El melón y la sandía avanzan de la mano de la innovación

Por Juan Herrera

En pleno periodo estival, como el que nos encontramos, uno de los productos más consumidos en los hogares españoles son, sin duda, la sandía y el melón. Lejos de épocas pasadas en las que el consumidor tenía poco donde elegir, en sector avanza en la actualidad en el desarrollo de nuevas variedades cada vez más adaptadas a los gustos y las necesidades de los mercados. Y lo hacen de la mano de las principales empresas obtentoras de semillas, que ponen a disposición de los productores los mejores materiales para lograrlo.

Los principales obtentores de semillas trabajan para ofrecer a los productores variedades adaptadas a las necesidades del consumidor y los mercados. En estas últimas semanas han sido muchas de estas empresas las que han dado a conocer sus novedades, y alguna que otra sorpresa.

Rijk Zwaan**, vida y sabor**

Es el caso de Rijk Zwaan, que aprovechó su Global Melon and Watermelon Event 2017, celebrado en Cartagena, para mostrar a más de 300 profesionales llegados de todo el mundo sus nuevos melones y sandías, en los que el sabor es el gran protagonista. Así, presentaron la nueva generación de melones Piel de Sapo Mellisimo, con la variedad Dolsura RZ (que se une a Ricura RZ y a Bravura RZ), de tamaño más pequeño, más vida útil y sobre todo mucho sabor, hasta 15 grados brix*, con el objetivo de llegar a mercados lejanos como Canadá o Arabia Saudi sin problemas en la calidad del producto*, como mienta el responsable en melón y sandía de firma, Diego Maestre.

Para mercado nacional, Rijk Zwaan ha desarrollado también un Piel de Sapo tradicional, de mayor tamaño, con tonos dorados en su madurez, siendo también el primer año comercial de Mesura RZ, para la zona del campo de Cartagena, *y que aporta mucha más calidad interior, al lograr que el nivel de azúcar suba al melón una semana antes del corte. Es dulce, con más vida útil y resistencias al oídio y al pulgón.*

En melón amarillo, se presentó una generación nueva al completo, incorporándole a las variedades ya existentes resistencias al oídio y pulgón: el 15A091 RZ complementa a Pekin RZ, el 15A225 RZ acompaña a Yeral RZ y 15A353 RZ se encuentra entre un Yeral RZ y un Ducral RZ.

> Entre las novedades presentadas en Galia, Rijk Zwaan dio a conocer el ensayo 34-211 RZ, un melón de larga vida que tiene la característica de que alcanza el nivel del azúcar extraordinariamente rápido

Por tanto, se trata de un fruto muy dulce que soluciona los tradicionales problemas de corte de los melones larga vida. Otro nuevo Galia de RZ, es el 34-206 RZ, un melón con aspecto tradicional pero también con aspecto larga vida, complemento tardío de 34-211 RZ , y el 15G287 RZ que causó una gran expectación entre los visitante: un Galia de aspecto tradicional, con una planta vigorosa, alta producción, fruto muy bonito, uniforme y redondo. *Desde la firma destacan que los Galias RZ han logrado igualar el rendimiento de sus competidores y lograr resistencia al cracking y al oidio, con plantas rústicas y muy vigorosas.*

Sandía

> En el ámbito de la sandía, Rijk Zwaan presentó la nueva gama de Sandissima, que apuesta por una sandía mini, con microsemillas a la que se está empezando a dar un carácter de exportación, aunque realmente es un polinizador excepcional para exportación de gran sabor y rojo intenso

La última variedad que completa la gama de Sandissima es Gatinho RZ que conserva un tamaño pequeño de 2-3 kilos, es una sandía tigre, blanca con rayas, de mucha calidad y muy apreciada en

el mercado ecológico. También presentaron ensayos con sandía blanca sin semillas, Kidman RZ y Laurence RZ. Kidman RZ es una sandía sin semillas de tamaño grande (6-7 kilos), con alto contenido en azúcar y muy buena textura, mientras que Laurence RZ es la variedad temprana sin semillas, muy precoz, con buena calidad interna e ideal para invernadero.

En sandía negra sin semillas, se presentó la 62-517 RZ, una variedad más precoz con color de carne rojo muy intenso de gran producción y tamaño; y se también ensaya con sandías mini sin semillas (62-926 RZ y 62-923 RZ). *La sorpresa final fue la presentación de la sandía de carne amarilla y piel negra (62-599 RZ).*

Nunhems, calidad al alcance de todos los productores

Otra firma que ha aprovechado el inicio del verano para presentar a los diferentes eslabones de la cadena alimentaria sus novedades en el sector de la sandía y el melón ha sido Bayer Vegetable Seeds-Nunhems. "Todo el mundo en este negocio asegura tener las mejores variedades para cultivar y las que mejor cualidad gustativa tienen para el consumidor, pero una cosa es decirlo y otra bien distinta es demostrarlo", firma el Crop Sales Manager de melón de Bayer Vegetable Seeds, Francisco Solera.

