

# Asturias, paraíso sidrero

Con casi un centenar de lagares en actividad que producen anualmente alrededor de 45 millones de litros de sidra, Asturias encabeza el ranking de producción y consumo de sidra natural del Estado español y es un auténtico paraíso sidrero para los amantes de esta bebida natural.

La larga tradición en el cultivo del manzano y posterior transformación de sus frutos en sidra, un proceso desarrollado de generación en generación a lo largo de muchos siglos, convierten a Asturias en todo un referente y en un paraíso para los aficionados a la sidra natural.

Toda la cultura asturiana está impregnada del manzano y de la sidra. La sidra es un símbolo de identidad, un sector económico importante y un reclamo turístico.

Con todo, Asturias no ha querido quedarse anclada en la tradición y la transformación experimentada por el sector sidrícola en las últimas dos décadas es cuando menos llamativo. A la modernización y profesionalización se une una renovación del pomar (manzano), con plantas de patrón clonal y vigor medio, en plantación semiintensiva, con formación en eje vertical y poco propenso a la alternancia bianual de las cosechas, evitando así la típica vecería del manzano que alterna las cosechas, a una buena le sigue otra menos productiva al año siguiente. Todo ello, además, con la aparición de una tendencia a la diversificación de sidras naturales como las de «nueva expresión» e intentos serios de abrir nuevos mercados una vez afianzado el mercado interior que absorbe más del 90% de la producción sidrera.

El despegue de la sidra se inició hace un par de décadas tras haber tocado fondo a finales de los 70 del siglo pasado. Actualmente el cultivo de manzana se extiende por toda la región, aunque más concentrada en media docena de concejos. Se estima que existen 6.500 hectáreas cultivadas de manzanos, de las que 650 corresponden a las nuevas plantaciones, en eje vertical y con algunas de las 22 variedades de manzana seleccionadas por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias». A pesar de todo, Asturias también tiene que recurrir a manzanas de otras latitudes, gallega o normanda principalmente, sobre todo en los años que se padece la vecería de la manzana.

Hay cerca de un centenar de lagares ubicados por toda la geografía, pero, sobre todo, en los enclaves sidreros por excelencia. En el concejo de Gijón, con 28 lagares, en el de Villaviciosa con 20, en Siero con 19, en Nava con 10 y en Sario, 3 se concentran la mayoría. Curiosamente en el concejo de Oviedo, la capital, únicamente hay un lagar, en Colloto. Entre todos producen anualmente 45 millones de sidra natural.

Los buenos aficionados a la sidra que quieran acercarse mejor a uno de los paraísos sidreros de la costa Cantábrica, deben conocer básicamente las costumbres y

## KALITATEA EZ DA JOKU BAT



## Bacalao Giraldon ez dugu ezer zoriz egiten

- Esklusiboki Gadus Morhua bakailoa, amuz arrantzatua
- Jatorrian gazitua, eta, bezeroaren beharren arabera, "neurrira" moztua
- Geatzeko prozesu eskusiboa eta kontserbagarririk nahiz zuritzailerik gabe ontziratua
- Bere jatorritik zure mahaira iritsi bitartean trazabilitatea bermatua



El bacalao de los maestros

la terminología empleada en Asturias a la hora de disfrutar de un culín (trago de sidra) bien escanciado, en un llagar o, sobre todo, uno de los numerosos chigres, tabernas o establecimientos hosteleros donde se vende sidra embotellada.

En el llagar se elabora la sidra y en él se puede beber sidra mediante la espicha, algo que tiene cierta similitud con nuestro txotx. El diccionario define el vocablo espicha como una «estaquilla que sirve para cerrar agujero como las que se colocan en las cubas para que no salga el líquido», y curiosamente, el txotx no deja de ser, también, un pequeño trozo de madera que tapa el agujero de la barrica desde donde mana la sidra.

El origen de la espicha se remonta a la antigüedad. Algunas fuentes señalan incluso que tiene antecedentes en las fiestas bucólicas romanas. En esencia y en origen eran festejos gastronómicos tras la finalización de trabajos comunales, es decir, tareas en las que han participado personas ajenas al propietario y que en Euskal Herria denominamos auzolan y en Asturias endecha. En el caso de la sidra serían quienes colaboraban en la recogida y prensado de la manzana y que, una vez elaborada la sidra y antes de su salida a la venta, eran llamados a esa fiesta. Era un festejo generalizado en Asturias porque hay que tener en cuenta que hace unos años existían numerosos llagares particulares, con producciones pequeñas y para usos y consumos muy restringidos.

