

## **1. COMPONENTES.**

En la manzana se distinguen tres partes diferenciadas:

- Piel
- Pulpa
- Corazón.

### **1.1. La piel.**

Es la parte que recubre la manzana, recubierta a su vez por pruína, que la sustancia que le da ese brillo característico. Pegadas a esa pruína, están las levaduras y bacterias que provienen del manzanal, que después, solas o con la ayuda de las cepas que se encuentran en los locales donde se va a realizar el proceso, llevarán a cabo el proceso de fermentación del mosto en sidra.

La piel tiene componentes herbáceos. Si estas sustancias pasan en exceso al mosto dará lugar a sabores astringentes y poco o nada agradables. La función de la piel en el prensado es muy importante. La piel es muy pobre en azúcares.

### **1.2. La pulpa.**

Es la parte carnosa de la manzana, está formada por unas celdas que contienen el mosto de la manzana, estas celdas están formadas por sustancias pépticas, hemicelulosas y sustancias proteicas. El contenido de estas celdas (el mosto) está formado por azúcares, ácidos, polifenoles, pectina, sustancias nitrogenadas, almidón, etc.

### **1.3. Corazón.**

Está constituida sobre todo por pectina, y dentro de ella se sitúan las pepitas. La pulpa de las pepitas es rica en aceites esenciales y sustancias amargas que se consideran negativas para la sidra.

## **2. CARACTERÍSTICAS.**

### **2.1. El color.**

El color de las manzanas destinadas a ser prensadas para producir sidra apenas tiene importancia y no resulta relevante en el color de aquella. Las sustancias que forman el color se oxidan en el proceso y desaparece. Sólo tiene importancia para el ojo humano ya que permite diferenciar distintas variedades de manzana.

### **2.2. Forma o tamaño.**

El tamaño de la manzana nos dará una proporción de piel-pulpa determinada. La piel de la manzana tiene una acción filtrante que ayuda en el prensado. De todas formas la forma o el tamaño del fruto carece de importancia para realizar sidra.

### **2.3. Sabor.**

La manzana está compuesta de tres grandes compuestos que forman sus sabores:

#### *2.3.1. Dulce.*

Gracias a los azúcares que contiene la manzana.

#### *2.3.2. Ácido.*

Como resultado a los diferentes ácidos de la manzana.

#### *2.3.3. Astrigente.*

Sabor producido por los taninos.

Hay que decir que unos sabores se enmascaran a otros, es decir, que una manzana nos resulte dulce puede indicar que tiene mucho azúcar, pero también puede ser que tenga un contenido de azúcar normal pero carezca de acidez.

El mosto obtenido por el prensado de las manzanas debe de tener estos tres elementos: azúcar, acidez y taninos, por lo que habrá que mezclar variedades ricas en al menos uno de los apartados antes citados.

## **3. CLASES DE MANZANA.**

### **ABALIA**



<b>Sabor</b>	Dulce
<b>Tamaño:</b>	Mediano
<b>Forma:</b>	No muy redonda. Pedúnculo corto y blando.
<b>Color</b>	Del color de la paja. En zonas tiene una pelusilla
<b>Piel:</b>	Rugosa
<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. No muy dura. Con mucho zumo
<b>Observ:</b>	Muy apreciada.

### AGIN AZPI

	<b>Sabor:</b>	Insípido- amargo
	<b>Tamaño:</b>	Pequeño
	<b>Forma:</b>	Achatado, cavidades pequeñas, pedúnculo apenas perceptible
	<b>Color:</b>	Verde con manchas pardas
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y áspera
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, esponjosa de regular zumo
	<b>Observ:</b>	Recogida en Larraul (Caserío Larrola). Parece que procede del caserío Agi Azpi de Asteasu. En Zizurkil se la conoce como manzana Japonesa. Su forma color y tamaño son parecidos a la 'errezila'

### AGOR MOKOTE

	<b>Sabor:</b>	Soso-ácido
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Cónica. Redondeada en la base y en la parte superior. Tiene la forma de un huevo y es de las más bonitas de Euskal Herria.
	<b>Color:</b>	Amarillo dorado
	<b>Piel:</b>	Gruesa y cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda, de poco aroma, poco sabor y poco zumo.
	<b>Observ:</b>	Al sazona esta manzana su sabor puede considerarse soso o seco.

### ALDAKO SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Soso-ácido
	<b>Tamaño:</b>	Más bien grande
	<b>Forma:</b>	Redonda, sin imperfecciones. Pedúnculo normal y grueso.
	<b>Color:</b>	Mitad verde, mitad rojo, con punteado amarillo
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y lisa
	<b>Pulpa:</b>	Blanca amarillenta con ligeros nervios verdes. Blanda y más bien de poco zumo
	<b>Observ:</b>	Su nombre puede provenir del caserío Aldako de Oiartzun.

### ALE HAUNDI

	<b>Sabor:</b>	Agri-dulce
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Algo aplastada e irregular. Las dos cavidades grandes. Pedúnculo grueso duro y corto
	<b>Color:</b>	Verde amarillento con lenticelas minúsculas sonrosadas. Zona pardosa en la base.
	<b>Piel:</b>	Gruesa no muy dura y cerosa
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda pero crujiente. De mucho zumo pero poco aroma
	<b>Observ:</b>	No se conserva bien.

### ALEMAN SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Algo aplastada y redonda. La cavidad superior mayor que la peduncular. Pedúnculo muy corto y duro.
	<b>Color:</b>	Verde con numerosas lenticelas amarillas. Sonrosado en la zona de insolación
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y no muy cerosa
	<b>Pulpa:</b>	Blanca verdosa. No muy dura pero crujiente. Sin aroma y de zumo regular
	<b>Observ:</b>	Abunda en Bizkaia, en Gipuzkoa es desconocida.

### ALTZA SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Soso-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Más bien pequeño.
	<b>Forma:</b>	Bastante irregular. Tiene gibas y oquedades. La cavidad del pedúnculo grande. Pedúnculo corto y duro.
	<b>Color:</b>	Verde intenso con grupitos de punteado negro
	<b>Piel:</b>	Muy duro y con algo de brillo
	<b>Pulpa:</b>	Blanca no muy dura pero crujiente, sin aroma. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Es de las más conocidas en Bizkaia, muy apreciada para la elaboración de sidra.

### ALTZOLA MAKATZA

	<b>Sabor:</b>	Dulce- insípido
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Regular, algo cónica. Cavidades normales. Pedúnculo largo, delgado y fuerte
	<b>Color:</b>	Rojo estriado sobre fondo amarillo
	<b>Piel:</b>	Gruesa, blanda y áspera
	<b>Pulpa:</b>	Blanca amarillenta, algo esponjosa, aromática y de regular zumo.
	<b>Observ:</b>	Buena para sidra. A veces podría confundirse con la variedad llamada 'potrokilo'

### AMABIRJIN SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Grande.
	<b>Forma:</b>	Bastante redonda con irregularidades. Cavidades profundas. Pedúnculo corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Verde con rayas rojas.
	<b>Piel:</b>	Fuerte y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Crujiente. De muchísimo jugo. Muy aromática.
	<b>Observ:</b>	Buena para la sidra por su zumo. También es conocida por "barra-gorri".

### ANDOAIN SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Soso.
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Achatada: vista desde arriba, redonda. Ambas cavidades normales. Pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Rojo sobre fondo verde con algunas estrías oscuras y lenticelas claras.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, blanda y cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	No muy blanca. Blanda, algo esponjosa. De poco aroma y poco zumo.
	<b>Observ:</b>	Muy conocida y estimada entre los sidreros. Madura en octubre

## ANDRA MARI

	<b>Sabor:</b>	Soso-amargo.
	<b>Tamaño:</b>	Grande.
	<b>Forma:</b>	Más ancha por la base, de forma cónica pero aplastada. La cavidad superior normal y más profunda a la inferior. Pedúnculo largo, duro y no muy grueso.
	<b>Color:</b>	Colorado sobre fondo amarillo, con estrías oscuras y sonrosadas.
	<b>Piel:</b>	Delgada, áspera y blanda
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Esponjosa. Más bien de poco zumo.
	<b>Observ:</b>	Muy estimada para la sidra por su sabor.

## ANIXA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Redonda pero achatada. Las dos cavidades iguales. Pedúnculo duro y muy corto.
	<b>Color:</b>	Pardo, algo sonrosado con lenticelas minúsculas amarillentas.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, blanda y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca amarillenta. Crujiente tirando a esponjosa cuando madura. De poco zumo.
	<b>Observ:</b>	Manzana muy conocida en Iparralde, es de las familias de las reinetas, se parece a la "Udare sagarra"

## AÑARBE

	<b>Sabor:</b>	Acido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Algo aplastada. Cavidades anchas y poco profundas. Pedúnculo corto, grueso y duro.
	<b>Color:</b>	Rojo estriado sobre fondo verde-amarillento
	<b>Piel:</b>	Fina y brillante
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa. De mucho zumo y aroma, crujiente.
	<b>Observ:</b>	Recogida en el caserío Añarregi de Hernani, excelente variedad para sidra.

## ARITZA

	<b>Sabor:</b>	Acido-amargo.
	<b>Tamaño:</b>	Muy grande
	<b>Forma:</b>	Ancha y cónica. Cavidades grandes. Pedúnculo muy corto
	<b>Color:</b>	Sonrosado sobre fondo verde-amarillento, estrías anchas y lenticelas grises
	<b>Piel:</b>	Gruesa y semi-dura. Algo cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa. Dura y crujiente, de mucho zumo
	<b>Observ:</b>	Muy apreciada y de larga duración. En la zona de Hernani existe otra variedad muy parecida a esta, más pequeña y más ácida a la que algunos también llaman 'aritzá'

### ARJENTINO SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Muy grande
	<b>Forma:</b>	Achatada, con grandes gibas en la parte superior y también en la inferior. Cavidades anchas y profundas. Pedúnculo corto y duro.
	<b>Color:</b>	Rojo en finas estrías, con algunas manchas oscuras, pardo en su base.
	<b>Piel:</b>	Dura, gruesa y algo cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, algo esponjosa, de mucho zumo y aromática.
	<b>Observ:</b>	Estupenda para sidra y muy buena para mesa.

### AIA SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Soso
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Redonda. Algo cónica. Concavidades apenas perceptibles. Pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Rojo sobre fondo verde.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y dura. Bastante áspera
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Dura. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Algunos la relacionan con la "Saluate"

## AZALAIN

	<b>Sabor:</b>	Dulce.
	<b>Tamaño:</b>	Regular.
	<b>Forma:</b>	Redonda. Algo cónica, cavidad peduncular profunda. Pedúnculo largo, delgado y duro.
	<b>Color:</b>	Rojo oscuro con estrías muy juntas.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, blanda, sin brillo
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-rosácea., blanda, esponjosa, de bastante zumo y poco aroma.
	<b>Observ:</b>	Procede del Palacio Azalain de un indiano vasco situado en las faldas de Sorabilla, este palacio desapareció con las obras de la variante Tolosa-Behobia.

