

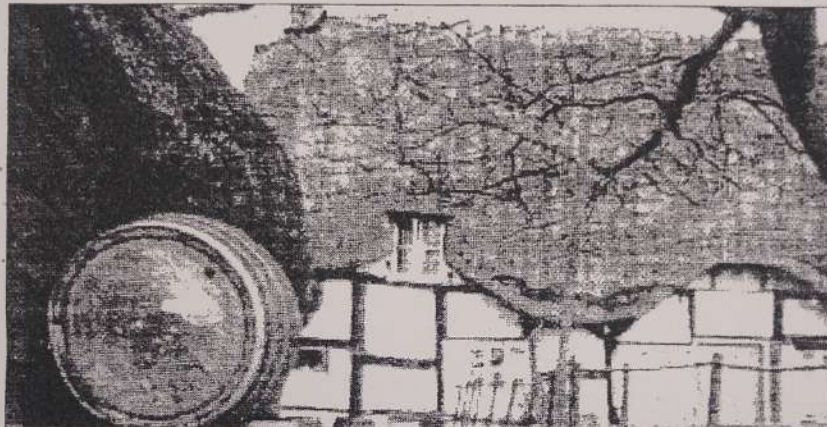
SIDRA BRITANICA, HERENCIA CELTA Y NORMANDA

EN GRAN BRETAÑA LA PRODUCCIÓN SE CENTRA SOBRE TODO EN LA SIDRA DULCE Y GASIFICADA

La sidra es una bebida con gran tradición en los países de la costa atlántica europea. Conocida su arraigada implantación aquí, no hay más que viajar, aunque sea mentalmente, para tener una idea de la realidad de este zumo en otras zonas del planeta. En esta ocasión, un salto al otro lado del Canal de la Mancha nos permite conocer aspectos de la sidra en Gran Bretaña, donde esta bebida natural quizá pueda tener algunas raíces vascas.

Sin alcanzar los niveles del Estado francés que, especialmente con Normandía y Bretaña, puede considerarse a la cabeza de la producción gracias a la abundancia de manzanos (a pesar de la importante crisis que conocieron al inicio de la segunda década del siglo pasado), el cultivo de la manzana en Gran Bretaña también logra importantes cifras.

Existen datos que avalan la importancia de la producción británica. En 1877, el condado de Devon contaba con 23.000 acres de manzanos, Herefordshire con 22.000, Somerset con 21.000, Worcestershire con 9.000, Gloucestershire con 8.000 y Kent con 6.000. Sin embargo, en 1979, un siglo después, la realidad había cambiado notablemente. Entre Herefordshire y Worcestershire úni-



Monkey House (Cider House) situada en Defford, Worcestershire.

camente alcanzaban los 6.000 acres. En cien años se había reducido la producción a una quinta parte.

David Matthews, periodista inglés especializado en temas relacionados con la sidra y autor de "Camra's Good Cider Guide",

sitúa en el año 1204 el primer documento escrito relacionado con la sidra conocido en Inglaterra. No obstante, considera que

los celtas, y sobre todo los romanos, ya habrían realizado algún tipo de sidra en Gran Bretaña. Lo cierto es que la plantación de los primeros manzanos se atribuye a los romanos, que contaban incluso con una diosa específica que cuidaba de esos árboles, la diosa Pomona.

Los romanos disponían de sistemas de triturado y prensado que perduraron durante muchos siglos y eran conocedores de numerosas variedades de manzanas apropiadas para elaborar sidra. El historiador romano Plinio ya menciona más de veinte variedades de esas manzanas.

Más tarde llegaron las invasiones anglosajonas llevando a Inglaterra sus costumbres, entre ellas su amor por la cerveza, pero no sólo no arrinconaron a la sidra, sino que incluso la potenciaron a través de los norman-

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

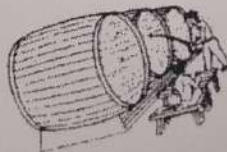
Asto guztien zabalik,
lgandetan izen azik
Larunbet eta lgandetan,
aguardien irekita

Mizpiradi becerria. Leizotz auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDOAIN

EGI-LYZE



ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa

Tel. (943) 52 39 05

ERRETERIA

SIMAK BERRIAI
SAGARDOA IRAGAZTEKO MAKINA

Errekatxo plaza, 5-8 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622



dimarpe, s.a.

