

Tema 8 El albaricoquero: patrones y variedades

Patrones para el albaricoquero

Los patrones más utilizados para el albaricoquero son el franco de albaricoquero y los ciruelos, especialmente los pollizos.

Francos de albaricoquero

Los francos de albaricoquero son de producción simple y económica económica y aséptica, por ser francos, aunque precisamente por ello pueden inducir algo de heterogeneidad. Son poco exigentes en calidad de suelo, tolerando dosis elevadas de caliza, la sequía y son resistentes a nematodos de género *Meloidogine*. También resisten mejor que otros patrones los suelos algo salinos. Obviamente no presentan problemas de incompatibilidad con variedades de albaricoquero (salvo casos de infecciones virales ya mencionadas). Pero estos patrones presentan tres inconvenientes serios: No se adaptan a suelos compactos y húmedos, requiriendo suelos ligeros, profundos y permeables, dada su notable sensibilidad a la asfixia radicular, inducen un gran vigor, que da lugar a árboles muy grandes y de lenta entrada en producción, y son muy susceptibles a las podredumbres de raíces (*Armillaria melea*). Precisamente estos tres importantes defectos son los que justifican el uso de otros patrones, especialmente los ciruelos. Otros inconvenientes son su escasa resistencia a *Agrobacterium tumefaciens*, y que retrasan algo la maduración, aunque esto último es una ventaja si la variedad que se injerta sobre él es tardía y lo que se busca es precisamente retrasar la recolección. Son sensibles a los nematodos del género *Pratylenchus* (también lo son los otros patrones)

Ciruelos

Los ciruelos superan a los francos en sus tres grandes defectos, ya que inducen un menor desarrollo, dando lugar a árboles más pequeños y de más rápida entrada en producción, son más tolerantes a la asfixia radicular, por lo que se adaptan mejor a suelos húmedos y pesados, y toleran más los hongos del suelo que provocan podredumbre de raíces (*Armillaria melea*) y de cuello (*Phytophthora* spp). Su comportamiento frente a la caliza activa y a la salinidad y nematodos Meloydoginees algo inferior al del franco de albaricoquero, pero en cualquier caso de orden similar. Frente al albaricoquero tienen los inconvenientes de un propagación menos sencilla, por ser vegetativa (aunque ello aporta una mayor homogeneidad), de ser más exigentes en riego y fertilidad y sobre todo que su compatibilidad es problemática con las variedades de albaricoquero denominadas a este respecto exigentes.

Patrones para las variedades exigentes

Importantes variedades de albaricoquero españolas, tales como Búlida, Moniquí, Canino, Galta Rocha son denominadas exigentes por presentar problemas serios de incompatibilidad con los ciruelos como patrones. Lo más seguro es injertarlas sobre franco de albaricoquero. No obstante, los ciruelos

Pollizos (*P. insititia* presentan una compatibilidad generalizada con todas las variedades de albaricoquero) (el más utilizado es el clon Montizo) y el ciruelo Torinel (*P. domestica*) es compatible con la mayoría de las variedades ensayadas.

Patrones para las variedades poco exigentes

Estas son menos problemáticas para injertar sobre ciruelo. Ejemplos de las mismas son *Blanco de Murcia*, *Currot*, *Paviot*. Para estas variedades, además del franco de albaricoquero, de los pollizos y de Torinel se pueden emplear como patrones los ciruelos de crecimiento rápido, Mirabolán B (*P. cerasifera*), Mirabolán GF 31 (*P. cerasifera x P. salicina*), Mariana 2624 y Mariana GF 8-1 (*P. cerasifera x P. munsoniana*) y los ciruelos de crecimiento lento, entre los cuales se utilizan, además de Torinel y los pollizos, Brompton (*P. domestica*), San Julián A (*Prunus insititia*) y San Julian 655 -2 (*Prunus insititia*).

