

Variedades y características de la manzana

DE 1 FRUTO A 7.500 VARIEDADES: EL LARGO CAMINO DE LA MANZANA

En la actualidad, se cultivan más de 7.500 variedades de manzanas en todo el mundo. Sin embargo, todas ellas descienden de una única especie: la manzana silvestre asiática (*Malus sieversii*), que aún se encuentra en Asia Central, desde Kazajistán hasta la provincia china de Xinjiang. Esta variedad de manzana silvestre fue domesticada hace unos 4.000 años en las montañas Tian Shan. Posteriormente, los comerciantes la llevaron a lo largo de la Ruta de la Seda, donde se polinizó con otras especies silvestres, como la manzana europea (*Malus sylvestris*). En Tirol del Sur-Südtirol, el cultivo de manzanas en las masías de montaña tiene registros que se remontan a la Edad Media. Inicialmente, las manzanas y peras se cultivaban para el autoconsumo de las familias campesinas. Fue solo a partir de mediados del siglo XIX cuando las manzanas de Tirol del Sur-Südtirol comenzaron a comercializarse y a ganar terreno en los mercados, favorecidas por el desarrollo de las rutas comerciales y de transporte, como la apertura de la línea ferroviaria Brennero-Verona en 1867. Actualmente, Tirol del Sur-Südtirol se ha convertido en uno de los mayores productores de manzanas de Europa. Las 17 variedades de Südtiroler Apfel IGP son un símbolo de excelencia en la fruticultura europea. En esta región, se cultivan alrededor de treinta variedades de manzanas, una diversidad que refleja no solo sus características físicas, sino también las condiciones de cultivo, como la altitud, la temperatura y el tipo de suelo. Es fascinante pensar que cada variedad cuenta su propia historia, moldeada por el terruño único y las prácticas agrícolas de los productores locales.

Desde su domesticación, la manzana ha recorrido un largo camino. Roja, verde o amarilla, intensamente dulce o ligeramente ácida, crujiente o suave al paladar, hoy en día la manzana se presenta en una infinidad de combinaciones de aromas, sabores y texturas. Fácil de disfrutar, divertida y siempre sorprendente, la manzana invita a explorar un universo de sabor y placer. ¿Estás listo para redescubrir la manzana?





CLÁSICAS Y IGP, MODERNAS Y CLUB: HAY TODO UN MUNDO DETRÁS DE CADA MANZANA

Imagina una fruta que encierra en su interior un mundo de sabores, colores y texturas. La manzana, con su infinita variedad, representa justamente eso: un viaje sensorial que va desde las clásicas Golden Delicious y Granny Smith hasta las más modernas e innovadoras Cosmic Crisp® y envy™. Cada variedad de manzana cuenta una historia única y ofrece una experiencia gustativa diferente, por descubrir y disfrutar a lo largo del año. Algunas variedades tienen una temporada que dura entre 10 y 12 meses, mientras que otras solo se pueden saborear durante 3 o 4 meses. ¿Por qué no seguir el ritmo de las estaciones y disfrutar de todas, desde las variedades Südtiroler Apfel IGP hasta las manzanas más innovadoras y exclusivas?

Las variedades de manzana Südtiroler Apfel IGP

Son 17 las variedades de manzanas que, desde 2005, se enorgullecen del prestigioso sello **IGP (Indicación Geográfica Protegida)** otorgado por la Unión Europea, que garantiza no solo la procedencia geográfica de las manzanas, sino también el uso de métodos de cultivo tradicionales, asegurando su trazabilidad a lo largo de toda la cadena de distribución. Para las numerosas variedades de Südtiroler Apfel IGP, este sello europeo certifica que tanto la producción como el procesamiento se realizan en Tirol del Sur-Südtirol, una región que, con sus 18.000 hectáreas de manzanales, es una de las áreas más importantes de Europa en la producción de manzanas. Además, es una de las más comprometidas con la sostenibilidad, gracias a la estrategia **sustainapple**, que sigue los 17 objetivos globales de las Naciones Unidas.

GALA

Textura: pulpa crujiente, jugosa y de textura compacta
Sabor: dulce, ligeramente ácido
Aroma: aromas afrutados
Consejos: apta para compotas



GOLDEN DELICIOUS

Textura: pulpa jugosa, crujiente y de textura medio fina
Sabor: dulce, delicada acidez afrutada
Aroma: aromas verdes y especiados
Consejos: apta para macedonias, strudel, tartas, compotas



RED DELICIOUS

Textura: pulpa que se derrite en la boca, crujiente, muy fina y jugosa
Sabor: dulce, relativamente poco ácido
Aroma: aromas verdes y afrutados
Consejos: apta para macedonias, strudel y tartas



FUJI

Textura: pulpa jugosa y crujiente
Sabor: muy dulce
Aroma: aromas especiados
Consejos: apta para tartas, compotas y puré de manzana





