

SAGARRA-MANZANA

Diccionario del manzano: variedades de manzana.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 16/10/2013 · 7:57

Sin comentarios

**Variedades de manzana:**

Errezil: Manzana de color verde-pardo (gris), de piel fina, dura y un poco áspera. De floración tardía, se madura en la primera quincena de diciembre, es ácida y dulce agria. Datos enológicos: Salobridad: 150-180 miliequivalentes por litro. Acidez: 1.4-1.6g. tanino por litro.

Gezamin: Manzana de color verde, de piel gorda y ezkodunekoa. Tiene mucha producción anual. Floración de tiempo medio. Se madura en la segunda quincena de octubre. Es amarga. Datos enológicos: Salobridad: 40 miliequivalentes por litro. Acidez: 3g tanino por litro.

Goikoetxea: Manzana de color rojo-verde. Estriada, de piel fina, blanda y ezkodunekoa. Tiene mucha producción pero da una vez cada dos años. Floración de tiempo medio. Se madura en la segunda quincena. Es ácida y dulce agria. Datos enológicos: Salobridad: 80-100 miliequivalentes por litro. Acidez: 1.5-2g. Tanino por litro.

Moko: Manzana de color rojo y un poco verde, de piel mediana. Tiene producción anual, de floración temprana y mediana. Se madura en la primera quincena de octubre. Es amarga. Datos enológicos: Salobridad: 180-200 miliequivalentes por litro; Acidez: 4-6 g tanino por litro.

Mozolo: Manzana de color verde amarillo. Piel fina y aspera. La producción es de una vez cada dos años como muchas de las manzanas. Tiene floración de temporada mediana, se madura en la segunda quincena de octubre. Es dulce amarga. Datos enológicos: Salobridad: 40-50 miliequivalentes por litro. Acidez: 2.5-3g tanino por litro.

Txalaka: Manzana de color verde pardo (gris), piel fina, y aspera. Tiene mucha producción anual. Tiene floración de temporada mediana, se madura en la primera quincena de octubre. Dulce agria. Datos enológicos: Salobridad: 120 miliequivalentes por litro. Acidez: 1,4-1.6 tanino por litro.

Urdin sagar: manzana de color rosa y verde. Piel suave fina y mate (es muy destacado de lo mate que es). Tiene mucha producción, pero da manzanas una vez cada dos años. Tiene floración tardía, se madura en la primera quincena de noviembre. Es agridulce. Datos enológicos. Salobridad: 80-100 miliequivalentes por litro. Acidez: 0.8-1 g tanino por litro.

Urtebi haundi: Manzana de color verde amarillo; piel gorda, dura y ezkodunekoa. Tiene mucha producción y es anual. Tiene floración temprana o mediana. Se madura en la segunda quincena de octubre. Es ácida o agridulce. Datos enológicos. Salobridad: 100-120 miliequivalentes por litro. Acidez: 0.8-1 g tanino por litro.

Urtebi Txiki: Manzana de color amarillo verde. Tiene mucha producción pero de una vez cada dos años. Floración tardía. Se madura en la primera quincena de noviembre. Es ácida y agridulce. Datos enológicos: salobridad: 80-100 miliequivalentes por litro. Acidez: 1.2 -1.5 g tanino por litro.

Variedades de manzana (listado):

- Abalia
- Aizpuru
- Aldako
- Ale handi
- Aleman
- Altza
- Andoiain
- Andramari
- Anisa
- Apez sagarra
- Aritza

Sagardoaren Lurralde



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Diccionario del manzano:
variedades de manzana.



Receta de ensalada de
manzana.



Año 1908. Congreso
Pomológico de Saint
Brieuc (Francia). Memoria
presentada por el Director
de la Granja de Fraisoro, D.
Henri Delaire (Primera
parte).



Bertsolarismo y sidra.

- Aziloka
- Azkoneta
- Azpeiti
- Balanzategi
- Baztan gorri
- Baztan zuri
- Bera
- Berde garratz
- Bikario
- Bizkai
- Borda berri
- Burgo gorri
- Burni
- Buztin
- Entzea
- Eri sagarra
- Errege
- Errege gaxi
- Errege txiki
- Errezil
- Esi
- Espuru
- Eztika
- Gazi gorri
- Gazi handi
- Gazi loka
- Geza gorri
- Geza min
- Geza zuri
- Goikoetxea
- Golden
- Gordin xuri
- Josefa
- Kamutza
- Kanpandoja
- Libra
- Limoi
- Lopetegi
- Mamula
- Manttoni
- Martiku
- Mendiola
- Merkader
- Merkalin
- Mikatza
- Moko
- Mokote
- Motriko
- Mozolo
- Munduate
- Ondo ola
- Oru sagar
- Palazio
- Patzuloa
- Peats
- Pelestin
- Piku
- Potrokilo
- Sagarbeltz
- Sagargorri
- Sagarmin
- Sagarzuri
- Saluate
- San juan
- San pedro
- San Praisiku
- Santio



La manzana, reina de las frutas.

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en XIV. “Kirikoketa Besta” en Arizkun, el 2 de noviembre.

agandamin en XIV. “Kirikoketa Besta” en Arizkun, el 2 de noviembre.

Aritz en XXVIII Sagardo Eguna de Donostia, el 7 de septiembre.

Hsedfuloi en Deporte rural del mundo de la sidra en XII Sagar Uzta.

david en Sidrería Saizar, nueva fachada e imagen más moderna.

Links



- Txalaka
- Txarba gorri
- Txori
- Txurten luze
- Udare
- Udare marroi
- Ugarte
- Urdanitturria
- Urdin sagar
- Urkizu
- Urkola
- Urtebete
- Urtebi haundi
- Urtebi txiki
- Zelai

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurralde 32.

Autor: Miel Joxe Astarbe y Urkiri Salaberria.

Tags: errezila, gezamina, goikoetxea, manzana de sidra, moko mozolo, sagardo sagarra, Sagr barietateak, variedades de manzana

Anterior post

Receta de ensalada de manzana.Sagar-entsalada errezeta.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



El territorio de la sidra

Qué hacer

Comer en sidrería

Qué visitar

El museo

Blog

Quiénes somos

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com
[twitter](#) [facebook](#)

