Variedades y Calidad

de las frutas de hueso en Aragón

apeph

Variedades y Calidad
de las frutas de hueso en Aragón

Manuel Carrera Morales
Dr. Ingeniero Agrónomo

D.L.: Z-878-2002
AUTOR: Manuel Carrera Morales.
Unidad de Fruticultura. SIA-DGA
DISEÑO e INFOGRAFÍA: MacArt
FOTOMECÁNICA e IMPRESIÓN: Gráficas Jalón

Asociación Profesional de
Empresarios de Productos
Hortofrutícolas de la Provincia
de Zaragoza

C/ Madre Puy, 3, 1° Izda. - Teléfono 976 88 20 40 - 50300 CALATAYUD - (Zaragoza)

Siguiendo la línea de las anteriores publicaciones de la manzana y la pera en Aragón, completamos esta trilogía con "Las frutas de hueso en Aragón" especies que por las características climáticas edafológicas, culturales y apetencias del mercado, han desarrollado su cultivo de forma prolija, en la última década y sobre todo en los tres últimos años.

Son todos ellos (albaricoque, melocotón, nectarina y sobre todo la estrella: la cereza) nuestra puerta a "Europa". La excepcionalidad de nuestro suelo y clima nos da unos frutos que día a día penetran más intensamente en el mercado europeo, ganando posiciones sin olvidarnos de los envíos incipientes a ultramar.

La dificultad de esta publicación estriba en lo extenso del material vegetal, por ello se han tomado las variedades más representativas y a nuestro criterio más interesantes con el ánimo de no ser extensos en demasía.

Por todo ello que sirva este manual como consulta y un modo de promocionar nuestras excelentes frutas, y desarrollando la producción integrada, actualizando las variedades, mejorándo el manejo y completando los canales comerciales, situemos todo el sector, productor y comercializador en la altura que se merece.

Agradecer por último el apoyo del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón, a nuestro gran amigo Manuel Carrera Morales y a todos los que han colaborado en la confección de este manual, así como felicitar a APEPH por el gran esfuerzo económico que le ha representado.

ANTONIO GARCÍA MATEO
APEPH-PRESIDENTE

Prólogo

La Asociación Profesional de Empresarios de Productos Hortofrutícolas de la provincia de Zaragoza, responsable de la publicación que tenemos en nuestras manos, ha mostrado la verdad del aserto "vale lo que perdura". Enhorabuena a sus fundadores.

Sus socios han sabido llevar el ritmo de los tiempo y así, en su área de influencia, una misma familia ha pasado, de recibir un galardón en la Exposición Internacional de Barcelona en 1888, por la elaboración de vinos con uvas de su secano, a ser galardonada en la I Exposición Nacional de Horticultura de 1930, por las colecciones presentadas de árboles y de frutas, obtenidas en su nuevo regadío.

En el final del siglo, los socios han sabido ser punteros en la adaptación de una economía de producir más cantidad, a otra economía de más calidad y posteriormente, a una economía de más seguridad alimentaria y de más protección al medio ambiente. También han sido pioneros en los cambios de las producciones, pasando de las manzanas tradicionales y de la pera Agua de Aranjuez, a las últimas variedades de cerezas, sabiendo aprovechar el suelo, clima y el saber hacer de las gentes, factores que en alguna otra región se pueden convertir en limitantes. Del mismo modo, de su mano, las pavías dieron paso a las continuamente renovadas variedades de nectarina y melocotón y los alberjes -perseguidos por cribados y monilia- a compatibilizar extraordinarias variedades de albaricoques, para fresco e industria, que son objeto de intensa demanda interior y exterior, a pesar de que alguna variedad puntera esté pendiente de soluciones para un mejor cuajado.

Los asociados, por su implantación familiar, en muchos casos histórica, son conocedores de lo que los sectores productor, industrializador y comercializador de frutas, han supuesto en el desarrollo de Aragón. Las frutas se han situado en el tercer lugar, tras el porcino y los cereales, en su aportación a la producción final agraria, tanto a nivel de Aragón como de la provincia de Zaragoza. A esto debemos añadir su aportación al empleo, en los miles de explotaciones frutícolas y centrales de manipulación, en las que se unen a las necesidades temporales de recolección, las complementarias y especiales de podas.

