

LA MANZANA. Cosecha muy irregular según zonas.

El aclareo natural causado por el frío de abril y el golpe de calor de agosto han posibilitado un calibre bueno de las manzanas, pero con un rendimiento muy distinto según los microclimas locales.

Por duodécimo año consecutivo, a comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se han controlado son 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.



Este año se ha caracterizado por una primavera húmeda, la cual a influenciado en la polinización. Un verano muy seco y con altas temperaturas que han tenido al manzano al límite de su estrés. Gracias al lluvioso otoño la manzana ha cogido su peso ideal antes de la recogida, ha cargado los azúcares que necesitaba y así nos encontraremos con un caldo equilibrado con unos buenos niveles de azúcares.

En general, la mayor producción de manzana la encontramos entre Tolosa y la costa. En el interior de Gipuzkoa la producción ha sido mucho menor, a excepción de algunas plantaciones.

Destacar el golpe de sol que se produjo a finales de junio y que afectó a un porcentaje elevado de frutos, provocando podredumbres y la caída de una parte importante de las manzanas afectadas.

Duración de la campaña:

La campaña de recogida de manzana comenzó a mediados de septiembre en los manzanales de la costa con las variedades tempranas (txalaka, mozolua, etc...) y terminó a finales de noviembre en los manzanales del interior (errezila moko, etc...).

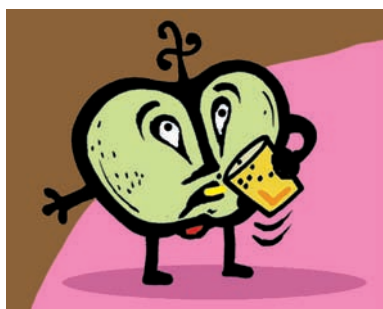
Datos obtenidos por:

- Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa (FRUITEL) en el estudio realizado durante los años 2001, 2002 y 2003 sobre las "Características Agronómicas de Variedades de Manzana de Sidra de Gipuzkoa".
- Boletines realizados para SAGARDUN durante los años 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011 y 2012.

LA SAGARDOA. Caldos francos y afrutados.

El abundante sol del verano ha permitido una concentración adecuada de los elementos fermentables de las manzanas, permitiendo unas fermentaciones alcohólicas rápidas obteniéndose caldos francos y afrutados.

La cosecha del 2012 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros de sagardoa, parecida al año pasado, una actitud prudente en consecuencia de la difícil y duradera situación económica.



Cata de Sagardoa

Fase visual

Color amarillo verdoso. Una vez servida al vaso, observamos presencia del carbónico natural que se manifiesta en forma de fina espuma blanca en la superficie del líquido con suficiente persistencia que va desapareciendo lentamente.

Fase olfativa

Aroma limpio e intenso con matices de fruta fresca, largo y expresivo.

Fase gustativa

Suave entrada con presencia del carbónico natural, grata frescura relacionada con la fruta madre, final redondo y