

LOS LAGARES DAN TRABAJO A UNAS QUINIENTAS PERSONAS

Asturias, el reino de la sidra

El 82% de la producción de bebida de manzana fermentada en España procede del Principado y, especialmente, de Villaviciosa, la capital de la Comarca de la Sidra. Esta zona elabora unos 45 millones de litros anuales.

URSULA GUERRA, Madrid

La sidra es sinónimo de Asturias y no existe fiesta en el Principado que no se riegue con unos *culines* de este zumo de manzana.

Los asturianos consumen unos treinta millones de litros de sidra natural cada año, el noventa por ciento de la producción total del Principado y el 42,37 por ciento del total que se toma en España. Es decir, se bebe casi un litro de este brebaje *per cápita* al día, lo que obliga a las sidrerías de la región a vaciar entre 35 y 40 cajas diarias.

La sidra, además de ser uno de los brebajes preferidos de los asturianos, es el tercer sector económico de la región. Los noventa lagares que existen en Asturias (lugares donde se fabrica la sidra) dan trabajo directo a unas quinientas personas, sin contar los empleados temporales para recolectar la manzana y los camareros que trabajan en las 6.000 sidrerías de Asturias.

La zona astur por excelencia que produce sidra es la denominada Comarca de la Sidra, el área más oriental del Principado y cuya capital es Villaviciosa.

Sidra tímida

Tan sólo el diez por ciento de la sidra natural que se produce en Asturias cruza los Picos de Europa hasta Madrid, Castilla y León y la zona de Levante, principales consumidores de la bebida de manzana. Y no es extraño encontrarse con centros asturianos en Madrid, sidrerías en Benidorm e, incluso, en Corralejo, un pueblo al norte de Fuerteventura.

Sólo unos escasos dos millones de litros de sidra natural se atreven a salir de las fronteras españolas. Bélgica, Venezuela, México, Argentina, California, Florida y Nueva York lideran las exportaciones asturianas.

Sin embargo, la sidra espumosa -más parecida al cava y cuyo referente es la marca *El Gaitero*- es más viajera. Este tipo de bebida registró una producción de 2,4 millones de litros en 2004, de los que casi la totalidad salió hacia Estados Unidos, Canadá, Venezuela, México, Panamá, República Dominicana, Cuba y Puerto Rico. La más osada, unos 26.000 litros, se acercó hasta Ghana.



La luna embruja a las manzanas

El influjo de la luna ha cautivado a las civilizaciones desde la prehistoria. Los romanos la adoraban como diosa, representándola en el mito de Diana cazadora. Siglos después del Imperio romano, la ciencia ha demostrado que los organismos vivos reaccionan ante los ciclos de la luna. Sólo hay que ver al cangrejo violinista que cambia de color según las fases lunares. La influencia de la luna sobre las mareas también es un hecho empírico, que se debe a la atracción que ese satélite ejerce en la masa de agua.

Este embrujo de la luna también influye en los procesos de producción de la sidra. Por ejemplo, la poda de los manzanos debe hacerse en la fase lunar menguante, ya que durante estos días, la sabia del árbol está en la parte de abajo y el riesgo de dañar el frutal disminuye. La explicación científica se basa en que, durante esta fase, la presión atmosférica es alta por lo que los procesos naturales se ralentizan.

Una presión atmosférica elevada -fase menguante- también favorece el proceso de molido (machacar la manzana), ya que los gases carbonícos que se generan son menos activos y el peligro de que se revuelva la sidra es menor. Lo mismo ocurre con el proceso de corchado. La presión atmosférica impide que la sidra se enturbie, ya que los gases no ascienden con tanta facilidad que con presión atmosférica de baja densidad. Así, el riesgo de que la sidra se oscurezca y se mezcle con la masa de pulpa de la manzana es menor, lo que evitará echar a perder la calidad de una producción de sidra.

A pesar de que la sidra asturiana cuenta con embajadores como el cantante asturiano Melendi, que la ensalza en unas de sus canciones: "Si probaste su manzana te enganchará su veneno", los productores de sidra del Principado ven las exportaciones como una asignatura pendiente.