El sector requiere esta publicación, que le pone al día en los factores de calidad, necesarios en cada especie y posibles en cada variedad, y permite una denominación correctar de las nuevas variedades que pueden elegirse para su producción. También facilita llenar periodos de recolección, atender exigencias del consumo y ordenar la actividad en los almacenes de origen.

Ciertamente los asociados han impulsado la creación de juntas de precios en las Lonjas Agropecuarias; han conseguido producciones en el marco de las Agrupaciones de Tratamientos Integrados en Agricultura; han potenciado las producciones Integradas en incluso han sido ejemplo para la producción Ecológica y para que sus productos sena acogidos por las Marcas de Calidad establecidas oficialmente en Aragón.

Desde la asociación se han impulsado las importantes industrias que operan en la zona y que atienden tanto la demanda nacional de alta calidad, como la de alta cantidad de otros continentes, sabiendo atender y aprovechar la información que del consumidor llega por éste y otros cauces a las organizaciones de productores.

Un último aspecto a resaltar es que la asociación ha sabido aprovechar los trabajos que desde las administraciones, especialmente la autonómica, se realizan para atender sus necesidades y que en este caso se plasma, en la recopilación que nos ofrece el prestigioso investigador autor de este importante trabajo, Manuel Carrera y que en algún aspecto muestra el quehacer diario de todo el personal del Servicio de Investigación Agroalimentaria.

Con esta publicación, la Asociación Profesional de Empresarios de Productos Hortofrutícolas de la provincia de Zaragoza, pone un instrumento de formación e información, no sólo en manos de los asociados, sino de todo el sector y, seguro, que será un apoyo eficaz para nuestros formadores, en charlas y jornadas, así como en las clases impartidas en las escuelas agrarias de grado medio y superior.

Zaragoza a 13 de diciembre de 2001

Cristobal Guerrero Peyrona
Ingeniero Agrónomo

Introducción

El contenido de este libro se dedica a la descripción morfológica y valoración agronómica de las principales variedades de frutas de hueso cultivadas o comercializadas en Aragón y, por extensión, en la Cuenca Media del Ebro. Las variedades elegidas son, en general, las más importantes de cada especie y que junto a algunas cuya fruta se empieza a ver en los mercados de forma relevante, configuran una panorámica de la diversidad varietal que existe en nuestros campos y nuestros mercados. También se han incluido algunas novedades dentro del grupo de melocotoneros de carne dura amarilla por la importancia que esta producción tiene en nuestra región y la poca información bibliográfica existente de este tipo de variedades.

La información técnica suministrada en este libro procede fundamentalmente de las colecciones de variedades de la Unidad de Fruticultura del Servicio de Investigación Agroalimentaria de la Diputación General de Aragón en Montañana (Zaragoza). Se han consultado también diversas fuentes bibliográficas relacionadas con el tema para contrastar y completar dicha información.

Se han considerados los siguientes aspectos:

ORIGEN. Entidad pública o privada que ha obtenido la variedad y su ubicación, genealogía y cronología de la obtención, si es conocida, y año de introducción de la variedad en los circuitos comerciales, unas veces en su lugar de origen, otras en España para su registro o protección o, finalmente, en Europa si no se conocen los anteriores.

ARBOL. Se indican el vigor y el porte de la variedad en cultivo normal y una opinión sobre aspectos productivos. De las varias características morfológicas estudiadas se indican aquellos caracteres que aporten alguna diferencia sobre lo que es habitual en la especie o sean de interés en la distinción varietal.

FLORACION. Se indica la época de floración de cada variedad, en Zaragoza, referida a la media de las descritas, en los últimos años. Las categorías establecidas son: Media, si es coincidente con la calculada en un intervalo de +/- tres días, semi-precoz o semi-tardía si sobrepasan este intervalo en antes o después respectivamente hasta en seis días y precoz o tardía si lo sobrepasan en más de seis días.

FRUTO. Descripción detallada de aquellos caracteres del fruto de interés para productores y comerciantes.

