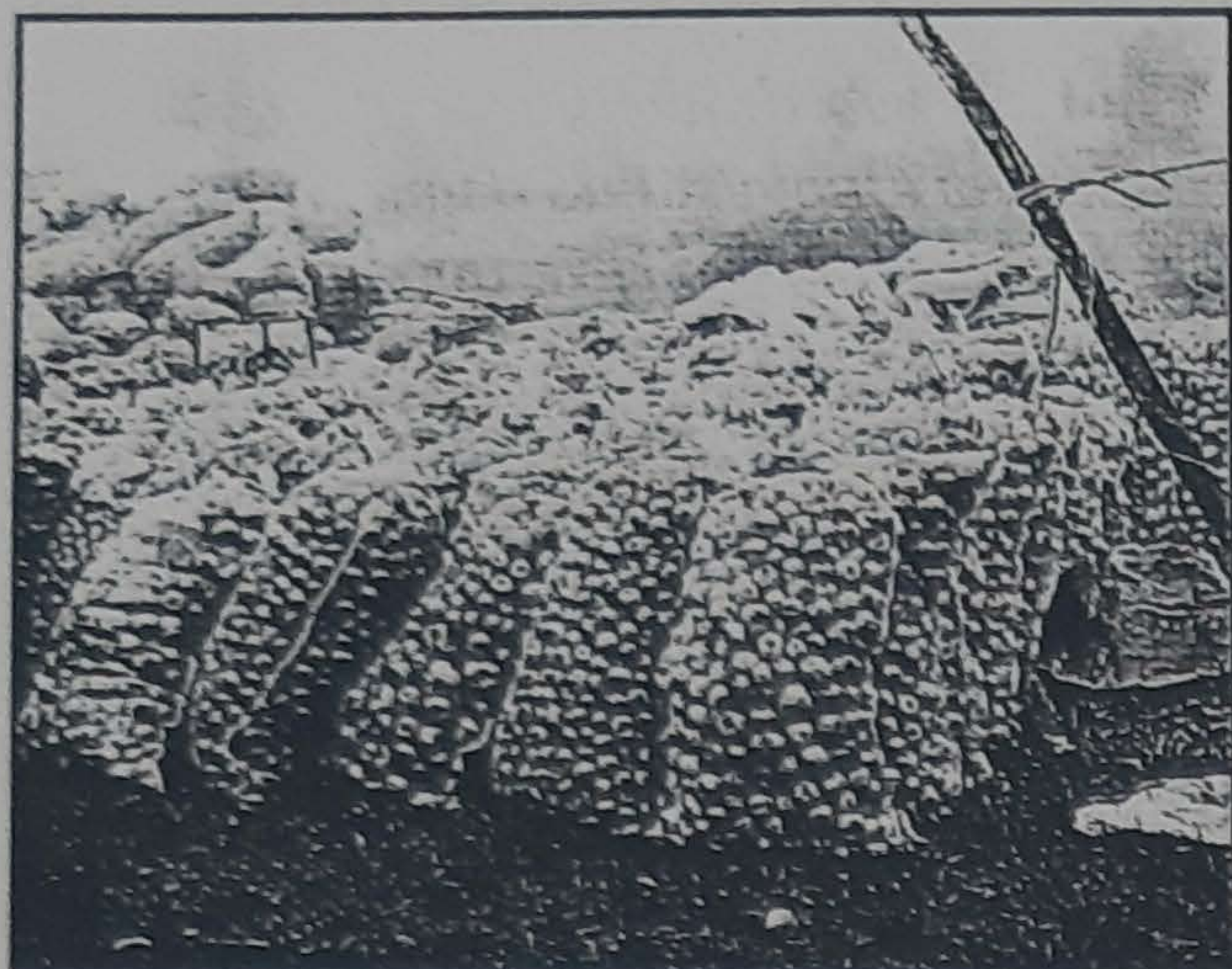


Recolección de la manzana de sidra

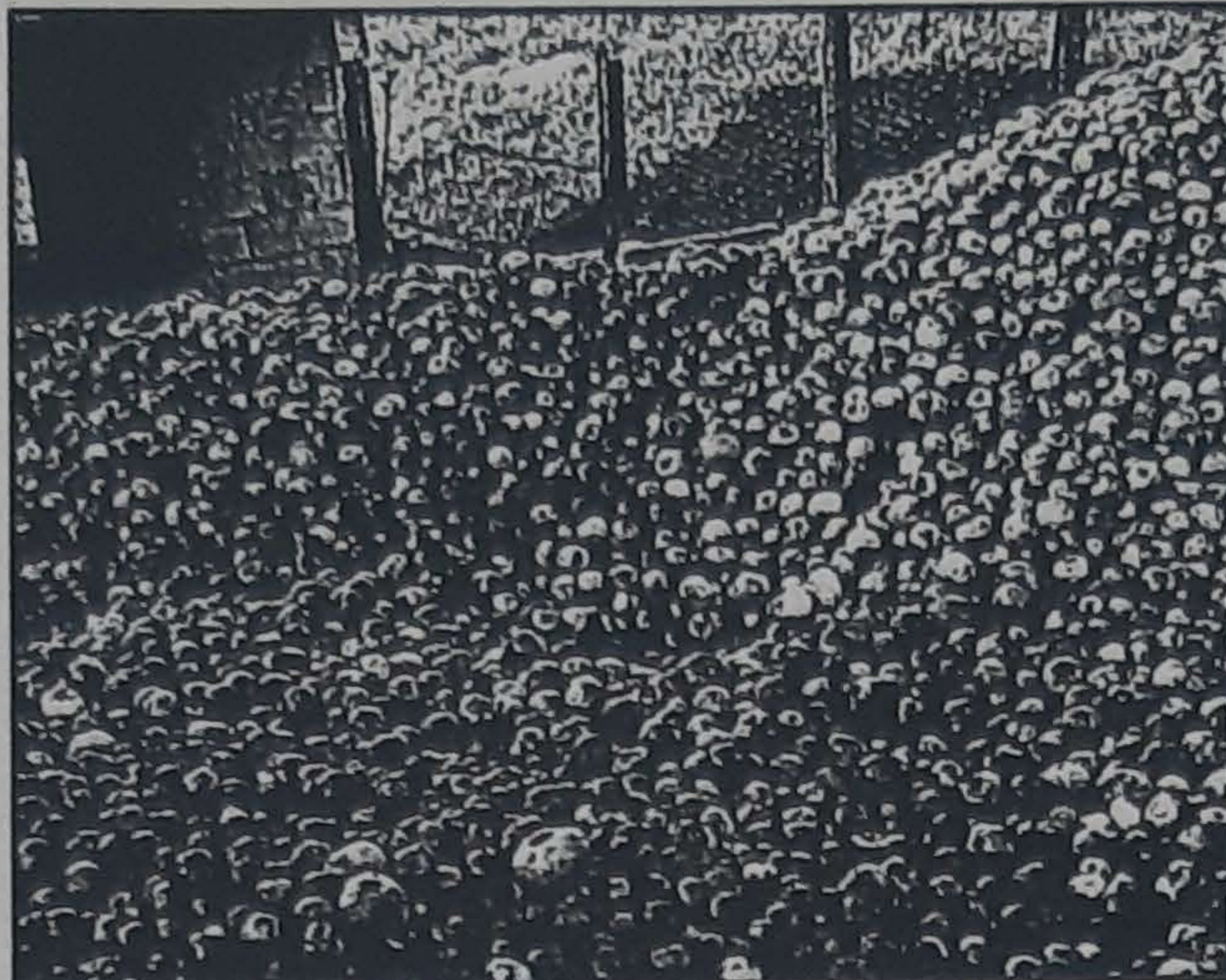


Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Plaza de Gipuzkoa, s/n ☎ (943) 48.21.11
20004 Donostia - San Sebastián



Sacos de malla abierta. La manzana respira y se conserva seca, reduciendo el riesgo de podredumbres.



Sobre estas líneas podemos ver diferentes variedades de manzana de sidra madura.



La imagen nos muestra manzanas podridas que deben retirarse antes de proceder al triturado.

La elaboración de una sidra de calidad requiere partir de una materia prima madura y sana. Conviene, por lo tanto, establecer cuál es el momento óptimo para iniciar la recolección de la manzana.

¿Cuándo se recomienda recoger la manzana?

Cuando está madura.

¿Cuándo están maduras las manzanas?

Cuando de forma natural, sin accidentes meteorológicos, ni agentes patógenos, se caen al suelo la mitad de las manzanas y los frutos restantes se desprenden fácilmente. Esta caída natural, generalmente coincide con la desaparición del almidón y su transformación en azúcar.

A simple vista:

- Cuando la piel (color de fondo) empieza a virar de color.
- Cuando las pepitas de la manzana dejan de ser blancas y alcanzan el color pardo.
- Cuando la fruta está crujiente. En ese momento contiene gran cantidad de jugo y éste al prensar se extrae con mayor facilidad.

Con instrumental:

- Cuando las mediciones realizadas con el penetrómetro y el refractómetro así lo confirmen.
- En laboratorio se puede emplear el test del almidón.

¿Cómo recoger la manzana?

La recolección de los frutos es un momento muy importante, y a menudo el éxito de una sidra depende de la manera en que se recogen los frutos.

La recolección se debe realizar en varias veces:

- Primero se empieza recogiendo del suelo los frutos que caen antes de madurar, frutos agusanados, manzana que tira el viento, etc. Esta manzana, no ha alcanzado su punto de sazón, se conserva mal y por esta razón, no sirve para elaborar una sidra de calidad. Por lo tanto nunca debe mezclarse con la sana y madura de recogidas posteriores.

- Retirados estos primeros frutos, se prepara el manzanal para la recolección propiamente dicha, cortando la hierba para facilitar las recolecciones posteriores.

Antiguamente, además de la primera recolección, se realizaban de 3 a 5 más, con un intervalo entre ellas de aproximadamente diez días.

Hoy en día, en los caseríos escasea la mano de obra y la recolección se hace en 2 ó 3 pasadas, aprovechando los fines de semana, que es cuando libran de sus respectivos trabajos los miembros de la familia.

Cuando la casi totalidad de las manzanas en los árboles están maduras, empieza la recolección propiamente dicha.

- Se sacuden las ramas principales de los manzanos, a fin de que los frutos caigan y los que no lo hicieran, podrán varearse, siempre con la precaución de dañar lo menos posible el árbol y frutos, ya que el procedimiento en sí no es recomendable nunca.
- Conviene recolectar los frutos con tiempo seco, evitando en lo posible el rocío de la mañana y del anochecer.
- Los baserritarras que agrupen las manzanas en sacos para su posterior transporte, deben saber que es conveniente que empleen sacos de malla abierta, en los que la manzana respire y se conserve seca.
- Se evitará golpear los frutos, pues la manzana con magulladuras detiene la transformación del almidón en azúcar.
- Se evitarán los cortes en la manzana, ya que permiten la entrada de diversas enfermedades responsables de podredumbres posteriores y de bacterias, pudiendo intervenir en la fermentación de los mostos.
- Si la manzana está madura, conviene que el tiempo transcurrido entre recolección y prensado sea el menor posible.

Ignacio Javier Larrañaga Urain

Técnico de Desarrollo Pomológico. Dpto de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa