

¡Enhorabuena!

Conexión realizada el: 17 de Noviembre del 2010 a las 9:21h

Nuestro sistema aleatorio de selección de ganadores podría elegirle como ganador de uno de estos 3 premios: un iMac, un iPad o un iPhone. Como usuario afortunado, **haga click aquí.**

cuenta NÓMINA **ING DIRECT**  
 Un Gran Banco para Una Nueva Forma de Bankin

Identificate / Regístrate Miércoles 17 de noviembre de 2010 Contacta con lne.es | RSS

iberanuncio.es pisos ibercoches.es



HEMEROTECA » EL TIEMPO »




INICIO

NOTICIAS

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIÓN/BLOGS

GENTE

OCIO

SERVICIOS

PARTICIPACIÓN

Oviedo Gijón Avilés Cuencas Oriente Occidente Centro **Asturias** España Internacional Sociedad TV y Espectáculos Sucesos Galería Última

Lne.es » Asturias

## El secreto de la sagardoa

La sidra vasca gana la partida internacional a la asturiana pese a que su producción es cuatro veces menor, tiene menos elaboradores, carece de denominación y es más ácida

Me gusta

Oviedo, José A. ORDÓÑEZ

La sagardoa, la sidra vasca, supera a la asturiana en prestigio internacional. Y lo hace pese a que su producción es mucho menor y a que no cuenta con una marca de calidad europea como la denominación de origen que protege a la bebida que se elabora en el Principado con manzana autóctona de alta calidad. El hecho de que la tradición sidrera guipuzcoana esté ganando esta partida sorprende en Asturias y también lo hace, aunque en menor medida, en Euskadi, donde los sidreros reconocen que el volumen de su sector no llega ni de lejos al del Principado. Hay menos elaboradores y, en consecuencia, una producción cuatro veces inferior a la asturiana.



Recogida de manzanas de sidra.

### MULTIMEDIA

Fotos de la noticia

### NOTICIAS RELACIONADAS

- \* «Ranking» de productores . Asturias
- \* Euskadi aspira a un «label» propio de calidad, inferior a la denominación. Asturias

Unai Aguirre, gerente de la Asociación de la Sidra de Guipúzcoa, apunta gráficamente que «es muy posible que sólo Trabanco ya tenga más producción que todos nuestros grandes elaboradores juntos». Además, este experto, que atendió por teléfono a LA NUEVA ESPAÑA poco antes de participar en una cata, tampoco defiende la paternidad guipuzcoana de la bebida en la península Ibérica, como sí se hace desde Estados Unidos o desde Alemania. Conciliador, Aguirre sostiene que la sidra es una bebida milenaria para los vascos, pero se muestra convencido de que comenzó a elaborarse a la vez en toda la cornisa cantábrica. Eso sí, destaca que los antiguos pescadores vascos expandieron su forma de elaborar la sidra por numerosas partes del mundo y que, incluso, la llevaron a Terranova. También desde el punto de vista histórico, Antxon Aguirre Sorondo, destacado investigador de las tradiciones, sostiene que los primeros documentos escritos relacionados con la sidra en Euskadi se remontan al siglo XIII. Estrabón ya escribió sobre la «zythos» que bebían los bravos astures que se enfrentaron a las poderosas legiones romanas catorce siglos antes.

Pese a la postura expresada por Aguirre, el diario británico «The Guardian» acaba de publicar una clasificación de los diez mejores elaboradores de sidra de España copada en su integridad por bodegas de Euskadi. No sólo eso. Obviando las referencias de Estrabón a la «zythos», Andrew Hickman, prestigioso crítico gastronómico del citado rotativo, atribuye la invención del zumo fermentado de la manzana a los vascos. Esta teoría también la defienden el «Michigan Appel Comiteee», organismo especializado del Estado más sidrero de Estados Unidos, y los elaboradores de Hesse, en Alemania, donde mantienen que el primer llagar de la historia fue la prensa de aceite que se desarrolló en el País Vasco en el siglo XI. Además, aunque también se ha producido recientemente alguna reseñable victoria asturiana, no resulta ni mucho menos extraño que los elaboradores guipuzcoanos saboreen las mieles del éxito en los más prestigiosos concursos de calidad que se celebran en tierras inglesas.