En general, los ciruelos de crecimiento rápido, comparados con los de crecimiento lento) son más vigorosos, más rústicos (menos exigentes en riego y fertilidad, y más resistentes a patógenos de suelo) y retrasan la entrada en producción (no tanto el Mariana).

Otros patrones utilizables con variedades poco exigentes son:

Los francos de melocotonero: reducen el vigor, adelantan la entrada en producción y mejoran la calidad. Además de los problemas de incompatibilidad, es de sobra conocida su mala adaptación a suelos calizos, con nematodos (no el Nemared), algo salinos, arcillosos y humedados. Su compatibilidad es buena con las variedades poco exigentes, pero presenta problemas de incompatibilidad localizada con las exigentes

El franco de almendro. Adecuado para terrenos áridos, calizos, pedregosos, en los que supera al albaricoquero, siendo todavía más susceptible que éste a los terrenos arcillosos y humedad. Presenta problemas de incompatibilidad localizada con muchas variedades de albaricoquero, especialmente con las exigentes.

Híbridos melocotonero x almendro. Muy adecuado para suelos pobres y secos y calizos: Imprime gran vigor a los árboles y es bastante susceptible a la asfixia radicular pero no tanto como franco de Albaricoquero.

Marcos y sistemas de formación en albaricoquero

	Ciruelos	Francos de albaricoquero
Vaso italiano	6 x 6	8 x 8
Palmeta regular	5 x 5	5 x 6
Semipalmeta ¿Pal Spindel?		5 x 3

4. Variedades de albaricoquero

La mayoría de las variedades de albaricoquero que se cultivan en España son variedades tradicionales. Las comunidades autónomas donde más albaricoquero se cultiva son Murcia, Valencia y Aragón. Cada una de estas regiones ha sido la cuna de una serie de variedades locales. Son variedades murcianas las variedades *Mauricio*, *Búlida* y *Real Fino*, y los grupos varietales *Extratemporales o mayeros* (*Ruices*, *Trujillos*, *Uleanos...*) y *Clases* (*Velazquez*, *Colorao*, *Chicano*, *Pepitos del Rubio*, *Moniquí...*). Son variedades Valencianas *Currot*, *Palau*, *Ginesta*, *Rojo Palabras*, *Canino*, *Galta Rocha*, *Rojo de Carlet* y *Tadeo*. *Pavlot* es una variedad aragonesa.

La floración de los albaricoqueros tiene lugar desde mediados de febrero a finales de marzo.

4.1 Variedades extratempranas

En Murcia los primeros albaricoques que se recolectaban se denominaban mayeros, y constituían un grupo heterogéneo (*Uleanos*, *Ruices*, *Trujillos...*) que maduraban en la primera quincena de mayo. Estas variedades han sido desplazadas en Murcia por otras también extratempranas, procedentes de Valencia, denominadas genéricamente valencianos, entre las cuales destaca la variedad *Currot*, la cual constituye hoy día la base de la producción extratemprana de Murcia. Con el debido aclareo tiene un tamaño aceptable (45 g) para lo temprano que es. Se trata de un albaricoque con una dureza que le hace soportar bien el manipulado, que tiene una calidad gustativa bastante buena (si se recolecta con grado de madurez razonable) y que tiene cierta sensibilidad al rajado. Es poco exigente en horas frío (<400).

4.2 Variedades tempranas

A mediados de mayo se recolectan en Murcia la variedad *Mauricio*, y en Valencia las variedades *Palau*, *Ginesta* y *Rojo Palabras*. *Mauricio* es una variedad con frutos de mayor tamaño que sus coetáneos valencianos, es la primera variedad coloreada y posee una relación precocidad/tamaño excelente. En Murcia no ha sido desplazado por sus coetáneos valencianos. Éstos (*Palau*, *Ginesta* y *Rojo Palabras*) son de excelente calidad gustativa, pero en condiciones idóneas de cultivo florecen y fructifican de manera extraordinaria, de tal forma que requieren un importante aclareo de frutos que aumenta los costes de producción y, generalmente, no evita que el tamaño del fruto se vea más o menos afectado. Por el contrario, esa gran fertilidad garantiza la cosecha anual, que en otras variedades, como *Mauricio* esta mucho más sujeta a incertidumbre por razones climatológicas.

