



Whisky y sidra de hielo en entorno astur. RUBÉN GALDÓN

## BEBIDAS

# ¿ES LA SIDRA EL NUEVO VERMUT, LA NUEVA CERVEZA ARTESANA O EL NUEVO GIN TONIC?

La sidra es natural, refrescante y con poca graduación; se puede tomar como aperitivo, en cócteles y hay infinidad de variedades. ¿Por qué este jugo de manzana fermentado aún no lo ha petado en España?

**RUBÉN GALDÓN** 26/05/2018 - 11:20 CEST

Al final lo de las burbujas gastronómicas nos sirve para crecer y aprender. Cuando nos acercamos a la barra de un bar, al camarero ya no le soltamos sólo un “ponme una caña”,

También calculamos con destreza permutaciones -ja, quién dijo que no nos iban a ser útiles- de cinco ingredientes ordenados de tres en tres al pedir un gin-tonic. Y para tomar un vermut, ya tenemos interiorizados dos másteres sobre proporciones en vinos macerados. Pues bien, ¿cuál es la siguiente lección? Quizás ya estemos preparados para darle alegremente al jugo de manzana fermentado: parece que hay brotes verdes.

## Los primeros pasitos

Algo se mueve en el mundo de la sidra cuando una compañía como Heineken decide lanzar en España una *cider* en botellín, **Ladrón de manzanas**. Ellos juegan a decir que lo que venden no es sidra, pero es una bebida de baja graduación alcohólica a base de manzana fermentada. Y sidra en inglés es *cider*. **Hasta Homer Simpson lo tendría claro**. “Ven que hay movimiento y se están posicionando. Nos viene bien que aparezca un gigante e introduzca el consumo de sidra, porque, por ejemplo, para saber apreciar una cerveza de calidad, antes hay que pasar por una normalita, simplona”. La pullita la suelta Antonio Roa, que junto a Edu Vázquez forma **Guerrilla Imports**, la única empresa española que se dedica a la importación de sidra artesanal.

Llevan en ello desde 2015 y lo suyo de momento es una afición, pero en estos años ya han multiplicado por tres el volumen del negocio. “En España el 90% de los negocios hosteleros no son sidrerías y no tienen sidra, y a ellos queremos llegar”, sentencia Antonio. El nombre de su proyecto indica el concepto de lo que se traen entre manos, “hacemos pequeños actos de guerrilla, porque hay un desconocimiento total en el sector sobre la sidra. Con catas y dando a probar las sidras de calidad que se hacen por el resto del mundo, queremos eliminar prejuicios, cambiar los hábitos de consumo”, comenta Edu, convencido de las virtudes de la sidra porque “es un producto con poco alcohol, natural, refrescante y de consumo masivo en otros países”.

Vamos con unas cifras antes de seguir: sólo en Europa cada año se producen más de mil millones de litros de sidra. Lo del Reino Unido con esta bebida es una locura, con un consumo similar al de la cerveza. España es el cuarto país europeo que más le da al zumo de manzana fermentado, unos 56 millones de litros, y según los últimos datos del Gobierno, la producción se incrementa un 4% cada año. El asunto es que cuatro de cada cinco litros se elaboran en Asturias; el otro litro, en Euskadi y también se hacen cosillas en Galicia, Navarra y Cantabria.

## ¿Es la sidra el nuevo vermut?

visita por Asturias y Euskadi. En la Gran Manzana y alrededores lo de la sidra sí que es un boom en toda regla: hay 80 productores, en 2010 sólo la sexta parte. ¿Qué se les había perdido por el norte de España? “Pasar el rato en Gijón a última hora de la tarde, junto a cientos de personas escanciando sidra mientras el sol se ponía sobre el océano fue una revelación para alguien que viene de un lugar donde los bebedores no siempre saben cómo o cuándo disfrutar de esa bebida”. Así responde Jenn Smith, directora de la NYCA, contándonos que vinieron en busca de lo que les falta: usos y costumbres.

Si lo de tomar el vermut es sinónimo de quedar para el aperitivo, a la pregunta “¿es la sidra el nuevo vermut?”, deberíamos responder si acaso no es el vermut la nueva sidra. El por qué la sidra natural asturiana y vasca no se toma en todos los rincones del país es uno de los grandes misterios de la historia reciente. “La sidra natural es más tradicional, más difícil de explicar fuera de Asturias, es la única del mundo que se escancia, pero tiene mucha fuerza en el mercado interior”, explica Tino Cortina, presidente del Consejo Regulador de la **DO Sidra de Asturias**. Lo confirman los datos que dicen que el 90% de la producción anual se la beben sin salir de los límites del Principado. Si Cortina tiene que apostar por una bebida exportable a base de manzana, lo hace por la sidra espumosa, que “tiene mucho futuro”.