## AZILOKA

	<b>Sabor:</b>	Acido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Algo irregular, más bien aplastada, con pedúnculo corto y grueso
	<b>Color:</b>	Amarillo con algunas lenticelas grises.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, blanda y algo cerosa
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, crujiente pero blanda. De mucho aroma y muy jugosa.
	<b>Observ:</b>	En algunos lugares es conocida como Gaziloka.

## AZKONETA

	<b>Sabor:</b>	Amargo
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Redonda. Cavity peduncular estrecha y profunda. Pedúnculo normal, delgado y muy duro.
	<b>Color:</b>	Pardo, salpicado de manchas marrones
	<b>Piel:</b>	Muy gruesa y muy áspera
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Dura, muy seca. De poco zumo y sin aroma.
	<b>Observ:</b>	Una de las manzanas más amargas y menos jugosas. Proviene del caserío Azkonabieta de Urnieta

## BIZKAI SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Soso
	<b>Tamaño:</b>	Muy pequeño
	<b>Forma:</b>	Cónica, muy bonita. Pedúnculo largo y fuerte.
	<b>Color:</b>	Rojo intenso con alguna pequeña parte verdosa estriada.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y brillantada
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, dura y crujiente. Muy jugosa.
	<b>Observ:</b>	Muy buena para sidra. En algunas parte de Gipuzkoa también se la llama "Baztan sagarra"

## BOSKANTOI

	<b>Sabor:</b>	Acido
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Como dice su nombre, tiene cinco gibas muy regulares en la parte superior. La cavidad superior mucho mayor que la inferior. Pedúnculo muy corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Verde sonrosado con zona parda en la base. Cuando madura bien, amarillea.
	<b>Piel:</b>	Delgada, fina y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. Crujiente. De mucho zumo y poco aroma.
	<b>Observ:</b>	Muy buena manzana para sidra. Azkue la cita como proveniente de Bizkaia.

## BULANOA

	<b>Sabor:</b>	Insípido
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Regular. Cavidades pequeñas
	<b>Color:</b>	Rojo estriado verde. La base parda.
	<b>Piel:</b>	Dura, áspera y gruesa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. De regular zumo. Bastante aromática.
	<b>Observ:</b>	Variedad muy productiva. Recogida en Aia, donde hay un caserío con el mismo nombre

## BURGO GORRI

	<b>Sabor:</b>	Dulce e insípida.
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Más ancha por la base, algo irregular tirando a cónica. Las dos cavidades bastante profundas. Pedúnculo corto y blando.
	<b>Color:</b>	Rojo vivo sobre fondo amarillento
	<b>Piel:</b>	Gruesa y brillante
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Esponjosa. De buen aroma y no muy jugosa.
	<b>Observ:</b>	Muy estimada, lleva el nombre del caserío Burgo de Berriatua (Bizkaia), también es conocida como "Motriku sagarra". Existe otra variedad menos colorada y de sabor amargo-soso llamada con el mismo nombre.

## BURNI MAKATZA

	<b>Sabor:</b>	Dulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Cónica y muy bonita. Cavidades pequeñas. Pedúnculo corto y duro.
	<b>Color:</b>	Amarillo con algunos puntitos oscuros. Colorea algo por un lado en forma de estrías.
	<b>Piel:</b>	Fina y cerosa
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. De mucho zumo. Muy aromática. Crujiente.
	<b>Observ:</b>	Tardía. Muy dura. No se parece en nada a la "Burni sagarra" que es también dulce de sabor.

## BURNI SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Dulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Achatada y redonda. La cavidad superior bastante mayor que la inferior. Casi no tiene pedúnculo de lo corto que es.
	<b>Color:</b>	Mitad verde, mitad rojo, con lenticelas pardas sobre el verde y amarillentas sobre la cara roja.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa. Algo esponjosa, de regular zumo y aroma.
	<b>Observ:</b>	Muy duradera. En la zona de Ergobia se la conoce como "Burdintxa" y "Burdin-sagarra"

## BUZTIÑA

	<b>Sabor:</b>	Amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Algo cónica. Cavidades regulares con pedúnculo largo y delgado.
	<b>Color:</b>	Rojo estriado sobre fondo verde. Casi siempre lleva manchas negras.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y bastante áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa. Crujiente y de mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	De las pocas manzanas sidreras que quedan en el Goierri. Madura en octubre.

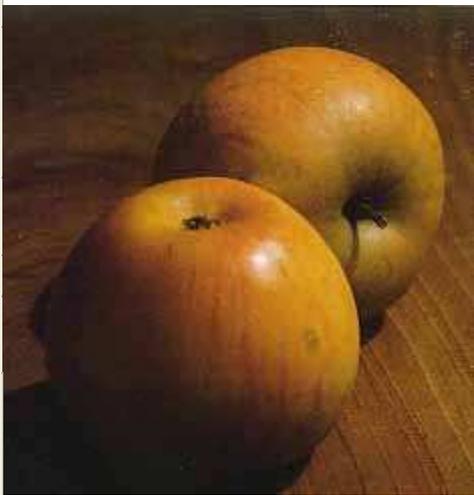
## ERREGE GAXI

	<b>Sabor:</b>	Acido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Pequeño
	<b>Forma:</b>	Algo aplastada. La cavidad superior bastante profunda. Pedúnculo largo, delgado y duro.
	<b>Color:</b>	Verde muy salpicado de lenticelas pardas.
	<b>Piel:</b>	Delgada, dura y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa. No muy dura pero crujiente. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Excelente variedad. Muy abundante en la zona de Segura y Zegama. Puede compararse a la Errezila pues es de la misma familia. También se la conoce como "Errege-txiki".