RECOLECCION Y CONSERVACION. Se indican las épocas medias de recogida en Zaragoza, referidas a periodos concretos del calendario y a variedades de referencia bien conocidas por el sector. En el caso de melocotonero, por la importancia del tema y haber tantas variedades, se ha distribuido por decenas de los meses de la campaña, bien entendido que en todos los casos el dato suministrado es una referencia media y que en los últimos años ha habido un adelantamiento notable en las fechas de maduración de todas las especies, sobre todo en sus variedades más precoces. Obviamente, una variedad se puede recolectar un determiando año a caballo de dos decenas de un mes o de dos meses consecutivos. Si el dato es relevante o si se conoce se indica la capacidad para la conservación en frío del fruto y su aptitud al transporte y manipulación.

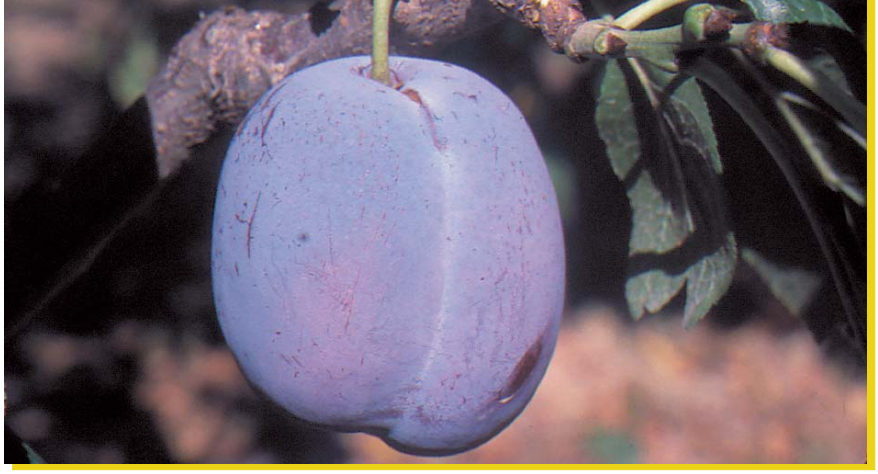
CONSIDERACIONES AGRONOMICAS. Se indican todas aquellas caracerísticas de cultivo o comerciales que puedan interesar al productor o comerciante y que sean particulares de la variedad descrita o se aparten de lo que es normal en las variedades cultivadas de esa especie.

Con este trabajo se completa la obra, promovida por los directivos de APEPH, de descripciones de las principales variedades de frutas de pepita y hueso de nuestro país, iniciada con el libro dedicado al Manzano y continuada con el dedicado al Peral. Ha sido gracias al entusiasmo de estas personas y a su constante interés el que esta obra vea la luz, con las limitaciones y defectos que toda actividad humana conlleva pero con el valor de sintetizar informaciones que permanecían en carpetas de trabajo o en publicaciones dispersas, de forma que pasen a ser útiles al productor o comerciante que por ella se interese. ¡Asi lo espero!.

Manuel Carrera Morales

Dr. Ingeniero Agrónomo

Unidad de Fruticultrua. SIA-DGA



ARANDANA

ORIGEN:

Aragón. Parentales desconocidos.

ARBOL:

Vigor medio y porte semi-abierto. Entrada en producción bastante lenta. Producción media y no muy constante, probablemente debido a problemas de polinización.

FLORACION:

Tardía. Epoca de Reina Claudia Verde. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Anna Spath y Reina Claudia Verde.

FRUTO:

Grueso con forma de elipse redondeada, los polos achatados y el surco ventral poco pronunciado. Piel rojo granate pasando a amoratado oscuro. La carne es de color amarillo ámbar, firme, crujiente y de sabor agradable algo ácido.

RECOLECCION y CONSERVACION:

En la tercera decena de Septiembre. Se conserva bien en cámara frigorífica durante varios meses. Presenta buena aptitud al transporte.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Interesante por su época tardía de recolección y su buena conservación en cámara que permite su comercialización en momentos de ausencia de otras ciruelas europeas.

1-verde

2-maduro

3-abierto

PRESIDENT

ORIGEN:

Inglés. Obtenida por Thomas Rivers. Introducida en 1901.

