

Descripción de variedades de ciruelo europeo I. Variedades autóctonas* **

por M.C. TABUENCA y M. ITURRIOZ

Estación Experimental de Aula Dei, apartado 202. ZARAGOZA
Recibido el 18 de octubre de 1991

Palabras clave: Ciruelo europeo, variedades, sistemática, descripción, identificación.

Desde antiguo la gran mayoría de las variedades de ciruelo europeo cultivadas en España, eran de procedencia extranjera. Según el Resumen Nacional del Inventario Agronómico de Frutales (Ministerio de Agricultura y Pesca, 1981), en aquella época, de las 3.590 hectáreas dedicadas a este cultivo, solo 3,3, ubicadas en la provincia de Lérida, correspondían al grupo de variedades autóctonas conocidas con el apelativo de FRAILE.

FRAILA, de FRAILE y FRAILERA, se consideran denominaciones confusas, que amparan a variedades antiguas, cuya característica más común es su forma muy alargada (Herrero, Iturrioz, 1971). En el pasado eran comercializadas, entre otros, por viveristas de las provincias de Huesca y de Logroño. Durante la realización del

* Este trabajo va a ser el primero de una serie sobre descripción de variedades de ciruelo europeo y todos los datos que se reflejan, tanto en este como en los que le sigan, han sido recogidos y elaborados en la Unidad Estructural de Investigación de POMOLOGÍA, habiendo participado desde 1950 y con mayor o menor dedicación, diverso personal de la misma. En algunos casos, además de la descripción del fruto, se incluirán fotografías de distintos órganos florales. La reproducción de los dibujos se realiza a tamaño natural.

** La preparación del presente artículo se ha realizado durante la vigencia de los Proyectos: INIA Código 9161 y CICYT AGR88-0074.

trabajo de Cartografía de Frutales de Hueso y Pepita, 1959-1963, se describieron frutos de este tipo (Herrero y colaboradores, 1964) que responden a las denominaciones de FRAILA MORADA, FRAILA VERDE y FRAILE ROIG.

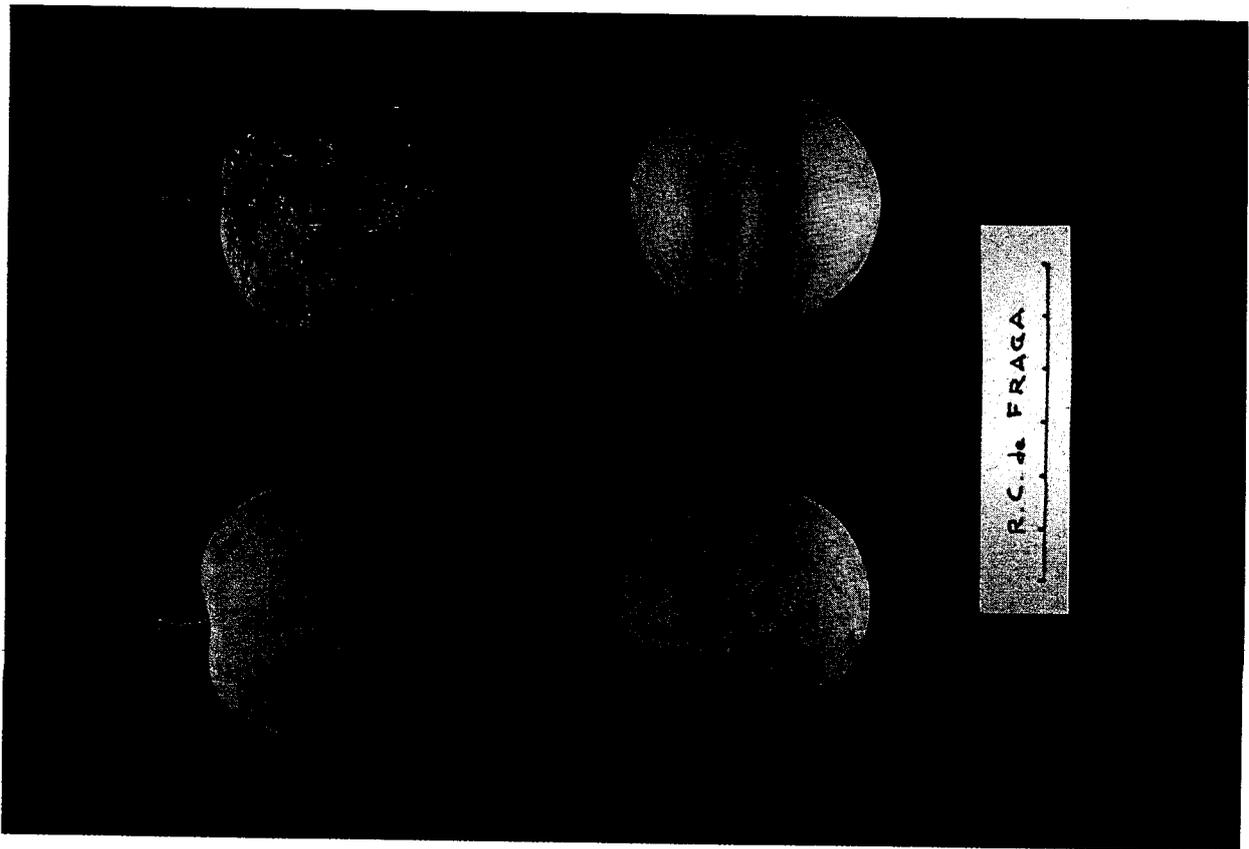
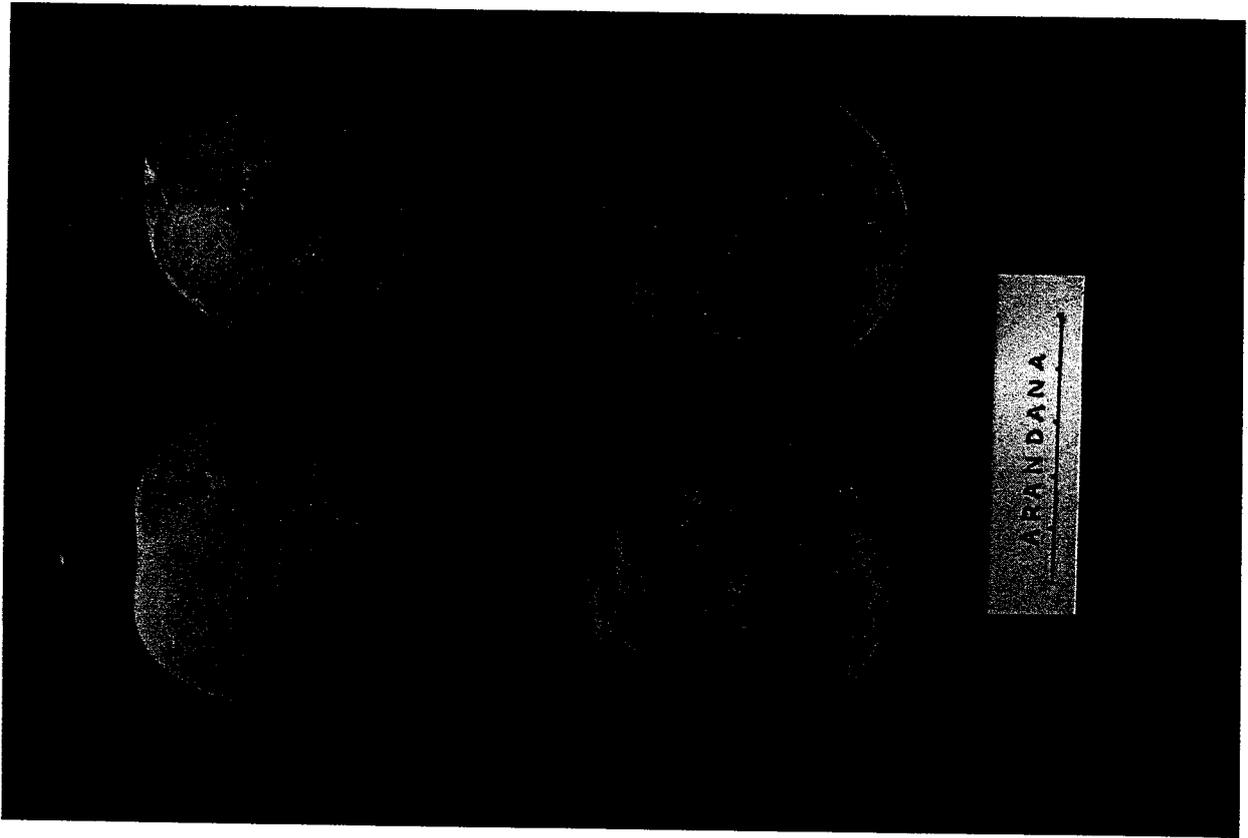
La variedad CATALANA DE JUNIO, difundida en la zona del Llobregat (Barcelona) y mencionada en Santander, tiene como sinonimias las denominaciones CATALANA y de CATALOGNE. Con este último nombre parece ser conocida desde antiguo, puesto que se hace referencia a ella en algunas publicaciones y es descrita en diversas Pomologías (Hedrick, 1911: 203; Soc. Pom. France, 1947: 544; Vercier, 1948: 171; Riera, 1964: 39).

