

Desde el apiario

Río Puelo. Enero 2017

Llueve y llueve. Y vuelve a llover. Después del año nuevo, con lluvia, tuvimos un día de sol convincente. Aprovechamos de salir a cosechar. El día siguiente se anunció lluvia, a pesar de eso nos atrevimos a partir y logramos cosechar otro poco. Terminamos estilando por la lluvia. Pronóstico para sábado: lluvia, pero salió el sol y volvimos a la carga. Los aguaceros volvieron en la noche mientras centrifugábamos y hoy domingo 8 de enero sigue cayendo agua.

Eso es ser apicultor en la selva lluviosa de la Patagonia norte. Lleno de obstáculos e incertidumbres. Pero con unos sabores y aromas extraordinarios. En este momento estamos sacando miel de tiaca, en diciembre fue la miel de tineo. Mientras que muchas personas ya identifican la miel de tiaca, no es el caso de la miel de tineo. Aprovecho la oportunidad de presentarla: El tineo, también conocido como tenío, es un árbol, grande, del bosque siempreverde patagónico, hasta 20 metros de altura, el cual da la primera floración de primavera importante en nuestra zona. Y la miel que producen las abejas de su néctar es muy aromática, más que la miel de ulmo. Su sabor, inconfundible, es caramelizado, con un gustito de anís muy leve. Su color es rojizo al momento de la cosecha.



A la izquierda, tineo; a la derecha, tiaca.

Pero les quería contar cómo es una cosecha de miel. Parte muy temprano en la mañana cargando la camioneta con las cajas en que se va a traer los marcos con miel.



En el apiario se revisan las colmenas, una por una, y se van eligiendo los marcos con miel madura para ser cosechada. Aquí se ve algunos; hay marcos enteros y medio marcos.



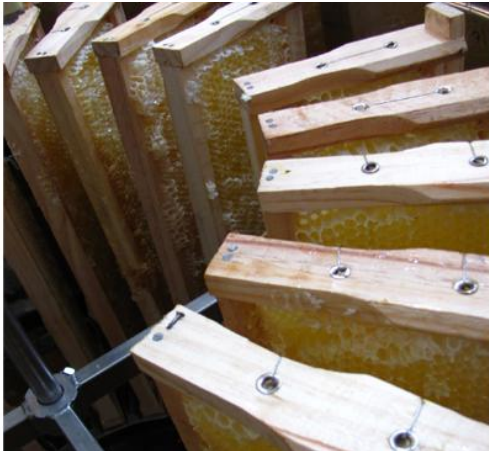
Lo que no se aprecian en las fotos es cómo transpiramos: ropa manga larga, overol, guantes, gorro y sombrero y a pleno sol. Imagina, ¡un solo marco como el que se ve arriba tiene más de 2 kilos de miel!



Llegando a la sala de extracción empieza el proceso de desoperculado de los marcos. De cada cara se debe desprender la capa de cera que protege la miel.



Acá se ve cómo, con un poco de destreza, se deja el marco listo para la centrifugación.



Vito, filtrando miel de tiaca.



Bueno, eso es parte del trabajo. Lo que sigue es devolver cada uno de los marcos a las colmenas para que los vuelvan nuevamente a llenar con miel. Eso se hace, o muy tarde o muy temprano para que el aroma a miel no cause demasiada excitación entre las abejas.

Otra labor es lavar y derretir los restos de cera de opérculo escurrida. Filtrar la miel. Y, lavar todos los implementos utilizados, cajas, baldes, batea y centrífuga.

El resultado, una delicia.