Incluso, el vicepresidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, José Luis Rubiera, ha reclamado al Principado que la sidra sea la bebida oficial en los brindis que se lleven a ca-

Consumidor prestigioso

George Washington consumía sidra de forma habitual y la ofrecía también a sus invitados

bo en actos del Gobierno.

Pero Asturias, aunque sea el reino de la sidra, no es el único productor. En España, se fabrican unos 78 millones de litros anuales, de los que el 82% salen de Asturias, según datos de la Asociación de Industrias de la Sidra y de los Vinos de Frutas de la Comunidad Europea (AICV). El resto de comunidades con tradición lagarera son País Vasco, Galicia y, en pequeña proporción, Navarra.

España es el quinto productor de este brebaje en la Unión Europea, por detrás de Reino Unido, Francia, Ir-

Contra el frío

Los párrocos bebían este zumo de manzana para combatir el frío del invierno

landa y Alemania. La Unión Europea saca al mercado unos 981 millones de litros de sidra y perada (bebida fermentada hecha con pera) al año.

Denominación de origen

Porque no todas las sidras son iguales, ni se elaboran con las mismas manzanas, ni con el mismo procedimiento, se creó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias en 2002.

Esta iniciativa es un paso para diferenciar la sidra asturiana de la del resto de regio-

nes productoras y un intento de profesionalizar el sector. "La sidra con denominación de origen asturiano garantiza, no sólo que procede de Asturias, sino que también se elabora de forma controlada y siguiendo unas normas determinadas", explican desde este organismo.

La creación del Consejo Regulador es la culminación de la evolución natural del sector sidrero, marcado durante los últimos años por el aumento del precio de la botella de sidra, las nuevas normas sobre el etiquetado de las botellas -práctica obliga-

toria en España desde 2000- y una mayor exigencia de calidad y competitividad en los mercados.

Producción con firma

El año pasado, el primero de producción del consejo, se vendió la primera hornada de botellas de marca, que alcanzó el medio millón. La entidad estima que para la primavera de 2006 la sidra con denominación de origen llegue hasta el millón de botellas.

Estas cifras son bajas, comparadas con la producción de algo más de 45 millones de litros que se lleva a cabo en Asturias. Pero hay que tener en cuenta que el Consejo Regulador sólo aglutina a 280 cosecheros de manzana, con 500 hectáreas en total de las 5.500 que el Gobierno del Principado estima que existen; y a 38 productores

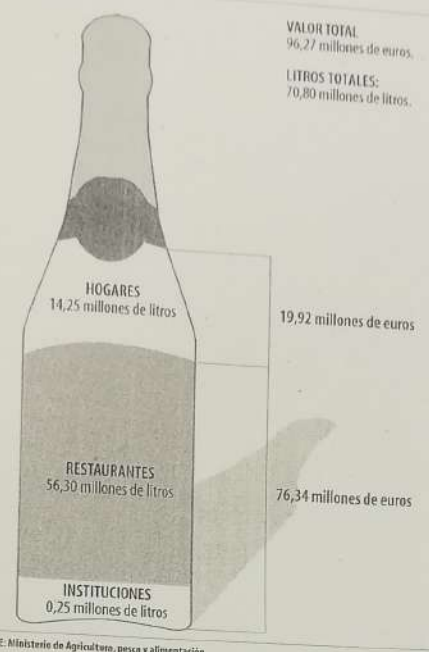
Importadores

Madrid y la zona de Levante son los principales importadores de sidra asturiana

Sidrerías

En Asturias existen unas 6.000 sidrerías que vacían entre treinta y cuarenta cajas al día

Consumo de sidra en 2004



FUENTE: Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación

El proceso de elaboración

La temporada de la sidra comienza a principios de octubre, cuando la manzana se recolecta y comienza a llegar a los lagares o llagares, en bable, (local donde se produce la sidra). Originariamente, el lagar era el aparato que se utiliza para prensar la manzana, aunque ahora se emplea para denominar a la 'fábrica' de sidra. La manzana se vierte en un recipiente de madera (duerno) y para proceder a machacarla con unos mazos (mayos). Después se extrae la magaya, es decir los restos de la manzana ya exprimida, del duerno. La magaya tiene que reposar hasta el día siguiente, cuando se cubre con un aparato que realiza el primer prensado, del que saldrá el zumo de la manzana o sidra dulce y se depositará en un tonel, para que comience a fermentar. Toda esta fase debe realizarse con mucho cuidado y de forma rápida, ya que la manzana cuando entra en contacto con el aire se oxida rápidamente.

