

Afrutada, fresca, ligera. Presencia excelente en el vaso. Apagada de color. Aroma potente. Intensa. Con recuerdo de cítricos. Pega bien. Redonda, con menos acidez, más equilibrada.

Esta es la tarjeta de presentación de la nueva sidra natural asturiana con denominación de origen que ya está en las sidrerías. La descripción la hacen tres enólogos, que la producen y la han probado, y un sumiller, experto en múltiples caldos, todos consultados expresamente por LA NUEVA ESPAÑA.

En esencia, y simplificando los matices, la nueva sidra, como los buenos sidreros habrán podido ya comprobar, no tiene ahora mismo un sabor muy distinto de las variedades hechas con manzana asturiana seleccionada que ya estaban desde hace unos años en los mercados.

Estamos hablando, no obstante, de un producto escaso. De los 50 millones de botellas de sidra que aproximadamente se corchan cada año en Asturias, en esta campaña apenas un millón de ellas tendrá denominación de origen. La botella con denominación será a la sidra lo que un gran reserva al rioja.

Lo primero que desde el lado del consumidor choca al acercarse al universo de la sidra es la enorme confusión —fruta madura de la desinformación— que reina con la denominación de origen. Van a acabar con la sidra, y todo para subir los precios, queremos lo de siempre... son comentarios habituales de culete a culete.

Por supuesto, nada de eso es cierto y todo son leyendas de sidrería. La sidra de siempre seguirá como siempre sólo que además, en los mercados, existirá una variedad más con un sello distinto.

Entonces, ¿qué aporta la denominación de origen? Según los expertos, tres cosas:

● **Una gran estabilidad en el producto.** A partir de ahora, habrá sidras diferentes pero no grandes saltos de un año a otro en el sabor de la sidra. Ello permitirá empezar a hablar, como en el vino, del concepto de añadas. La sidra gana en estabilidad.

● **Una gran calidad.** La denominación garantiza la excelencia del producto. No quiere esto decir que la sidra que se mape sin el amparo de la denominación sea mala, pero sí que toda la que lleve la etiqueta de denominación resultará, por los rigurosos controles que debe pasar, de pata negra.

● **Total garantía para el consumidor.** Los procesos para elaborar la sidra con denominación están perfectamente definidos, pautados y reglados, y sometidos a un seguimiento estricto. Desde el árbol a la botella, tranquilidad sanitaria. El sidrero sabe lo que bebe.

El sector vive en ebullición. Una revolución con todas las letras. Hay una generación joven de enólogos, en muchos casos descendientes de los lagareros históricos, que han tomado el poder en los lagares y que están apostando por buscar nuevos caminos para la sidra. A la par que ellos, también llega desde la década de los noventa una modernización de vértigo de la producción en métodos y materiales.

Estas ansias de innovación chocan con un sector tradicionalmente inmovilista y conservador,

¿A qué sabe la nueva sidra con denominación de origen?

Oro redondo en botella verde

LA NUEVA REGLAMENTACIÓN PERMITE QUE LA CALIDAD Y LAS FORMAS DE PRODUCCIÓN DE LA BEBIDA REGIONAL SE ESTABILICEN, QUE COMIENCE A HABLARSE DEL CONCEPTO DE AÑADA Y QUE FLOREZCAN NUEVAS SIDRAS DE DISEÑO LLAMADAS A CONQUISTAR PRINCIPALMENTE LAS MESAS DE LUJO Y EL MERCADO EXTERIOR

EVELIO G. PALACIO

Todos los tipos de sidra

● **Sidra tradicional.** El producto originario, el inicial. Es el fruto de la fermentación del mosto fresco de la manzana. Sin adición de azúcares, conteniendo exclusivamente carbónico endógeno, con una graduación alcohólica superior a 4,5°. Debe servirse a unos 14° o 15°.