En lo referente a las cualidades, frente a la goleada del «ranking» británico, Aguirre ve numerosas similitudes entre la sidra que se elabora en Guipúzcoa y la asturiana. «Son productos naturales muy parecidos, cuya mayor diferencia estriba, por lo que se refiere al proceso de elaboración, en que en Asturias se trasega (cambiar el líquido de tone) más que en Euskadi», apunta el gerente de la asociación de la sidra guipuzcoana. Otra diferencia notable es que los vascos prensan más, hasta cinco veces, y, además, el hecho de que sus bodegas estén a una temperatura media en torno a dos grados centígrados por debajo de la de los llagares hace que la sagardoa sea más ácida.

Sin embargo, de lo que sí se beneficia la bebida vasca es del prestigio mundial y de la expansión de su cocina, de cuya mano también se ha internacionalizado la sagardoa, producto que no dispone de un rito de escanciado como el asturiano, aunque se suele tirar desde «media altura».

El sector sidrero del País Vasco tiene una producción anual estabilizada desde hace ya varias campañas en alrededor de diez millones de litros, cuando en Asturias se producen 45 millones al año. El 99 por ciento de sus bodegas están en Guipúzcoa, aunque también se produce algo en Vizcaya y en Álava. La Asociación de la Sidra de Guipúzcoa reúne a 58 de los 70 productores de sidra que hay en la provincia, cifra que también se queda por debajo del centenar largo de llagares que mantienen actividad en Asturias, de los que 23 elaboran bajo el sello de la denominación de origen, Explica Unai Aguirre que, al contrario de lo que sucede en el Principado, la sidra vasca se bebe más como acompañamiento de las comidas que a modo de «poteo», por lo que uno de los objetivos que se marca su asociación es lograr que crezca el consumo en barra, como alternativa al vino o a la cerveza.

**externalix**  
 ASESORÍA EMPRESARIAL  
 SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

**85** Páginas del Principado  
 las nuestras

### Las imágenes del temporal



OCIDENTE

CENTRO

ORIENTE

**ADSL 19'95 €/mes** Hasta 2012  
 ahorro de más de 200 €/año  
 Si te das de alta online, noviembre y diciembre GRATIS  
**JAZZTEL**

### VENTANAS AL PARAÍSO



### Webcams de Asturias

Más de 80 webcams para observar todo Asturias en tiempo real  
 La Costa La Montaña Poblaciones

### previsión

Oviedo Gijón Avilés

miércoles

jueves

viernes



Máx:13° | Min:8°



Máx:12° | Min:8°



Máx:12° | Min:9°



LA SELECCIÓN DE LOS LECTORES

LO ÚLTIMO

LO MÁS LEÍDO

LO MÁS VOTADO

1. Once provincias en alerta por viento y nieve
2. En el vagón de cola
3. La mirada zitrica
4. Medallas al trabajo bien hecho
5. Una nave de La Curtidora acogerá dieciocho oficinas para

La comercialización de la sidra de Euskadi se realiza casi en un 95 por ciento en botellas. El resto se consume directamente en las bodegas durante la temporada de espicha, que en Guipúzcoa recibe el nombre de «txotx». Se extiende de enero a finales de abril y mueve a miles de personas hacia los lagares para disfrutar de la primera sidra del año, acompañada de productos tradicionales como el bacalao con pimientos o el conocido queso de Idiazabal.

Por cierto, pese a que se han obtenido algunos avances tecnológicos, la «vecería» o alternancia bienal de cosechas también es uno de los principales problemas que tiene el sector sidrero de Euskadi. Según Unai Aguirre, si en un año bueno los elaboradores guipuzcoanos utilizan un cincuenta por ciento de manzana autóctona, al ejercicio siguiente se tienen que conformar con sólo un veinte por ciento. Uno de los grandes retos del sector consiste en aumentar la presencia de fruto vasco, fundamental para lograr una marca de calidad.

