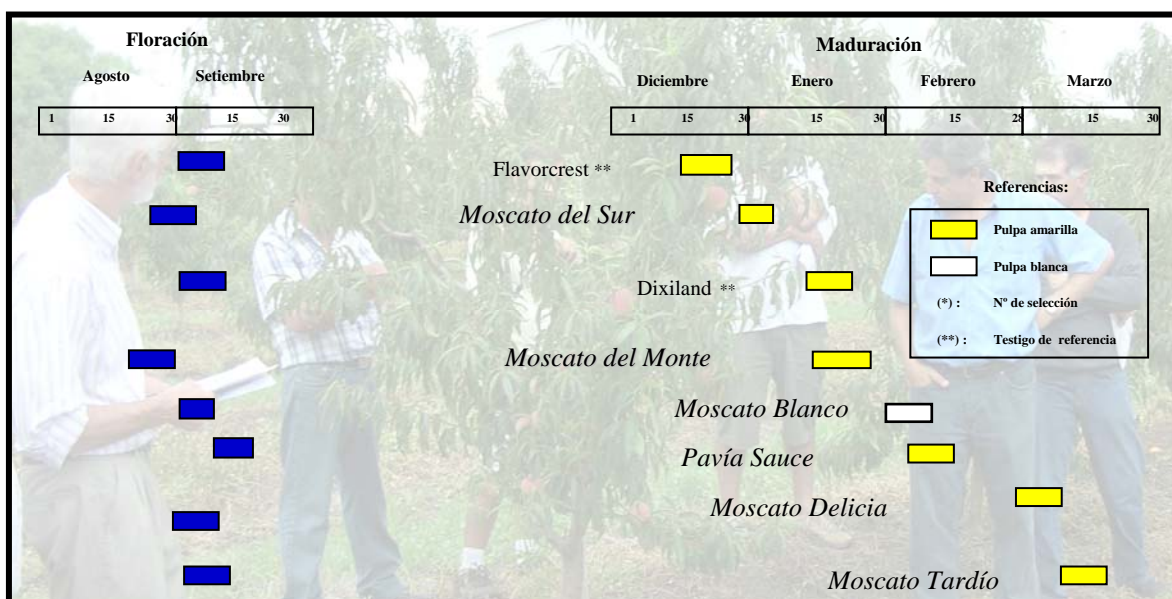
Tel 2367 7641 / 42 Fax 2367 7609

Ing. Agr. Jorge Soria - jsoria@inia.org.uy

Téc. Agr. Julio Pisano – jpisano@inia.org.uy

Cuadro 3. PLANTAS INJERTADAS CON LAS NUEVAS VARIETADES DE DURAZNERO DIGEGRA-INIA (datos a octubre 2010).

Pavía Sauce	9.000
Moscato Blanco	3.200
Moscato Delicia	27.000
Moscato Tardío	10.000
Moscato Del Sur	800
Moscato del Monte	2200





'Moscato del Sur'



↑ **Árbol productivo de vigor medio, baja sensibilidad a bacteriosis.**

Plena flor el 29 de Agosto y cosecha del 29 de Diciembre al 5 de Enero (14 días después de Flavorcrest).

Fruto de calibre grande, atractivo, homogéneo, con 85 % de sobrecolor rojo, pilosidad media y pulpa amarilla con rojo contra el carozo, adherida.

↓ **Cresta doble y rugosa, la que se hace menos notable al llegar a la madurez**



'Moscato del Monte'



↑ **Árbol grande, vigoroso y productivo. Plena flor el 25 de Agosto y cosecha 20-27 Enero (36 días luego de Flavorcrest)**

Fruto de calibre grande, muy atractivo, 60-70 % de sobrecolor rojo, pilosidad media a corta. Pulpa amarilla, firme, muy sabrosa, con fibras rojas contra un carozo libre

↓ **Sensibilidad media a bacteriosis.**



'Moscatto Blanco'



- ↑ **Árbol muy productivo, de vigor medio a bajo. Baja sensibilidad a bacteriosis.**
Fecha de cosecha: 28 de enero al 3 de febrero.
Fruto de calibre mediano a grande, de buen aroma y atractividad (50 % rojo). Pilosidad media a corta. Muy buen sabor. Carozo libre y pulpa blanca con fibras rojas contra el carozo.
- ↓ **Algo sensible al manipuleo.**



'Pavía Sauce'



- Árbol muy productivo, vigor alto. Florece en mediados de Setiembre. Cosecha en primera quincena de Febrero. Fruto grande, 50% rojo. Pilosidad media a corta. Buen aroma y atractividad. Menor susceptibilidad a Bacteriosis que Pavía Manteca.**
El testaje a virus fue positivo para Prunus Necrotic Ring Spot. Está en proceso de saneamiento.



'Moscato Delicia'

- ↑ **Planta grande de vigor medio, productiva.**
Fecha de cosecha: 28 de febrero al 7 de marzo.
Fruto de calibre mediano a grande, atractivo (60 % rojo) y de pilosidad corta.
Muy buen sabor y buena aptitud para conservación. Pulpa amarilla firme con abundantes fibras rojas contra un carozo pequeño y libre.



- ↓ **Medianamente sensible a bacteriosis.**



'Moscato Tardío'

- ↑ **Planta de tamaño mediano y vigor medio, productiva.**
Cosecha del 9 a 16 de marzo.
Fruto grande, con 40- 50 % de sobrecolor rojo y pilosidad media.
Buen sabor y buena aptitud para conservación.
Pulpa amarilla, firme, abundantes fibras rojas contra un carozo pequeño y libre.



- ↓ **Medianamente sensible a bacteriosis, rajado y podredumbre morena.**