4.3. Variedades de media estación

Se recolectan entre finales de mayo y primeros de junio.

Búlida. Es la variedad más cultivada en España. Tiene características excepcionales para la transformación industrial, en fresco su calidad gustativa es media, pero presenta un aroma bastante intenso. Es medianamente exigente en horas frío (750) y presenta dificultades productivas cuando se la localiza en áreas donde satisface con

dificultad sus necesidades de frío. Otro grave problema que le afecta su especial sensibilidad a la viruela, virosis producida por el Apple Chlorotic Spot Leaf Virus, (ACLSV), que deprecia notablemente la calidad en porcentajes elevados de sus frutos. También provoca incompatibilidad patrón injerto, aunque el patrón sea franco de albaricoquero.

Galta Rotja, Rojo Carlet y Mitger. Son de origen valenciano. Parece ser que Galta Rotja más que una variedad es un grupo varietal al cual pertenece Rojo de Carlet (Roig de Carlet). Sus frutos son achatados, rojizos en un 30% sobre fondo amarillo, de tamaño medio, de notable calidad gustativa. No son precoces de entrada en producción. Medianamente exigente en HF 750. *Mitger* es ligeramente más tardío y presenta, así mismo, características estimables de calidad gustativa, con una chapa roja notable.

Chicano, Colorao y Velázquez. Pertenecen al grupo de las *Clases*. Las clases es un grupo variado de poblaciones murcianas que suelen presentar algunas de estas características: un calibre grande, excelente calidad gustativa, color blanco céreo, exigentes en frío invernal, y autoincompatibles y precisamente debido a estas dos últimas características, con dificultades productivas. Podrían haberse originado a partir de semillas de las variedades españolas.

Chicano: tamaño grande, blanco cero, calidad gustativa elevada.

Colorao: Es androestéril, y por tanto improductivo si no dispone de polinizadores. Productivo con polinización adecuada, Sus necesidades de frío invernal son medio elevadas y si no se cubren presenta un notable retraso de la floración que con frecuencia da lugar a fallos productivos. Fruto *Colorao*, muy consistente, tamaño medio. Gran calidad gustativa

Velázquez: variedad autoincompatible, productiva en presencia de polen comoppatible. Junto a *Moniquí* es el máximo exponente de la calidad gustativa. Su fruto es de tamaño medio, blanco rosado, de consistencia media, que se degrada rápidamente en postmaduración. Tiene cierta tendencia a la caída en fases próximas a la maduración. Presenta, sin embargo, la ventaja de que desarrolla una calidad gustativa aceptable en fases tempranas de su maduración, lo que permite una recolección precoz con poco deterioro de la calidad gustativa, aminorándose así su tendencia a la caída y a la degradación post-cosecha.

4.4 Variedades tardía

Maduran a partir de mediados de junio

Canino. Después del Búlida es la segunda variedad más importante de España, la primera en Valencia, de donde es originaria. Generalmente las variedades de albaricoque son muy exigentes en microclima, mostrando un buen comportamiento en sus zonas de origen pero no cuando se sacan de su entorno. *Canino* representa una excepción al carácter de escasa plasticidad de la especie, habiéndose introducido su cultivo en Francia, norte de África o en Israel. Presenta doble aptitud, para el consumo en fresco y para la transformación industrial, y buenas condiciones para la manipulación y el transporte. Su fruto es de color anaranjado claro, con pintas rojas de tamaño medio, frecuentemente perjudicado por su elevada fructificación, aunque se efectúe el aclareo adecuado. En Murcia madura a mediados de junio, en Valencia a primeros de junio. Es precoz de entrada en producción.

