

“SERIE MOSCATO”: VARIEDADES DE DURAZNEROS CREADAS EN URUGUAY POR LA DIGEGRA Y EL INIA



Ing. Agr. Jorge Soria¹
Asist. Inv. Julio Pisano¹
Ing. Agr. Reinaldo de Lucca²
Ing. Agr. Roberto Zeballos²

¹ Programa Nacional Producción Frutícola - INIA

² DIGEGRA - MGAP

La Encuesta Frutícola 2009-2010 (MGAP-DIEA) informa que nuestro país posee a 2009 una superficie de 2046 hectáreas de duraznero. En el Cuadro 1 se agrupan según sus respectivas fechas de cosecha en muy tempranas (octubre-noviembre), tempranas (diciembre), de estación (enero) y tardías (febrero y marzo).

El Programa de Recuperación y Mejoramiento de Recursos Genéticos Frutícolas Locales llevado en forma conjunta entre la Dirección General de la Granja (DIGEGRA) del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), ha permitido la creación a nivel nacional de las primeras variedades de plantas frutales, en este caso durazneros.

Uniendo las fortalezas y capacidades técnicas en lo que constituye un ejemplo exitoso de cooperación interinstitucional, nació en 2004 la variedad Pavía Sauce y a continuación las variedades nominadas dentro de la serie “Moscato”: Moscato Blanco (2008), Moscato Delicia y Moscato Tardío (2009), Moscato del Sur (2010), Moscato del Monte (2011) y Moscato Largo (2012). (Gráfica 1).

ANTECEDENTES

En 1994 se realizó un relevamiento de poblaciones locales de duraznero de tipo pavía, que fueron posteriormente mejoradas mediante técnicas de selección clonal

Cuadro 1 - Área plantada con duraznero según época de cosecha.

	2000	2005 **	2007	2009
Muy temprana	323	489	451	402
Temprana	984	491	755	711
Estación	1353	684	591	606
Tardía	485	413	231	217
TOTAL	3145	2077	2139	2046

** 68 % del área reconvertida en el período 1998-2004 (PREDEG).

y cruzamientos controlados. El primer resultado fue la variedad Pavía Sauce, cuyo nombre deriva de la ciudad de Sauce, ubicada en el área de dispersión de la vieja población de durazneros Pavía Manteca.

La base genética recuperada de las poblaciones de Pavía Manteca y de Pavía Moscatel ha sido empleada desde 1996 en cruzamientos controlados, de cuyas progenies se efectuó la selección de los durazneros denominados bajo la Serie "Moscatel", denominación común que hace honor a las variedades pavías locales de donde provienen las nuevas creaciones.

Priorizando las fechas de cosecha de estación y tardía, se buscó combinar las buenas características de tamaño, forma, firmeza, coloración de fruta. Se realizaron cruzamientos empleando como madres clones pre-seleccionados de Pavía Manteca y Pavía Moscatel,

mientras que el polen fue aportado por las variedades EarliGrande y Flordaking. Si bien los parentales mencionados representan orígenes bien diversos –Europa en el caso de las madres y Florida (USA) en los padres- ambos grupos muestran muy buena adaptación a nuestras condiciones.

El ambiente en el que fueron creadas las nuevas variedades, corresponde a un clima templado húmedo (34° de latitud sur, 1100 mm anuales y una acumulación de 1050 Unidades de Frío contabilizadas mediante el Método Utah), sobre suelos pesados, de buena fertilidad natural pero pobremente drenados.

A nivel productivo, la superior adaptación de las nuevas variedades a las condiciones ambientales y de cultivo predominantes en el sur de Uruguay las convierten en un elemento de peso al compararse a otras variedades



Cuadro 2 - Injertación de los durazneros DIGEGRA-INIA (hasta Oct. 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

introducidas, las cuales presentan en general problemas que redundan en la rentabilidad del productor.

En base al material de propagación entregado a otoño 2011, se estima que se han instalado, o están próximas a plantarse, 70 hectáreas con las nuevas variedades (Cuadro 2).

MOSCATO DEL SUR



Árbol de vigor y tamaño medio, productivo, poco sensible a bacteriosis.

Fecha de plena floración 29 de agosto y cosecha del 29 de diciembre al 5 de enero (14 días después de Flavorcrest).

Fruto atractivo (85% de rojo), grande, homogéneo, pilosidad media y pulpa amarilla adherida y roja contra el carozo. La limitante es su cresta doble y rugosa, la que se hace menos notable al llegar a la madurez.

Si bien es algo sensible al manipuleo, su buen calibre y color permiten cosecharlo con buena firmeza, algo mayor que la variedad Southland. Liberado en 2010.

MOSCATO DEL MONTE



Árbol grande, vigoroso y productivo, medianamente sensible a bacteriosis, con plena floración el 25 de agosto y cosecha del 20 al 27 de enero (36 días después que Flavorcrest).

Fruto de calibre grande, muy atractivo, con 60 a 70% de sobrecolor rojo, pilosidad media a corta. Pulpa amarilla firme y muy sabrosa, con fibras rojas contra un carozo libre. Algunos frutos levantan la piel al arrancar, sin consecuencias negativas. Liberado en 2011.

MOSCATO BLANCO



Árbol de tamaño y vigor medios, muy productivo, de baja sensibilidad a bacteriosis, con plena floración el 6 de setiembre y cosecha del 28 de enero al 3 de febrero (43 días después de Flavorcrest).

Fruto de calibre mediano a grande, de buen aroma y atractividad (50% rojo) y pilosidad media a corta.

Pulpa blanca con fibras rojas contra un carozo chico y libre. Muy buen sabor.