ARBOL:

De poco vigor y porte semi-erguido. Entrada en producción rápida. Producción abundante y bastante regular.

FLORACION:

Epoca semi-precoz. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Reina Claudia de Bavay y Stanley.

FRUTO:

De calibre medio a grueso, elipsoidal, simétrico. La piel es de color rojo violáceo que se oscurece en plena madurez. La carne es amarilla, firme, poco jugosa y de sabor escaso. Hueso libre.

RECOLECCION y CONSERVACION:

En la primera decena de Septiembre. Presenta buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Variedad poco interesante para el consumo en fresco por su poco sabor, sin embargo es interesante para su uso en secado (ciruela pasa).

1-verde

2-maduro

3-abierto

REINA CLAUDIA DE BAVAY
(REINA CLAUDIA TARDIA O REINA CLAUDIA DE TOLOSA)

ORIGEN:

Obtenida en Bélgica hacia 1843 de una semilla de Reina Claudia Verde.

ARBOL:

De vigor medio y porte semi-erguido que se abre bastante con la edad. Entrada en producción relativamente rápida y producción buena aunque algo irregular.

FLORACION:

Semi-precoz, con tendencia a la vecería. Se considera autofertil.

FRUTO:

De calibre medio a grueso, forma elíptica redondeada o redondeada algo aplastada en los polos, a veces con un lado ligeramente más desarrollado que el otro. La piel, con mucha pruina, es de color verdoso o amarillo calabaza claro y, a veces, con chapa en forma de salpicadura de color carmín vivo. La carne es amarillo verdosa o ambarina, firme, medianamente jugosa y azucarada, de buena a muy buena calidad gustativa.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge en la primera decena de Septiembre (unas cuatro semanas después de R. C. Verde). Tiene buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Compatible con Mirobolán. Variedad interesante por su época tardía de recolección y su buena calidad. Necesita especial atención en la poda para tratar de reducir su acusada tendencia a la vecería.

1-verde

2-maduro

3-abierto

REINA CLAUDIA DE OULLINS
(REINA CLAUDIA FRANCESA)

ORIGEN:

Planta de semilla encontrada en Ain (Francia). Parentales desconocidos. Introducida hacia 1860.

ARBOL:

Vigoroso y porte bastante erguido. Entrada en producción media. Producción buena y regular.

FLORACION:

De época media y con tendencia a la vecería. Se considera autofertil pero mejora su productividad si esta bien polinizada. Buenos polinizadores son: Reina Claudia de Althan y Stanley.

FRUTO:

De calibre medio a grueso, redondeado o elíptico redondeado, ligeramente asimétrica. La piel, con poca pruina, es de color verde amarillento o amarillo ámbar y, a veces, con motas de color carmín vivo. La carne es verdosa o ambarina, de firmeza media, jugosa y algo insípida, sobre todo si se recolecta demasiado pronto.

RECOLECCION y CONSERVACION:

En la última decena de Julio (unas dos semanas antes de Reina Claudia Verde). Presenta una aptitud media al transporte y manipulación.

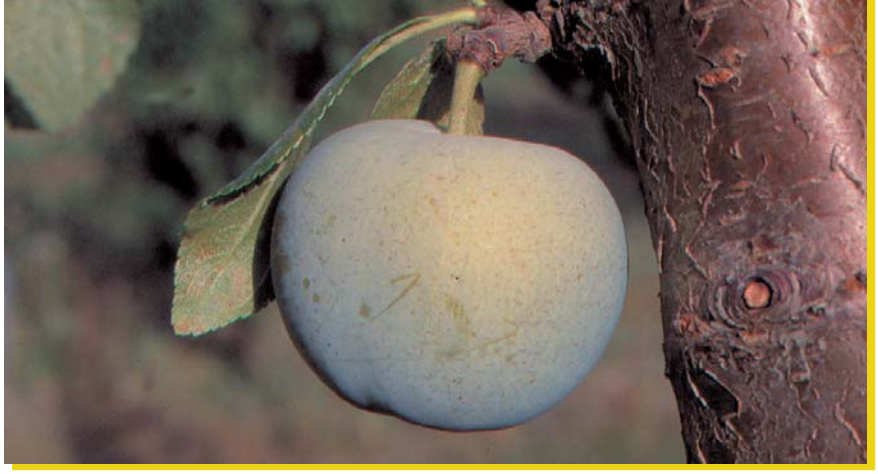
CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Incompatible con Mirobolán B. Variedad algo más productiva y precoz que R. Claudia Verde pero de inferior calidad. Se suele usar como polinizadora de esta última.

