

## LANÇAMENTOS DE CULTIVARES

### EMBRAPA 145: CULTIVAR DE MACIEIRA RUBIANA

Maria do Carmo Bassols Raseira<sup>1</sup>  
Bonifacio Hideyuki Nakasu<sup>1</sup>  
Darcy Camelatto<sup>1</sup>

#### RESUMO

A cultivar Rubiana foi obtida dentre os seedlings de um cruzamento entre as cultivares Ruby e Anna, realizado na Embrapa Clima Temperado, em 1976. É uma cultivar de muito baixa exigência em frio, plantas tipo "spur" de alta produtividade e necessita poucos tratamentos fitossanitários. As frutas são de maturação precoce e sabor sub-ácido. É indicada para plantios, em pequena escala para consumo fresco e, para uso em programas de melhoramento, mas tem bom potencial para processamento industrial, por adaptar-se bem na maioria das áreas da região Sul, sem necessitar de tratamento para superação da dormência e pelos poucos tratamentos com fungicidas a serem aplicados.

**Palavras-chave:** *Malus domestica*, adaptação, precocidade.

<sup>1</sup> Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, Doutor, Pesquisador da Embrapa Clima Temperado, Cx. Postal 403, CEP 96001-970, Pelotas, RS. Bolsista do CNPq. E-mail: bassols@cpact.embrapa.br



**ABSTRACT: EMBRAPA 145: APPLE CULTIVAR RUBIANA**

*Cultivar Rubiana was originated from a cross between the cultivars Ruby and Anna, made at Embrapa Temperate Climate, in 1976. It is a low chilling cultivar, spur type, high yield plant with reduced need of chemical treatments. The fruits are early ripening with sub acid flavor. It is recommended for small orchards for fresh market and breeding purpose, however has high potencial for processing since it has no need of sprays for breaking dormancy, in most of Southern Region, and just a few treatments for disease control, are required.*

*Key words: Malus domestica, adaptation, earliness.*

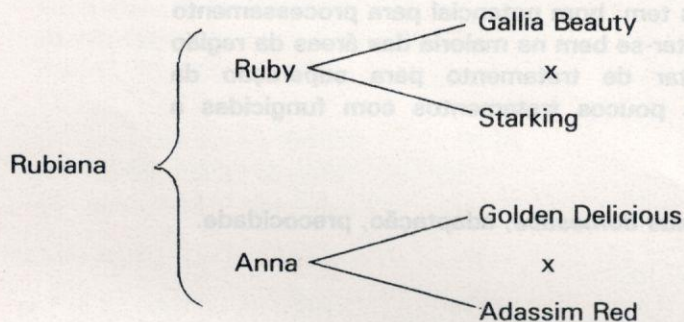
**INTRODUÇÃO**

A cultivar de macieira Rubiana pode ser de grande valia para os programas de melhoramento genético, em áreas de inverno ameno, devido a seu baixo requerimento em frio. Além disso, ela é uma boa opção para áreas baixas, em pequenas propriedades, onde o pessegueiro ou mesmo a ameixeira, são freqüentemente, danificadas por geadas.

Apesar de não apresentar qualidade comparável a da cv. Gala, por exemplo, 'Rubiana' é uma boa alternativa para comercialização local, ou mesmo, consumo doméstico, devido à boa produtividade, baixa necessidade em frio, precocidade de colheita e baixo custo de produção.

**ORIGEM**

A cv. Rubiana é originada da primeira geração de um cruzamento entre as cultivares Ruby e Anna (Fig. 1), realizado em 1976. 'Ruby' originária de Otawa, Canadá, em 1920, provém de um cruzamento entre 'Gallia Beauty' e 'Starking', (Carlson et al., 1970). A cv. Anna, por sua vez, foi obtida em Israel e é oriunda de cruzamento entre 'Golden Delicious' e 'Adassim Red', realizado em 1959, (Empresa Catarinense de Pesquisa Agropecuária, 1986). A cv. Rubiana foi selecionada em 1990 e testada como Pome 33, na Embrapa Clima Temperado e em uma propriedade particular do município de Pelotas.



**Figura 1. Genealogia da cv. de macieira Rubiana.**



**Planta** - As plantas da cv. Rubiana são do tipo spur e iniciam a produção já no 2º ano. São, em geral, de porte baixo ou médio, dependendo do vigor dos porta enxertos utilizados.

Podem produzir frutos por partenocarpia, entretanto, testes preliminares indicam que pode ser polinizada pela espécie *Malus atrosanguinea*, a fim de proporcionar o aumento de produção.

Apesar de não serem imunes à sarna (*Venturia inaequalis*), apresentam certo grau de resistência, pois é possível controlar a doença com um tratamento de inverno e mais uns dois tratamentos com fungicidas, durante o ciclo, nas condições de Pelotas.

Estima-se que seu requerimento em frio seja inferior a 250 horas de temperatura  $\leq 7,2^\circ\text{C}$ .

**Fruta** - As frutas são cilíndrico-cônicas com pedicelo curto a médio. A película é creme-esverdeada com até 80% de vermelho-claro, com pontuações castanho-claras, de tamanho e densidade médias. Russetting é quase ausente, aparecendo apenas na cavidade peduncular. A textura da polpa é média a grossa e o sabor doce-ácido, predominando a acidez.

Os frutos têm tamanho médio, pesando geralmente, entre 100 a 200g. A textura da polpa é média a grossa e o sabor doce-ácido, predominando a acidez. O teor de sólidos solúveis tem variado de 10,5 a 13,2°Brix, dependendo das condições climáticas do ano.

São indicados para uso culinário ou para o mercado que prefere maçã ácida.

**Floração:** A floração ocorre entre o final de agosto e meados de setembro. Nas condições de Pelotas, em quatro anos de observação, a data em que a plena floração ocorreu mais cedo, foi em 22 de agosto e a mais tardia, em 17 de setembro.

**Maturação:** A colheita dos frutos da cultivar Rubiana, nas condições do município de Pelotas, é geralmente, em meados de janeiro, antes da cv. Mollie's Delicious.

**Disponibilidade:** Um número limitado de mudas ou garfos pode ser obtido na Embrapa Clima Temperado, Caixa Postal 403, 96001-970. Fone: 758199. Fax: 758220, Pelotas, RS.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Empresa Catarinense de Pesquisa Agropecuária, SC. **Manual da cultura da macieira**. Florianópolis, 1986. 562p.
- CARLSON, R.F.; DEGMAN, E.S.; FRENCH, A.P.; LASSEN, R.P.; MAAS, L.; MORWRY, J.B.; ROLLINS Jr., H.A.; UPYHALL, W.H.; WILCOX, E. North american apples: varieties. Rootstock, Michigan State University, 1970. 197p.

*The peach cultivar "Jubilee", released in 1993 by Embrapa Temperate Climate, is originated from an hybridization where one of the parents is cv. Bolinha, which has a certain degree of brown rot resistance. "Jubilee" is a canning clingstone cultivar, with dark flesh and large fruits.*

Engº Agrº, Doutor, Pesquisador da Embrapa Clima Temperado, Caixa Postal 403, Pelotas, RS. Bolsista do CNPq. E-mail: [rubiana@cpat.pelotas.embrapa.br](mailto:rubiana@cpat.pelotas.embrapa.br)