GRANNY SMITH

Textura: pulpa jugosa, de textura compacta y crujiente

Sabor: ácido, refrescante

Aroma: aromas verdes

Consejos: apta para zumos, strudel, compotas y puré de manzana



MORGENDUFT

Textura: pulpa firme y jugosa

Sabor: dulce-ácido

Aroma: aromas floreales

Consejos: apta para macedonias, tartas, strudel, compotas y puré de manzana



PINOVA

Textura: pulpa crujiente y muy fina

Sabor: dulce-ácido

Aroma: aromas tropicales

Consejos: apta para strudel y compotas



BRAEBURN

Textura: pulpa jugosa, muy crujiente, compacta y firme

Sabor: dulce-ácido

Aroma: aromas verdes y herbáceos

Consejos: apta para hornear y cocinar



TOPAZ

Textura: pulpa crujiente y firme

Sabor: ácido con poca dulzura

Aroma: aromas verdes y cítricos

Consejos: apta para cocinar y hornear



STAYMAN WINESAP

Textura: pulpa crujiente y jugosa

Sabor: dulce-ácido

Aroma: aromas frutales y tropicales

Consejos: apta para zumos, strudel, puré de manzana o como acompañamiento de un camembert maduro o un queso azul cremoso

LAS MANZANAS CLUB

Además de las variedades estándar, que pueden ser cultivadas por cualquier persona en cualquier lugar, también existen manzanas «exclusivas». El propietario de estas manzanas posee una patente otorgada por la UE para proteger las variedades. Para cultivarlas y comercializarlas, debe firmar un contrato de licencia con una asociación de la cadena, conocida como «Club», el cual gestiona todo el proceso, estableciendo los procedimientos de cultivo y los criterios de calidad de los frutos, así como coordinando la comunicación de la marca. De hecho, cada manzana exclusiva está asociada a una marca específica.

PINK LADY®

Textura: pulpa muy jugosa y muy crujiente
Sabor: dulce con un ligero sabor ácido
Aroma: aromas frutales
Consejos: apta como guarnición para platos de carne y pescado



KANZI®

Textura: pulpa firme, muy jugosa y muy crujiente
Sabor: relación equilibrada de dulzura y acidez
Aroma: aromas verdes
Consejos: apta para tartas y compotas y ensaladas



YELLO®

Textura: pulpa extremadamente jugosa, de textura fina y compacta
Sabor: muy dulce
Aroma: aromas tropicales
Consejos: apta para consumo en crudo, ensaladas y muesli



AMBROSIA™

Textura: pulpa muy jugosa y muy crujiente
Sabor: muy dulce con una ligera acidez
Aroma: aromas florales
Consejos: apta para tartas y consumo en crudo



COSMIC CRISP®

Textura: pulpa muy jugosa, fina, muy crujiente y de textura delicada
Sabor: dulce con notas suaves de acidez
Aroma: aromas frutales y cítricos
Consejos: apta para consumo en crudo, muesli y ensaladas



ENVY™

Textura: pulpa muy crujiente y de textura compacta
Sabor: muy dulce
Aroma: aromas tropicales y frutales
Consejos: apta para consumo en crudo, ensaladas y sándwiches





GIGA®

Textura: pulpa firme
Sabor: muy dulce y ligeramente ácido
Aroma: aromas tropicales y frutales
Consejos: apta para consumo en crudo, ensaladas y chutney



REDPOP®

Textura: pulpa crujiente
Sabor: muy dulce
Aroma: aromas frutales y florales
Consejos: apta para consumo en crudo, muesli y ensaladas



SWEETANGO®

Textura: pulpa muy crujiente y muy jugosa
Sabor: dulce-ácido
Aroma: aromas tropicales
Consejos: apta para hornear y zumos



CRIMSON SNOW®

Textura: pulpa jugosa y crujiente
Sabor: dulce-ácido
Aroma: aromas tropicales
Consejos: apta para tartas, compotas y zumos



JOYA®

Textura: pulpa firme y crujiente
Sabor: dulce-ácido
Aroma: aromas verdes
Consejos: apta para sándwiches y tartas



NATYRA®

Textura: pulpa crujiente y jugosa
Sabor: dulce con notas suaves de acidez
Aroma: aromas frutales, verdes y cítricos
Consejos: apta para hornear y cocinar



STORY®

Textura: pulpa firme, jugosa y crujiente
Sabor: muy dulce y poco ácido
Aroma: aromas verdes
Consejos: apta para tartas y ensaladas



KISSABEL®

Textura: pulpa roja compacta, 100% natural
Sabor: dulce-ácido
Aroma: aromas frutales
Consejos: apta para ensaladas, zumos y consumo en crudo



El mundo de las manzanas: un viaje de sabor por descubrir.