

Primera variedad de Uva de Mesa chilena se roba las miradas internacionales



Además de la presentación de las tres nuevas variedades de uva de mesa chilena del Instituto de Investigaciones Agropecuarias, los representantes de diversos países han podido conocer los vinos regionales, nuestro pisco y compartir conocimiento en exposiciones del más alto nivel

El "IX Simposio Internacional de Fisiología y Biotecnología de la Vid" es por esencia un evento científico que tiene por finalidad, transferir y difundir la investigación, tradición, cultura y patrimonio vitícola de la región de Coquimbo a un público internacional de gran bagaje cultural. Por este motivo, la región tiene la oportunidad única de contar con la presencia de **más de 300 científicos de la más alta categoría y procedentes de más de 30 países de todos los continentes**. Este simposio internacional, que se realiza cada cuatro años en diferentes países, por **primera vez se está realizando en un país de Sudamérica** y, en esta ocasión, **la Región de Coquimbo es la privilegiada en constituirse**, entre el 21 y el 26 de abril de 2013, **en la capital mundial de la vitivinicultura**.

En primera instancia, el **Presidente del Comité Organizador del Simposio Internacional, Manuel Pinto**, comenta que este Simposio "reúne a los principales grupos de investigadores a nivel mundial en fisiología y biotecnología de la vid" y explica además que durante toda la semana en que se realiza esta iniciativa, "se ha estado analizando la calidad de la uva, los mecanismos que las plantas de la vid poseen para hacer frente a la sequía, los avances moleculares y fisiológicos para ver de qué manera se orientan los nuevos estudios para el mejoramiento genético, si se tendrán que sacar variedades más resistentes a la sequía, si habrá que cambiar las estrategias de riego o cambiar los manejos de las viñas y, además, ver de qué manera se puede mejorar la eficiencia del agua para mantener o mejorar la calidad de la vid".

Agrega que hoy jueves 25 de abril, "se va a trabajar mucho en todo lo que es Genómica y Genética de la Vid, para el día viernes volver a tratar los temas del cambio climático y la post cosecha". Y es justamente en estos nuevos conocimientos, que yace el porvenir para hacer frente a mediano y largo plazo como país a los problemas agrícolas que nos aquejan y conseguir las soluciones para plantearse a futuro.



INIA Grape One

Uno de los Hitos de la jornada internacional, fue la presentación de las primeras variedades de Uva de Mesa chilenas desarrolladas por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), que tuvo lugar en el Centro Experimental de INIA en Vicuña. En la instancia, se les explicó a los asistentes cómo se lograron desarrollar estos productos y la manera en que fueron trabajados durante más de 10 años para obtener los resultados que pudieron

degustar. Los tres ejemplares denominados **Iniagepe-one**, **INIA 5** e **INIA 10** tuvieron muy buena aceptación por los expertos, siendo la primera de ellas, la más aplaudida.

Andrés Zurita, Subdirector de Investigaciones INIA Intihuasi comenta que *“lo bueno de esta aceptación por parte de los expertos, es que ellos son voces autorizadas en sus respectivos países al ser científicos y líderes de primer nivel en la investigación de la vid, lo cual representa una buena oportunidad para nuestra región y estas variedades, ya que ellos pueden ser los mejores difusores o embajadores de lo que han visto acá y de las variedades de uva que les hemos presentado”*.

Agrega además que, estas variedades están pensadas en base a la demanda de la industria de exportación de uva de mesa. *“Una de las características más relevantes para estas variedades, es que como nosotros estamos lejos de los mercados más importantes, estas uvas necesitan presentar características de post cosecha muy sobresalientes en términos de duración, de mantención de las ballas en el racimo, tolerar almacenajes prolongados, porque si queremos llegar a los mercados de China o de Rusia, es un viaje que supera el mes y, por lo tanto, estas variedades fueron orientadas a obtener esas características especiales y también a que respondan a especificaciones de color, dulzor, etc para encantar a los consumidores finales”*.

En cuanto a las impresiones de los extranjeros asistentes respecto a su visión de lo experimentado en estos días, **María Paz Diago, Investigadora en viticultura de precisión de la Universidad de la Rioja, España**, explica lo esencial de su exposición en el Simposio respecto a *“cómo está afectado el cambio climático, la radiación y las altas temperaturas a la fisiología de la planta y a la composición de la uva y el vino”*. Comenta que le ha parecido todo muy bien organizado, *“me ha gustado mucho el nivel de la gente y las exposiciones, creo que es muy bueno. En cuanto a los valles, para nosotros hay aspectos vitícolas diferentes, el Valle de Elqui es realmente sorprendente y nunca había visto nada igual en este aspecto, creo que es muy interesante”*.

Por su parte, **Maurício Andriao, MSc. Ingeniero Agrónomo de Stoller, empresa de fertilizantes en Brasil** comenta, *“me parece muy interesante el intercambio de conocimiento e informaciones con personas de los diferentes países y continentes respecto a los manejos de la vid. Además, creo que todo ha sido muy bello y muy rico, aún cuando para nosotros es muy diferente e interesante conocer el cultivo de las vides en una región desértica, porque en Brasil es muy distinto”*.

En tanto, la **Investigadora en Viticultura y Enología, Dra. Mar Vilanova de la Torre de Galicia**, explica que trabaja en el área de Bioquímica de la Vid, es decir, se desempeña en estudiar la calidad de la uva a nivel de compuestos aromáticos, compuestos fenólicos y análisis sensorial. *“Lo que más me gusta de este tipo de congresos es intercambiar opiniones y hablar con la gente, el encontrar las diferentes exposiciones respecto a la vid, es lo más importante para un científico”*. Explica, además, *“que como hace poco he estado trabajando con temas de riego en España y aquí hay mucho trabajos de riego, me ha servido para aprender cosas de un tema que ahora toco un poco”*.



Consultada sobre su impresión respecto a la degustación de las primeras variedades de uva de mesa chilenas, comenta que *“aunque son variedades de uva de mesa y para nosotros los españoles es un poco difícil de valorar, porque nuestra viticultura está destinada fundamentalmente a uva de vinificación, para mi es algo nuevo poder catarlas y me han gustado mucho. Siento que son curiosas, lo hemos estado comentando y da la sensación de estar comiendo fruta, de morder melocotón más que uva, son muy jugosas, muy crujientes y la verdad es que son muy muy agradables”*.