



Comienza cosecha de Inigraperone, la uva chilena con “sabor clásico” que se fue a recorrer el mundo

🕒 10 Enero 2018

Este contenido es exclusivo de Portalfruticola.com, si desea reproducirlo en otro medio, debe nombrar a la fuente y vincularlo al contenido original.

20 de diciembre en un campo cercano al embalse Lautaro en Copiapó, al norte de Chile, comenzó la cosecha de la uva de mesa Inigraperone, variedad chilena desarrollada por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA).

La fruta que ya la temporada pasada llegó a varios mercados internacionales se caracteriza por tener un sobresaliente sabor dulce/ácido intenso que se obtiene al cosecharse con un alto contenido de azúcar (sobre 21°brix).

Una cualidad que destaca de Inigraperone es que dado su elevada acidez y prolongada vida de postcosecha, le permiten sobrepasar los umbrales típicos de madurez de muchas de las variedades actualmente disponibles.

El verde encendido del raquis y su contraste con el profundo color negro de las bayas otorgan una bonita apariencia que transmite frescura.

En Portalfruticola.com quisimos saber qué se espera esta temporada para la variedad de origen chileno, y conversamos con Diego Bustos, Jefe de Productos Vides en A.N.A Chile.

Bustos indicó que la cosecha se extendería hasta mediados de marzo, cerrando la temporada con los campos de la sexta región del país.

“Esperamos que se cosechen y embalen esta temporada unas 400.000 a 450.000 cajas 8,2 K equivalentes”, informó Diego Bustos.

Agregó también que se aumentará en más de un 100% la disponibilidad de fruta respecto a la temporada previa.

Este contenido es exclusivo de Portalfruticola.com, si desea reproducirlo en otro medio, debe nombrar a la fuente y vincularlo al contenido original.

“Este aumento de volumen viene acompañado de un creciente interés de parte de compradores, quienes nos han estado contactando para conocer quienes la están produciendo en Chile, lo cual es una potente señal de aceptación”.

Cabe destacar que el primer objetivo trazado fue la plantación de 375 hectáreas en Chile, las cuales están plantadas casi en su totalidad.

Estas hectáreas se han distribuido desde Copiapó, pasando por Vallenar, Vicuña, Cuenca del Limarí en todas sus secciones, Aconcagua, Región metropolitana y Sexta Región.

“La zonificación fue una respuesta natural a la amplia ventana de cosecha a lo largo del territorio nacional”, explicó Bustos.

Iniagrape-one ha demostrado ser del gusto de los consumidores y sus principales destinos han sido China, Estados Unidos, Japón, Reino Unido y Corea, concentrando más del 90% de la demanda.

“La temporada pasada recibimos comentarios muy positivos respecto al aspecto de llegada y condición de la fruta, de su sabor y apariencia. Esperamos que esta percepción del mercado se repita y se instale”, señaló Bustos.

Le consultamos al agrónomo qué cualidades resaltaría de la fruta, a lo que respondió “frescura, atributo que destaca en las góndolas y al comerla. Abrir una caja con 60 días de guarda y ver fruta descansada predispone al consumidor a buscar sabores frescos, requisito donde esta variedad supera ampliamente las expectativas”.

“Queremos que la gente aprecie lo sabroso que puede ser una fruta cosechada en su punto, que puedes guardar por largo rato en el refrigerador y que siga luciendo bien. Eso es lo que esta variedad representa, el sabor de nuestra cultura criolla, con identidad y propiedad nacional, pero de aceptación y demanda mundial”, concluyó.

www.portalfruticola.com

FUENTE: REVISTA RED AGRICOLA / 10 Enero 2018