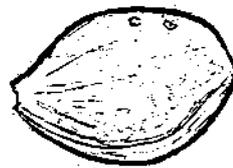
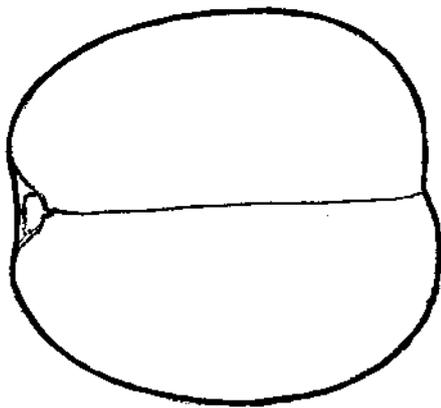
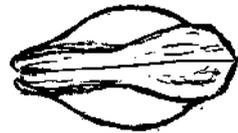
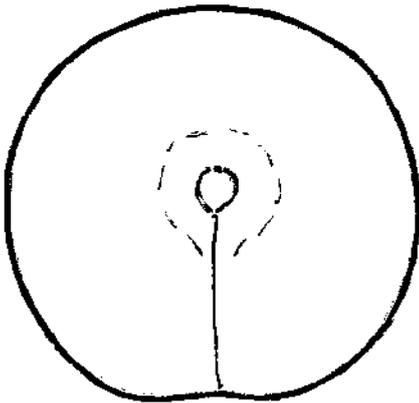
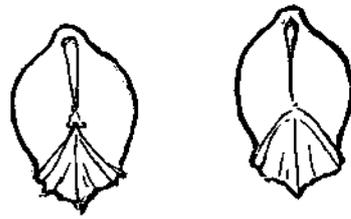
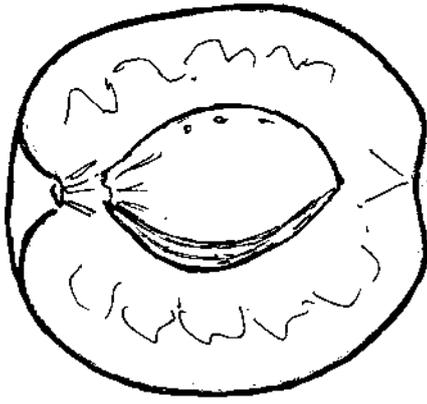
En el antes citado trabajo de Cartografía de Frutales de Hueso y Pepita, recibieron la denominación de locales, algunas variedades autóctonas que se cultivaban en comarcas definidas, tales como: ARANDANA en Lérida y Zaragoza; IMPERIAL ROJA en Santander; del PAIS, considerada como una de las más apreciadas de las islas, en Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife, localidad esta última donde era conocida con el nombre de FIRMELA; POTAIFFE, cuyos frutos se dedicaban preferentemente al secado, en Jaén; REGAÑAL, que era cultivada en la zona de Sierra de Cameros (Logroño); de la ROSA variedad típica de Logroño, citada igualmente en Guipúzcoa y Palencia siendo en esta última provincia conocida con los nombres de SANTIAGUEÑA y ZARAGOCINA; y SAFRANERA en la zona de Coín, Málaga (Herrero y colaboradores, 1964; Herrero, Iturrioz, 1971).

A lo largo de los años, en la Unidad de Pomología de la Estación Experimental de Aula Dei, se han estudiado frutos, de distintas procedencias, recibidos bajo nombres que aparentemente eran denominaciones locales; tales eran los casos de: AMEIXA, ARAN BERDEA y VALENCIANA que fueron identificadas como REINA CLAUDIA DE OULLINS; BRUÑERO y REINA CAUDIA FINA coincidentes ambas con REINA CLAUDIA VERDE; PIPA CAFE y REAL DE CALAHORRA análogas a HARRY'S MONARCH; CENZATE, también conocida como CASA DON PIO y MORADA TARDIA DE SEPTIEMBRE, identificada como GIANT; y BESCOS, GRUESA, IMPERIAL VIOLETA, PASA VIOLETA y TIO MATIAS que se correspondían respectivamente con ANNA SPATH, ONTARIO, SUGAR, de MONTFORT y REINA CLAUDIA TRANSPARENTE. Se trataba por tanto, en todos estos casos, de variedades bien definidas aunque localmente fueran conocidas con otras denominaciones.

En la colección de ciruelo europeo actualmente existente en la Estación Experimental de Aula Dei, solo hay dos variedades que pueden considerarse como autóctonas son: ARANDANA que tiene cierto interés por ser tardía y conservarse relativamente bien en cámara y REINA CLAUDIA DE FRAGA que madura casi un mes antes que REINA CLAUDIA VERDE.

A alguna de las variedades que se citan en el presente trabajo se ha hecho referencia con anterioridad en otras publicaciones de este Grupo de Investigación (Herrero, 1962; Herrero, Tabuenca, 1966; Herrero, Iturrioz, 1971; 1984; Tabuenca, 1967; Tabuenca, Iturrioz, 1990).





Arandana

ARANDANA

Tamaño: Grande o muy grande.

Forma: Elíptico redondeada, achatada en ambos polos. Simétrica o disimétrica. Vista transversal redondeada con suave depresión o ligera protuberancia ladeada en zona ventral.

Zona pistilar: Redondeada, suavemente deprimida.

Punto pistilar: Mediano, cobrizo amarillento, aureolado de rojo. Superficial en una depresión extensa, desviado hacia la parte dorsal.

Sutura: Línea morada oscura más o menos visible según la coloración general del fruto. Superficial, en depresión muy ligera excepto en la cavidad peduncular donde suele estar hendida y formando pequeño surco.

Cavidad del pedúnculo: Estrecha, poco profunda, poco rebajada en la sutura y casi imperceptiblemente en el lado opuesto.

Pedúnculo: Longitud y grosor variables, mediano y grueso o largo y más delgado, en ambos casos engrosado en su extremo.

Piel: Pruina abundante pero no uniforme, azulada. Pubescencia en polo pistilar muy difícil de ver.

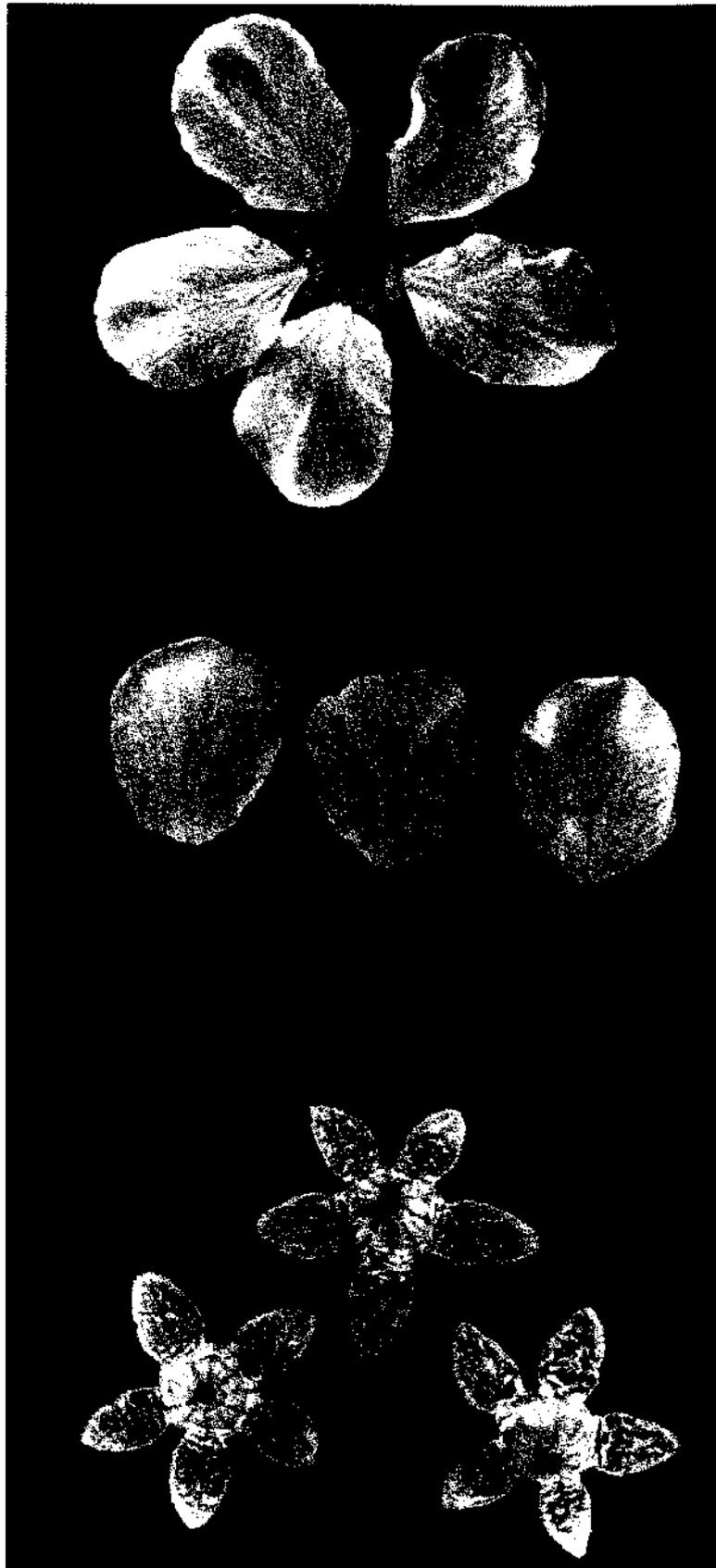
Color de la piel: Rojo granate pasando a amoratado oscuro, no uniforme. Rara vez se puede apreciar el fondo de color verde o amarillento. Punteado abundante de tamaño variable, blanquecino con aureola algo más oscura que la chapa, distribuido por todo excepto junto a la cavidad peduncular y más perceptible en la parte alta de las caras laterales.

Carne: Amarillo ambar. Firme, crujiente, medianamente jugosa.

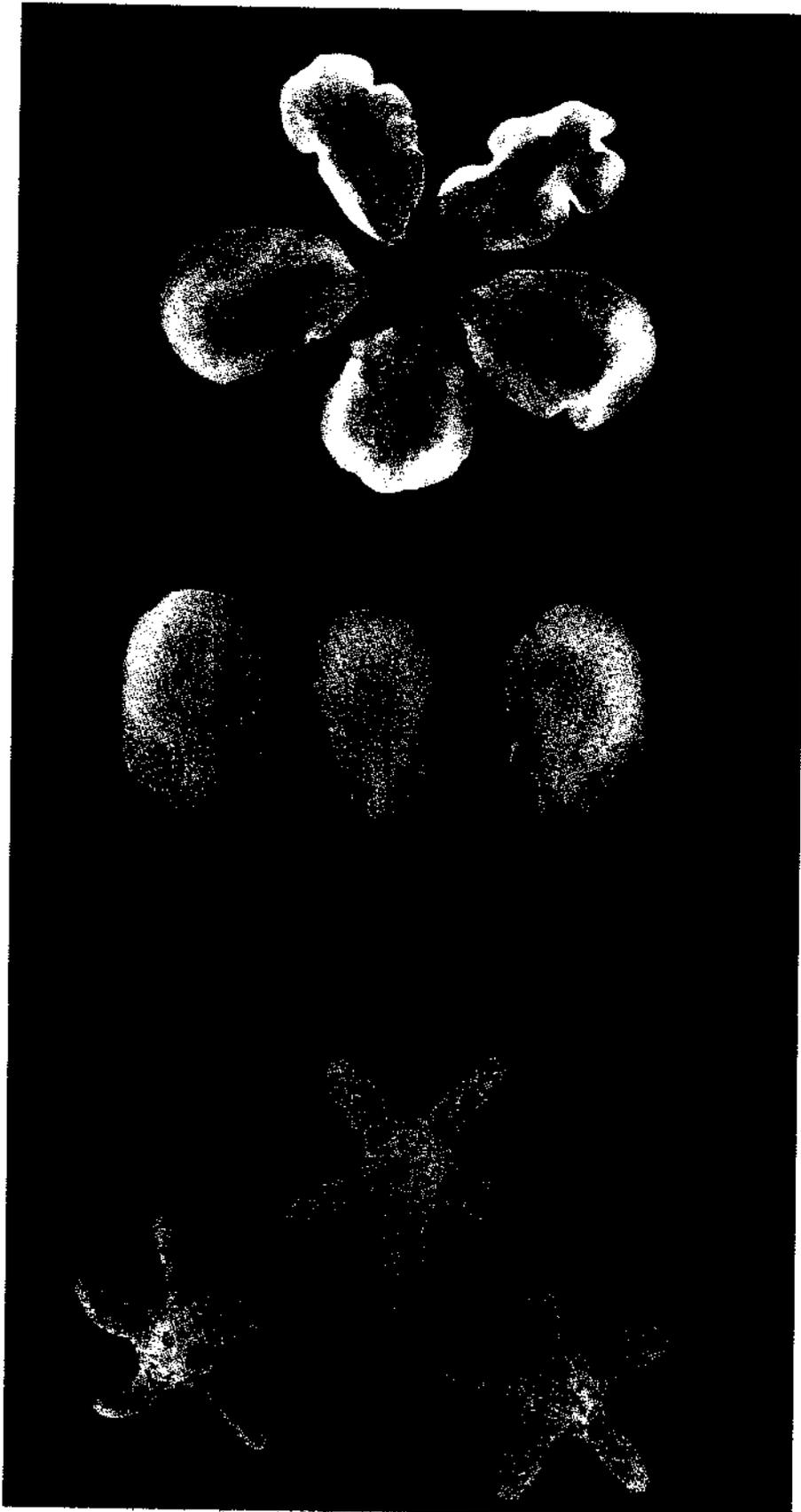
Sabor: Acidulado, agradable.