## ERREGE SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Pequeño, mediano
	<b>Forma:</b>	Aplastada y redonda. La cavidad superior tan grande como la inferior. El pedúnculo corto y grueso a modo de nudo.
	<b>Color:</b>	Amarillo-pardo
	<b>Piel:</b>	Fina, dura y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Verde-amarillenta. Crujiente y de mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Comparable a la errezila en gastronomía.

## ERREZIL GORRI

	<b>Sabor:</b>	Acido
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Casi redonda, un poco más ancha por su base. Cavidades normales. Pedúnculo delgado y largo en algunas manzanas, corto y grueso en otras.
	<b>Color:</b>	Colorado sobre fondo amarillento. Ligeramente y suavemente estriada.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y no muy dura. Semi áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. Crujiente. De mucho aroma y mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	En Francia es la "Regne de Reinnettes", en España es "Reina de Reinetas". En euskera también se la denomina "Esamin Sagarra".

## ERREZILA

	<b>Sabor:</b>	Acido
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Aplastada. Cavidades pequeñas. Pedúnculo corto y grueso y no muy duro.
	<b>Color:</b>	Verde con zonas pardas.
	<b>Piel:</b>	Fina, dura y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa.
	<b>Observ:</b>	La más conocida y abundante de Euskal Herria. Aun siendo ácido tiene mucho azúcar. Probablemente la manzana más apreciada.

## FRANTZES SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Acido
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Achatada. Cavidades pequeñas. Pedúnculo muy corto y fino
	<b>Color:</b>	Verde con muchos puntos grises.
	<b>Piel:</b>	Fina y dura, áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, crujiente, de mucho zumo. Aromática.
	<b>Observ:</b>	Buena para sidra y para mesa.

### GABIRI GORRI

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Pequeño
	<b>Forma:</b>	Bastante redonda, muy bonita. Cavidad pedúncular estrecha y hundida, la del cáliz ancha y poco profunda. Pedúnculo largo, delgado y fuerte.
	<b>Color:</b>	Rojo intenso. Pardo en su base.
	<b>Piel:</b>	Fina y blanda. Cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Muy blanca. Blanda. De no mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Madura en septiembre

### GAZI HAUNDI

	<b>Sabor:</b>	Acido
	<b>Tamaño:</b>	Grande, como dice su nombre
	<b>Forma:</b>	La base muy ancha. La cavidad peduncular muy grande. Pedúnculo corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Verde claro. Amarillea algo al madurar.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y blanda. Algo cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Dura y crujiente. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Muy buena para sidra.

### GEZA MIÑA

	<b>Sabor:</b>	Amargo.
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Algo cónica. con algunas gibas en la parte superior. Cavidades normales con pedúnculo corto y no muy grueso.
	<b>Color:</b>	Muy verde.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y muy cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda, de zumo regular.
	<b>Observ:</b>	Muy apreciada para sidra por su sabor. En algunos sitios se la conoce también como "Sagar Beltza"

## GEZA ZURI

	<b>Sabor:</b>	Soso
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Muy redonda, cavidades profundas. Pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Verdoso amarillento con lenticelas negras. Pardo por su base.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, blanda y semiáspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Esponjosa. De poco zumo.
	<b>Observ:</b>	Estimada para sidra. También se la conoce como "Sagar zuria" y "Esnaola Sagarra"

## GOIKOETXEA SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Acido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Redonda. Las hay algo aplastadas y otras cónicas. Pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Colorado con estrías sobre fondo amarillento
	<b>Piel:</b>	Dura y fina, cerosa por arriba y áspera en la base.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda. Muy jugosa y poco aromática.
	<b>Observ:</b>	Muy abundante y apreciada en la zona de Hernani y Astigarraga

## GOLDEN

	<b>Sabor:</b>	Soso-dulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Algo cónica, es Euskal Herria se da algo redonda normalmente. Cavidades normales. Pedúnculo largo, duro y delgado.
	<b>Color:</b>	Amarillo-paja con lenticelas oscuras.
	<b>Piel:</b>	No muy gruesa, dura y algo áspera.
	<b>Pulpa:</b>	No muy blanca, blanda, algo esponjosa. Bastante zumo y poco aroma.
	<b>Observ:</b>	Variedad americana que lleva 25 años en Euskal Herria y no llega a aclimatarse.

## JAPONESA

	<b>Sabor:</b>	Insípido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Pequeño
	<b>Forma:</b>	Bastante redonda. Cavidades normales. Pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Verde con multitud de puntos pequeños y oscuros. Pardo por su base
	<b>Piel:</b>	Gruesa y bastante áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Verdosa, crujiente y de bastante zumo
	<b>Observ:</b>	Buena variedad de sidra. En Gipuzkoa se encuentra en árboles de unos 50 años situados entre Tolosa y Donostia.

## JOSEFA

	<b>Sabor:</b>	Dulce-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Tiene 4 gibas anchas verticales. La cavidad superior ancha y profunda, la inferior normal. Pedúnculo cortísimo.
	<b>Color:</b>	Rojo estriado sobre fondo verde-amarillento
	<b>Piel:</b>	Dura pero no gruesa. Bastante lisa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Dura pero algo esponjosa. De mucho zumo y mucho aroma.
	<b>Observ:</b>	Manzana originaria de Caldueño (Asturias) introducida en Euskal Herria hace 15 años con éxito. Estupenda para sidra.

## KAMUESA

	<b>Sabor:</b>	Dulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Bastante redonda, con parte superior achatada. Cavidad peduncular profunda. Pedúnculo largo, delgado y duro.
	<b>Color:</b>	Verde-amarillento. Con lenticelas coloradas. Colorea algo por el lado de la insolación.
	<b>Piel:</b>	Blanda y no gruesa. Cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, crujiente. De mucho zumo y mucho aroma
	<b>Observ:</b>	También se conoce como "merkader sagarra".

