

# Catar la miel

Así es el trabajo de los apicultores durante una jornada de extracción de miel de romero

El mundo de la apicultura es apasionante y muy laborioso. Y uno de los momentos más importantes es el que se lleva a cabo en los días de extracción de la miel. Es el tiempo de la cosecha, de ver si los esfuerzos de seis meses han dado frutos. En la Alcarria, lo habitual es realizar esta operación dos veces al año, una en primavera y otra en otoño. Hemos acompañado a dos apicultores en una de estas jornadas, para ver el proceso en toda su extensión. Así se cata la miel.

Texto y fotografías: Óscar Cuevas

## Reportaje

Javier nació en Escamilla y Christoph en Alemania, aunque es austríaco. Y como no hay distancia para la amistad, tampoco para los negocios, ambos son socios y residentes en Guadalajara, que diría el concurso televisivo. El primero vive en Horche; el segundo en Torronteras, un viejo pueblo abandonado y recuperado, cercano a Pareja. Y lo que les une es que son experimentados apicultores, amantes de la naturaleza, y apasionados del campo. Christoph es un hombre peculiar, muy conocido en el sector apícola provincial. Lleva más de 30 años entre nosotros, y tiene una curiosa historia a sus espaldas. Hoy es uno de los pocos apicultores que, en una tierra mielera por antonomasia, mantiene con las abejas su fuente principal de ingresos y su medio de vida. Con su socio Javier, tiene varios centenares de colmenas repartidas por la Alcarria: Sacedón, Sayatón, Pareja, o el mismo Torronteras, son algunos de los lugares donde liban sus pequeñas obreras.

El pasado lunes, ambos culminaron el delicado y trabajoso proceso de extraer la miel: acabaron de «catar». Es una labor que todo apicultor realiza dos veces al año: una en primavera, y otra al comienzo del otoño. La cata, en definitiva, es el proceso de sacar los panales de las colmenas, para la extracción, filtrado y envasado de su miel (en el otoño, dejando la suficiente dentro de cada colmena para que las abejas tengan alimento en invierno).

### Puro romero

Esta cata de primavera que acabaron el pasado lunes es especial; la que proporciona una miel más delicada y suave. En la Alcarria es realmente importante, por ser el momento en que se obtiene la prestigiosa «miel de romero». Mientras, la de otoño es principalmente de espliego, la otra miel monofloral típicamente alcarreña. También está la «milflores», donde ya no predomina un componente, y hay más combinación de sabores. Esas son las tres variedades que se engloban en la Denominación de Origen Alcarria, el sello de calidad al que se acoge la mejor miel de nuestra provincia. En el caso que nos ocupa, hay que decir que toda la producción de Christoph y Javier, que llega al mercado bajo la marca «Miel de Torronteras», pertenece a la «DO».

Este año hay una satisfacción indisimulada: La sequía ha ayudado, por curioso que parezca, a que la Alcarria haya dado una cuantiosa y exquisita cosecha. Excepcional en cantidad y calidad. La razón principal es que la ausencia de lluvias ha impedido la floración de múltiples especies, con

lo que la miel primavera de este año tiene una extraordinaria pureza de lo único que ha dado polen con frucción: el romero. Así, Javier calcula que esta miel alcanzará en los análisis una pureza superior al 55% de esta preciada planta aromática: «Y la Denominación de Origen marca un 15% para poder denominar a la miel 'de romero', así que imagínate», explica. Es, por tanto, una miel buenísima, muy clara, nada empalagosa... extraordinaria. De hecho, no todos los años está a disposición del mercado un producto tan puro.

Con los resultados de esta cata, los apicultores alcarreños podrán sortear con una buena arma esa crisis más profunda que el sector arrastra desde hace cinco años, y que viene motivada por la extraña y masiva muerte de colmenas, así como por su dificultad para la reproducción. «Tenemos unas 800 colmenas entre los dos, y ahora estarán vivas unas 400. La cata ha sido excelente, y obtendremos unos 4.000 kilos de miel de puro romero. La gran pena es que, si no hubiera habido tanta biera tantas colmenas muertas, nosotros mismos habríamos batido records», explican los apicultores.