Hueso: Adherente. Grande. Elíptico redondeado, semigloboso. Zona ventral amplia y muy acusada, bastante más ancha en el tercio pistilar, con ligera cresta. Surco dorsal muy marcado, con frecuencia interrumpido en la parte central, los laterales bien acusados. Caras laterales rugosas, con aristas en la zona peduncular. Borde dorsal con o sin orificios.

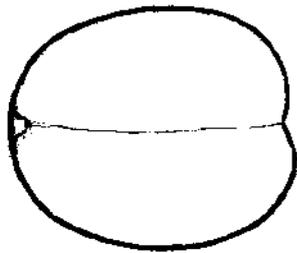
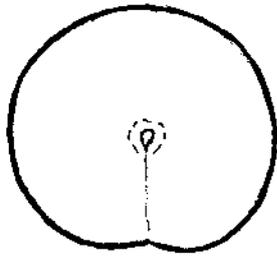
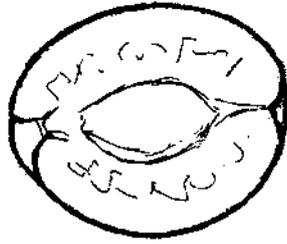
Maduración: Segunda quincena de septiembre (Estación Experimental de Aula Dei).



ARANDANA



CATALANA DE JUNIO



Catalana de Junio

CATALANA DE JUNIO

Tamaño: Muy pequeño.

Forma: Elíptica, deprimida en el polo pistilar. Casi simétrica.

Zona pistilar: Deprimida, formando cubeta.

Punto pistilar: Mediano, amarillento. Superficial, situado en una depresión bastante acentuada. Centrado con relación al eje del fruto.

Sutura: Perceptible por ser transparente, aunque casi del color del fondo. Superficial excepto en ambos extremos, en ligera depresión junto a cavidad peduncular y en depresión algo más acentuada en el polo opuesto, a veces ligeramente hendida junto al punto pistilar.

Cavidad del pedúnculo: Muy estrecha y poco profunda, casi nula. Ligeramente rebajada en el lado de la sutura y más alta en el lado opuesto.

Pedúnculo: Corto o medio, fino.

Piel: Fina, transparente. Poca pruina, blanquecina. Sin pubescencia.

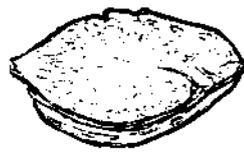
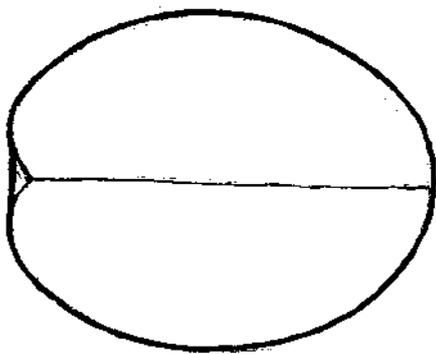
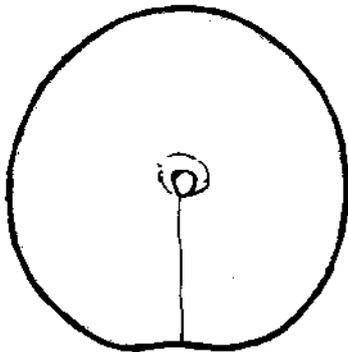
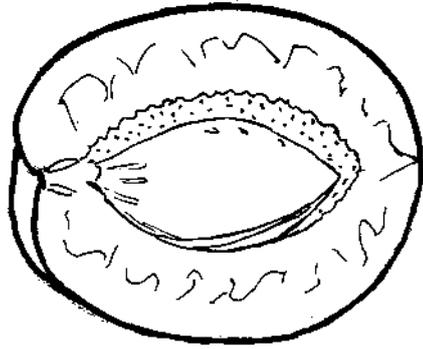
Color de la piel: Amarillo verdoso o calabaza claro, por lo general no uniforme, con estrias desde la cavidad peduncular. Sin chapa. Punteado muy abundante, diminuto, amarillento o blanquecino con aureola verdosa, bien perceptible en zonas poco coloreadas, siendo casi imperceptible en los frutos muy maduros.

Carne: Amarillo verdosa o calabaza claro exacto al color de la piel. Blanda, semipastosa, poco jugosa.

Sabor: Dulce, agradable. Bueno.

Hueso: Libre o semilibre. Muy pequeño. Elíptico. Zona ventral estrecha y poco prominente, bien delimitada por los surcos laterales que son estrechos y bastante profundos. Surco dorsal poco profundo, generalmente con muescas en los labios. Caras laterales arenosas o semilisas.

Maduración: Segunda decena de junio (Estación Experimental de Aula Dei).



Fraila Morada

FRAILA MORADA

Tamaño: Medio o grande.

Forma: Elíptico alargada. Depresión bastante acusada en zona ventral junto a cavidad peduncular, esta depresión sigue muy atenuada a lo largo de la línea de sutura desapareciendo totalmente en el polo pistilar. Gran parte de los frutos son dobles o provienen de flores dobles, teniendo en este caso la parte ventral hundida y siendo muy defectuosos, solamente se describen frutos normales.

Zona pistilar: Redondeada.

Punto pistilar: Mediano o grande, amarillento, superficial. Ligeramente desviado hacia el dorso en relación con el eje del fruto.

Sutura: Línea poco marcada, color violeta, perceptible a primera vista por estar recubierta de pruina. Situada en una depresión bien marcada junto a la cavidad peduncular, mucho más ligera en la parte central y superficial en la zona pistilar.

Cavidad del pedúnculo: Anchura media, muy poca profundidad. Medianamente rebajado en la sutura, sin rebajar en lado opuesto.

Pedúnculo: Medio o largo, fino. Pubescente. Fuertemente adherido a la carne.

Piel: Pruina abundante, azulado violácea, de distribución irregular. Sin pubescencia.

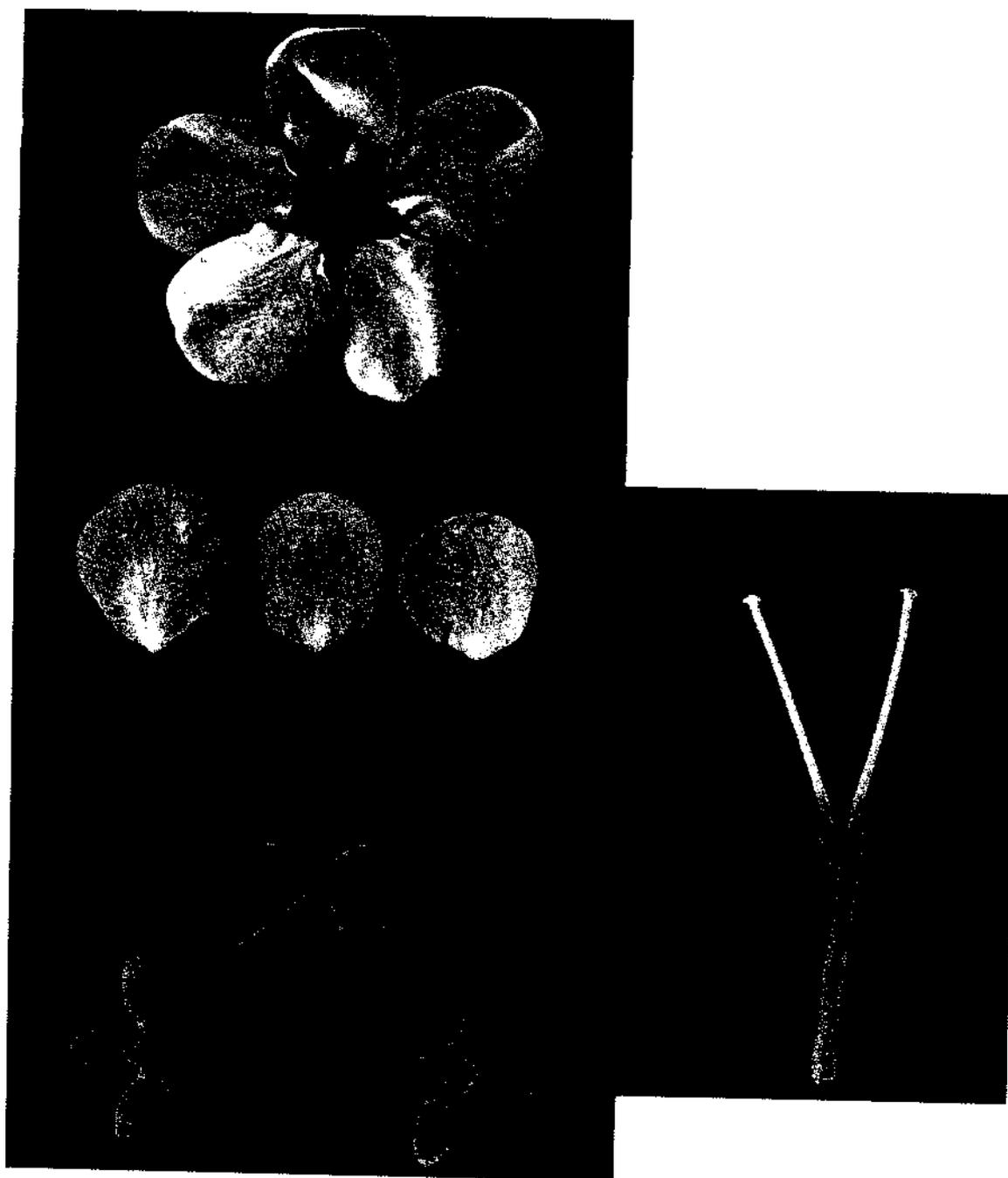
Color de la piel: Violeta rojizo llegando a ponerse casi negro, no uniforme, con zonas cobrizas o violeta claro, dejando ver ocasionalmente el color verde del fondo. Punteado abundante, menudo, blanquecino con aureola violeta rojizo, imperceptible en las zonas más oscuras.