1-verde

2-maduro

3-abierto



REINA CLAUDIA VERDE

ORIGEN:

Desconocido. Llegó a Francia durante el reinado de Francisco I (1494 – 1547) y recibió el nombre, Claudia, de su primera esposa.

ARBOL:

Vigoroso y de porte bastante abierto. Entrada en producción lenta. Producción media a buena, irregular, muy alternante.

FLORACION:

De época media (28 de Marzo en Zaragoza) y con tendencia a la vecería. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Reina Claudia de Althan, Reina Claudia de Oullins y Ciruela de Ente.

FRUTO:

De calibre pequeño a medio, redondeado, ligeramente aplastado en los polos, a veces algo asimétricos sobre todo en la zona pistilar. La piel, con abundante pruina, es de color verde grisáceo o dorado, sin chapa o con pequeñas manchas de color carmín oscuro. La carne es verdosa o amarillo ámbar, de firmeza media, jugosa, dulce y de buena a excelente calidad gustativa.

RECOLECCION y CONSERVACION:

En la segunda decena de Agosto. Presenta una aptitud media al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Compatible con mirobolán. Tiene altas necesidades de frío invernal y se muestra relativamente poco sensible a heladas primaverales. Es la variedad de ciruelo más apreciada en nuestro país pero es difícil de producir y ocurre que los años de mucha cosecha el calibre es pequeño y la comercialización difícil. Necesita especial atención en la poda para tratar de reducir su acusada tendencia a la vecería. Apreciada también por la industria para la fabricación de mermeladas y en algunas regiones para el secado.

1-verde

2-maduro

3-abierto

STANLEY

ORIGEN:

Obtenida en New York (USA) por R. Wellington de un cruzamiento de Agen x Grand Duke. Introducida en 1926.

ARBOL:

Vigor medio y porte erguido. Entrada en producción rápida. Producción muy abundante y regular.

FLORACION:

Epoca media. Considerada autocompatible, se pueden usar como polinizadoras: Ente 707, President y Ruth Gerstetter.

FRUTO:

De calibre medio a grueso, elipsoidal, ligeramente asimétrico. La piel es de color violeta azulado, casi negro que se colorea precozmente en el árbol. La carne es de color amarillo verdoso, firme, poco jugosa y de sabor medio. Hueso libre.

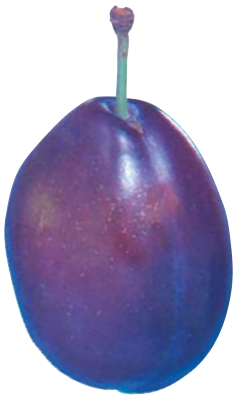
RECOLECCION y CONSERVACION:

En la primera decena de Septiembre (unas tres semanas después de Reina Claudia Verde). Presenta buena aptitud al transporte y manipulación. Apta para secado.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Sensible a la caída de frutos antes de la maduración. Compatible con Mirobolán B. Variedad poco interesante para el consumo en fresco por su poca calidad, sin embargo es interesante para su uso en secado (ciruela pasa) y por su extraordinaria productividad.

1-verde



2-maduro

3-abierto

ANGELENO

ORIGEN:

Obtenida por John Garabedian en 1967 en California (USA) de libre polinización de Queen Ann.

ARBOL:

Vigoroso y de porte bastante abierto. Entrada en producción algo lenta. Producción alta y bastante regular.

FLORACION:

Epoca media y abundante. Prácticamente autoincompatible. Buenos polinizadores son: Black Star, Friar, Santa Rosa y Ozark Premier.

