Desarrollan nueve variedades de uva de mesa sin semilla

Destacados por su calidad y productividad, los cultivares obtenidos por el INTA son de fácil manejo y tienen buena capacidad de conservación en frío después de la cosecha. Además, en lugar de semillas normales y duras, producen rudimentos blandos, poco o nada perceptibles, aspecto preferido entre los consumidores.

Fruto de un trabajo que comenzó en 1995 con numerosas investigaciones, entrecruzamientos y ensayos en laboratorios y a campo, investigadores del INTA desarrollaron nueve variedades de uva de mesa “sin semilla”. Los nuevos cultivares ya están inscriptos en el Registro Nacional de Cultivares y se destacan por su calidad y productividad.

De acuerdo con Silvia Ulanovsky –obtentora y especialista en mejoramiento genético del INTA Mendoza–, “las nueve variedades de uva de mesa estenospermocárpicas, es decir sin semillas, un aspecto destacado si se tiene en cuenta que los consumidores prefieren las variedades de uva de mesa estenospermocárpicas, conocidas como ´sin semillas´ porque producen rudimentos blandos, poco o nada perceptibles, en lugar de semillas normales y duras”.

Además, estos nuevos cultivares cumplen con los requisitos de calidad y productividad, además de presentar facilidad de manejo, incrementar algunos el tamaño de las bayas por la aplicación de ácido giberélico y capacidad de conservación en frío después de la cosecha. A su vez, las bayas miden, como mínimo, 18 milímetros de calibre, sin recurrir a reguladores de crecimiento.

Con bayas rosadas está Delicia INTA y con blancas Esperanza INTA, Resistencia INTA y Grandeza INTA. Las de bayas rojas son Serena INTA y Marisela INTA. También están las que tienen bayas negras como Fernandina INTA, Revelación INTA y Sorpresa INTA.

Delicia INTA se destaca por su sabor moscatel, aventaja a la variedad Moscatel Rosado, cultivada en la Argentina y otros países de Latinoamérica por la fertilidad de su polen y por presentar rudimentos y no semillas normales. “El cultivo de Delicia INTA en zonas frescas favorece la obtención de uvas de intenso color, difícil de lograr en uvas rosadas y rojas procedentes de zonas más cálidas”, detalló Ulanovsky.

Delicia INTA es la única de las nueve variedades con bayas rosadas, destacada, además, por su sabor moscatel.

Con respecto a las variedades **Esperanza INTA, Serena INTA y Resistencia INTA**, la investigadora explicó que producen bayas crujientes, cualidad apreciada y excluyente en ciertos mercados. Serena INTA amplía la oferta estacional de variedades rojas, ya que se cosecha antes que la variedad Crimson y Resistencia, de cosecha tardía, la de variedades blancas.

Por su parte, los cultivares **Fernandina INTA, Revelación INTA y Sorpresa INTA** representan para los productores argentinos la posibilidad de incorporar uvas negras a las exportaciones del país, inexistentes en la oferta disponible actual. “Fernandina INTA sobresale por su productividad, Revelación INTA por el tamaño natural de las bayas, y Sorpresa INTA por su sabor especial que la ubica entre las más preferidas en las encuestas realizadas”, detalló la técnica.

Por último, **Grandeza INTA**, tal como sugiere su nombre, produce uvas de gran tamaño natural. “Es recomendable cultivarla en zonas sin lluvias en la época de cosecha o evaluar la relación entre costos y beneficios de colocar cubiertas plásticas para lograr uvas tempranas de óptima calidad”, indicó la especialista de Mendoza. Por su parte, **Marisela INTA** produce uvas de sabor intenso, denominado foxé, apto para uvas de mesa y muy apreciado en la elaboración de jugos y mermeladas en Brasil y otros países.

Grandeza INTA tal como sugiere su nombre, produce uvas de gran tamaño natural.

Un desarrollo clave para el sector

Para Ulanovsky, resulta “clave” que la Argentina posea variedades propias de uva sin semilla, lo que representa una ventaja competitiva para los productores

argentinos. Con respecto al logro, la investigadora destacó el largo proceso que implica el mejoramiento genético.

“La obtención de una variedad constituye un proceso que insume un tiempo mínimo de 15 años, cuantiosos recursos humanos para el trabajo desarrollado en laboratorios, invernáculos y a campo”, detalló Ulanovsky. En este sentido, agregó: “Se trata de un largo proceso que comienza con el cruzamiento entre dos variedades o cepas seleccionadas y termina con la inscripción en el Registro Nacional de Cultivares”.

En cuanto al éxito en el proceso de cruzamientos entre variedades con semillas y variedades estenospermocárpicas, Ulanovsky reconoció que “la proporción de descendientes sin semilla es baja, en forma aproximada entre un 10 y un 15 % y rara vez supera estos porcentajes”. Además, –indicó– la mayor parte de los rudimentos seminales producidos por las cepas estenospermocárpicas son perceptibles y esto ocasiona pérdida de calidad en los frutos.

Por este motivo, sólo es posible realizar cruzamientos entre dos plantas productoras de uvas “sin semillas” si se procede al rescate y cultivo *in vitro* de embriones. “De esta forma, se evita el aborto que ocurre en condiciones naturales e impide la formación de semillas viables capaces de generar plantas normales”, detalló la investigadora.