En el Business Event for Experts de melón y sandía, Bayer demostró el gran valor comercial del indicador de recolección que ya incorporan las tipologías Galia, Cantaloup y Charentais para cultivo al aire libre. *Este indicador visual garantiza que el melón se cosecha en su punto óptimo de sabor y de vida útil, aunque la recolección se lleve a cabo por personal no especializado.*

En Galia, hay un viraje a amarillo que señala de forma inconfundible el momento óptimo de recolección. En Cantaloup y Charentais, además del viraje de color, se registran cambios físicos en el pedúnculo. En todo caso, son señales externas y fácilmente reconocibles por cualquier productor. *Gracias a este indicador de recolección en melón, se reduce notablemente el porcentaje de frutos no aptos para la comercialización.*

> Además de la apuesta por el sabor en melón, la marca Nunhems ha presentado este año nuevas resistencias a insectos vectores de virus, destacando las resistencias a mosca blanca, gusano minador y áfidos, entre otras

Mini sandía ecológica

El Business Event for Experts celebrado en Cartagena también fue el escenario elegido por la marca Nunhems para la presentación de una nueva sandía mini con microsemilla dirigida principalmente al mercado de monocultivo y ecológico. *Presenta una elevada productividad y tiene el calibre más apropiado para un segmento de mercado en el que se vende por piezas enteras y no por peso.*

> Con la nueva sandía mini, que tiene un peso por fruto que oscila entre 1,8 y 3 kilogramos, Bayer quiere atender la creciente demanda de sandía ecológica que se está registrando en toda Europa, especialmente en los países nórdicos

Por otra parte, se han mostrado las líneas de sabor en sandía "sin semilla" que ya están plenamente consolidadas en el mercado gracias a su excelente calidad interna. Es el caso de las variedades líderes de sandía negra "sin semilla" y de las variedades de sandía blanca, como Sun Gem F1 para la producción bajo plástico en la zona de Almería y Moon Gem F1 para la producción al aire libre en Murcia.

Fitó, calidad y sabor

También están de estreno en Semillas Fitó. En sandía, la variedad de sandía Leonor está teniendo una acogida excelente entre los productores tanto en invernadero como al aire libre. Se trata una sandía negra triploide -sin semillas- recomendada en las condiciones de las regiones tempranas de España, y que puede ofrecer un alto porcentaje de frutos de calibres 2 y 3. Leonor es una sandía fácilmente reconocible al abrirla, gracias a su color rojo intenso, ofreciendo una gran calidad interna. Su carne es crujiente, no desprende agua al cortarla y tiene un alto contenido en grados Brix en el momento del corte, ofreciendo un sabor muy dulce.

En el ámbito del melón, una novedad destacable es la variedad Jacobo, del tipo cantaloup, que tiene una homogeneidad de fruto altísima, carne crujiente con alto contenido en grados Brix y más sabor, muy demandado en el mercado. Además, Jacobo presenta muy buen reticulado, con cierre pistilar pequeño.
En melones amarillos, Fitó ya posee cierto liderazgo internacional con las variedades llamadas Fenicio y Malerva, con los que el cliente que busca sabor y dulzor nunca se equivoca.

Syngenta, referente en sandías mini triploides

Syngenta aprovechó su Demo Days Melon and Watermelon 2017, celebrado en Torre Pacheco para dar a conocer a productores, comercializadores y distribución sus principales novedades. *En este sentido destacan Red Jasper y Kasmira, dos sandías rayadas adaptadas tanto al mercado nacional como al de exportación por su excelente conservación interna, sabor, un color rojo intenso, calidad de carne y alta producción, con las que se abarca todo el ciclo de producción: desde las siembras tempranas en invernadero en Almería hasta las últimas siembras al aire libre.*

Red Jasper es una variedad que responde muy bien en invernaderos y que se está consolidando en Almería de forma muy rápida. Por su parte, Kasmira ofrece las mismas características de calidad y producción, pero en siembra al aire libre. Las dos son una combinación ganadora para toda la cadena, que puede ofrecer una calidad y un suministro constante de sandía desde marzo a

septiembre.

En los Demo Days también se ha visto el impresionante catálogo de Syngenta en el mercado de la sandía, con todo tipo de variedades y tipologías comerciales, así como el desarrollo de novedades en todos los segmentos. *Desde sandías minis sin semilla como Bibo, Dorin o Precious Petite o Master; pasando por sandías para la industria del procesado como Crisp Delight; sandías rayadas para el mercado de la exportación, que demanda unos calibres más pequeños, como Prestige, con excelente sabor y calidad de carne, etc.*

> En el segmento del melón Syngenta ha conseguido ser la referencia del mercado nacional en melón piel de sapo tradicional de alta calidad, con frutos que te dan esa explosión de sabor, jugosidad y aromas que gusta al consumidor y le hace repetir

En este sentido, variedades como Jimenado, Sancho, Batidor, Ibérico, Velasco, etc., son muy bien conocidas por los agricultores y consumidores. *Sin embargo, existe un segmento del mercado en claro crecimiento que demanda un melón con sabor y aroma tradicional, pero con carne más firme y que aguante más en casa del consumidor. Syngenta está dando respuesta a estas nuevas demandas y lanza esta campaña Airen, un piel de sapo que ofrece esa firmeza de carne y buena poscosecha que demanda el mercado con sabor y aromas.* Una variedad que responde perfectamente a un nuevo tipo de consumidores y que completa toda esa gama de melón más tradicional. Junto a Airén ya está en marcha otra variedad de piel de sapo, el MP5344, de las mismas características y que ayudará a completar los ciclos de producción de este tipo de melón al aire libre, indicado para trasplantes más tempranos.

En melón también se mostró todo el catálogo de variedades en las diferentes tipologías, tanto para el mercado nacional como internacional. Así, se pudo ver piel de sapo más adaptado a la zona de Murcia como Armero o Dominio; melón amarillo tipo canario como Party (comercializado bajo la marca de Zeraim); dos nuevas variedades de charentais Arpón y Tazha, que están teniendo una impresionante acogida en Francia, etc.

Seminis, variedades excelentes para la exportación

Otra obtentora de semillas que no quiere quedarse atrás en esta carrera en el sector del melón y la sandía es Seminis, en su búsqueda de la calidad y el sabor para responder con garantías a los mercados de exportación. En este sentido, este año ha estrenado el melón del tipo cantaloupe, bajo el nombre Sugarlup: precoz, punto de corte muy identificable y una gran conservación.

A ello hay que sumar el melón Amarillo Chester, una variedad para ciclo temprano que presenta un alto rendimiento y un sabor excepcional; y en galia,

> Seminis apuesta por SV5133MG, que da solución al problema del sabor en los mercados europeos y es resistente al virus del amarilleo, lo que lo convierte en un producto único en el mercado

Completa el catálogo para exportación la sandía negra sin semillas Fenway, disponible para todos los productores, mostrando una alta fiabilidad en cuanto a producción, calidad y sabor en los mercados.

Variedades de melón de Sakata para todo el ciclo

Por su parte, Sakata Seed Ibérica también trabaja para ofrecer a los agricultores melones de calidad, *por ello su principal objetivo es la obtención de variedades donde prime el sabor, la carne consistente, la buena post cosecha y los calibres pequeños para el mercado de exportación, cualidades apreciadas tanto por los consumidores y como por las cadenas de distribución*.

De este modo, este año Sakata ha presentado tres nuevas variedades de Piel de Sapo que permite completar una gama en la que el público puede consumir fruta de alta calidad durante todo el año. La primera de ellas es Grand Infinity, ideal para trasplantes en invernadero y aire libre en Murcia. *Destaca por tener un gran sabor aun cuando las condiciones climatológicas puedan ser adversas.* La segunda es Grand Rivero, la variedad para siembras medias de Murcia, *que se caracteriza por una bonita presentación combinada con una carne sabrosa y jugosa*. Y la tercera, *está pensada para el mercado de la exportación, se trata de Miguelito, una variedad de calibre pequeño (cuyos frutos rondan entre 1,5 kg a 2, 5 kg), con carne muy consistente y alto nivel de azúcar.*

Así mismo, en 2015 Sakata introdujo al mercado Grand Riado, una variedad con un balance muy positivo, principalmente en La Mancha. Ésta ha permitido completar el ciclo de plantación de La Mancha, donde ya estaban Don Quixote y Cordial.

> Con esta gama amplia de variedades, Sakata asegura el poder suministrar una misma calidad de fruto durante todo el año, con unas características comunes: sabor, alto nivel de Brix, una carne consistente y una muy buena post cosecha, sin llegar a importar la zona de producción del melón y la fecha de producción

En los próximos años Sakata presentará nuevas variedades de Piel de Sapo de calibre pequeño y con un formato diferenciador, donde seguirá primando el sabor y la textura de la carne.