

#Vente conmigo al huerto

horticultura,huerto,hortalizas,huerta,tomates,lechugas,pimientos,cultivo hidroponico

Desde Berlin con amor...

Bias aenea...

Sagardoetxea

RSS | Emy de Lema | Jueves, 9 de noviembre de 2006 | Sin comentarios | [Horticultura](#) |

Lo primero daros las gracias porque entre todos hemos hecho posible que en un tiempo record, este blog sea uno de los 2 **blogs destacados** de El Diario Vasco. Espero que con vuestras visitas y comentarios siga por mucho tiempo.

Os comenté que la **Fundación Zabalegi** organiza diversos cursos en horario de tarde. Uno de ellos ha sido el de "Patrones, injerto y poda de manzanos", impartidos por **Aitor Etxeandía** (patrones y variedades) e **Iñaki** (injerto y poda).

En la clase de patrones, Aitor nos empezó diciendo que los frutales están compuestos de 2 partes: el **patrón** (la zona de las raíces y de 10 a 20 cm. de tronco) y la **variedad** (la que tú quieres, a través del injerto). De esta manera la variedad siempre es la misma ya que las creadas desde semilla, por reproducción sexual, darían variedades diferentes.

A la hora de **elegir el patrón** hay que tener en cuenta:

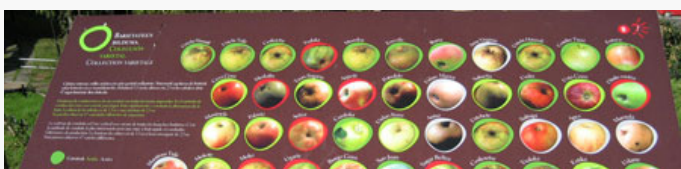
- . suelo
- . agua
- . mantenimiento: poda, abonado...
- . relación entre variedad y patrón
- . sistema de plantación

Hay distintos **tipos de patrones**, según quieras que te dé más fruta, que te la comience a dar antes, que el árbol sea más grande...

Pero no todo fué clase teórica, también hicimos varias salidas, una de ellas a la **Sagardoetxea** de **Astigarraga**



Aitor nos explicó cómo donde había un bosque, ahora hay plantados manzanos de distintas variedades de manzana de sidra.



[Ir a la portada de blogs](#)

[Sobre este blog](#)



Vamos paso a paso a compartir las enseñanzas de la Fundación Arteaga de Hernani.

[Ver perfil »](#)

[RSS »](#)

[Contactar con el autor »](#)

[Eres el Autor de este blog, Identificate »](#)

[Buscar](#)



[Categorías](#)

- [Horticultura](#)
- [Sin categoría](#)

[Calendario](#)



Nos explicó la **historia de los manzanos**. La mayoría han sido llevados con cepellón y plantados allí. Los de más edad, tenían un trozo de manguera a ras de tierra que estaba enterrada hacia abajo para así poder introducir mejor el agua en las raíces al principio del trasplante.



Tenían también algunos **patrones**.



Un manzano estaba plantado en un tiesto grande de madera que en un lado tenía una puerta que se puede abrir para poder ver las **raíces del manzano** que están protegidas por un cristal. La puerta debe estar cerrada porque la luz es perjudicial para las raíces.



Tienen una de las antiguas **prensas de manzanas**. Nos comentó que todavía se ve la viga en las paredes de algunos caseríos.





Vimos cómo es posible, mediante la poda, **rejuvenecer un árbol**.



Hicimos una parada en lo alto de la finca y nos sentamos todos para oír los comentarios de Aitor y hacerle algunas preguntas. Os pongo la foto de grupo para que veáis que variedad de “estudiantes”.



Y os regalo esta **vista de Astigarraga** desde allí.



Luego entramos en el **Museo de la sidra**. Es un sitio muy recomendable para visitas didácticas. Todas las explicaciones están en castellano, euskera y francés (en breve tendrán también auriculares en inglés).

Al principio tienen distintas **botellas de sidra**.





Vemos el **interior de la manzana** (que es la parte femenina) y por dentro las pepitas que son la semilla.



Más fotos del interior.



Y una antigua **embotelladora**.



Luego fuimos al edificio de enfrente donde hicimos cata de bebidas derivadas de la manzana.

Esta se debe efectuar en **vasos especiales** de cristal extrafino, de tal forma que se pueda echar bien la "**sagardoa**". En el País Vasco la "**sagardoa**" tiene que caer al vaso a una altura de unos **50 cm.** para que salga el granillo (anhídrido carbónico endógeno) y una

mejor expresión aromática. Hay que servirla en **pequeñas cantidades** para que pueda ser bebida de **un solo trago** según sea servida. De esta manera se puede apreciar en sus condiciones óptimas la "**txinparta**", color, aroma y sabor de la "**sagardoa**". La temperatura de cata es entre **10 y 12** grados.

Empezamos aprendiendo a **coger el vaso** (con dos dedos) para no calentar la sidra. La sidra tiene que dar **contra el lateral** del vaso. Para el txotx hay que colocarse en **fila**, poniendo el **vaso debajo** del que está cogiendo la sidra para no desperdiciarla.



La sidra puede tener diferentes **tonos**. Una botella de sidra se puede conservar de 1 a 3 años. Cuanto más oscura, más aguanta.



También catamos mosto de sidra, licor de manzana y un orujo con manzana. Pasamos un rato muy agradable y al final nos quedamos hablando con el que nos dió la charla de la cata.



Si vais ya me contaréis.



Archivado en : **Horticultura**

Desde Berlin con amor...

Bias enea...

vocento



© Copyright DIARIOVASCO.COM Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.
Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, Folio 118, Hoja nº 2.900,
Inscripción 1ª C.I.F.: A-20004073
Domicilio social en Camino de Portuetxe, 2 San Sebastián 20018
Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com
Copyright © Digital Vasca S.L. , San Sebastián. , 2008. Incluye contenidos de la empresa
citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.) , y, en su
caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y
utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa,
expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a
disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o
indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Política de Cookies](#)

ENLACES VOCENTO

ABC.es	Hoy Digital
El Correo	La Rioja.com
Elnortedecastilla.es	DiarioVasco.com
Elcomercio.es	Ideal digital
SUR.es	Las Provincias
Qué.es	El Diario Montañés
La Voz Digital	Laverdad.es
ABC Punto Radio	Finanzas
hoyCinema	hoyMotor
Infoempleo	Guía TV
Autocasion	Mujerhoy
Pisos.com	Vadejuegos
Avanzaentucarrera.com	Ofertplan
XLSemana	Código Único
Guapabox	