Carne: Amarillo ambarino claro, transparente. A primera vista parece verdosa debido al color oscuro de la piel. Medio firme, ligeramente crujiente, medianamente jugosa.

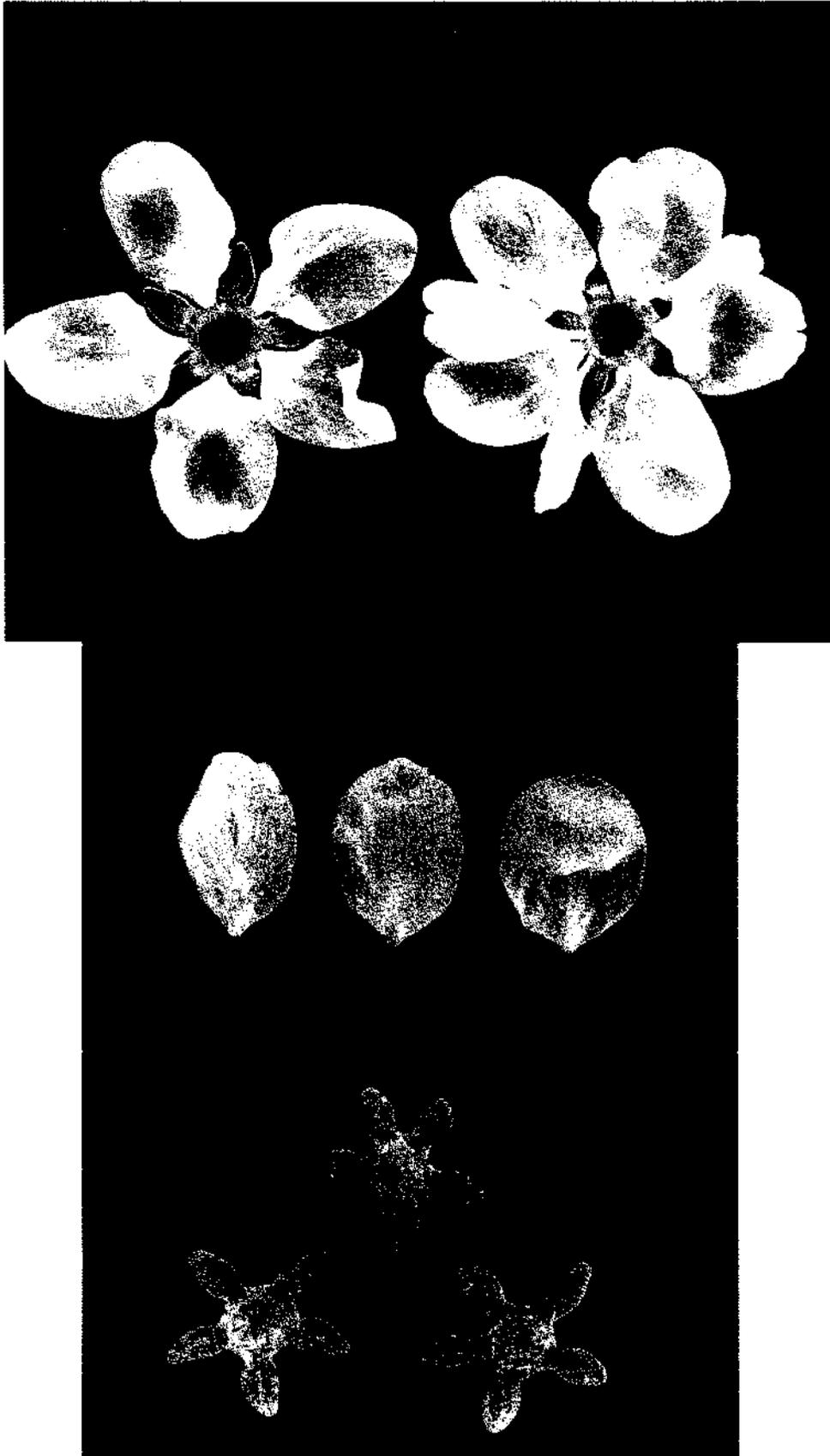
Sabor: Poco dulce. Agradable.

Hueso: Ligeramente adherente en zona ventral y caras laterales. Mediano o grande. Elíptico. Surcos bien marcados. Superficie ligeramente escabrosa.

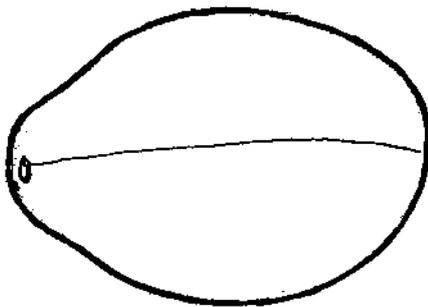
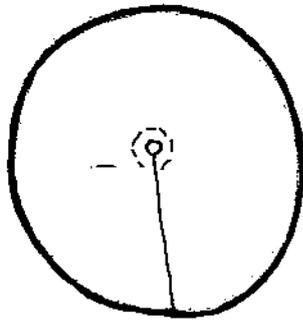
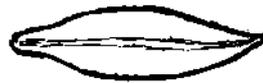
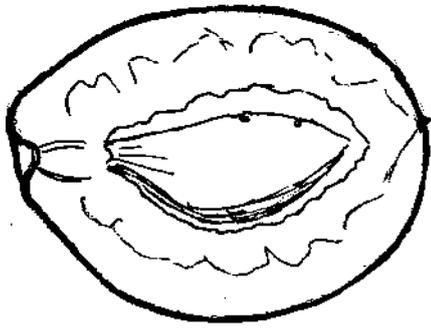
Maduración: Primera decena de agosto (Estación Experimental de Aula Dei).



FRAILA MORADA



FRAILA VERDE



Fraila Verde

FRAILA VERDE

Tamaño: Mediano.

Forma: Elíptica alargada, estrechándose hacia el polo peduncular, a veces formando un ligero cuello. Ventruda. Con ligera asimetría.

Zona pistilar: Redondeada.

Punto pistilar: Tamaño mediano, blanquecino o castaño claro. Generalmente prominente sobre el ápice redondeado. Ligeramente desviado hacia la parte dorsal.

Sutura: Color verde grisáceo indefinido, transparente. Superficial en toda su longitud.

Cavidad del pedúnculo: Sumamente estrecha, casi superficial. Oblicua.

Pedúnculo: Muy largo, fino, leñoso, muy pubescente. Fuertemente adherido al fruto.

Piel: Gruesa y fuerte. Pruina grisácea muy abundante. No se aprecia pubescencia.

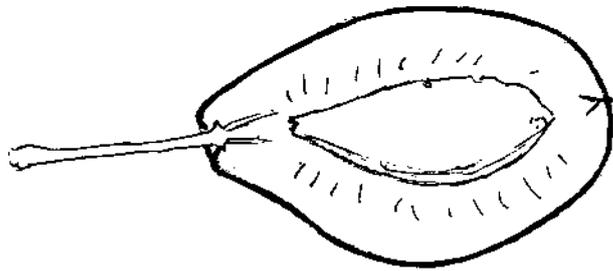
Color de la piel: Verde oliváceo o ceniciento con zonas más verdes como transparentes. Sin chapa o a lo sumo manchas rojizas o castañas. Punteado muy abundante, diminuto y casi imperceptible repartido por todo el fruto y pequeñas cicatrices cobrizas, de tamaño variable, más espaciadas.

Carne: Amarillo verdosa, dorada, transparente. Medio firme, tierna, algo crujiente. Medianamente jugosa.

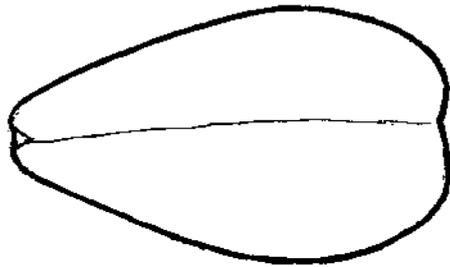
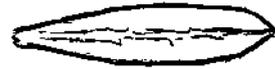
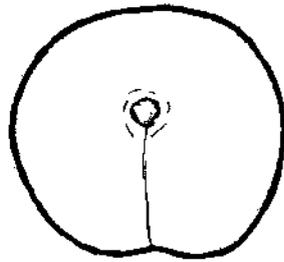
Sabor: Muy dulce, almibarado, aunque algo ácido junto a la piel. Muy bueno.

Hueso: Adherente solo en caras laterales. Tamaño mediano. Muy largo, deprimido, muy asimétrico, con cuello muy marcado en la zona peduncular. Zona ventral muy estrecha con quilla apenas marcada. Surcos laterales estrechos y poco profundos, el dorsal también poco acusado, a veces discontinuo y otras con bordes irregulares o dentados. Caras laterales de superficie arenosa, zona lisa delimitada por estrías muy suaves junto a la truncadura peduncular, a veces hay pequeños orificios junto al borde dorsal.

Maduración: Segunda quincena de septiembre (Estación Experimental de Aula Dei).



Fraile Roig



FRAILE ROIG

Tamaño: Mediano o pequeño.

Forma: Elíptica, muy alargada, anchura máxima por debajo de la línea media, polo peduncular muy estrecho, con cuello ligero o sin cuello. Perfil muy asimétrico.

Zona pistilar: Redondeada o dividida por la línea de sutura, en este caso formando dos ligeras protuberancias. Con frecuencia frutos hendidos en esta zona.