Fermentación

En este proceso de fermentación, empieza a salir gas y espuma sucia por la tapa del tonel durante cinco y siete meses. A lo largo de este proceso, se debe ir reponiendo la cantidad de zumo que el tonel pierde por la tapa, ya que sino no la sidra detiene su fermentación y se ahoga. En los grandes lagares, existe un proceso denominado trasiego, que consiste en mezclar sidra de distintos toneles para retrasar la crianza y darle una mayor homogeneidad a la fermentación.

de sidra, de los 90 que hay en total. Y que, además, el Consejo Regulador ha elaborado un estricto reglamento para la elaboración de la sidra que exige unos estándares de calidad elevados, que vetan ciertas prácticas y ciertos tipos de manzana

Exigencias

Esta Biblia de la sidra específica que no todas las manzanas sirven para elaborar sidras con denominación de origen de Asturias: tan sólo manzanas asturianas. Además las exigencias van más allá, un 51 por ciento, como mínimo, de las manzanas deben pertenecer a alguna de las 22 variedades específicas por el reglamento.

Pero, además, el Consejo Regulador controla todas las fases, desde la producción hasta la comercialización. Todas las sidras con marca deben someterse a un examen físico-químico y organoléptico que determinará si merecen la denominación.

Finalmente esta entidad entrega a los lagares las contraetiquetas que garantizan el origen de las sidras.

El arte de escanciar

La denominación conlleva

también una apertura de la sidra asturiana al resto de mercados. Y una salida masiva al exterior obligaría a cambiar determinados hábitos sidreros, como el escanciado (echar la sidra en un vaso desde una altura determinada). Aunque prescindir del escanciado es toda una técnica muy extendida por Madrid, al igual que el corcho con pitorro escanciador.

A pesar de que en Asturias escanciar se considera todo un arte y existen escuelas de echadores de sidras y prestigiosos concursos, esta técnica del dominio de la altura con la sidra se introdujo a finales del siglo XIX y principios del XX, cuando se extendió el uso del vaso de cristal para beber este jugo de manzana. Antes, las vasijas de madera y de barro, que podían contener entre medio y quince litros, era lo más cool para beber sidra.

Un poco de historia

Esta bebida de baja graduación -de entre 5 y 6 grados de alcohol- se denominaba *sikera* en griego y *sicera* en latín. En Asturias se comenzó a pronunciar *sizra* y finalmente adoptó la denominación sidra. Los historiadores di-

La marca de la sidra

- La sidra asturiana cuenta con denominación de origen Sidra de Asturias desde el año 2002, cuando se creó un Consejo Regulador de este sector.
- El Consejo regula la procedencia de las manzanas que se emplean para elaborar la bebida en Asturias y la variedad que utilizan los lagares.
- La entidad obliga a los productores de sidra con 'marca' a someter sus productos a un examen físico-químico y organoléptico, que determinará si estas sidras merecen la denominación.
- El Consejo aglutina a 280 cosecheros de manzana, con 500 hectáreas en total de las 5.500 que el Gobierno del Principado estima que existen; y a 38 productores de sidra, de los 90 que hay en total.
- El año pasado la entidad sacó al mercado medio millón de botellas de sidra.

es lo mismo el colesterol bueno. Otro estudio, esta vez de la Junta de Castilla y León, estudio recoge que la sidra posee propiedades litotricas, es decir, la bebida tradicional asturiana es muy buena para poder prevenir las acumulaciones de piedras y cálculos en los riñones. Pero por si todas estas excelencias no fuesen suficientes, una investigación realizada por el personal del Hospital de Zurich ha confirmado que la sidra, debido a las propiedades enumeradas anteriormente no engorda, al contar tan sólo con cuarenta kilocalorías por cada cien gramos.

cen que este brebaje ya existía ya en la prehistoria. Aunque más que sidra era una especie de mosto de manzana, debido a que esta fruta carecía de azúcar suficiente para que su jugo se utilizara para producir bebidas fermentadas.