Como dato significativo, hace medio siglo, en el año 1950, todavía funcionaban tan solo en el concejo de Gijón 384 licencias para la fabricación de sidra. En el ámbito rural casi todas las casas elaboraban su propia sidra y celebraban la espicha.

*La espicha ha evolucionado con el paso de los años, tanto en las razones del festejo como en la oferta gastronómica. Incluso se han celebrado bodas y banquetes a pie de los toneles y pipas*

Dado el carácter rural del festejo, pan, chorizo, jamón o lacón, queso, huevos cocidos y tortillas, componían tradicionalmente el menú y, todo ello, bien regado con sidra. A eso se añade, en algunos casos, bollos preños, pollo al ajillo, lomo, empanada y anchoas. El marisco también está de moda, pero en realidad no se puede negar que en los llagares de pueblos costeros no se comiese, al igual que las gambas y calamares, porque, en definitiva, en las espichas se comía lo que ofrecía la tierra, el río o el mar.

Aquella espicha ha evolucionado con el paso de los años, tanto en las razones del festejo como en la oferta gastronómica. Incluso se han celebrado bodas, bautizos y banquetes a pie de los toneles y pipas.

#### Del llagar al chigre

Una vez embotellada la sidra se vende en los chigres. Una de las acepciones del vocablo chigre lo define el diccionario de la Real Academia de la Lengua como «tienda donde se vende sidra u otras bebidas al por menor». Sin embargo, su función va más allá, sobre todo en zonas rurales, al convertirse en un lugar de reunión y de tertulia, en definitiva, de comunicación entre vecinos entre trago y trago de sidra. Chigre es también un intrincado aparato que desde hace algunas décadas sirve para abrir botellas de sidra. Probablemente la parte, el abridor, dio nombre al todo, el establecimiento. El chigre, que nació en el ámbito rural, inunda hoy también todas las zonas urbanas asturianas.

La hora de degustar la sidra hay que tener en cuenta que los asturianos, además del color y el aroma, entre los atributos del gas carbónico endógeno (txinparta) que se genera al escanciar la sidra distinguen tres aspectos: aguante,

espalme y pegue. El aguante es la manifestación del gas carbónico, es decir, el tiempo que tarda en evaporarse o desaparecer. El espalme es la aparición de una película de burbujas en la superficie del líquido y que en las buenas sidras debe desaparecer por completo. Con el pegue denominan a la fina película de burbujas que se aprecia en las paredes del vaso y que debe ser muy fina.

La sidra asturiana necesita escanciarse desde más altura que la elaborada en Euskal Herria para hacer surgir el gas y sus mejores

aromas, de ahí la práctica de echarla desde lo alto, para que rompa bien contra las paredes del vaso. Incluso en muchos chigres y restaurantes el servicio queda en manos de profesionales que de esa forma garantizan que la sidra se escancia debidamente. Esa forma de escanciar no tiene sentido en Euskal Herria por más que algunos parece que tratan de imitar algo carente de toda tradición e innecesario porque la sidra vasca libera aromas y el gas carbónico sin necesidad de escanciarla desde muy alto.

**URDAIRA** Sagardotegia



*Urean indibiduen laguna!*

Urdaira Baserría • Aginaga-Usurbil • Tel.: 943 372 691 • Mòbila: 630 777 346

**UXARTE** SAGARDOOTEGIA



**BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik BENETAKO SAGARDOOTEGIA Deitu, etorri eta egiaztatu.**

Montorra, 6 Telf. 94 630 88 15 48340 ZORNOTZA

**ARITXI** ASADOR - ERRETEGIA - SAGARDOOTEGIA



Jon Peli Hormaetxe

Meñaka bidea, nº 1 48100 LARRAJURI

www.someraweb.com/aritxi Tel.: 94 674 11 81

**algortako sagardotegia**

**Erretegia Terraza**



Konporte, 3 ALGORTA 48990

**la sidrería de algorta**

Tlf.: 94 460 41 77 - 94 460 23 03 • Faxa: 94 460 41 77



L.M. MARTINEZ

Visita de una delegación vasca a la sidrería asturiana Trabanco, construida en una antigua mina.