Punto pistilar: Muy pequeño, superficial o prominente. Situado sobre el ápice redondeado o en ligera depresión en forma de surco. Muy desviado hacia el dorso con relación al eje del fruto.

Sutura: Línea rosa bien visible, destacando sobre la coloración general del fruto. Superficial o en una depresión ligera, más acentuada en el cuello y en la zona pistilar.

Cavidad del pedúnculo: Casi nula. Rebajada en la sutura y levantada en el lado opuesto.

Pedúnculo: Muy largo, fino, verdoso. Muy pubescente.

Piel: Muy pruinosa, pruina violacea. Sin pubescencia.

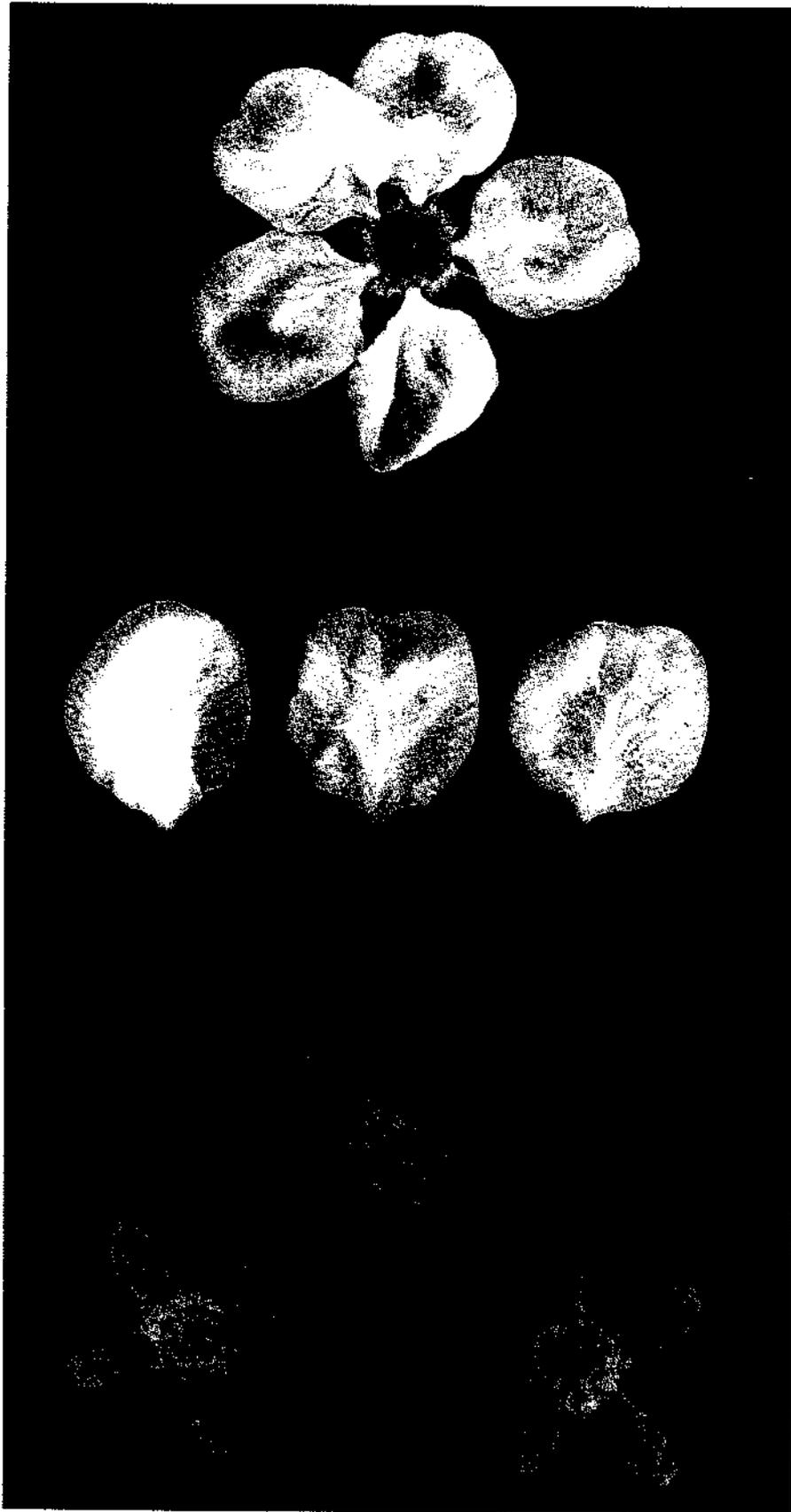
Color de la piel: Rosa ciclamen pasando a rojo carmín o amoratado, no uniforme, a veces se ve el fondo ambarino o verdoso. Punteado abundante, especialmente en las caras laterales, de tamaño variable y color amarillento aureolado de carmín o morado, más oscuro que la zona en que se encuentra.

Carne: Amarillo calabaza. Semifirme, pastosa, poco jugosa.

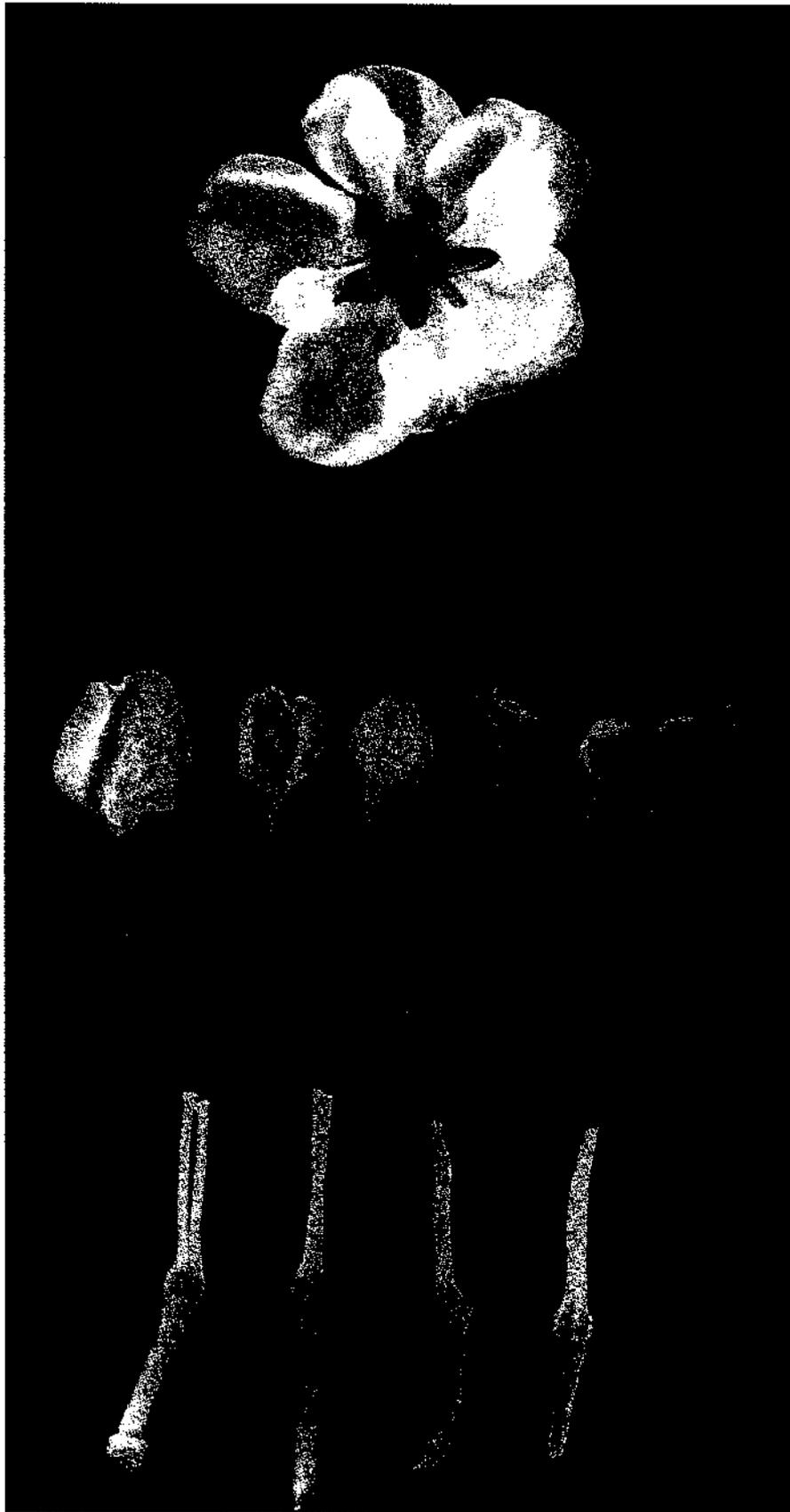
Sabor: Dulce, aromático. Bueno.

Hueso: Semilibre, con ligera adherencia en zona ventral. Tamaño medio. Elíptico alargado, asimétrico; muy estrecho hacia la zona peduncular, donde a veces forma un pequeño cuello; zona pistilar con ápice ligeramente saliente. Muy plano. Zona ventral muy estrecha y poco prominente, quilla casi inapreciable. Surcos laterales anchos y poco profundos, con frecuencia discontinuos, inexistentes en el tercio pistilar. Surco dorsal bien acusado con labios dentados. Superficie arenosa.

Maduración: Segunda quincena de julio (Porreras, Baleares).

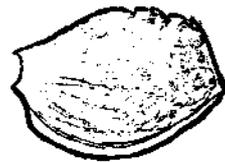
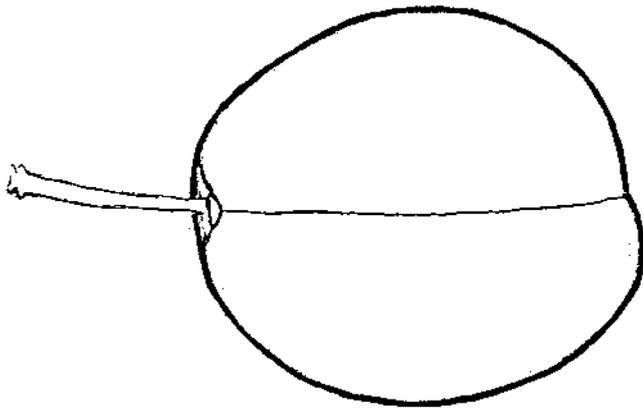
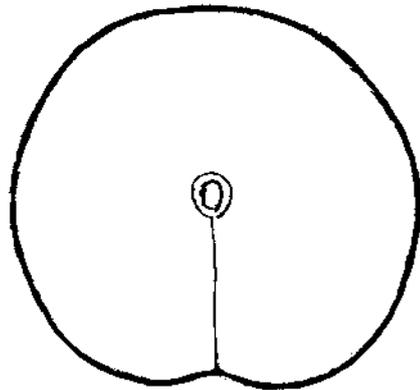
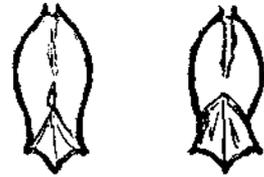
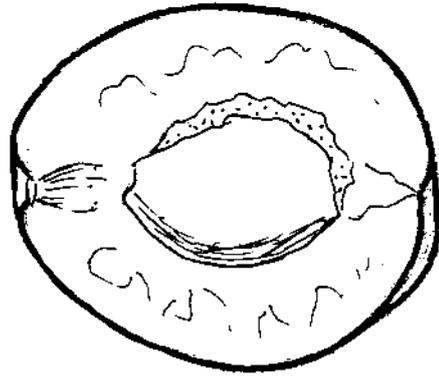


IMPERIAL ROJA



IMPERIAL ROJA

Imperial Roja



IMPERIAL ROJA

Tamaño: Grande.