## KANDELA

	<b>Sabor:</b>	Acido
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Redonda. Cavidades imperceptibles. Pedúnculo pequeñísimo
	<b>Color:</b>	Rojo estriado sobre fondo amarillo.
	<b>Piel:</b>	Blanda, se golpea con facilidad. No tiene brillo
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Algo esponjosa pero de bastante zumo.
	<b>Observ:</b>	Buena para sidra.

## KANPANDOJA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Aplastada. Se parece a un paraguayo, de grande. La cavidad inferior muy ancha. Pedúnculo corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Amarillo-sonrosado. Tiene lenticelas y manchas pardas.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, no muy dura y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. Crujiente y de mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Es la más temprana de las reinetas. Corresponde a la reineta blanca del Canadá. Hay otra variedad llamada 'kanpandoja gorri' de color rojo y sabor agridulce. En muchos caseríos la llaman "panpandoja".

## KISKUR

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Redonda, algo achatada. No tiene cavidades. Pedúnculo muy corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Rojo en rayas discontinuas sobre fondo verde-amarillo. Pardea en la base.
	<b>Piel:</b>	Blanca, algo cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda y esponjosa. Bastante zumo. Aromática.
	<b>Observ:</b>	Temprana, muy buena para mesa.

## LIBRA SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Acido
	<b>Tamaño:</b>	Muy grande
	<b>Forma:</b>	Aplastada, más ancha por su base, tiene 5 gibas anchas verticales.
	<b>Color:</b>	Verde-amarillo, colorea por la parte expuesta al sol. Lenticelas grises.
	<b>Piel:</b>	Fina, fuerte y bastante cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, dura. De bastante zumo.
	<b>Observ:</b>	De las mayores manzanas autóctonas. Antiguamente se la llamaba 'Kana sagarra' por su gran medida.

## LIMOI SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Dulce
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Como dice su nombre parece un limón. No tiene apenas cavidades y pedúnculo.
	<b>Color:</b>	Colorado sobre fondo verde, salpicado de innumerables lenticelas amarillas.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda y de mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Es oriunda de Bizkaia. Muy bonita y buena para mesa, apreciada para sidra.

## LOISTIN

	<b>Sabor:</b>	Soso
	<b>Tamaño:</b>	Más bien grande
	<b>Forma:</b>	Redonda, algo cónica. Cavidades normales y pedúnculo regular
	<b>Color:</b>	Verde claro con puntos minúsculos grises.
	<b>Piel:</b>	Delgada, dura y brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda y de regular zumo.
	<b>Observ:</b>	Muy conocida en la zona de Astigarraga y Hernani. Madura en octubre.

## MAMULA

	<b>Sabor:</b>	Soso
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Redonda, algo cónica. Cavidades profundas. Pedúnculo regular, delgado y duro.
	<b>Color:</b>	Amarillento con puntitos colorados, colorea por el lado del sol.
	<b>Piel:</b>	Gruesa blanda y cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda, esponjosa. De poco zumo y regular aroma.
	<b>Observ:</b>	Muy conocida en Iparralde. Antiguamente fue muy utilizada. También es conocida por los nombre de 'Musuzabal' y 'Balanzategi'

## MANTTONI

	<b>Sabor:</b>	Agridulce con algo de amargor
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Redonda con alguna prominencia en la parte superior y en la base. Cavidades normales. Pedúnculo regular, grueso y fuerte.
	<b>Color:</b>	partes coloradas bastante intensas sobre fondo verde.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, dura y crujiente. De mucho zumo y poco aroma.
<b>Observ:</b>	Muy apreciada para la sidra. También se la conoce como "Geza-purua"	

## MARTIKU

	<b>Sabor:</b>	Amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Achatada, Cavidad calicina profunda. Pedúnculo apenas perceptible.
	<b>Color:</b>	Rojo estriado sobre fondo amarillo-verdoso
	<b>Piel:</b>	Gruesa y blanda. Algo brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca y esponjosa. De regular zumo.
	<b>Observ:</b>	Muy buena variedad para sidra.

## MAXIMELA

	<b>Sabor:</b>	Insípido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular.
	<b>Forma:</b>	Redonda. Achatada. Cavidades normales. Pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Sonrosado por una cara. El resto amarillento.
	<b>Piel:</b>	Gruesa. Blanda, brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. De regular zumo.
	<b>Observ:</b>	Se asemeja a la variedad 'palazio'. Buena para sidra.

## MENDIOLA SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Acido.
	<b>Tamaño:</b>	Regular.
	<b>Forma:</b>	Redonda. Cavidades normales con pedúnculo muy corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Verde-sonrosado con multitud de lenticelas.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, dura y crujiente. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Muy apreciada para sidra. Madura en noviembre. De larga duración.

## MERABI SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Acido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular.
	<b>Forma:</b>	Redonda. Cavidades estrechas y profundas. Pedúnculo corto, delgado y duro.
	<b>Color:</b>	Rojo intenso estriado sobre fondo amarillento.
	<b>Piel:</b>	Delgada, dura y brillante.
	<b>Pulpa:</b>	No muy blanca. Crujiente. De mucho zumo y mucho aroma.
	<b>Observ:</b>	Apreciada como sidrera. Siendo de octubre, muchas veces madura en noviembre.

## MERKALIN

	<b>Sabor:</b>	Amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Algo cónica.
	<b>Color:</b>	Verde con puntitos minúsculos.
	<b>Piel:</b>	No muy gruesa, pero dura. Entre áspera y lisa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, dura y de regular zumo.
	<b>Observ:</b>	Es la manzana más discutida. Algunos sidreros no la quieren ni ver, sin embargo para otros, es la que da la medida en las sidras óptimas.

