

SAGARRA-MANZANA

Estado de la maduración de la manzana de sidra de la cosecha 2015.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 14/09/2015 · 11:02

Sin comentarios



Como venimos haciendo en años anteriores, presentamos el **XIV informe del estado de la maduración de manzana de sidra de la cosecha 2015**. Puntos a destacar:

- **Algunas variedades de la cosecha 2015 (Patzolua, Aritza, Mozolua y Gezamina) se han adelantado dos semanas en comparación con el año anterior.**
- **En general la floración ha sido tardía, marcada por las abundantes lluvias durante la primera parte de la primavera y por un verano cálido y seco.**
- **La producción se prevé buena en la mayoría de las plantaciones y excesiva en algunas, llegando a**

romperse muchas ramas en alguna de ellas.

- **La regresión del almidón presenta un índice de 3,6. Es el más alto de los últimos cuatro años.**

A comienzos de septiembre se ha realizado un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado de maduración en que se encontraban las manzanas. Para ello se ha realizado un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. 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 en general por una floración tardía, marcada por las abundantes lluvias durante la primera parte de la primavera y por un verano cálido y seco especialmente en el interior.

Exceptuando algunas zonas, la producción se prevé buena en la mayoría de las plantaciones y excesiva en algunas, llegando a romperse muchas ramas en alguna de ellas. La sequía en el interior del territorio ha sido importante, penalizando el calibre de las manzanas.

El informe que presentamos, también está disponible en www.sagardoarenlurraldea.com.

Carpocapsa o gusano de manzana

Este año la presencia de este insecto ha sido elevada y constante en buena parte de las plantaciones. Debido al clima cálido de este verano son tres las generaciones que hemos tenido de este insecto.

Estado de maduración

El estudio del estado de maduración ha sido realizado, como en los años anteriores, durante la 2ª semana de septiembre (8 a 10 septiembre) para así poder compararlo con la misma semana de los años anteriores. En este caso hemos comprobado la maduración a través del contenido en azúcar mediante el índice refractométrico (°Brix) y de la regresión del almidón que se midió por el índice del yodo, en una escala visual de 1 a 10 según la norma europea.

Índice refractométrico – °Brix

En el informe de la maduración se puede apreciar la evolución de los grados brix tomando la totalidad de las variedades en la 2ª semana de septiembre. El contenido de azúcar es de 11,2 °Brix, un grado más que el año pasado.

En el informe de la maduración se puede observar el Índice refractométrico (°Brix) de las diferentes variedades de manzana de sidra en las mismas fechas durante los cinco últimos años:

En el momento de realizar el control, las variedades Goikoetxe y Urdin con 12,1 °Brix dan el valor más alto, mientras que Manttoni con 10,3 y Aritza con 10,4 °Brix dan el más bajo. En cuanto a la situación de las plantaciones cabe destacar que las situadas en el interior del territorio muestran en general un °Brix más alto. Las lluvias en la zona cercana a la costa han sido mayores que en el interior y ésto ha provocado la diferencia en °Brix.

Regresión del almidón

Sagardoaren Lurraldea



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

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

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

Post Recientes



Centro de Documentación de Sagardoetxea: libros y artículos antiguos sobre la manzana y los manzanos.



Vídeos, tweets, visitas, etc. de la cultura de la sidra...



Sagardoaren Hiztegia: "La sidra".

En el informe de la maduración podemos ver la evolución de la regresión del almidón tomando la totalidad de las variedades. El índice la regresión del almidón de este año es de 3,6 el más alto de los últimos cuatro años.

En el informe de la maduración podemos observar la regresión del almidón de las diferentes variedades de manzana de sidra en las mismas fechas durante los cinco últimos años:

Aparte de la variedad Goikoetxe, las variedades Patzolua con 5,9, Mozolua y Aritza con 4,6 y Gezamina con 4,5 son las que presentan una regresión del almidón más alta en el momento del control, mientras que las variedades Errezila con 1,4, Moko con 1,8 y Udare Marroi con 1,9 son las que presentan el nivel más bajo.

Aspectos a destacar:

En definitiva podríamos destacar los siguientes aspectos del estado de la manzana en la 1ª quincena de septiembre de 2015:

- Las diferencias de maduración son importantes entre las variedades y las plantaciones.
- Respecto al año pasado la maduración viene ligeramente adelantada.
- El estado de maduración en cuanto al nivel de azúcar es de 11,2 °Brix de media. Un grado más que el año pasado.
- La regresión del almidón presenta un índice de 3,6. Es el más alto de los últimos cuatro años.
- Observando los datos de maduración respecto a la regresión del almidón se pueden observar 3 grupos de variedades diferentes aparte de la variedad Goikoetxe:
 - Las más avanzadas: Patzolua, Aritza, Mozolua, y Gezamina.
 - En medio: Urtebi Txiki, Txalaka, Manttoni, Verde Agría y Urtebi haundi.
 - Las más retrasadas: Urdin, Udare Marroi, Moko y Errezila.

Descargar el "Informe de maduración de la manzana de sidra de la cosecha 2015" en PDF.

AITOR ETXEANDIA AZPIAZU – SAGARLAN S.L
Fruitugintzan Aholkularia, 2015ko irailaren 10a.

Tags: Aitor Etxeandia, almidón, brix, heldutasuna, informe, maduración, Manzana, manzana de sidra, sagardo sagarra, Saggara, txostena

Anterior post

"Txerriboda & Sagardofesta" en las Fiestas Vascas de Ordizia."Txerriboda & Sagardofesta" Ordiziako Euskal Jaietan.

Siguiente post

26 de septiembre, Il Sagardobide Erronka en Astigarraga.Irailak 26, Il Sagardobide Erronka Astigarragan.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



La manzana en la cata del aceite de oliva.



Extinción y reproducción del manzano en el siglo XIX según Aguirre-Miramón.

Comentarios recientes

Edna Reyna en **Exitosa celebración del 40 Sagardo Eguna de Astigarraga.**

Sagardoaren Lurraldea en **Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.**

Jarras también en las antiguas sagardotegis | pitxTapitch en **Curiosidades del mundo de la sidra: la rama de fresno, signo de sidra de buena calidad.**

Sagardoaren Lurraldea en **Celebración de "Manzanos en flor" en Sagardoaren Lurraldea.**

Marisa en **Celebración de "Manzanos en flor" en Sagardoaren Lurraldea.**

Links





[El territorio de la sidra](#)
[Qué hacer](#)
[Comer en sidrería](#)
[Qué visitar](#)
[El museo](#)
[Blog](#)
[Quiénes somos](#)

[Sidrerías](#)
[Contacto](#)

[El museo](#)
[Tarifas y horarios](#)
[Cómo llegar](#)
[Tipos de visita](#)
[Centro de documentación](#)
[Contacto](#)

[Bebidas](#)
[Lotes](#)
[Delicatessen](#)
[Bonos regalo](#)
[Guía de consumo](#)
[Contacto](#)

[La manzana y su cultivo](#)
[Elaboración de la sidra vasca](#)
[Degustación y cata](#)

[Quiénes somos](#)
[Actividades](#)
[Proyectos](#)
[Formar parte](#)
[Contacto](#)



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](#)