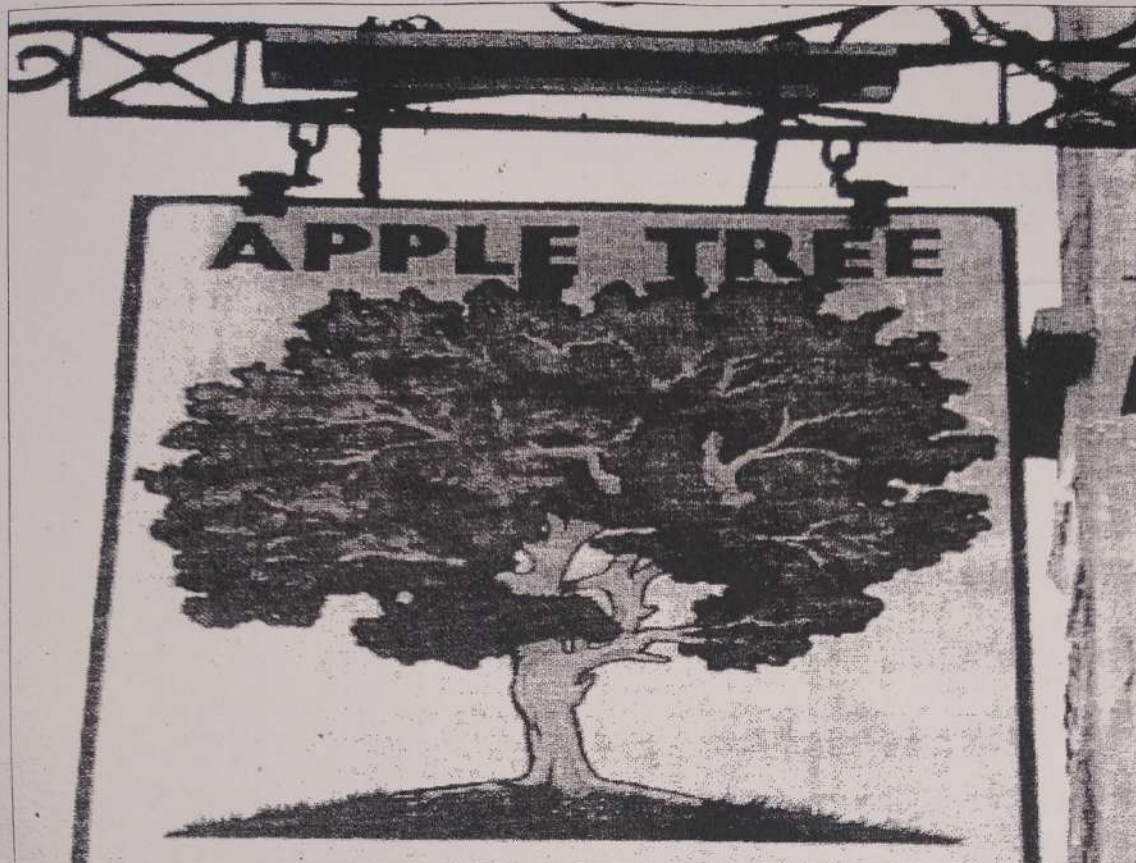
- mangerak eta ureztatzeko tresnak
- tutueriak eta akzesorioak

Oria Etorbidea, 6 - Tel.: 943 37 26 86 - Faxa: 943 37 33 03 - LASARTE-ORIA

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOITERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 • Tel. 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA



Cartel de entrada a un pub «de sidra» en Bristol.

dos, que a su vez habían recibido influencias vascas. A los normandos cabe atribuirles la tradición sidrícola de la isla.

La Iglesia y la monarquía británica también potenciaron la elaboración de sidra durante siglos. Enrique VIII fue uno de los

reyes que mayor impulso dio a la industria de la sidra. Envió a Robert Harris a Normandía a conocer mejor las manzanas y la sidra y éste regresó a la isla con nuevas variedades, entre ellas la Pipin, que plantadas convirtieron a Kent en la principal zo-

na productora de manzanas del reino.

En Gran Bretaña la sidra tiene una importante implantación en Inglaterra y, en menor medida, en Gales. A pesar de tener la fuerte competencia de la cerveza, la sidra se consume en im-

portantes cantidades en pubs y bares; aunque, como ocurre en la mayoría de los países europe-

os, se trata de sidra dulce y gasificada o achampanada. La sidra natural se sigue produciendo, pero queda casi reservada a pequeñas producciones en caseríos para consumo propio. Son sidras más bien turbias.