## MOKOTE

	<b>Sabor:</b>	Soso
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Cónica.
	<b>Color:</b>	Verde oscuro. A veces colorea algo por el lado expuesto al sol
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y cerosa. Áspera en su base.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca oscura. con puntitos oscuros. Esponjosa. De regular zumo y poco aroma.
	<b>Observ:</b>	Arbol de mucha producción. Se conserva hasta muy tarde. Como sidrera no conviene abusar de ella. Existe otra variedad parecida llamada 'Mokotxo' que es completamente ácida y estupenda para la sidra.

## MUNDUATE

	<b>Sabor:</b>	Acido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Más bien grande.
	<b>Forma:</b>	Redonda, muy bonita. Cavidad inferior grande. Pedúnculo normal y grueso.
	<b>Color:</b>	Rojo intenso algo estriado.
	<b>Piel:</b>	Dura y gruesa. Bastante cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca del todo. Dura pero no crujiente. De mucho zumo y regular aroma.
	<b>Observ:</b>	De larga duración. Muy tardía. Procede del caserío Munduate de Olaberria.

## MUNIELA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular.
	<b>Forma:</b>	Irregular. Algo cónica con prominencias en la parte del cáliz. Cavidad calicina grande. Pedúnculo corto.
	<b>Color:</b>	Verde.
	<b>Piel:</b>	Gruesa. Dura. Cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Crujiente. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Manzana tardía. Buena para sidra.

## NAPARRA ANDOAIÑA

	<b>Sabor:</b>	Insípido
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Bastante redonda. Algo aplastada. Cavidades pequeñas. Pedúnculo corto y fuerte
	<b>Color:</b>	Pocas estrías coloradas sobre fondo verde-amarillento
	<b>Piel:</b>	
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Crujiente. De bastante zumo y aroma.
	<b>Observ:</b>	Buena para la sidra. Madura en octubre.

## ORU SAGARRA



<b>Sabor:</b>	Dulce
<b>Tamaño:</b>	Regular
<b>Forma:</b>	Algo achatada
<b>Color:</b>	Amarillo, lleno de lenticelas negras.
<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y mas bien áspera.
<b>Pulpa:</b>	Blanca. blanda y de regular zumo.
<b>Observ:</b>	Manzana muy dulce. Conviene mezclarla en pequeñas proporciones.

## OSTRO BELTZA



<b>Sabor:</b>	Insípido-amargo
<b>Tamaño:</b>	Regular
<b>Forma:</b>	Redonda, algo cónica. Cavidades pequeñas. Pedúnculo muy pequeño.
<b>Color:</b>	Verde con puntos grises.
<b>Piel:</b>	Gruesa y áspera.
<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa. Crujiente. De mucho zumo y bastante aroma.
<b>Observ:</b>	Manzana tardía y muy productiva. Excelente variedad para sidra.

## PALAZIO

	<b>Sabor:</b>	Soso-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Redonda. Cavidades normales con pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Rojo sobre fondo amarillento
	<b>Piel:</b>	Gruesa y brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. De mucho zumo y mucho aroma.
	<b>Observ:</b>	El árbol es muy característico por la abundancia de prominencias en el tronco. En algunos sitios se la conoce como 'Musugorri', 'Begizabal' y también 'Argarate'. Antiguamente en Urnieta había un caserío antiquísimo llamado Argarate cuyos propietarios - grandes terratenientes- se apellidaban Palacio.

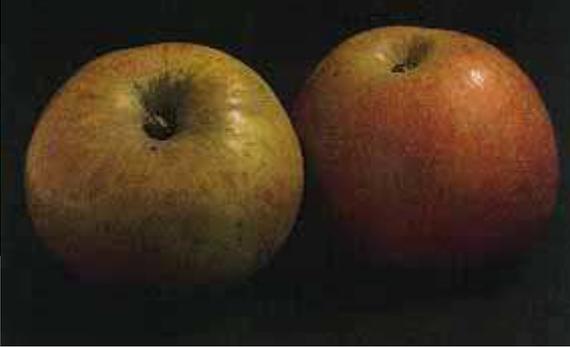
## PATZUOLA

	<b>Sabor:</b>	Soso
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Achatada, más ancha por la base. Cavidades anchas con pedúnculo más bien largo, delgado y fuerte.
	<b>Color:</b>	Verde oscuro y bastante oscuro.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca y algo áspera. Crujiente. De mucho zumo y poco aroma.
	<b>Observ:</b>	Muy apreciada para la sidra. Madura en octubre y no se conserva bien.

## PELESTIN

	<b>Sabor:</b>	Agridulce.
	<b>Tamaño:</b>	Regular y también grande.
	<b>Forma:</b>	Redonda, algo aplastada, cavidad peduncular profunda. La superior casi llana. Pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Rojo estriado sobre fondo muy verde. La base parda.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y semiáspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Esponjosa. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Manzana temprana pero muy apreciada para la sidra.

## PERIKO

	<b>Sabor:</b>	Acido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Algo achatada y mas bien ancha por su base. La cavidad superior se asemeja a un dedal y la inferior casi plana. Pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Rojo y verde a medias
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, dura y crujiente. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Es otra de las manzanas asturianas que se ha aclimatado estupendamente en Euskal Herria. Su nombre proviene de Tio Perico y es originaria de Llanes de Parres de Arriondas.

