

CELESTINO CORTINA

Enólogo. Responsable de Sidra Cortina, de Villaviciosa, ganador del «Elogio de oro» en la XIII Fiesta de la Sidra

«Los restaurantes de prestigio aún no tienen sidra; ése es un reto»

«En el llagar de Amandi, en Villaviciosa, combinamos tradición e innovación»

Carmen FERNÁNDEZ
Tiene 27 años y lleva otros tantos «metido» en sidra. Celestino Cortina, nieto del fundador del llagar Cortina de Villaviciosa, acaba de recibir el «Elogio de oro» en la decimotercera edición de la Fiesta de la Sidra Natural. Este prestigioso premio viene a sumarse a la retahíla de galardones que, desde 2001, suma el llagar que dirigen, mano a mano, Eloy Cortina y su hijo Celestino. Dos millones de litros al año y una implicación en proyectos de nueva expresión de la sidra avallan la trayectoria de este llagar que empezó a trasegar sidra en 1952.

—Tradición manda. ¿Supo pronto que quería dedicarse a la sidra?

—Lo supe siempre, porque yo nací entre sidra. Empecé a estudiar Químicas, pero me di cuenta de que aquello tenía poco que ver con lo que yo quería y, por eso, me fui a estudiar Enología a Madrid. No sabes lo bien que te preparas cuando te gusta lo que estás haciendo. Desde que acabé

estoy en el llagar, con varios proyectos de investigación, mucha inversión y tratando de darle a la sidra el lugar que se merece.

—¿Cree que no lo ha conseguido?

—Estamos trabajando. La sidra estuvo muy devaluada y aún hoy está fuera de muchos mercados. Los restaurantes de prestigio aún no tienen; ése es un reto. Fíjese, este año, cinco estrellas «Michelin», pero cualquier persona que vaya a este restaurante no puede acompañar una lubina con una sidra, si quiere. Ahí está uno de los grandes retos de la sidra.

—¿Trabajan en ese campo?

—Estamos volcados. De hecho, yo me voy a un viaje para buscar nuevos importadores, siempre que podemos estamos en ferias...

—Defina la sidra Cortina de este año.

—En los últimos años, estamos haciendo un esfuerzo importante en mejorar la calidad de la manzana. Tenemos una sidra no muy becha, bien presentada en el vaso, fresca en cuanto al aroma, sin defectos. Nos gusta que deje



PABLO SOLARES

Celestino Cortina, en la Fiesta de la Sidra.

un secante característico en la boca. Vamos, que nada más beber un culín te apetezca otro.

—¿Cree que cada vez el público entiende más de sidra?

—No. La sidra antes tenía un consumo muy reducido y quienes

la bebían sabían mucho de sidra. Hoy en día, beben muchas más personas y no todos entienden. Pero ésa es nuestra labor, formar al consumidor, incluso al chigre-ru, y darle toda la información posible.

—¿Es partidario de la denominación de origen?

—Sí. Nosotros trabajamos sólo sidra natural, con sus nuevas expresiones, pero todo natural.

—Ustedes, los jóvenes, ¿le imprimen un nuevo rumbo al mercado de la sidra?

—Yo creo que cada vez hay más profesionales dentro del mundo de la sidra. En mi caso, tengo la suerte de poder combinar la experiencia de mi padre e, incluso, la de mi abuelo, con nuevos conocimientos. El llagar de Amandi, que abrió en 2001, es un ejemplo en el que se combina la tradición y la innovación.

—Explíquese, por favor.

—Pues mire, entre otras cosas, además de trabajar en las nuevas expresiones, tenemos un sistema de refrigeración que, mediante procesos físicos sin ningún aditivo químico, permite mantener el caldo en una temperatura constante durante la fermentación. Eso evita, por ejemplo, que una ola de calor te arruine la mitad de la cosecha del año.

—Premios en Nava, en Gascuña, en Langreo, ahora en Gijón, sólo se resiste Villaviciosa. ¿Les cuesta ser profetas en su tierra?

—Sí, es verdad. A ver si este año podemos sacar algo. De todos modos, este premio de Gijón ha sido muy importante para nosotros. El año pasado no estuvimos, porque tuvimos la desgracia de perder a mi hermano Pablo en un accidente en las piraguas. Para él y para Amador, de Sidra JR, es el premio de este año que tiene un sabor un poco agri dulce.