● **Sidra de Asturias.** Es aquella que conforme a la ley cuenta con denominación de origen. Se elabora a partir de las 22 variedades de manzana de sidra asturiana recogidas en el Reglamento del Consejo Regulador, cultivadas en las pomaradas inscritas en el Registro de Productores del Consejo Regulador. Los lagares han de encontrarse también inscritos en el Registro de Industrias Transformadoras del Consejo. La elaboración debe realizarse de acuerdo con las normas fijadas por el Consejo Regulador y está sometida a los preceptivos controles.

● **Sidra ecológica.** Elaborada a partir de manzanas procedentes de pomaradas registradas y controladas por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias. Puede tener dos marchamos: con denominación de origen, siguiendo las normas de elaboración fijadas por el consejo de este sello, o sin ella.

● **Sidra de manzana seleccionada.** Variante de marca colectiva privada, desarrollada por varios lagareros, basada en la elaboración de sidra natural partiendo de un grupo de variedades de manzana seleccionadas por el SERIDA.

● **Sidra de nueva expresión.** Son sidras naturales con un perfil organoléptico distinto, creadas para abordar el histórico reto de la expansión hacia nuevos mercados. Producto brillante y transparente, con ligera sensación de aguja natural, estabilizado microbiológicamente. Sin «madres» en suspensión y presentación moderna, tanto de las botellas como de las etiquetas. Deben servirse a unos 9° o 10°. Puede coexistir en el mercado en dos modalidades: con denominación de origen, siguiendo las normas de elaboración determinadas por el consejo de esta marca, o sin ella. Este tipo de sidras se consume en copa ancha.

● **Sidras espumosas.** Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto. Su graduación alcohólica es superior a 4°. Será seca, semisecca o dulce según el contenido de azúcares por litro. Puede proceder de mostos concentrados o frescos, o mezcla de ambos. Puede contener carbónico añadido exógeno o no. Conlleva azúcares añadidos en el licor de expedición. A esta categoría serían asimilables las sidras champanizadas y la denominadas brut. Las sidras espumosas pueden existir en el mercado en dos categorías: con denominación de origen, que deben contener carbónico endógeno y partir siempre de mostos frescos de manzanas seleccionadas, o sin denominación. Puede haber varias presentaciones: botella, botellín, caña y lata. La sidra espumosa de caña cuenta con cierta aceptación en Madrid, el Levante y Galicia.

● **Otros productos.** El catálogo de sidras y derivados de la manzana en Asturias es aún más rico y diverso. Desde el mosto fresco de manzana hasta el aguardiente de sidra de Asturias, pasando por el aperitivo de manzana, orujo de sidra, vinagre, etc.

que recela de todo cambio. Cualquier modificación resulta convulsa. Pasó igual con la obligación del etiquetado. Los puristas la catalogaron al principio de sacrilegio. A la semana, la botella que no iba etiquetada movía a la suspicacia. Con la misma efervescencia con que caló la polémica se evanesció, como casi todas en el mundo de la sidra.

La denominación de origen no es más que un plus en un producto de sobra conocido que seguirá existiendo como tal. Pero sí que permitirá profundizar en nuevos conceptos como la llamada «sidra de nueva expresión». Es algo así como la sidra de gala, la sidra de paladar, la sidra sin culete, la sidra de mantel, la sidra de brazo bajo.

Esa nueva sidra está revolcando los lagares y es el producto que más va a evolucionar en los próximos tiempos, a decir de los expertos. Los ortodoxos la descalifican, la consideran hijastra descarriada de la única y auténtica madre, la sidra natural. Pero algunos lagareros tienen depositada en ella las únicas esperanzas de crecimiento de un sector que ya ha tocado su techo en Asturias y quizá pronto entre en recesión.

La sidra de nueva expresión, vino de manzana, oro de Asturias, es un producto sofisticado que pretende sobre todo llevar la bebida asturiana más allá de nuestras fronteras, y ponerla de moda en todas las catedrales de

intensidad. Como consecuencia de la fermentación.

»Fase gustativa: ataque seco, buena estructura con paso de boca agradable, con excelente equilibrio entre tancidad y acidez, con prolongado final que invita a seguir bebiendo. No hay azúcar residual, por lo tanto es seca, tiene consistencia en la boca, no es ni áspera ni rugosa.