Forma: Elíptica redondeada. Con depresión bien marcada en la zona ventral. Ligeramente asimétrica, un lado algo más desarrollado sobre todo en la parte inferior. Con gran frecuencia frutos dobles o deformes por proceder de flores con dos ovarios adheridos, estos frutos no se tienen en cuenta para la descripción.

Zona pistilar: Deprimida, con protuberancia ladeada más o menos acentuada, según sea el grado de desigualdad en el desarrollo de los lados del fruto.

Punto pistilar: Grande, redondeado, amarillo dorado, superficial en una depresión o surco bien marcado.

Sutura: Línea visible de color indefinido. Situada en depresión mediana o suave, más acentuada en la zona pistilar.

Cavidad del pedúnculo: Muy estrecha, casi superficial, apenas rebajada en el lado de la sutura.

Pedúnculo: Largo, medianamente grueso, muy pubescente. Con escudete semicarinoso hundido y fuertemente adherido a la carne.

Piel: Con abundante pruina gruesa, azulado violácea, de distribución irregular. Sin pubescencia.

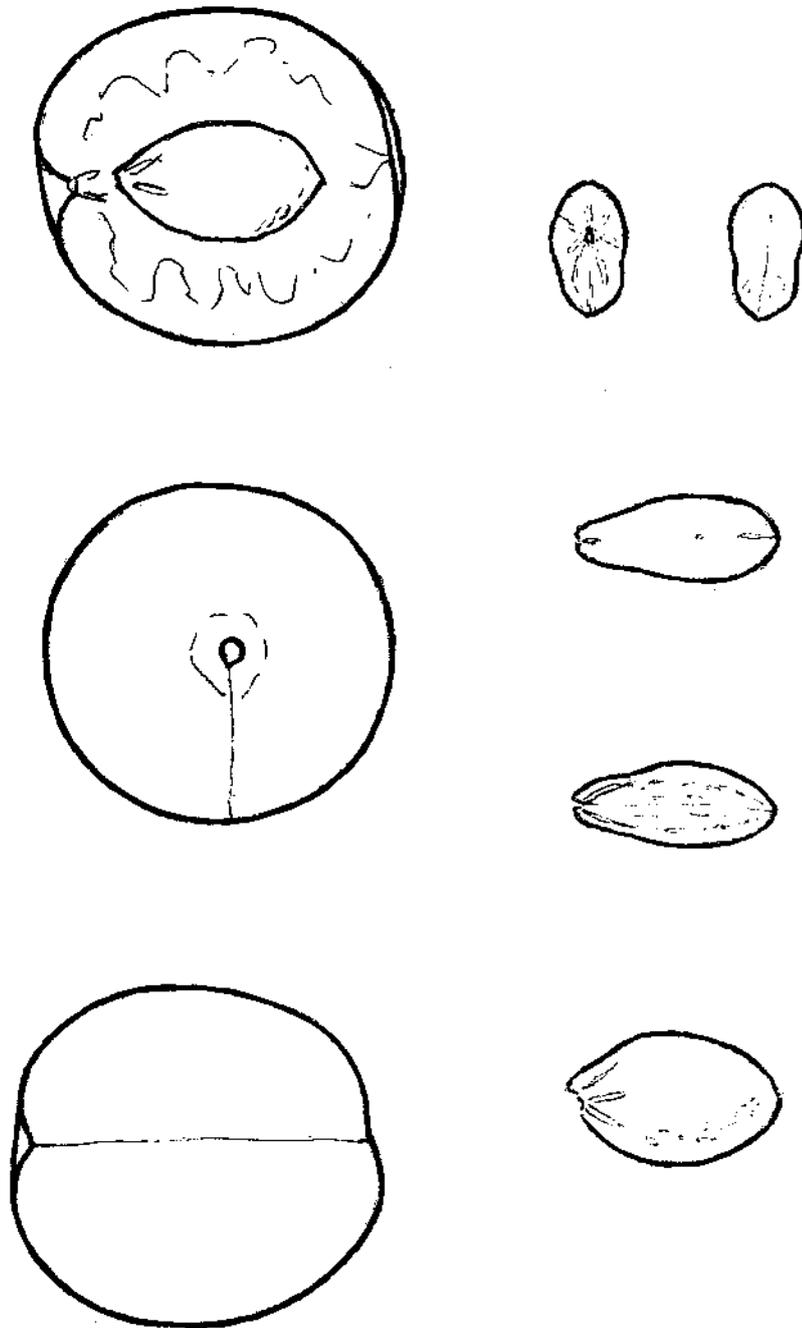
Color de la piel: Rojo vivo o amoratado sobre fondo amarillo verdoso o anaranjado que con frecuencia desaparece o persiste solo en zonas circulares bien delimitadas. En maduración avanzada se vuelve de color negro azulado casi uniforme. Punteado variable en general poco perceptible, blanquecino, muy abundante, diminuto en la zona pistilar y más grande y aislado por el resto.

Carne: Verde amarillenta o amarillo calabaza, transparente. Semiblanda, muy jugosa.

Sabor: Dulce, ligeramente acidulado, refrescante. Bueno.

Hueso: Semilibre, ligera adherencia solo en caras laterales. Tamaño mediano. Elíptico redondeado, muy asimétrico. Zona ventral con cresta bien marcada y delimitada por aristas salientes. Surcos laterales casi superficiales, el dorsal casi nulo en la parte superior, en la inferior limitado por bordes salientes con muescas muy acusadas. Superficie rugosa.

Maduración: Tercera decena de julio, primera de agosto (Estación Experimental de Aula Dei).



del Pais (Las Palmas)

del PAIS (LAS PALMAS)

Tamaño: Mediano.

Forma: Elíptico atonelada. Ligeramente asimétrica, con un lado más largo que otro, por lo que solo se aprecia la asimetría en la zona pistilar. Fruto como hinchado, sin depresiones ni protuberancias señaladas.

Zona pistilar: Redondeada, aplastada, oblícua debido a la desigualdad de los lados del fruto.

Punto pistilar: Mediano o grande, color pardo indefinido. Superficial, situado en una depresión extensa muy suave.

Sutura: Línea incolora y como transparente, casi inapreciable, perceptible solo por estar situada en una estrecha zona totalmente libre de punteado. Completamente superficial, excepto un poco hundida junto a la cavidad peduncular y en depresión muy ligera en la zona pistilar.

Cavidad del pedúnculo: Muy estrecha, poco profunda. Poco rebajada en el lado de la sutura, sin rebajar en el lado opuesto.

Pedúnculo: Muy corto, grueso, verdoso. No se aprecia pubescencia.

Piel: Transparente. Pruina fina, blanquecina. No se aprecia pubescencia.

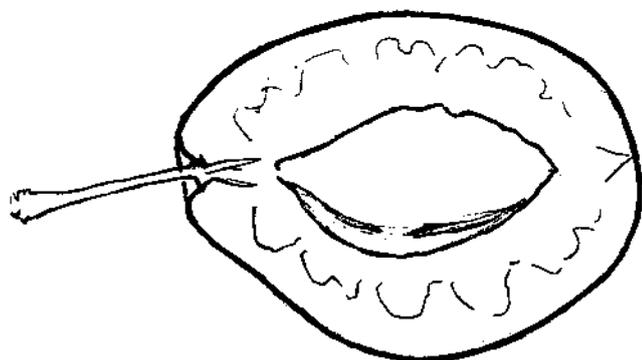
Color de la piel: Amarillo ámbar oscuro, con zona amarillo olivácea alrededor de la cavidad peduncular que se prolonga en estrías y manchas verdosas en la zona ventral. Punteado muy abundante, menudo, blanquecino con aureola verdosa o sin aureola. Alrededor de la cavidad peduncular y a lo largo de la sutura está libre de punteado.

Carne: Color ámbar oscuro, exacto a la piel. Medio firme, algo fibrosa.

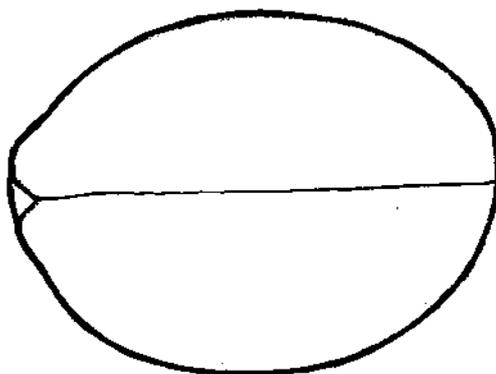
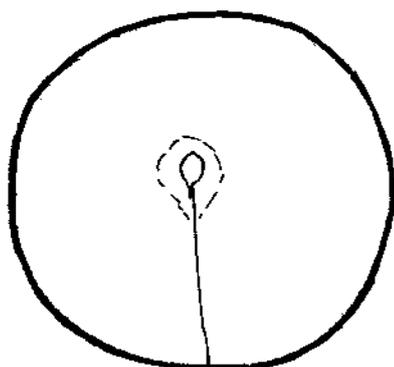
Sabor: Muy dulce, almibarado. Muy bueno.

Hueso: Muy adherente. Tamaño medio. Elíptico. Zona ventral mal delimitada. Surcos laterales discontinuos o inexistentes. Surco dorsal solo perceptible en muy poco espacio junto a ambos extremos. Caras laterales de superficie rugosa, con pequeños surcos bien marcados partiendo de la truncadura peduncular.

Maduración: Primera decena de agosto (Tafira, Las Palmas).



Potaiife



POTAIFE

Tamaño: Muy variable, desde pequeño a grande.