FRUTO:

Calibre medio a grueso, redondo ligeramente achatado sobre todo en la zona peduncular, regular y simétrico. Piel lisa, rojo violáceo cubierta casi en su totalidad por azul oscuro, casi negro en la madurez. Pulpa amarilla, consistente y jugosa, de calidad gustativa buena si el fruto está suficientemente maduro. Hueso libre.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge a mitad de Septiembre. En esta variedad, como en todas las ciruelas japonesas negras o muy oscuras, hay que ser cuidadoso en la elección de la fecha de recolección ya que el color oscuro del fruto se alcanza bastante antes de la maduración de consumo y se puede cometer el error de recolectarlo demasiado pronto con una pérdida notable de sabor y, a la larga, de valor comercial de este tipo de fruta. Conservación larga para una ciruela, dos a tres meses en cámara frigorífica. Aptitud al transporte y manipulación buenas.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Fructifica sobre ramilletes de Mayo y en brotes mixtos del año anterior, si bien, la fruta mejor se obtiene sobre ramilletes en madera de dos años. Requiere poda de renovación de ramos productores buscando fructificación en madera joven. Acortar y eliminar anualmente parte de los ramos mixtos y cada tres o cuatro años la madera vieja y la mayor parte de la zona interior mal iluminada y de difícil acceso.

1-verde

2-maduro

3-abierto

BLACK AMBER

ORIGEN:

Obtenida por John H. Weinberger en Fresno (USA) de un cruzamiento de Friar x Queen Rosa. Introducida en 1982.

ARBOL:

Vigor medio alto y de porte erecto. Entrada en producción rápida y producción buena a muy buena y regular. Difícil de manejar por su porte cerrado y ramificación abundante.

FLORACION:

Epoca semi-precoz y abundante. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Black Star, Friar y Santa Rosa.

FRUTO:

De calibre grueso, esférico ligeramente achatado, parecido al de Friar. La piel es de color negro en completa madurez. Pulpa de color amarillo claro, muy firme. Calidad gustativa media a buena según zona de cultivo, mejor en climas más cálidos.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge en la última decena de Julio, unas tres semanas antes que Friar. Buena conservación en frío. Presenta muy buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Produce preferentemente en ramilletes de Mayo y mixtos cortos. Poda de renovación similar a Angeleno. Exigencias elevadas de aclareo de frutos. Interesante por la época precoz de maduración y la dureza del fruto. Mucha atención a la recolección anticipada que provoca un descenso muy acusado de calidad.

1-verde

2-maduro

3-abierto

BLACK DIAMOND

ORIGEN:

Obtenida por John H. Weinberger en California (USA) de libre polinización de Angeleno (probablemente polinizada por Midsummer). Asignada a los Viveros Superior Farming Co. Introducida en 1991.

ARBOL:

Vigoroso y de porte semi-abierto. Entrada en producción algo lenta y producción buena.

FLORACION:

Epoca semi-precoz y abundante. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Angeleno, Black Star, Fortuna, Friar y Laroda.

FRUTO:

De calibre grueso, esférico algo achatado y simétrico. La piel es de color violeta oscuro, casi negra en completa madurez, sobre fondo rojo y con mucha pruina. Pulpa de color rojizo, firme, crujiente, jugosa y no adherente al hueso. Calidad gustativa buena a muy buena.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge en la primera decena de Agosto, unos diez días después de Black Amber. Buena conservación en frío. Presenta buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Produce preferentemente en ramilletes de Mayo y mixtas de todo tamaño con lo que la poda será la clásica de esta especie con despunte de una parte de mixtos y terciado de otros para mantener la producción en madera joven así como eliminación de partes viejas y del interior del árbol. Muy interesante por la calidad del fruto.

1-verde

2-maduro

3-abierto

FRIAR

ORIGEN:

Obtenida por John H. Weinberger en Fresno (USA) de un cruzamiento de Gaviota x Nubiana. Introducida en 1968.

ARBOL:

Vigor medio y porte semi-erecto. Entrada en producción algo lenta y producción buena a muy buena y regular.

FLORACION:

Epoca media y abundante. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Frontier, Laroda, Late Santa Rosa y Santa Rosa.