Allí, como aquí, este caldo se obtiene por la fermentación del zumo de las manzanas. En principio cualquier manzana serviría, pero cada zona conserva tradiciones diferentes. En el oeste del país y en Herefordshire, Worcestershire y Gloucestershire se utilizan manzanas con altos contenidos de tanino, elemento que ayuda a la conservación y prolongar el sabor sin que la sidra resulte amarga. En el este y sudeste se emplean, sin embargo, mezclas de manzanas más dulces.

Se utilizan cuatro grandes familias de manzanas: las dulces, altas en azúcar fermentable; las amargo-dulces, que complementan azúcar y taninos; las ácidas y, por último, las amargo-ácidas, que contienen buenos niveles de acidez y tanino. Entre las variedades más destacadas de las amargo-ácidas están las *Kingston Black* y las *Stoke Red*; las manzanas *Foxwhelp* son de la familia de las ácidas, mientras las *Yarlington Mill* y *Michelin* se encuentran entre las amargo-dulces. El National Collection of Cider, un centro dedicado a las manzanas de sidra se encuentra en Kent.

Jose Mari MARTINEZ

CIDER HOUSES

Degustar la sidra en una de las Cider Houses británicas es una experiencia singular. Son establecimientos en los que la sidra es la protagonista y cuentan con una atmósfera única, diferente de la de los clásicos pubs de cerveza. El Ye Olde Cider Bar en Newton Abbot (Devon) es uno de esos locales elegantes y singulares. Es una antigua granja que ahora recibe numerosos clientes. En la Cider House de Wootton Green (Shropshire), una de los más visitadas, pueden consumirse de diez a trece mil litros en una semana de verano. Es popular entre los asiáticos. En Brandy Wharf (Lincolnshire) se encuentra el Cider Centre, otro establecimiento dedicado a la sidra. Es la que ofrece el abanico más amplio de tipos de sidra, alrededor de 60 diferentes, 15 de ellas en barril y 45 en botella.

El Monkey House en Defford (Worcestershire) es uno de los establecimientos con barriles de madera y ambiente encantador. Su nombre, Casa de los Monos, tiene un origen desconocido, pero su actual propietario sostiene la teoría de que hace muchos años un ganadero de la zona apareció con un rasguño en la cara y él lo achacó a un mono. Son establecimientos dignos de ser visitados y que, además, quién sabe cuánto tiempo permanecerán abiertos al público.

En los siglos XVII y XVIII la sidra elaborada, sobre todo con la variedad *Foxwhelp*, contaba con gran aceptación, pero actualmente ha evolucionado el paladar de los británicos, ya no aprecian tanto la acidez y prefieren las sidras más dulces y obtenidas a partir de mezclas de manzanas en la que predomine la *Kingston Black*. Existen numerosas variedades de sidra, cada una con su propio carácter:

— La sidra elaborada de forma tradicional, Farmhouse Style, tiene unos contenidos de alcohol que varía de 5 a cerca de 12%. Hay dos variedades. La elaborada sin ningún aditivo y la que recibe una cierta cantidad de azúcar.

— La Draft es la sidra con más aceptación. Tiene un 6% de alcohol y también hay dos tipos, la elaborada a partir de manzanas y la que utiliza zumo concentrado de manzanas, azúcar y agua carbonatada.

— La Apple Wine supera el 12% de alcohol y a algunas les añaden azúcar.

— A la Cyser, sin embargo, se le añade miel como edulcorante, lo que además del dulzor le confiere un color más oscuro.

— La French Style se caracteriza por haber sido manipulada en el proceso de fermentación mediante una defecación, con lo que el nivel de alcohol no alcanza el 5%

— La sidra Sparkling se elabora o de la misma forma natural que el champán o carbonatada artificialmente. El nivel de alcohol supera el 5%.

— Finalmente, hay dos tipos de sidra que ya no proceden exclusivamente de la manzana. A la Speciality Ciders se le añaden otras frutas diferentes y hierbas, aunque garantiza que el 75% del zumo obtenido es de manzana. Tiene una alta graduación alcohólica que supera el 14%. La New England Style utiliza, sin embargo, levaduras de vino, orujo de uva y azúcar para lograr una sidra burbujeante que puede contener niveles de alcohol situados entre un 8 y 14%.

BVENAVENTYRA
Tolare - Sagardotegia

Erreserbak: Telf. 943 35 73 22
Bº Txoritokieta • ASTIGARRAGA