Mientras, en Euskadi están más centrados en lanzar la **DO Euskal Sagardoa**, creada hace un año y medio. Su coordinador, Unai Agirre, coincide con su colega asturiano en que la sidra brut es la que tiene más posibilidades fuera de sus dominios: “Tenemos que apostar por la calidad y lo local. Lo del lanzamiento de Heineken es normal porque a nivel mundial es un fenómeno que se está dando: nos tiene que hacer abrir los ojos, que tenemos un mercado que explotar”. Les toca ponerse las pilas.

### ¿Es la sidra la nueva cerveza artesana?

“Sí te gusta la cerveza, lo que pasa es que aún no has encontrado la que te haga vibrar”: hemos perdido la cuenta de las veces que habremos escuchado el mayor argumento de los defensores de la birra artesana. Pero tienen razón, y se puede aplicar a la sidra. Hay manzanas de sobra, decenas de variedades, como para elaborar infinitos tipos diferentes de esa bebida. El concepto de pequeños productores es algo extendido en el resto del mundo, sidras de autor. Volvemos a Edu, de **Guerrilla Imports**, “siempre ha pasado que donde no había vino, se hacía sidra, hace poco conocí a un tipo de Girona que tenía mucha manzana y hasta que no consiguió hacer su propia sidra no paró, y lo mismo pasa por todo el país, se están haciendo cosas muy interesantes”. La cuestión es si hay mercado receptivo para apreciar la sidra artesana.

Imports. 31 variedades internacionales a la venta en el templo de la cerveza artesana de Asturias. “En el mundo anglosajón *cider and beer* van muy unidas”, cuenta Abel Miranda, copropietario del negocio, “pero de momento aquí lo de la sidra artesana es anecdótico, supone una de cada cincuenta ventas, la gente cuando ve las botellas nos pregunta si son como la sidra asturiana, y les tenemos explicar que no, que no tiene nada que ver”.



Sidras en minoría en Señor Lúpulo. RUBÉN GALDÓN

Más éxito está empezando a tener en algunas cervecerías de grandes ciudades, que ofrecen sidra de barril. En **Fábrica Maravillas**, en pleno Malasaña, llevan tres años sirviendo pintas de **Ultramar**, una sidra *brut* que se curra la gente de Guerrilla Imports. Estefanía Pintado es una de las fundadoras del negocio: “Tiene muy buena recepción, es un buen complemento a nuestra cerveza artesanal. La mitad de la gente que la pide es extranjera, que están más acostumbrados a esta sidra espumosa”.

### ¿Es la sidra el nuevo gin-tonic?

Hace tres años el asturiano **Borja Cortina** ganó la competición nacional del **World Class Competition** de coctelería y representó a España en la final mundial. Una de las propuestas que más enamoró al jurado fue The Fisherman: mezcla de whisky **Talisker**, erizo de mar, alga, sidra de hielo y mandarina. La sidra de hielo es originaria de Canadá, y se hace fermentando el jugo de manzana a bajas temperaturas. El resultado es una deliciosa bebida dulce y de alta graduación que ya elaboran en la mayoría de grandes lagares de Asturias.

posibilidades en coctelería. Pero aún es muy desconocida, cuando se la doy a alguien a probar -porque siempre llevo una botella conmigo-, la gente flipa”, confiesa Borja, al que le gusta experimentar con la manzana en todas sus derivaciones y con la sidra en particular porque “dice quién soy, de dónde vengo, qué hago y qué es lo que me diferencia”. Y recuerda que el considerado padre de la mixología, Jerry Thomas, ya publicó en su guía para *bartenders* en 1861 cócteles a base de sidra, “otra cosa es que le hayamos dado más o menos atención”.



Sidra de hielo sueca. Pleonasmó. RUBÉN GALDÓN

En su negocio de Gijón, el **Varsovia Bar**, nota cómo ha crecido el tirón de los combinados con sidra, sobre todo entre los clientes de fuera de Asturias. “Nos sentimos muy cómodos con esa bebida porque tiene muchas posibilidades, por ejemplo, a la de hielo le va muy bien un whisky potente, la *brut* da juego como aperitivo, funciona con casi todos los cócteles como sustituto del cava. La sidra natural es complicada de combinar por su elevado grado de acidez, pero a mí me gusta darle temperatura, con un bourbon en caliente funciona muy bien”.

¿Podemos pensar a lo grande sobre la expansión de los combinados sidreros? “Todo pasa, hasta el gin-tonic”, continúa Borja, “ha sido un *boom* porque hemos descubierto que bebiendo podemos tener una experiencia, pero seguro que se va a dar un paso más, a lo mejor mañana el whisky sube, que está subiendo y como le va bien la manzana, pues puede llegar el momento de la sidra”. Así que el momento de oro de la sidra está ahí latente, siempre a punto de explotar. Vigilad, vaso en mano: no vaya a ser que os pille