

# Maylen, genética chilena que conquista mercados

En sus primeros cinco años, la primera uva desarrollada en Chile ha demostrado ser una buena viajera y tener características de color y sabor que conquistan sin problemas a los asiáticos. La planta ya se envía a países de ambos hemisferio y en África ya se obtienen las primeras cosechas.

MARITZA PEÑA DELGADO

**M**arcos Zepeda, agricultor de la IV Región, produce uvas desde hace 34 años, cuando "empezó el boom de las plantaciones en la zona", cuenta.

Actualmente tiene 100 hectáreas, que se distribuyen en las zonas de Sotaquí, al interior de Ovalle, y Chañaral Alto. A lo largo de los años ha producido thompson, flame, red globe y crimson, pero confiesa que en el último tiempo decidió renovar las variedades para llegar mejor al mercado extranjero.

En esta búsqueda se encontró, hace unos cuatro años, con Maylen, la primera uva de mesa generada en Chile que hasta comienzos de 2018 era conocida como Inia Grape-One.

"Me interesó porque uno tiene que probar nuevas variedades, y ha sido una muy buena fruta", dice.

Por el momento tiene una hectárea y media en el sector de Chañaral Alto, la que en la temporada pasada rindió 3.400 cajas por hectárea, que se fueron a China y Corea.

"Estoy muy contento. El retorno me deja muy conforme y en el mercado me han dicho que llega en muy buenas condiciones", comenta.

Esta nueva genética desarrollada en Chile conquista mercados no solo con la fruta: sus plantas también se han exportado a países del hemisferio norte y sur, de acuerdo con la información de A.N.A Chile, representante de la variedad.

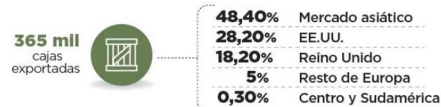
"En agosto se hizo la primera exportación desde el hemisferio norte, desde España, y para este año se espera tener la primera fruta en Australia y en Namibia, al norte de Sur-



Se trata de una uva negra con un raquis verde intenso.

## Exportaciones Temporada 2017/2018

Se exporta por primera vez como "Maylen"



dáfrica. Además, ya se ha producido fruta de prueba en Egipto y ahora se va a partir con plantaciones comerciales", comenta Diego Bustos, jefe de productos de A.N.A Chile.

Maylen inició el recorrido a los campos chilenos y al mundo en la década de los 90, cuando el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia) junto con el Consorcio Biofrutales se comprometieron en un

programa de mejoramiento genético que permitiera desarrollar una variedad acorde con las condiciones climatológicas y de suelo chilenas. Tras cerca de 15 años de trabajo lanzaron, en 2013, la Inia Grape-One, nombre con que se la conoció hasta principios de este año.

Pero ya con plantaciones consolidadas y obteniendo fruta de exportación, sus creadores decidieron

## Crecimiento de exportaciones

Temporada	Cajas (8,2 kg)
2015/2016	56.149
2016/2017	210.139
2017/2018	365.000

Fuente: A.N.A

buscarle un nombre comercial y que fuera en mapudungún, como representación del patrimonio nacional. Así, la Inia Grape One se convirtió en Maylen, que significa princesa, mujer noble e inteligente.

"El desarrollo de la marca va ligado a estándares de calidad que hay que cumplir; por ejemplo, que el consumidor sepa que si compra una Maylen, va a ser una baya de por lo menos 18 milímetros, con arriba de 20 grados brix, con buen color y buen balance de azúcar y acidez, cercana a 30", dice Diego Bustos.

La variedad ya tiene 375 hectáreas plantadas en Chile, desde la III a la VI Región, y este año se espera crecer en otras 100 ha.

## TAMAÑO, COLOR Y BUENA VIAJERA

Para Diego Bustos, uno de los aspectos más importantes que ha conseguido esta genética chilena es el color, que se mantiene encendido y da un aspecto de fruta fresca, aunque haya viajado 40 días en barco.

"Esta variedad tiene un raquis con un verde muy intenso, casi fosforescente, y que al contrastarlo con el color oscuro de las bayas, negro como carbón y que además es completo, genera un contraste atractivo".

Otra característica es la relación entre azúcar y acidez. "Esta variedad permite que puedas tener altos grados brix, estamos hablando de 21 brix, pero con una alta acidez, entonces es una fruta muy rica, con un buen balance de azúcar y acidez".

Además es buena viajera. "Esta es una variedad con características de uva más firme, mejor viajera, responde bien al almacenaje en frío. Es una fruta que se mantiene muy bien almacenada, entonces tiene un horizonte de viaje largo y en muy buenas condiciones", dice Enrique Stange, jefe de negocios tecnológicos de Inia.

Y si bien el objetivo ha sido calidad más que cantidad, Juan Carolus Brown, director de Fedefruta y presidente de Biofrutales, asegura que entrega una buena cosecha. "Cierra muy bien el color, pero que además es muy rendidora. Dependiendo de la zona, te puede dar volúmenes sobre 8.000 cajas por hectárea", dice.

Serían esas características las que son valoradas por quienes se han atrevido a cultivarla en otros países, plantea Bustos.

"La variedad ha resultado muy consistente en la toma de color, cosa