## PIKU SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Soso-amargo.
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Algo achatada y mas ancha por su base. Cavidades normales con pedúnculo muy corto y duro.
	<b>Color:</b>	Rojo intenso. Una parte pequeña de la base es verde.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y blanda. Bastante cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. Blanda. Algo esponjosa sin demasiado zumo y mucho aroma.
	<b>Observ:</b>	Manzana de octubre. No se conserva bien. En algunos lugares también se la llama 'Tomate sagarra'

## PILLASO

	<b>Sabor:</b>	Insípido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Redonda, algo aplastada. Apenas tiene cavidades, Pedúnculo corto y fuerte.
	<b>Color:</b>	Verde-amarillento con puntos grises. Parda por la base.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, blanda, algo cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. ALgo esponjosa. De mucho zumo y poco aroma.
<b>Observ:</b>	Buena para la sidra.	

## POTROKILO

	<b>Sabor:</b>	Soso
	<b>Tamaño:</b>	Mas bien grande
	<b>Forma:</b>	Cónica con el vértice muy estrecho. La cavidad inferior muy ancha. Pedúnculo corto y grueso
	<b>Color:</b>	Rojo estriado excepto en la base que es verde amarillento.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y brillante
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda, algo esponjosa. De poco zumo.
<b>Observ:</b>	Manzana de octubre, muy apreciada para la sidra.	

## REÑETA GORRI

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Muy redonda, cavidades poco profundas con pedúnculo muy corto.
	<b>Color:</b>	Rojo intenso y amarillo, con algunas zonas pardas.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y bastante brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, dura. Poco jugosa y de mucho aroma.
	<b>Observ:</b>	Es de la familia de las reinetas. Esta variedad es muy conocida en la zona de Markina, Bizkaia.

## SAGAR BELTZA

	<b>Sabor:</b>	Amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Redondeada, algo irregular.
	<b>Color:</b>	Verde claro.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y blanda, algo cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. De bastante zumo.
<b>Observ:</b>	Muy buena para la sidra por su extraordinario amargor.	

## SAGASTUME

	<b>Sabor:</b>	Insípido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Regular.
	<b>Forma:</b>	Cónica. Cavidades muy pequeñas. Pedúnculo corto y fuerte.
	<b>Color:</b>	Verde claro. Amarillea al madurar.
	<b>Piel:</b>	Gruesa algo cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca verdosa. Blanda. De poco zumo.
<b>Observ:</b>	Buena para la sidra. (por su forma se parece a la 'Bizkai sagarra' pero en color verde).	

## SALTXIPI

	<b>Sabor:</b>	Agridulce.
	<b>Tamaño:</b>	Grande y regular.
	<b>Forma:</b>	Irregular con costillas pronunciadas. Cavidades profundas. Pedúnculo imperceptible.
	<b>Color:</b>	Rojo en su mayor parte, el resto verde amarillento.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa, algo seca.
	<b>Observ:</b>	

## SALUATE

	<b>Sabor:</b>	Soso-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Redonda con alguna irregularidad. Cavidad inferior muy profunda. Pedúnculo de tamaño normal y fuerte.
	<b>Color:</b>	Verde claro, coloreando algo por el lado de la insolación.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y cerosa
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa. Dura y de mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Es conocida también como 'Aia sagarra' y 'Zizurkil sagarra'. Podría ser originaria del caserío Saluate de Zizurkil, Gipuzkoa.

## SAN FRANZISKO

	<b>Sabor:</b>	Dulce
	<b>Tamaño:</b>	Pequeño
	<b>Forma:</b>	Aplastada, siendo más ancha por la base. Cavidad inferior profunda. Pedúnculo largo, delgado y fuerte.
	<b>Color:</b>	Rojo fuerte, algo estriado.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, bastante blanda y semiáspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. Algo esponjosa. De poco zumo y buen aroma.
	<b>Observ:</b>	En Bizkaia es muy conocida. A pesar de su gran dulzor. Es muy apreciada para la sidra.

## STARKING

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Cónica, tiene cuatro prominencias en su vértice. Las dos cavidades bastante profundas. Pedúnculo más bien largo y fuerte.
	<b>Color:</b>	Rojo intenso con abundantes lenticelas blancas.
	<b>Piel:</b>	Gruesa. Bastante blanda. Brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. Algo esponjosa pero crujiente. De mucho zumo y mucho aroma.
	<b>Observ:</b>	Variedad americana introducida en Euskal Herria hace 25 años, es un árbol muy castigado por el chancro.

## TXALAKA

	<b>Sabor:</b>	Acido-amargo
	<b>Tamaño:</b>	Más bien grande.
	<b>Forma:</b>	Irregular. Grande protuberancias. Cavidades grandes y profundas con pedúnculo regular y fuerte.
	<b>Color:</b>	Verde claro con multitud de lenticelas grises. Pardea algo en la base.
	<b>Piel:</b>	Delgada, dura y bastante áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca. Dura y crujiente. De mucho zumo y poco aroma.
	<b>Observ:</b>	La más apreciada para sidra y muy buena también para postre. Según Laffitte, la famosa "Calvulle blanca" podría ser descendiente de la "txalaka". Su nombre puede provenir del caserío Txalaka de Astigarraga.

## TXORI SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Dulce
	<b>Tamaño:</b>	Pequeño
	<b>Forma:</b>	Algo aplastada, más ancha por su base. Apenas tiene cavidad superior y la inferior es estrecha y profunda. Pedúnculo largo delgado y fuerte.
	<b>Color:</b>	Amarillo-verdoso con abundantes puntos negros. Colorea en la parte soleada.
	<b>Piel:</b>	Delgada, blanca y cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, algo crujiente. De muchísimo zumo.
	<b>Observ:</b>	Hay dos variedades: una de tamaño pequeño y muy abundante y otra de tamaño grande, más conocida y apreciada en el Goierri pero con la que hay que tener cuidado por su excesivo dulzor. También se la conoce como 'Aranburu sagarra'

## TXURTEN LUZE

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Pequeño
	<b>Forma:</b>	Achatado sin cavidades. Con pedúnculo muy largo como dice su nombre
	<b>Color:</b>	Verde claro con puntitos negros, colorea algo por el lado del sol.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y lisa, algo áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda y crujiente. De mucho zumo y poco aroma
	<b>Observ:</b>	Existe una variedad similar con el mismo nombre pero más rojo.