Una parte de los investigadores de esta materia afirma que la sidra ya era conocida por los hebreos, los egipcios y los griegos, aunque sólo se puede probar su existencia a partir del Imperio Romano, cuando autores como Plinio la cita en sus escritos. Otros estudiosos opinan que su origen se debe a los celtas y que los árabes fueron los encargados de extender los distintos tipos de manzana y las técnicas para su producción.

En Francia, uno de los principales países productores de sidra, se conoce desde el siglo V, aunque no fue hasta el XV cuando adquirió toda su importancia, gracias al cambio climático que favoreció al sector. Y los expertos señalan que la primera referencia que hay de la sidra en Europa se remonta a la época de Carlomagno, a principios del siglo IX. Ya en el siglo XIX, en todas las regiones productoras de sidra, comen-

zó a ganar fuerza y se empezaron a producir otros productos derivados de la manzana como el vinagre, el coñac y la sidra achampanada.

La conquista de EEUU

Al otro lado del Atlántico, las técnicas de cultivo de la manzana y de elaboración de la sidra viajaron con los europeos cuando se inició la conquista de las Américas. Desde entonces, en las ciudades mexicanas de Huejotzingo y Zacatlán se produce sidra.

En 1767 se bebía unos 1,4 barriles de sidra por persona en el estado de Massachusetts y parece ser que los alumnos de la Universidad de Harvard consumían a diario esta bebida. La sidra gozaba de tal prestigio que hasta la Iglesia aprobaba su consumo. Incluso los curas la bebían para hacer frente al frío.

La historia cuenta que los tres primeros presidentes de Estados Unidos -George Washington, John Adams y Thomas Jefferson- consumían sidra habitualmente y la ofrecían en sus mítines. William Henry Harrison, el noveno presidente de Estados Unidos, utilizó un barril como logotipo de su campaña.

Diccionario

- **Calcar**
Echar poca cantidad de sidra en el vaso.
- **Corchar**
Proceso de embotellar la sidra cuando ya está preparada.
- **Culete, culin**
Cantidad de sidra que contiene el fondo de un vaso y que se bebe de una vez.
- **Chigre**
Aparato para descorchar botellas. Lugar donde se venden bebidas: bar.
- **Escanciar**
Arrojar la sidra en el vaso, desde una altura determinada, para facilitar la liberación del dióxido de carbono y lograr la máxima exposición de las cualidades visuales, olfativas y acústicas de la sidra.
- **Espicha**
Cuña larga y pequeña que se sitúa en el frente del tonel donde se guarda la sidra y que se quita para dejar que salga la sidra. Fiesta y comida en torno a un tonel desde el que se escancia directamente la sidra.
- **Espalmar**
Proceso durante el que aparecen burbujas de dióxido de carbono en el vaso y desaparecen después de escanciar.
- **Estrucipié**
Sidra que resulta de estrujar la última masa de la manzana.
- **Filar**
Se denomina así al proceso cuando cae la sidra en chorro suave y continuo, al escanciarla.
- **Lagar, llagar**
Aparato mecánico, parecido a una prensa, que al apretar le saca el jugo a las manzanas. Sitio donde se asienta dicho artefacto y donde se lleva a cabo la fermentación, conservación y degustación de la sidra.
- **Mayar**
Machacar la manzana.
- **Restallar**
El sonido que hace la sidra en el borde del vaso.
- **Romper**
Abrir un tonel para catarlo o embotellar su contenido.
- **Sapo**
Sidra hecha con la manzana caída del árbol antes de madurar.
- **Sidrero**
Entendido en sidra.

EXPANSIÓN