

SABOR DE ASTURIAS

«La D.O. está ya, y por eso tenemos que ponernos a trabajar todos»

Samuel Trabanco, nieto del fundador de Sidra Trabanco y uno de los lagareros más destacados de Asturias, está al frente de uno de los 'llagares' con más solera de la región

A.L.

– Todo indica que la Denominación de Origen para la sidra está cerca...
– Se puede decir que está ya, y por eso tenemos que ponernos a trabajar todos. Por el momento el Consejo Regulador provisional, al cual pertenezco, está funcionando, ya que tenemos reuniones periódicas, y se está trabajando para la contratación de un gerente. Además, tenemos todo este año para trabajar con los registros de los lagares y las fincas que quieran fabricar sidra con Denominación de Origen, que en mi opinión estará en el mercado en 2004.

– ¿Cómo ha sido la acogida en el mercado de la nueva Sidra Natural de Manzana Seleccionada?

– Muy buena, ya que la producción de este primer año ya casi se ha terminado. Alguna de las cuatro bodegas productoras ya ha embotellado toda su producción. A nosotros nos queda un depósito por embotellar, así que calculo que tendremos esta sidra para un par de meses más. No obstante, puede haber algún establecimiento que la tenga almacenada hasta el año que viene. Nosotros en este momento tenemos en fermentación la cosecha de 2002, y hay menos cantidad porque hay menos manzana, sobre un 15%, pero la fermentación va muy bien. En este sentido creo que podremos presentarla en abril o mayo.

– Usted ha sido uno de los pioneros en la producción de este tipo de sidra, ¿cómo ve la posibilidad de que la produzcan otros lagares?

– No veo inconveniente, siempre y cuando reúnan los requisitos que



Samuel Trabanco.

cumplimos los cuatro lagareros que la fabricamos este año, entre los que se incluye el someterse a los costes económicos que conlleva la producción de este tipo de sidra.

– ¿Qué necesita, desde su punto de vista, una buena sidra?

– Que sepa a sidra y que huela a sidra. La sidra natural cuanto más simple mejor. Es decir, la sidra natural tiene que tener un aroma y un sabor natural, ese es el mayor parámetro de calidad. Tiene que ser una sidra muy franca, con aromas muy limpios y un color paja claro. En cuanto al sabor, tiene que recordar a la sidra de toda la vida, y no sabores extraños, como a vinagre o exceso de acidez.

– Además de la Sidra Natural de Manzana Seleccionada Trabanco tiene otros productos, ¿cómo está siendo esta 'otra' producción?

– También está siendo muy buena. Nuestra sidra Trabanco tradicional se ha consumido mucho, creo que este fue el año en que más, ya que a estas alturas estamos muy justos de producción. De ésta tengo previsto embotellar sidra nueva en un mes. En cuanto al vinagre de sidra, que hace unos años era desconocido, gracias a las recomendaciones de los médicos su demanda ha aumentado mucho. Nosotros estamos elaborando unos 300.000 litros al año. Y la sidra Camín, que se vende en supermercados, también está funcionando muy bien. Además ha conseguido los premios del Festival de la Sidra de Nava y el Elogio de Oro de la Fiesta de la Sidra de Gijón.

– ¿Qué tal fue la cosecha del 2001?

– Para nosotros fue un año especial, porque aunque llevábamos unos años con muy buena trayectoria, este año salió al mercado la Sidra Natural de Manzana Seleccionada y funcionó muy bien, y además de los cinco premios que hay en Asturias nos llevamos tres (dos en Camín y uno en sidra natural Trabanco). Además, en 2002 el consumo de sidra Trabanco tanto en hostelería como en alimentación aumentó mucho. Hacía tiempo que no acabamos las cosechas y este año las estamos acabando. ■



EMBOTELLADO POR:
SIDRA TRABANCO, S.A.
EN LAVANDERA - GIJÓN - ASTURIAS
TFNO.: 985 13 60 17



EMBOTELLADO POR:
LAGARES ASTURIANOS, S.L.
EN LAVANDERA - GIJÓN - ASTURIAS
TFNO.: 985 13 60 17