

GUJÓN

«Cualquier 'Sidra de Asturias' es mejor que la vasca»

20.06.13 - 00:32 - A. VILLACORTA | GUJÓN.

Eloy Cortina Presidente de la Denominación de Origen

«El señor que iba a tomar una botella por la mañana está en extinción. Ahora, es una bebida cada vez más social, de fin de semana»

Eloy Cortina (Villaviciosa, 1952), nieto, hijo y padre de llagareros y presidente de la Denominación de Origen 'Sidra de Asturias', celebra el décimo aniversario de la marca «oficial» mientras espera una cosecha «excelente», tras cerrar 2012 con casi dos millones de kilos de manzana recogidos y 1,5 millones de litros de sidra. «Y este año lo vamos a rebasar». Ahí es rada. «Tenemos ya 620 hectáreas, 273 productores y 24 lagares», presume.

-¿Qué han conseguido en esta década de trabajo?

-Muchísimo. Lo que nunca pensamos. Tener una denominación consolidada, que está creciendo año tras año. Que empezó con trescientos y pico mil litros y que ya está en casi un millón y medio. Eso dice mucho, porque una denominación de origen no se hace de hoy para mañana. Por ejemplo, en La Rioja llevan 80 años con la denominación y no todo el vino se elabora bajo ella.

-¿Siguen creciendo?

-Todos los años. El que más crecimos, de 2009 a 2010, lo hicimos un 25%, y el año pasado, a pesar de la crisis, crecimos también un 2%.

-¿Cómo lleva usted el cargo?

-Tiene sus momentos buenos y sus momentos malos. En general, lo llevo bien. Hay que luchar para que la gente se entere de que Sidra de Asturias hay una sola.

-Mantienen una cruzada para que ningún establecimiento denomine 'Sidra de Asturias' a aquellos caldos que estén fuera de la D. O.

-Es que la Sidra de Asturias está reconocida como 'Sidra de Asturias' por Asturias, Madrid y Europa. La batalla se gana poco a poco porque crecemos en el mercado y eso significa que la gente va reconociendo que el producto está amparado por un organismo oficial. Y no solo la sidra de escanciar. Tenemos otra de nueva expresión y una sidra brut que tiene un mercado amplísimo fuera de Asturias y hasta fuera de España. Eso le va a dar mucha cancha a la denominación de origen.

-Sin embargo, llagares como el suyo solo producen un pequeño porcentaje bajo esa etiqueta.

-No te creas. Andamos casi por un 30%, porque así lo establece el mercado. Hay que tener cuenta que la denominación tiene que cumplir muchos más requisitos, desde la plantación pasando por la elaboración y llegando al bar, donde los controles son enormes para garantizar que sea un producto digno y con garantías. Nuestro objetivo es salir, porque Asturias no es tan grande como para seguir aquí metidos.

-¿Cómo marcha la exportación?

-Ya se están sacando de la región unas cantidades de sidra considerables. De sidra de escanciar ya estamos sacando un 5%. Ya se escancia en muchas comunidades. Y en otras no se escancia, pero se bebe sidra. Hay una demanda de todas las autonomías, sobre todo de Madrid, porque ahora puede ser asequible en cualquier parte de España, lo que hace unos años no ocurría.

-¿Niega así que sus propiedades se esfumen al pasar de Pajares?

-Eso es un mito que está ahí desde hace años, pero si la sidra es buena en Asturias, es buena en Madrid, Sevilla, Francia o Estados Unidos.

-Siempre en dura liza con los caldos de los vecinos vascos.

-Son sidras que se parecen, pero no son iguales. Allí no se escancia y se consume de otra manera. Hay competencia hasta cierto punto. Lo que ocurre es que los vascos son buenos comerciales, pero, sin despreciar a nadie, cualquier 'Sidra de Asturias' es mejor que la vasca. Lo digo de corazón, además de que es mi deber. Tengo muchos amigos vascos, unos con bodegas y otros que vienen mucho, y ellos mismos lo dicen.

-Además, ahora tenemos embajador de lujo: Juan Echanove.

-Sí. Queremos tener embajadores por toda España, si puede ser. Que puedan hablar de sidra y que, cuando les pregunten en cualquier lugar, sepan contar lo que es una sidra asturiana. Es muy importante.

Competencia en Asturias

-Sí que mantienen la competencia con otra marca, esta también autóctona: 'Sidra Seleccionada'.