**Anuncios Google**

**Escanciador Eléctrico**

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa [Escanciador.eolo.com](http://Escanciador.eolo.com)

**Sidra de Asturias**

Consejo Regulador Denominación Origen Protegida Sidra de Asturias [www.sidradeasturias.es](http://www.sidradeasturias.es)

**PSE-EE PSOE**

Socialistas Vascos Euskal Sozialistak [www.socialistasvascos.com](http://www.socialistasvascos.com)

COMPARTIR



ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

¿qué es esto?

**5 comentarios**

#5 - Uiera el día 17-11-2010 a las 08:59:42

Me apuesto la cabeza la esos periodistas han estado recientemente en el País Vasco, invitados por el Gobierno Vasco con todo pago, y han escrito lo que les han dicho que escriban, porque trabajo de investigación no han hecho ninguno. Los vascos llevan menos de 10 años usando el vaso de sidra asturiano, no tienen siquiera nombre para el llagar (lo llaman sidrería) y los que vamos de vez en cuando por allí, vemos como en 20 años se han apropiado de toda la cultura sidrera asturiana, sin ningún pudor, y la venden como suya.

0  
(2 Votos)  
✓ A favor  
✗ En contra

#4 - Region Asturiana cuna de España el día 17-11-2010 a las 08:59:09

Hay que copiar lo bueno de otras comunidades y dejarse de tanto puño cerrado y tanta maruxiña. Franco ya se murió ahora hay cosas mas importes en que gastar el tiempo, copiemos pues lo bueno y dejemos lo otro para los que no sirven para otra cosa.

1  
(1 Votos)  
✓ A favor  
✗ En contra



#3 - Harry Haller el día 17-11-2010 a las 08:59:07

El artículo de The Guardian no se refiere a la producción de sidra, sino a sidrerías o llagares para espichas y se centra en la parte culinaria, más que en la sidra en sí.

0  
(0 Votos)  
✓ A favor  
✗ En contra

#2 - Culin el día 17-11-2010 a las 08:47:58

En Asturias la cosecha de manzana no da para tanta sidra.¿de dónde sale el resto?

1  
(1 Votos)  
✓ A favor  
✗ En contra

#1 - Auslander el día 17-11-2010 a las 08:45:50

Bueno hombre, ya si LNE investiga algo y no lo que ya otros trabajaron e investigaron sin mencionarlos en sus articulos...les hago un regalito. El día 15 también se ha publicado en el The New York Times llamado "A Cider a Day Enlivens Autumn" un articulo relativo a la sidra en medio mundo, de USA, de UK, de Francia y de España, pero claro está, de sidra vasca. Y la razón es bien sencilla, Asturias no existe allende los Pirineos, no es que se desprecie o no se tenga cuenta...es que Euskadi si está en el mapa por los motivos que sea...y Asturias no

3  
(3 Votos)  
✓ A favor  
✗ En contra

Envíanos desde aquí tu comentario

Texto:

firmas de base tecnológica

- 6. El decálogo del barullo
- 7. Acabó la cuesta de otoño
- 8. La plantilla vuelve al trabajo con doble sesión en Mareo
- 9. Cuando aparecen los futbolistas sensatos
- 10. El Gobierno indigna a los funcionarios al plantear vincular su sueldo a criterios de productividad

Galería de fotos



Un nuevo temporal azota Asturias



Envíanos tus fotos del temporal



**La Plaza / San Martín**

Fotos de La Plaza / San Martín | La mina es el turismo | De apellido Teverga



**Asturianos en Facebook**  
REDES SOCIALES  
Todas las páginas y grupos relacionados con Asturias en Facebook

Envíanos un grupo | LNE.es en Facebook | Únete al grupo de lectores de La Nueva España

ANUNCIOS GOOGLE

**Escanciador Eléctrico**

Escancia tu sidra de forma fácil y mucho más sabrosa [Escanciador.eolo.com](http://Escanciador.eolo.com)

**Sidra de Asturias**

Consejo Regulador Denominación Origen Protegida Sidra de Asturias [www.sidradeasturias.es](http://www.sidradeasturias.es)

**PSE-EE PSOE**

Socialistas Vascos Euskal Sozialistak [www.socialistasvascos.com](http://www.socialistasvascos.com)

SÍGUENOS TAMBIÉN EN...