»Conclusión: sidra con carácter y cuerpo ideal para disfrutar durante toda una comida».

Cimadevilla recomienda tomar estas sidras con pescados que no sean salseados, o sea solos: cocidos, fritos o a la plancha. Con carne, si es blanca, de cerdo, o muy ligera, que no resulte un guiso contundente. Con fabes no iría mal, si se quiere buscar un contraste refrescante. Y resulta ideal, a su gusto, para aperitivos: canapés, mariscos, frituras, queso de cabra, incluso embutidos muy suaves. Ahí le ve el sumiller su mejor partido: «Esta sidra riega bien con todo tipo de entradas. Incluso en las terrazas puede resultar una alternativa a la típica cerveza».

Estamos pues, con el mundo de las sidras, ante un filón para la industria agroalimentaria asturiana que quizá, por exceso de tradición, anda un poco descuidado.

Carlos González, lagarero de Sidra Fanjul y uno de los pioneros en las sidras de nueva expresión —nombre, por cierto, más de orquesta que de sidrería, poco

Un sumiller considera que las llamadas sidras de nueva expresión son un excelente acompañamiento para los aperitivos y tienen gran futuro

La modernización técnica emprendida en la década de los noventa y la llegada de un grupo de jóvenes enólogos con ganas de innovar están revolucionando los lagares

la gastronomía. Nada tiene que ver con la sidra natural, ni con ella compete, ni la estorba. Tampoco caben comparaciones. Es otra cosa.

Ceferino Cimadevilla, presidente de la Asociación Asturiana de Sumilleres, lo tiene claro: «Esa nueva sidra tiene un sitio en las mejores mesas de España. Yo la veo como uno de los grandes aperitivos que existen en el país en estos momentos, y no lo digo por barrer para casa. Quizá no acabamos de entrar por ello, nos cuesta, pero puede tener mucho éxito. He probado unas cuantas y las hay, realmente, de gran calidad».

Cimadevilla se atreve a hacer una descripción profesional de esas sidras de diseño, quizá el producto más desconocido pero con más posibilidades del nuevo mundo de la sidra. Así sería una ficha base de su cata, tal como si fuera un vino:

»Fase visual: amarillo dorado intenso con tonalidades verdosas, limpia, brillante, luminosa, con presencia de finas burbujas y buena densidad en copa. La sidra natural tradicional no está filtrada, tiene cuerpo, no es etérea.

»Fase olfativa: nariz limpia y franca, de intensidad media alta, con aromas de manzana verde compotada, hierba fresca, notas cítricas de lima y pomelo, con un fondo de aromas secundarios de fermentación. Elegante y sutil. No tiene aromas extraños, buena

chispeante—, está firmemente persuadido de que éste es el camino. «Tenemos que experimentar nuevos productos que den más valor añadido a la sidra y conquisten nuevos mercados. No es ningún pecado. Gracias a cosas así la sidra ya está en algunos restaurantes de lujo. Hay mucho por hacer. Las sidras de nueva expresión son algo muy especial por lo que se está realizando un esfuerzo técnico muy importante».

Celestino Cortina, enólogo de Sidra Cortina, cree que «el consumidor va a tener ahora más posibilidades de elegir. Ninguna sidra es excluyente. Son una alternativa que no restará venta a la clásica».

José Palacio, enólogo de Viuda de Palacio, opina que «las sidras de nueva expresión son muy nuevas y tendrán que evolucionar. Resultan más agradables que las tradicionales. Hay inquietud con el producto. Llamo. El consumidor necesita más información y el sector precisa más apoyos. Serán publicidad para la región. Desde el árbol a la sidrería, este mundo vive un gran momento».

De la botella al vaso, la conclusión cabe en un «culín»: no hay un solo tipo de sidra. Ninguna sidra se excluye. Renovar o morir. Hay una sidra para cada momento, muchos mitos que romper y mucho campo por delante para la sidra.