Pepito de Rubio. Perteneciente al grupo de las *clases*, pero es autocompatible, y por ello es la más productiva de las mismas. Sus frutos son de carne amarilla, gran tamaño y calidad gustativa apreciable. Su capacidad productiva es buena pero se ha visto limitada cuando se ha plantado en zonas que no cubren sus necesidades de horas frío. Otro inconveniente que presenta es su acentuada macrostilia (estilo más largo de lo normal, que hace que el estigma se aleje por encima del plano de las anteras, limitando la autopolinización) que lleva a que en ausencia de abejas se resienta la cosecha. Muchos materiales denominados Pepitos del Rubio, aunque se les parezcan, no son auténticos Pepitos, y son los responsables que la valoración de la variedad no goce de la consideración que merece.

Moniquí. Perteneciente al grupo de las *clases*. Máximo exponente de la calidad gustativa. Su productividad es baja, debido a su autoincompatibilidad, macrostilia y a que frecuentemente se cultiva en zonas que no cubren sus necesidades de frío invernal.

Real Fino. Variedad murciana, característica de la cuenca de río Mula. Su característica más llamativa es su pequeño vigor, que contrasta con el elevado tamaño del fruto. Presenta doble aptitud, para el consumo en fresco y para la transformación industrial.

Tadeo. Variedad valenciana propia del Valle de Albaida. Mediamente exigente en horas frío (750). Su fruto presenta un aspecto atractivo, con chapa roja en buena parte de su superficie y tamaño elevado. Calidad gustativa notable y buenas condiciones para la manipulación y el transporte. Más tardío que los anteriores.

Paviot. Variedad aragonesa, que madura en julio. Frutos de buen tamaño y calidad gustativa.

4.5. Deficiencias de las variedades españolas

Son diversas, no afectando cada una de ellas a todas las variedades:

- Autoincompatibilidad (algunas clases)
- Macrostilia (Búlida y Moniquí)
- Pardeamiento en torno al hueso en la conservación de los Pepitos (pit burning)
- Pequeño tamaño de los valencianos
- Falta de plasticidad de las variedades
- Falta de coloración en pulpa de algunas variedades
- Graves problemas fitopatológicos: especialmente el virus de la Sharka (Plum Pox Virus) y la Viruela (ACLSV)

Para intentar solucionar estos problemas en los últimos años se vienen desarrollando programas de mejora en Murcia y Valencia para el desarrollo de nuevas variedades. En Murcia, el resultado más inmediato de estos programas ha sido la obtención de las variedades *Rojo Pasión*, *Selene*, *Murciana*, *Dorada*, *Mirlo Blanco*, *Mirlo Naranja* y *Mirlo rojo*

4.6 Nuevas variedades

Rojo Pasión. Maduración a mediados de mayo. Resistente a la Sharka.

Selene. Madura una semana después que Búlida.

Murciana. Presenta una gran aptitud para la transformación industrial. Entra rápidamente en producción y es resistente a la Sharka. Madura después que Búlida. Posible sustituto de Búlida.

Dorada Sus necesidades de frío son más elevadas, por lo que su cultivo debe hacerse por encima de los 400-500m. Maduración finales junio. No resistente es a Sharka.

Mirlo Blanco, Mirlo Naranja y Mirlo Rojo. Maduran entre primeros y mediados de mayo. Son resistentes a la Sharka.

Variedades PSB (empresa privada de origen francés ubicada en Pliego (Murcia)): Mogador, Luca, Colorado, Madison, Mirandela, Floneca, Rambo, Megatea, Mambo, Flodea, Flopria, Margotina, Pacha..... . Algunas de estas variedades requieren polinizador ya que son autoincompatibles

En Valencia también se están desarrollando nuevas variedades. Como resultado de los mismos podemos citar las siguientes variedades:

Moixent
Dama Vermella
Dama Toronja
Lucentus

Estas variedades maduran de mayo a mediados de junio, y han mejorado el calibre, firmeza y la calidad gustativa respecto a las variedades tradicionakles valencianas, además de ser más productivas y resistentes a la Sharka.