-Competencia sí la puede haber, pero Sidra de Asturias no puede haber otra más que la nuestra. ¿Que haya otras marcas de calidad? Bueno. Lo mejor es la 'Sidra de Asturias', la del Consejo Regulador. Lo mejor, la que nos importa. En lo demás, yo no me meto. Además, está bien que cada uno sepamos lo que bebemos.

-¿La sidra resiste bien en tiempos económicos tan duros?

-Se resiente un poco. No vamos a decir que no. Pero es uno de los productos que mejor resiste. El agroalimentario es el segundo sector en facturación en Asturias, tras el metal. Y a lo mejor podemos crecer hasta ser el primero. Si logramos resistir, cuando vengan tiempos mejores podremos hacer cosas más

interesantes. Nuestro reto es crecer con los pies en el suelo. Lo primordial en el Consejo Regulador es que la calidad prime sobre el crecimiento.

-¿La sidra que hace su hijo es muy distinta de la que hacía su abuelo?

-Hay una gran diferencia. Antes, podía haber un tonel muy muy bueno, pero a lo mejor había ocho o diez que eran regulares o malos. Ahora no: ahora la regularidad es total.

-Cada vez menos ácida...

-Se elabora con menos acidez que la que se elaboraba en los 60, 70 y 80 porque empezaron a consumir sidra la juventud y las mujeres, que tienen otro paladar. Les gusta un poquitín más suave. Además, es un producto que, al no ser caro, se consume en cantidades considerables. Lo que hay que tener en cuenta es que, para servirla, hay que levantar la mano seis veces. Y eso cuesta un dinero. En ese sentido, no está bien pagado. Tampoco es verdad que haya más productos químicos. La sidra se hace igual que se hacía ciento y pico años. Lo único es que ahora tenemos las bodegas adecuadas, con frío y con más controles.

-Desaparece el bebedor solitario.

-El señor que iba a tomar una botella por la mañana está en extinción. porque es una bebida cada vez más social. Y, efectivamente, aumentó mucho el consumo los fines de semana, cuando sale la juventud y se reúnen las pandillas. Ahora, en cualquier reunión, sale a relucir.

-¿Se sienten suficientemente apoyados por el Principado?

-Los gobiernos son aves de paso. Unos apoyan más y otros menos. Hay que tener en cuenta que estamos como estamos, que metemos la mano en el bolsillo y sale vacía, así que a ver si hacemos patria y la manzana nos saca del bache.

TAGS RELACIONADOS

sidra, asturias, mejor, vasca

Publicidad



Vacaciones en HotelMinuto

Primera Central Hotelera Low Cost.
Hoteles Increíbles a Precios
Irresistibles !!

www.hotelminuto.com



¿Eres amante del vino?

Accede a una selección exclusiva de
vinos y disfruta de 10€ de dto en tu
primer pedido.

www.bodeboca.com



El Mejor Rincón 2013

Estamos buscando el Mejor Rincón
2013. Elige a tu favorito y vota por él.

www.guiarepsol.com



¡Gana y vete por fin!

¿Siempre quisiste irte, ver mundo?
¡Échale tres maltas! Ambar Export te
ayuda ¡Participa!

www.cervezasambar.com

pn

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

Añadir comentario

Iniciar sesión con

[Regístrate](#)



Escribe aquí tu comentario.

La actualización en tiempo real está **habilitada**. (Pausar)

Mostrando 1 comentario

[Ordenar por los más recientes primero](#)



cagunmimanto

¡ Home por Dios ! tien más parecido la mi cuñada con el Schiffer de la Claudia , que la sidra asturiana con la vasca.....¡ homde va a parar oh !

Hace 3 horas

1 Me gusta

[Denunciar](#)

[Me gusta](#)

[Responder](#)

[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)

Powered by SARENET

ELCOMERCIO.es

© EL COMERCIO DIGITAL

Registro Mercantil de Asturias, Tomo 1.272, Libro 0, Folio 43, Hoja AS-4.313 C.I.F.:
A-33600529 Domicilio social en Calle diario El comercio, número 1 C.P. 33207, Gijón,
Asturias, España Correo electrónico de contacto: digital.co@elcomerciodigital.com.

ENLACES VOCENTO

[ABC.es](#)
[El Correo](#)
[Elnortedecastilla.es](#)
[Elcomercio.es](#)
[SUR.es](#)
[Qué.es](#)
[La Voz Digital](#)

[Hoy Digital](#)
[La Rioja.com](#)
[DiarioVasco.com](#)
[Ideal digital](#)
[Las Provincias](#)
[El Diario Montañés](#)
[Laverdad.es](#)