Forma: Elíptico alargada, ventruda, con depresión en la parte superior ventral. Lados generalmente desiguales. Algunos frutos deprimidos en las caras laterales hacia la zona pistilar. Perfil muy asimétrico.

Zona pistilar: Redondeada o con ligera depresión.

Punto pistilar: Pequeño, superficial o ligeramente prominente. Blanquecino o rojizo, situado en ligera depresión o completamente superficial.

Sutura: Línea morada, visible por ser generalmente más oscura que el resto del fruto. Completamente superficial excepto junto a cavidad peduncular o en depresión ligera en toda su extensión.

Cavidad del pedúnculo: Muy estrecha, poco profunda. Ligeramente rebajada en la sutura y algo levantada en el lado opuesto.

Pedúnculo: Longitud variable de medio o largo. Fuerte. Muy pubescente.

Piel: Muy recubierta de pruina azulado violácea.

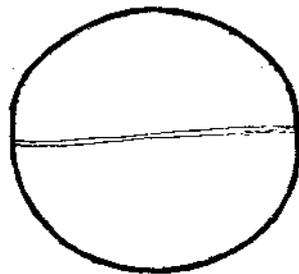
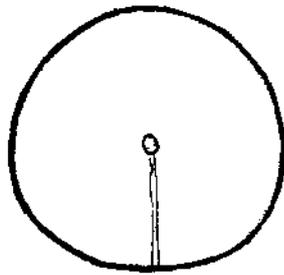
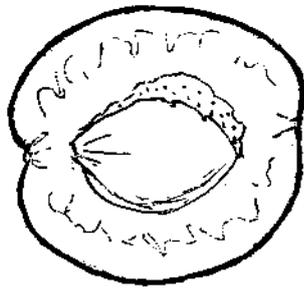
Color de la piel: Rojo amoratado, morado, castaño amoratado o verdoso, muy especial. Fondo amarillo rojizo que pasa a rojo anaranjado claro y suele desaparecer totalmente. Punteado menudo, muy abundante, solo perceptible en frutos o zonas poco coloreadas, donde está aureolado de rojo o morado.

Carne: Color amarillo dorado o verdoso, transparente. Firme, jugosa.

Sabor: Dulce, refrescante. Bueno.

Hueso: Adherente. Tamaño muy variable, de acuerdo con la gran diferencia de los frutos. Elíptico alargado, muy aplastado, asimétrico. Zona ventral estrecha prácticamente sin quilla. Surcos laterales muy marcados, aunque a veces discontinuos, interrumpidos hacia la mitad o en el tercio superior. Surco dorsal ancho y profundo con muescas en los bordes. Caras laterales suavemente esculpidas.

Maduración: Primera decena de agosto (Alcaudete, Jaén).



Regañal

REGAÑAL

Tamaño: Pequeño.

Forma: Elíptico redondeada. Muy regular.

Zona pistilar: Redondeada, ligeramente aplastada y con una ligerísima protuberancia detrás del punto pistilar.

Punto pistilar: Muy grande, ruginoso, rodeado de pequeñas cicatrices, a veces hendido. Superficial.

Sutura: Línea bastante marcada de color indefinido, transparente, muy visible. Completamente superficial.

Cavidad del pedúnculo: Prácticamente nula.

Pedúnculo: Corto o mediano, fino, verdoso. Pubescencia escasa, muy difícil de apreciar.

Piel: Fina, transparente, recubierta de pruina blanquecina.

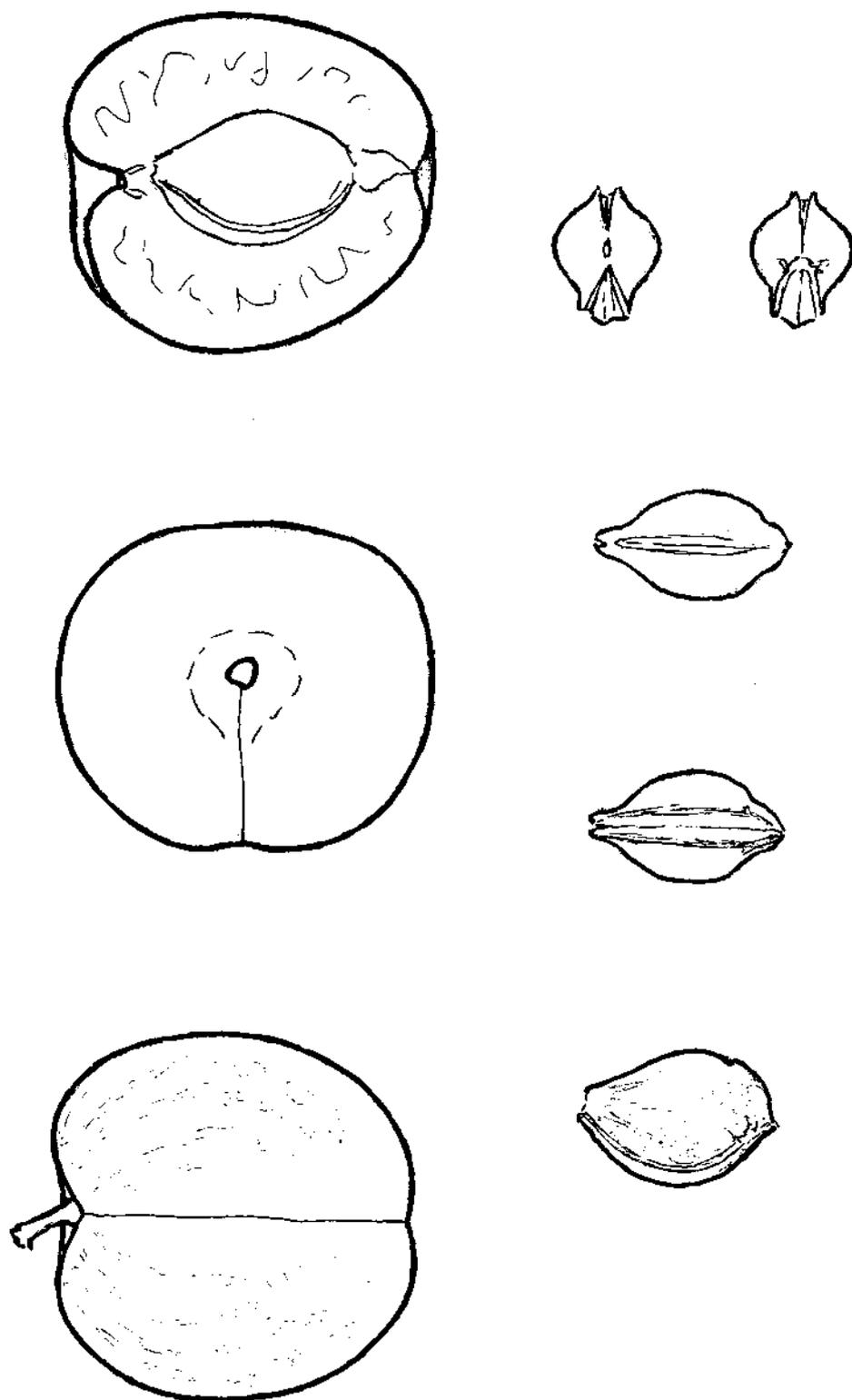
Color de la piel: Amarillo calabaza oscuro, uniforme. Punteado muy menudo, amarillo intenso, muy visible; muy abundante sobre todo en la zona pistilar, quedando en cambio libre de punteado la zona peduncular y la ventral en una estrecha zona a los lados de la sutura.

Carne: Color exacto al de la piel. Medio firme, bastante jugosa.

Sabor: Muy dulce, muy bueno. Recuerda el sabor típico de las Reinas Claudias.

Hueso: Semilibre, adherente en zona ventral. Pequeño. Elíptico, semigloboso. Zona ventral poco acusada, con quilla muy suave junto a la truncadura del pedunculo. Surcos laterales generalmente poco marcados, a veces muy superficiales, algo más marcados hacia el polo pistilar. Surco dorsal bien acusado con abundantes muescas en sus bordes. Caras laterales de superficie arenosa y semilisa, con aristas bastante marcadas que parten del polo peduncular.

Maduración: Primera decena de agosto (Soto de Cameros, Logroño).



Reina Claudia de Fraga

REINA CLAUDIA DE FRAGA

Tamaño: Mediano o grande.

Forma: Vista de frente redondeada, ligeramente deprimida en los polos. Perfil elíptico redondeado. Vista transversal también elíptico redondeada, con suave depresión en zona de sutura.

Zona pistilar: Redondeada, con ligera depresión que en ocasiones es algo más marcada y limitada por dos pequeñas protuberancias hacia la zona de la sutura.

Punto pistilar: Muy pequeño, cobrizo, superficial, situado en un pocillo generalmente bien marcado, pero no en su fondo, sino desviado hacia la parte dorsal.

Sutura: Poco marcada, superficial, verdosa o incolora. Situada generalmente en una depresión suave, a veces más acentuada en los extremos.

Cavidad del pedúnculo: Amplia y superficial, excepto en la inserción del pedúnculo en el que es estrecha y a veces profunda.

Pedúnculo: Muy corto, fuerte, verdoso o parcialmente ruginoso, con abundante pubescencia muy corta. Escudete pequeño, muy incrustado en el fruto.

Piel: Fuerte, bien adherida a la carne. Pruina muy ligera. No se aprecia pubescencia.