### Paso a paso

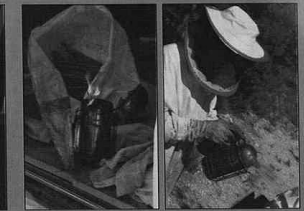
Catar no es tarea complicada; hay labores apícolas mucho más complejas. No obstante, requiere de una pizca de valor, suerte, notables conocimientos técnicos, y algunas máquinas imprescindibles. Y eso que pese a la progresiva mecanización de la apicultura, este sigue siendo un proceso bastante manual, muy artesanal, y cien por cien ecológico.

Con Pareja como punto de partida, y tras el café de rigor, los apicultores se dirigen en furgoneta a un paraje de Hontanillas. Es el último de sus colmenares pendientes de terminar de cosechar. Son 30 colmenas, «y uno de los puntos que mejor calidad nos ha dado este año», explican. Tras parar el motor, hay que vestirse adecuadamente. Botas, mono blanco, careta y guantes protegerán a los trabajadores, que también se aprestan a preparar el «ahumador», un infiernillo con fuelle trasero en el que se quema lavanda seca, para producir humo con el que atontar a las abejas. Tras ahumar bien la «tobera» o puerta de cada colmena, hay que abrirla por la parte superior. Destapar una, en día de cata, es siempre una experiencia emocionante. Las abejas zumban rabinosas, a pesar de que el tiempo es caluroso y sin aire, y comienzan a intentar picar a quienes usurpan su fruto.

Hay que coger los «cuadros» uno a uno; sin prisa pero sin pausa. Cada uno está formado con un sencillo marco de madera, que en el inicio de la temporada se preparó con una fina lámina de celdillas de cera. Sobre ellas, las abejas han conformado el panal, llenando cada hexágono de miel,



Los apicultores se enfundan el mono



En el ahumador se quema lavanda seca

## Un dulce proceso



Antes de abrir la colmena, hay que «ahumar» la tobera



Abriendo la tapa



Los cuadros se sacan de uno en uno, con mucho cuidado, mientras con un cepillo se sacuden las abejas



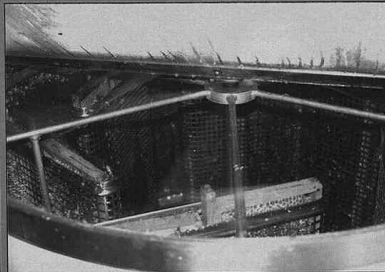
Vista exterior de la mielería de Christoph Gaupp Berghausen. Christoph ha rehabilitado esta vivienda de Torronteras, un lugar abandonado a donde llegó hace 30 años. El acceso al pueblo es a través de un camino forestal. No hay agua corriente ni red eléctrica, y esta se genera con placas solares y de un aerogenerador. Es un paraíso.



Javier y Christoph descargan las cajas llenas de cuadros, y las apilan en la sala de extracción



Una de los tareas más curiosas de la cata es la de desopercular, eliminar el «opérculo» o cera exterior de los cuadros, para permitir la extracción de la miel. En esta mielería todavía se hace manualmente.



Los cuadros se insertan en un extractor, una máquina centrífugadora dotada de un motor.



La miel cae del extractor a unas cubetas metálicas, y a través de un conducto, y tras pasar varios filtros, desciende al piso inferior, donde va depositándose en los tanques de almacenaje

## Reportaje



y tapándolo con una capa de su propia cera natural, el «opérculo». A más celdillas tapadas, más miel hay en el cuadro.

