



INIA-G3 la uva cuyo sabor con notas moscatel pretende conquistar paladares exigentes

Posted on Febrero 16, 2023

Si algo podemos decir de la INIA-G3 es que es rica, dulce y firme, sus bayas rosadas y sin semillas están enfocadas a comercializarse en un sector de la población que busca notas moscatel, por eso es “de nicho”. Su desarrollo se dio en el marco del Programa de Mejoramiento Genético en Vides PMG INIA-Biofrutales, apoyado por Corfo.

Probar una baya de la uva de mesa INIA-G3, bautizada recientemente como “Munay” que en quechua significa “amor incondicional” es una verdadera experiencia de sabor, y es que al masticarla se advierte de inmediato su firmeza y posteriormente, su dulzor.

Sus notas moscatel, la más dulce de las uvas, la hace apetecible principalmente para quienes buscan más un sabor agradable que un gran tamaño, pues su calibre es inferior a otras variedades, no obstante, características tales como su color, alta productividad y buena postcosecha la convierten en un cultivo interesante.

María Cecilia Peppi, investigadora del Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA La Platina, a cargo del programa de mejoramiento genético y el escalamiento destacó que “es una variedad nicho que nos

tiene muy contentos porque da una alternativa dentro de la versatilidad de productos que se pueden ofrecer”, es decir, es otra opción para los productores.

Y si bien “Munay” es una variedad que fue desarrollada en el marco del Programa de Mejoramiento Genético en Vides PMG INIA-Biofrutales, apoyado por Corfo, no ha llegado a exportarse aún sólo han sido realizados envíos al extranjero a “modo de prueba”, para ir recogiendo experiencias.

Dentro de sus características positivas destaca su color rosado, su baya firme sin semillas que alcanza tamaños de 18 – 19 mm, cosecha tardía, alta fertilidad y productividad de más de tres mil cajas por hectárea, manejo sencillo, alto rendimiento en packing y buena postcosecha.

Rodrigo Cruzat, gerente del consorcio Biofrutales, destacó a la variedad INIA-G3, “la hemos visto con una buena producción y buenas características en varias zonas. En la región de Coquimbo fue donde primero la identificamos con muy buenas características, inmediatamente pensamos que podría ser en este segmento las de moscatel una muy buena opción. Estamos conversando con la industria, que necesita muchas certezas para hacer inversiones nuevas”.

Genética local adaptada a los territorios

Para dar a conocer las diferentes variedades que INIA está desarrollando con Biofrutales se han realizado una serie de Días de Campo con productores, exportadores y viveristas, el último de ellos se realizó en el Centro Experimental INIA Vicuña, donde se mostraron los resultados productivos de la cuarta temporada de la INIA-G3 en el territorio.

Vladimir Molina, encargado técnico del campo de la Frutícola y Exportadora Atacama y uno de los asistentes, expresó que se trata de una variedad interesante, que presenta varios desafíos como selección, “va bien encaminada, el tema del sabor es interesante, se ve una variedad prometedora, creo va a andar muy bien en la zona”, añadiendo que “es interesante tener genética local”.

Al respecto, Claudio Salas, director regional de INIA, destacó el trabajo que realiza la institución, “en menos de un mes se dieron a conocer dos variedades INIA. La importancia de este tipo de iniciativas es que actualizan las opciones productivas de los productores del rubro de uva de mesa. INIA a través de su PMG realiza un trabajo de bastante peso en el ámbito científico, generando variedades con atributos requeridos por los países compradores, pero también adaptadas a las condiciones locales”.

Andrés Zurita, director regional de Corfo Coquimbo, indicó, por su parte, que “Corfo ha apostado fuertemente por el desarrollo de variedades locales a través del financiamiento a este programa de consorcio, por lo tanto nos hemos visto involucrados desde la partida de estas iniciativas que ya tienen larga data, por lo tanto seguimos muy de cerca lo que está ocurriendo en la evolución de estas

variedades, su potencial exportador y la posibilidad de intensificar las iniciativas que involucran conocimiento”, agregando que espera que en el futuro “no solamente estemos aportando materia prima, sino que estemos a nivel de poder exportar genética, como ocurre con la variedad Maylen”.

Fuente: INIA