### UDARE SAGAR BELTZA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Regular
	<b>Forma:</b>	Irregular, cavidades anchas y profundas. Pedúnculo de tamaño regular y fuerte.
	<b>Color:</b>	Pardo
	<b>Piel:</b>	Esponjosa y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca verdosa. Dura. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	En algunos sitios se la conoce también como 'Udare sagarra'. Es de la familia de las reinetas.

### UDARE SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Acido
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Más ancha por su base y algo aplastada. Cavidades pequeñas y pedúnculo corto y blando.
	<b>Color:</b>	Pardo.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, blanda, y áspera.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. Crujiente. Cuando sazona queda esponjosa. No tiene demasiado zumo.
	<b>Observ:</b>	Se confunde con las variedades 'Errege sagarra'. En Bizkaia también se la llama 'Txarbie' y en Lapurdi 'Peaxa'

### UGARTE

	<b>Sabor:</b>	Amargo
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Redonda, a veces algo achatada. Cavidades grandes con pedúnculo muy corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Rojo muy oscuro con estrías hacia la base.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y blanda. Cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Totalmente blanca. De mucho zumo y no demasiado aroma.
	<b>Observ:</b>	Muy apreciada para la sidra.

### URDAN ITURRI

	<b>Sabor:</b>	Dulce-insípido
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Algo cónica e irregular. Cavidades anchas y poco profundas. Pedúnculo muy pequeño.
	<b>Color:</b>	Verde claro, con puntos grises. Amarillea al madurar.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, blanda. Algo cerosa
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. Esponjosa. De poco zumo, bastante aroma.
	<b>Observ:</b>	Variedad casi extinguida.

### URDIN SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Bastante redonda, algo cónica. Cavidades más bien reducidas. Pedúnculo corto, grueso y duro.
	<b>Color:</b>	Rojo excepto en su base que es rojo estriado sobre fondo verde claro.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, dura y brillante.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa. Dura. De mucho zumo y regular aroma.
	<b>Observ:</b>	Manzana tardía.

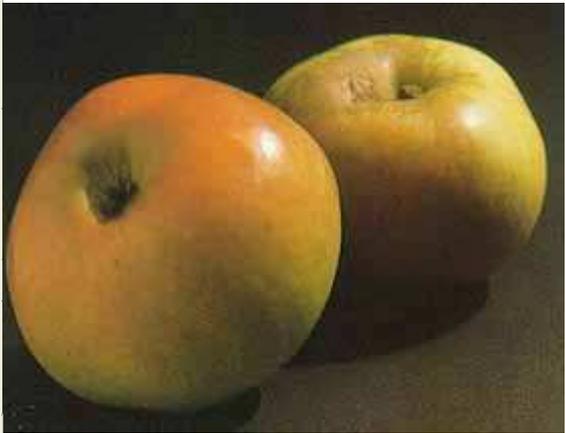
### URKIZU SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Amargo
	<b>Tamaño:</b>	Más bien grande.
	<b>Forma:</b>	Redonda con pequeñas irregularidades. Cavidad superior grande y pequeña la inferior. Pedúnculo corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Verde con multitud de puntitos grises.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y blanda. Entre áspera y cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-amarillenta. Blanda, de mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Muy apreciada y abundante en tiempos pasados, hoy casi desaparecida.

## URTEBI

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	manzana de forma bonita. Algo aplastada y con algunas protuberancias. Cavidades anchas pero no profundas. Pedúnculo muy corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Verde-amarillento con lenticelas grises. Colorea algo por el lado del sol.
	<b>Piel:</b>	Gruesa, fuerte y cerosa.
	<b>Pulpa:</b>	Blanca-verdosa. Crujiente. De mucho zumo.
	<b>Observ:</b>	Estupenda para postre, muy apreciada en la elaboración de sidra. Existen tres variedades: 'Urtebi haundi', la que aquí se ha descrito, 'Urtebi txiki' de tamaño más pequeño y 'Urtebi beltza' de color más oscuro, entre verde y pardo.

## ZELAIA SAGARRA

	<b>Sabor:</b>	Agridulce
	<b>Tamaño:</b>	Grande
	<b>Forma:</b>	Algo aplastada y más cuadrada que redonda. Amplias cavidades y pedúnculo muy corto y grueso.
	<b>Color:</b>	Colorado en la parte superior, verde en la base. Cuando madura, el color verde amarillea.
	<b>Piel:</b>	Gruesa y brillante
	<b>Pulpa:</b>	Blanca, blanda. De bastante zumo y mucho aroma
	<b>Observ:</b>	Manzana de septiembre, muy apreciada para sidra. Proviene del caserío Zelaia de Hernani

## ZUBIETA SAGARRA



<b>Sabor:</b>	Insípido
<b>Tamaño:</b>	Grande
<b>Forma:</b>	Redonda, cavidad calicina bastante ancha y poco profunda. Pedúnculo regular y fuerte.
<b>Color:</b>	Colorado en parte sobre fondo amarillo
<b>Piel:</b>	Fina y blanda, algo cerosa.
<b>Pulpa:</b>	Blanca y crujiente, de mucho zumo y aromática.
<b>Observ:</b>	Tardía, excelente para la sidra.