

Sidra sin fronteras

Gran Bretaña y Japón lideran el «ranking» de exportaciones del sector y Asturias tiene sus mejores clientes en América

Oviedo, José A. ORDÓÑEZ

Cruzar el Pajares, los Pirineos y hasta el Atlántico. La conquista de nuevos mercados es uno de los principales retos para la denominación de origen de la sidra. El asturiano, por lo menos en lo que se refiere a la sidra natural, se da por saturado. En los chigres se consume el 90 por ciento de una producción que anda por los 40 millones de litros anuales. El resto se reparte por algunas comunidades autónomas y por países americanos con importantes colonias de emigrantes. La eclosión de las variedades de mesa abre nuevas perspectivas que, hasta ahora, estaban vedadas por la aparatosidad del escanciado, y que también puede aprovechar la variedad achampanada, que, como dice el eslogan de una conocida marca, aspira a ser famosa en el mundo entero. De momento, ya ha llegado, incluso, a las Antipodas.

La sidra asturiana afronta nuevos retos en un mercado que, a nivel mundial, está dominado por las grandes empresas inglesas. Los británicos han venido siendo líderes incluso en Levante y en Canarias, zonas con abundantes colonias anglosajonas.

España, concretamente Asturias, tiene en Estados Unidos, Panamá, Venezuela o Argentina a sus principales compradores. Sidra El Gaitero es el principal referente exportador. Dispone de distribuidores oficiales en Estados Unidos, Puerto Rico, México, Panamá, Venezuela, Colombia, Portugal, Andorra, Bélgica, Holanda, Alemania, Suiza, Filipinas, Australia y en la práctica totalidad de provincias españolas. Además, en Argentina opera a través de Valle, Ballina y Fernández de Argentina, S. A., una sociedad que se crea en 1996 con un 80 por ciento de participación de la firma asturiana y un 20 de la argentina Guaresi y Compañía, que durante más de medio siglo había actuado como distribuidora y comercializadora de los caldos villaviciosinos en el país.

Además de todos estos destinos más o menos consolidados, a finales de la última década la

sidra asturiana entró, aunque fuera muy tímidamente, en los mercados de Nigeria, Grecia o Suecia.

De los lagares asturianos sale el 80 por ciento de la sidra española, en torno a 74 millones de litros anuales. La variedad natural, con cerca de 40 millones de litros al año, representa el 55 por ciento del total. Sólo un 20 por ciento se produce fuera de la región. La champanizada asturiana representa el 84 por ciento del conjunto del país y, contrariamente a la de los llagares, tiene sus principales mercados fuera de la región. Los asturianos sólo consumimos el 5 por ciento de la producción de esta variedad. Un 80 por ciento se vende en el resto de España y alrededor del 15 por ciento se destina a la exportación.

A nivel estatal, las comunidades que más sidra compran son, por este orden, Canarias, Cataluña y la Comunidad Valenciana. El Reino Unido, líder mundial, es su principal suministrador, con un 92 por ciento del total. Se trata de un producto natural y de mesa que encuentra acomodo en zonas con escasa cultura sidrera, aunque con indudable tirón turístico, sobre todo para los británicos, los mayores consumidores de sidra del mundo, y con una demanda que la producción española no ha estado en condiciones de absorber.

El indudable peso de la colonia asturiana hace de Madrid la comunidad autónoma española a la que más sidra natural destinan los lagareros asturianos, que también nutren en abundancia al resto de centros de emigración de la Península.

El continente americano concentra la exportación de sidra española. Estados Unidos ha venido siendo el principal país receptor, de manera que a finales del pasado siglo consumía casi la mitad del producto que traspasaba nuestras fronteras. España lidera también el sector en Panamá, Venezuela y la República Dominicana, mientras que en México es segunda, por detrás de EE UU.

El mercado mundial de la sidra

La denominación de origen abre nuevas perspectivas a la sidra asturiana. Dominador absoluto de la exportación española, el sector se enfrenta a un mercado mundial de la sidra dominado por las grandes empresas británicas, que también son líderes en las comunidades autónomas con fuerte implantación de ciudadanos de las islas.

Exportación de sidra española por zonas

1.º	América Central y del Sur
2.º	América del Norte
3.º	Unión Europea
4.º	Resto de Europa
5.º	África
6.º	Oceanía
7.º	Asia

Ranking de exportaciones por comunidades

Asturias	88%
Galicia	5%
Navarra	3%
Otras	4%

Ranking de países exportadores

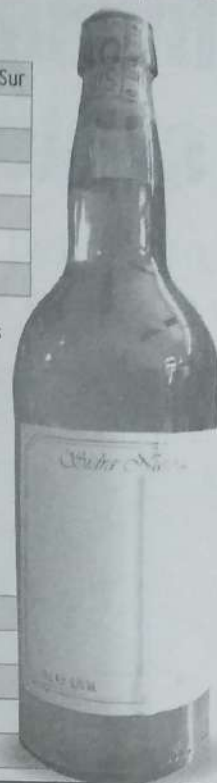
1.º	Gran Bretaña
2.º	Japón
3.º	Alemania
4.º	Bélgica y Luxemburgo
5.º	Estados Unidos

Principales destinos de la sidra española

1.º	Estados Unidos
2.º	Rep. Dominicana
3.º	Venezuela
4.º	Panamá
5.º	Argentina
6.º	México
7.º	Cuba

Los mayores bebedores de sidra del mundo

En litros por año	
Irlanda	10,2
G. Bretaña	9,0
Finlandia	5,2
Francia	2,0
España	1,2



Los británicos venden, los irlandeses beben

Oviedo, J. A. O. El Reino Unido domina con claridad el mercado mundial de sidra. Exporta el 21 por ciento del total e importa en torno al 25 por ciento. Los Estados Unidos (EE UU) ocupan el segundo lugar del «ranking» de importadores, contando, por este orden, con Japón, Reino Unido y España como principales proveedores. Los norteamericanos exportan en torno al 7 por ciento del mercado mundial.

Alemania es el tercer país del «ranking» del mercado mundial sidrero. Aunque en Fráncfort y su comarca —donde la sidra es la bebida nacional— se mantienen unos importantes niveles de producción, Francia destina buena parte de su producción a abaste-

cer al país germano, en el que la presencia del sector español es poco menos que testimonial.

Hong Kong es el cuarto país importador de sidra del mundo, contando como principales proveedores a China y Japón. Por cierto, el nipón es el segundo país que más sidra exporta.

Del comercio al consumo. Las estadísticas aseguran que los irlandeses son los europeos que más sidra beben. Tocan a una media de 10,20 litros por barba al año. Les siguen los británicos, con 9; los finlandeses, con 5,2, y los franceses, con dos.

Menor consumo

En España, el consumo de sidra bajó en 2003. Cada

ciudadano tomó 1,81 litros con respecto a los 2 del año anterior. Es decir, un descenso del 8 por ciento desde 2002, de 80 a 74 millones de litros.

La Asociación Española de Sidras achaca este hecho a una bajada en el consumo extradoméstico de este producto, esto es, el que se produce en la hostelería y la restauración.

El sector considera vital lograr la desestacionalización del consumo, que, en lo que se refiere a la sidra champanizada, se reduce casi exclusivamente al período navideño. Otro de los objetivos es fomentar las «cañas» de sidra, que en otros países cuentan con un indudable éxito, y la presencia de la sidra de mesa en los restaurantes.