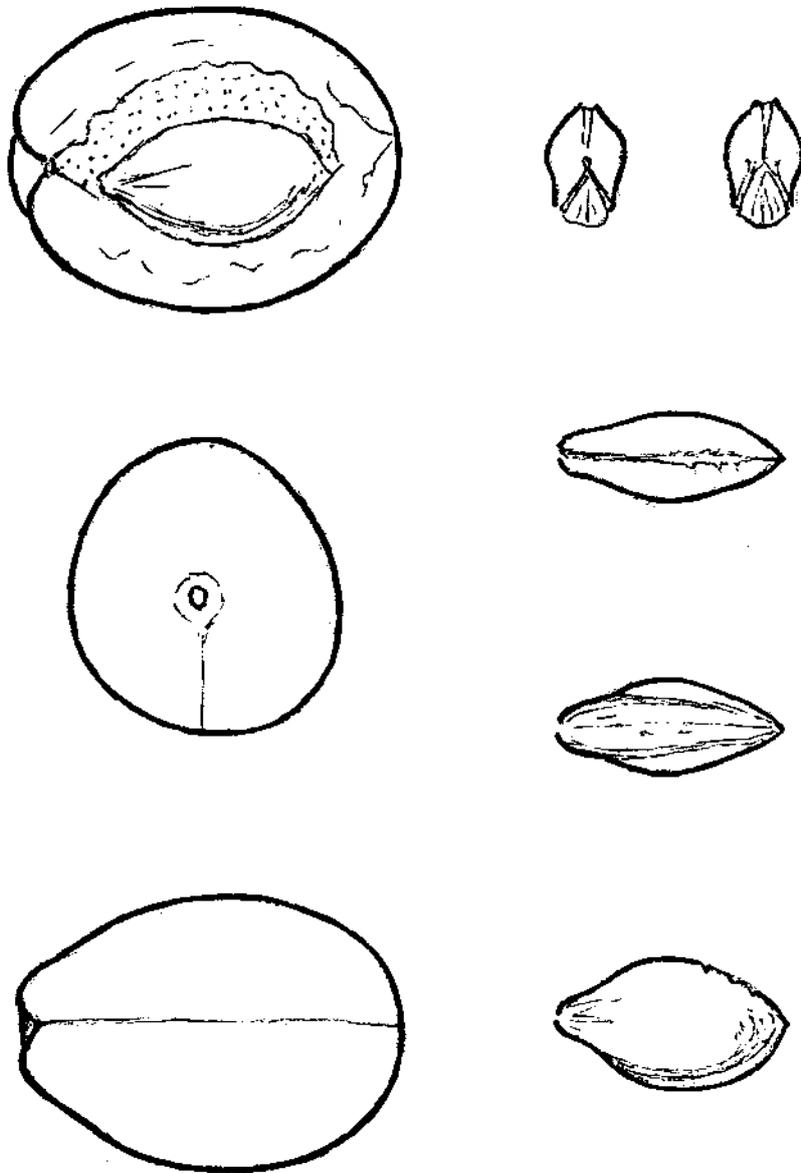
Color de la piel: Verde pálido o amarillo verdoso o dorado, con estrias más claras desde la cavidad peduncular y manchas atigradas por el resto. Sin chapa o con ligera chapa sonrosada. Punteado abundante, muy menudo y blanquecino, casi imperceptible.

Carne: Verdosa o dorada, prácticamente igual al color de la epidermis. Semifirme, muy jugosa.

Sabor: Dulce y agradable, muy bueno cuando el fruto esta bien maduro.

Hueso: Muy adherente. Tamaño medio. Forma general elíptica, caras laterales globosas o semiglobosas. Zona ventral muy marcada y prominente, generalmente sin cresta, o con cresta muy ligera solo en el tercio peduncular. Surcos laterales y dorsal muy acentuados. Caras laterales de superficie arenosa, con frecuencia fuertemente erosionadas.

Maduración: Segunda decena de julio (Estación Experimental de Aula Dei).



de la Rosa

de la ROSA

Tamaño: Pequeño o medio.

Forma: Elíptico alargada. Un poco ventruda, deprimida en las caras laterales. Generalmente simétrica. Algunos frutos con cuello ligerísimo junto a zona peduncular.

Zona pistilar: Redondeada.

Punto pistilar: Pequeño o medio, con frecuencia hendido. Redondeado. Amarillento. Superficial, situado en depresión casi imperceptible.

Sutura: Visible por formarla una línea continua de color rojo o amoratado. Superficial excepto junto a cavidad peduncular o en ligerísima depresión en toda su extensión.

Cavidad del pedúnculo: Estrechísima, poco profunda. Bruscamente rebajada en corta extensión en la sutura.

Piel: Pruina abundante, azulado violácea. No se aprecia pubescencia.

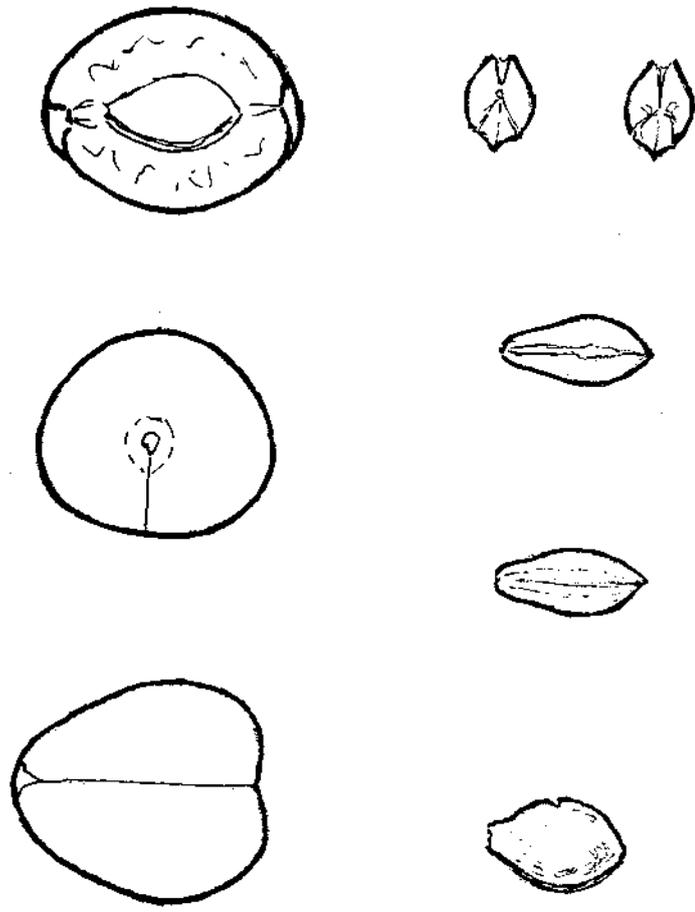
Color de la piel: Rojo ciclamen claro, pasando a carmín amoratado, casi negro en maduración completa, excepto en el último caso no presenta coloración uniforme, por lo general se oscurece antes la zona pistilar. Con frecuencia alrededor de la cavidad peduncular se conserva una pequeña zona amarillo anaranjado o rojo claro. Punteado abundante con aureola amoratada, visible solo en las zonas claras.

Carne: Color amarillo claro, transparente. Semiblanda. Jugosa.

Sabor: Dulce, acidulado bajo la piel, refrescante, Bueno.

Hueso: Libre o parcialmente adherido en zona ventral o dorsal. Tamaño pequeño o medio. Alargado, estrechándose junto a la zona peduncular, formando un cuello muy marcado. Zona ventral poco prominente con ausencia total de quilla, estrecha, ensanchándose generalmente en el tercio peduncular. Surcos laterales estrechos pero bien marcados. Surco dorsal poco profundo, sobre todo en la zona del cuello, en el resto delimitado por labios dentados. Caras laterales arenosas, poco esculpidas, con aristas que parten de la zona peduncular y rugosidades en el polo pistilar.

Maduración: Primera decena de julio (Alcanadre, Logroño).



Safranera

SAFRANERA

Tamaño: Muy pequeño.

Forma: Oval, con la anchura máxima por debajo de la línea media. Asimétrica, sobre todo en el polo pistilar.

Zona pistilar: Dividida por la sutura, formando dos protuberancias desiguales.

Punto pistilar: Pequeño, amarillento. Situado en un pocillo bastante pronunciado.

Sutura: Línea fina de color rosa amoratado, visible en los frutos poco coloreados y casi imperceptible en los muy maduros. Situada en depresión bien marcada en el polo pistilar, formando cubeta alrededor del punto pistilar, ligeramente hundida junto a cavidad peduncular y superficial o en depresión muy suave en el resto.

Cavidad del pedúnculo: Estrechísima, poco profunda. Más o menos rebajada en el lado de la sutura.

Pedúnculo: Corto, de grosor medio. Pubescente.

Piel: Con abundante pruina violácea. No se aprecia pubescencia. Con frecuencia la piel está como cuarteada y más o menos recubierta de cicatrices ruginosas formando puntos, rayas o maraña, sobre todo alrededor de la zona peduncular y en los frutos más maduros.

Color de la piel: Muy especial, amarillo oliváceo, anaranjado cobrizo, vinoso o ámbar rojizo, no uniforme, pasando a carmín amoratado o morado en maduración completa. Punteado abundante, poco perceptible, con aureola de color indefinido.

Carne: Color ámbar, transparente. Medio firme.

Sabor: Dulce, refrescante, bueno. Recuerda a las variedades del tipo Mirabelle.

Hueso: Adherente. Pequeño. Elíptico. Zona ventral muy estrecha, formando ligera quilla en toda su extensión. Surcos laterales finos, con frecuencia discontinuos. Surco dorsal generalmente ancho y poco profundo con muescas en los labios. Caras laterales de superficie casi lisa, a veces con uno o más orificios muy próximos al borde dorsal.

Maduración: Segunda quincena de junio (Coín, Málaga).

REFERENCIAS

- Hedrick, U. P. (1911). The plums of New York. **Department of Agriculture, State of New York, 8 Anual Report**, Vol.3. Part II: 616 pp.
- Herrero, J. (1962). Incompatibilidad entre patrón e injertos V. Variedades de ciruelo injertadas sobre Mirobolán B. **An. Aula Dei**. 7: 56-63.
- Herrero, J. y colaboradores (1964). Cartografía de frutales de hueso y pepita. **Departamento de Pomología de la Estación Experimental de Aula Dei, C.S.I.C., Zaragoza**.
- Herrero, J.; M. Iturrioz. (1971). Variedades de ciruelo en España. **An. Aula Dei** 11: 165-199.
- Herrero, J.; M. Iturrioz. (1984). Colección de variedades de ciruelo europeo de la Estación Experimental de Aula Dei. **ITEA**, 56: 3-16.
- Herrero J.; M. C. Tabuena, (1966). Epocas de floración de variedades de hueso y pepita. **An, Aula Dei**, 8: 154-167.
- Ministerio de Agricultura y Pesca. (1981). Inventario Agronomico de Frutales. Resumen Nacional. I. Memoria: 173 pp.
- Riera, F. J. (1964). Cultivares nacionales y de importación de peral, manzano, ciruelo y melocotonero. **Apuntes E.P.A. y E.A de Barcelona**. Vol. II: 77 pp.
- Société Pomologique de France (1947). Le Verger Francais. Tome I. Catalogue Descriptif des fruits adoptés par le Congrès Pomologique, Lyon: 576 pp.
- Tabuena, M.C. (1967). Necesidades de frio invernal de variedades de ciruelo. **An. Aula Dei** 8: 383-391.
- Tabuena, M. C.; M. Iturrioz, (1990). Descripción de variedades de ciruelo del tipo Reina Claudia. **Fruticultura Profesional** 30: 26-29.
- Vercier, J.(1948). La détermination rapide des variétés de fruits. Tome Troisième, Abricots, Pêches, Prunes, Chataignes, Noix. 2.^a edition, Librairie J.B. Bailliers& Fils, Paris: 284 pp.