Debe manipularse con precaución por ser de pulpa blanca. Sin embargo, cuando se lo cosecha con color de fondo blanco verdoso y buena firmeza no ha mostrado problemas en packing y su madurez evoluciona normalmente. Tiene algo de punta, que no ablanda antes que el resto del fruto.

En las pruebas de degustación es una de las variedades mejor calificadas. Liberado en 2008.

MOSCATO LARGO



Árbol productivo, de vigor y tamaño medio a bajo. Medianamente sensible a bacteriosis, con plena floración el 11 de setiembre y cosecha del 30 de enero al 5 de febrero (46 días después de Flavorcrest).

Fruto de forma alargada, de calibre mediano a grande, de buen aroma y atractividad (60 % rojo) y pilosidad media a corta. La mejor coloración la adquiere muy cerca de la cosecha. Pulpa amarilla sin tendencia al rajado. Carozo libre.

Muy buen sabor, como Rey del Monte (la típica variedad uruguaya). Junto con Moscato Blanco, la variedad Moscato Largo ha obtenido los mejores puntajes en los paneles de degustación realizados para su época.

Las características de su planta, fruta y similar época de cosecha que Pavía Sauce, permiten reemplazar a éste ventajosamente, con una planta no tan vigorosa y fruto con carozo no adherido a la pulpa. Liberado en 2012.

MOSCATO DELICIA



Árbol grande de vigor medio y medianamente sensible a bacteriosis. En los años bajo estudio es el de mayor productividad de la serie Moscato, sin resentir su calibre y coloración. Su plena floración es el 3 de setiembre y la cosecha es del 28 de febrero al 7 de marzo.

Fruto de calibre grande, atractivo (60 % rojo) y de pilosidad corta.

Muy buen sabor, escaso aroma y buena aptitud para conservación. Pulpa amarilla muy firme con abundantes fibras rojas contra un carozo pequeño y libre. Liberado en 2009.

MOSCATO TARDÍO



Árbol de tamaño y vigor medios, productivo, medianamente sensible a bacteriosis, con plena floración el 5 de setiembre y cosecha del 9 al 16 de marzo.

Gráfica 1 - Calendario de floración y maduración



Fruto de calibre grande, atractivo (60 % rojo) y de pilosidad media. Muy buen sabor, escaso aroma y buena aptitud para conservación y transporte.

Pulpa amarilla muy firme con abundantes fibras rojas contra un carozo pequeño y libre.

Leve tendencia a rajado en pocos frutos. Liberado en 2009.

Moscato Delicia junto con Moscato Tardío son las variedades más tardías de la serie Moscato y presentan similar apariencia de fruto, tanto externa como interna.

En ambas destaca la buena firmeza del fruto en planta y la buena aptitud para conservación frigorífica y transporte.

Poseen asimismo un sabor diferenciado, textura crocante y escasa jugosidad, lo que permite al consumidor comerlos sin ensuciarse, al igual que una manzana.

Por otro lado, la forma redondeada del fruto, su calibre y productividad reflejan el alto nivel de adaptación de ambas variedades a las condiciones del sur de Uruguay.

DISPONIBILIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE PROPAGACIÓN

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 exclusivamente de plantas identificadas, ubicadas en bloques de premultiplicación y testadas para los virus *Prune dwarf*, *Chlorotic Leaf Spot* y *Prunus Necrotic Ring Spot*. Plantas de las nuevas variedades se encuentran en el bloque madre de materiales testados libre de virus en INASE.

Para la confección de plantas para las nuevas plantaciones a realizarse en Uruguay, el INIA y la DIGEGRA, son los únicos proveedores de material de propagación, el que se extrae de plantas identificadas y anualmente testadas. El material de propagación referido se provee exclusivamente para abastecer plantaciones en el país, no cobrándose regalías sobre el mismo.

En su carácter de propietarios de las nuevas variedades, el INIA y la DIGEGRA se encuentran en la etapa de inscripción y desarrollo comercial en el exterior de estas nuevas variedades creadas en Uruguay.



Cuadro 3 - Ubicación de los módulos de validación.

Módulos	Variedades					
	Moscato del Sur	Moscato del Monte	Moscato Blanco	Moscato Largo	Moscato Delicia	Moscato Tardío
1/ Ricardo Rodríguez	x					
2/ Fredy Fourcade	x					
3/ Eduardo Sabalsagaray	x					
4/ Miotti Hnos.		x				
5/ José Luis Gijón		x				
6/ Raúl Calcagno			x		x	
7/ Marcos Kramarov			x			x
8/ Bosco Hnos.				x		
9/ Osvaldo Moizo e hijos					x	x

(*) **Direcciones:** 1/ Cuchilla de Rocha y Ruta 86 (Sauce); 2/ Ruta 62 casi 81 (Santa. Lucía); 3/ Ruta 21 km 257 (Carmelo); 4/ Camino Dorbal Silvera al fondo (Las Violetas); 5/ Antártida Uruguaya 6112 (Rincón del Cerro); 6/ Camino La Rosada casi Ruta 6 (Toledo Chico); 7/ Ruta 1 km 40 (Colonia Wilson); 8/ Ruta 48 Km. 7.700, Camino Santos (Rincón del Colorado); 9/ Camino Melilla N° 10600 (Melilla).



Los interesados en la multiplicación de estas variedades deberán dirigir su solicitud a:

DIGEGRA. Agencia Zonal Sauce: calles San Miguel y Montevideo, Sauce, Depto. de Canelones. Telefax 2294 0463 - Ing. Agr. Roberto Zeballos - rzeballos@mgap.gub.uy

INIA LAS BRUJAS. Programa Fructicultura: Camino Vecinal sobre Ruta 48, Km. 10, Rincón del Colorado, Depto. de Canelones. Tel 2367 7641 / 42 - Ing. Agr. Jorge Soria - jsoria@inia.org.uy