FRUTO:

De calibre medio a grueso, esférico achatado, algo asimétrico. La piel es de color violeta oscuro, casi negra en completa madurez. Pulpa de color amarillo ámbar, firme, acidulada y no adherente al hueso. Calidad gustativa media a buena según zona de cultivo.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge en la segunda decena de Agosto. El fruto se ablanda lentamente después de la recolección. Buena conservación en frío. Presenta buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

No presenta problemas de compatibilidad con los patrones más comunes, incluso con híbridos melocotonero x almendro. Produce preferentemente en ramilletes situados en madera de dos años con lo que la poda será de renovación procurando mantener las producciones en este tipo de madera. Exigencias elevadas de aclareo de frutos.

1-verde

2-maduro

3-abierto

GOLDEN JAPAN

ORIGEN:

Obtenida por Luther Burbank en California (USA) en 1889.

ARBOL:

Vigoroso y de porte abierto. Entrada en producción rápida y producción buena a muy buena y regular.

FLORACION:

Epoca media (20 de Marzo en Zaragoza) y muy abundante. Autoincompatible. Buenos polinizadores son: Friar, Laroda y Santa Rosa.

FRUTO:

De calibre medio, esférico a acorazonado y simétrico. La piel es de color amarillo verdoso o amarilla en completa madurez. Pulpa de color amarillo, no muy firme, jugosa y azucarada. Hueso adherente. Calidad gustativa media a buena según zona de cultivo.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge en la primera decena de Julio, unas dos semanas antes de Black Amber. Poca conservación en frío. Presenta media aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Produce preferentemente en ramilletes de Mayo y ramos mixtos. Poda clásica de ciruelo japonés. Exigencias elevadas de aclareo precoz de frutos para conseguir un mejor calibre comercial.

1-verde

2-maduro

3-abierto

SANTA ROSA

ORIGEN:

Obtenida por Luther Burbank en California (USA) hacia principios del siglo XX. Híbrido complejo de Prunus salicina , Prunus simonii y Prunus Americana.

ARBOL:

Vigoroso y de porte erecto. Entrada en producción algo lenta y producción buena a muy buena y bastante regular.

FLORACION:

Epoca semi-precoz y muy abundante. Parcialmente autocompatible. Buenos polinizadores son: Golden Japan, Friar y Laroda. Considerada buena polinizadora. Puede tener una floración muy extendida según condiciones climáticas.

FRUTO:

De calibre medio, redondeado a elíptico, aplanado en la zona peduncular y algo asimétrico. La piel es semi-fina, de color rojo brillante que se oscurece en completa madurez. Pulpa de color amarillo teñida de rojo, medianamente firme y jugosa, algo ácida junto a la piel y ligeramente amarga junto al hueso, adherente a este. Calidad gustativa media a buena.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge en la segunda decena de Julio, unos diez dias después de Golden Japan. Conservación en frío aceptable. Presenta buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Sensible a caída pre-recolección en zonas ventosas. Produce preferentemente en ramilletes de Mayo y ramos mixtos cortos. Poda clásica de ciruelo japonés. Necesidad de aclareo de frutos para conseguir un buen calibre comercial.

1-verde

2-maduro

3-abierto

SONGOLD

ORIGEN:

Stellenbosch (República de Sudáfrica) de un cruzamiento de Golden Queen x Wickson en 1970.

ARBOL:

Vigoroso y de porte abierto. Entrada en producción media y producción buena.

FLORACION:

Epoca media y abundante. Buenos polinizadores son: Friar y Santa Rosa.

FRUTO:

De calibre medio a grueso, oval redondeado a acorazonado. La piel es muy fina de color amarillo verdoso a ambar en madurez y gran cantidad de pruina. Pulpa de color amarillo dorado, jugosa y azucarada. Calidad gustativa media a buena. Puede presentar problemas de agrietamiento en las zonas peduncular y pistilar y zonas huecas junto al hueso.

RECOLECCION y CONSERVACION:

Se recoge en la primera decena de Septiembre, unas siete semanas después de Santa Rosa o dos y media después de Friar. Buena conservación en frío. Presenta buena aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS:

Produce en ramilletes de Mayo y ramos mixtos. Poda clásica de ciruelo japonés, dejando para producción del año una cantidad importante de mixtos largos con ligero despunte.

1-verde

2-maduro

3-abierto