Hay que sacudirlos con un cepillo, ayudando a caer a las abejas, e ir colocándolos en cajas vacías que servirán para el transporte hasta la mielería. Una vez terminada esta fase, las cajas se montan en la furgoneta, y los apicultores, sin quitarse el mono, comienzan su camino a casa. «Aunque en Guadalajara todavía hay mucha gente que cata directamente en el colmenar», explican.

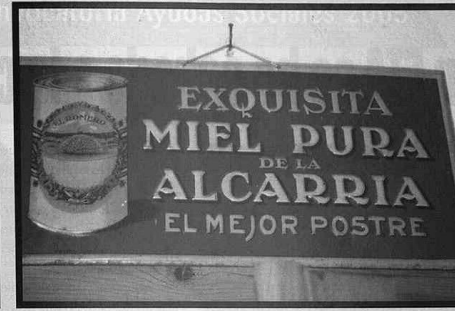
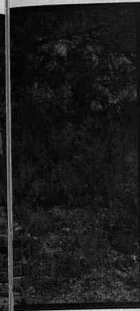
Avanzados unos metros, las abejas del vehículo han abandonado sus malévolas intenciones, y los protagonistas se desenfundan el mono, para seguir camino de Torronteras. En este precioso pueblo, desaparecido y renacido gracias a sus manos, Christoph tiene una preciosa mielería en una vieja casa rehabilitada. En el piso superior está el lugar habilitado para la extracción. Ha llegado el momento de sacar la miel de los cuadros.

### Desopercular

El proceso ahora es una cadena de trabajo. Lo primero que hay que hacer con los cuadros es «desopercularlos». Javier y Christoph lo hacen a mano, con cuchillo y en frío. «Tenemos una máquina que técnicamente lo hace, pero no terminamos de verle el rendimiento, porque sólo funciona bien cuando el opérculo es muy uniforme», explica Javier. Con pulso y sensibilidad, hay que eliminar la fina capa de cada lateral del cuadro, una masa chiclosa que se vierte en un recipiente, donde seguirá manando miel por su propio peso.

Mientras, el cuadro, destapado, se inserta en una máquina llamada extractor, una gran centrífugadora eléctrica en la que los cuadros giran a gran velocidad, con lo que la miel va saliendo hacia sus paredes.

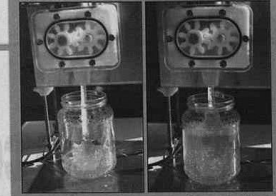
Desde aquí, la miel cae a unas cubetas metálicas, donde hay unos primeros filtros que van atrapando los restos de cera. Por gravedad, y a través de un conducto, va lentamente descendiendo al piso inferior, donde se va recogiendo en un nuevo filtro más tamizado,



antes de su almacenaje en grandes bidones metálicos, de 300 kilos de capacidad, llamados maduradores. En ellos, los pocos restos de cera que queden irán ascendiendo a flote a la parte superior de la miel, mientras que la inferior, completamente limpia, se recoge en los bidones desde donde será envasada.

El paso final será meter la miel en frascos. Christoph tiene una pequeña y práctica envasadora electrónica -tecnología alemana-, que vierte con precisión exacta la cantidad apropiada al tamaño de cada bote. Una vez

envasado, sólo quedará la tapa, etiquetar, y enviarla al mercado. «Un 80 por ciento de mi producción se vende en Alemania, Suiza... el resto aquí. No obstante, en Europa gustan más mieles fuertes, como la de espliego, mientras que esta de romero gusta mucho en esta zona», explica Christoph, mientras nos muestra su almacén, y comenta cómo, la clave de un buen envasador, es no tener que calentar nunca la miel: esto es, enviarla a las tiendas antes de que comience su natural proceso de cristalización. ▶



Una sencilla y práctica envasadora electrónica permite prefiar automáticamente la cantidad de miel que debe caer, en función de cada frasco. La miel está lista para ser etiquetada y almacenada, rumbo a las tiendas. La cata ha terminado.

