



Asturias, cuna mundial de la Sidra



Asturias cuna mundial de la Sidra

La cuesta del Cholo.
Turismo Asturias.
Foto: Arnaud Späni

ORGANIZAN:



COLABORAN:



COFINANCIAN:

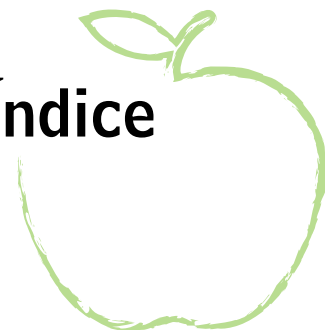


Escanciado en el Café de Colosín (Sotrongio, 1948).
Muséu del Pueblu d'Asturies.
Foto: Valentín Vega

Asturias,
cuna mundial de la sidra



Índice

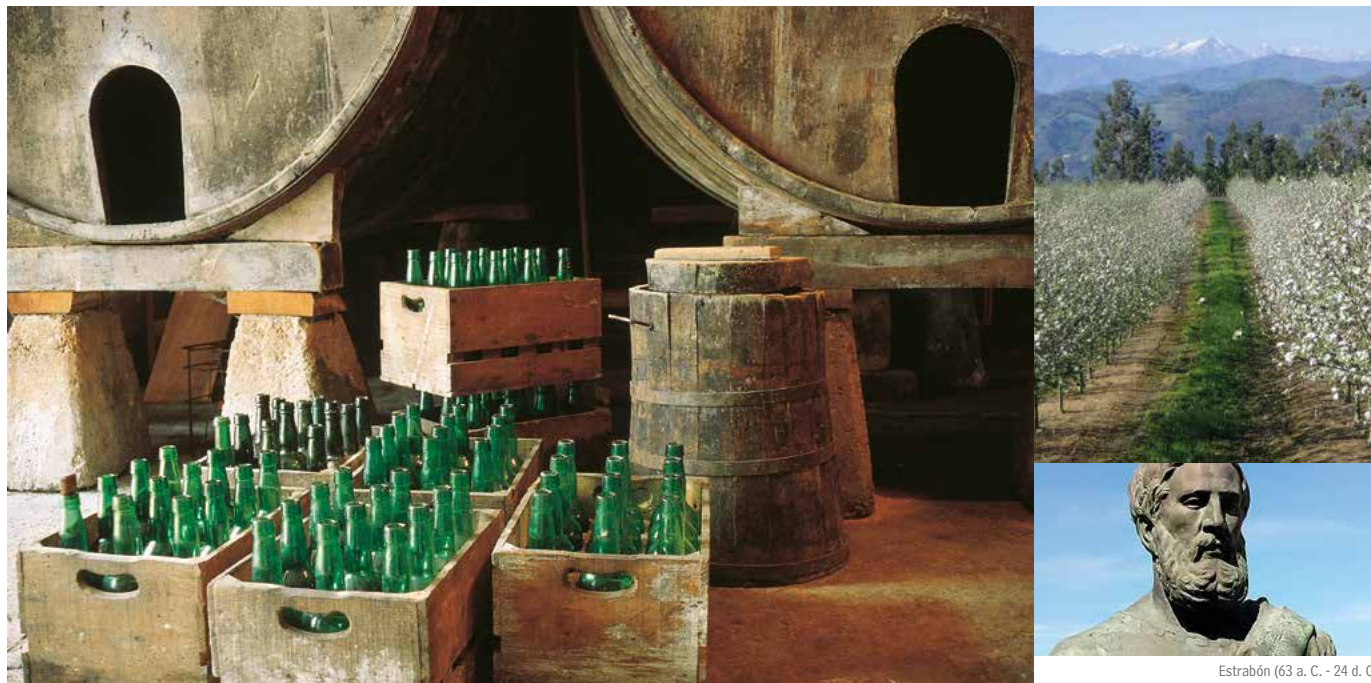


1. LA SIDRA EN ASTURIAS, HISTORIA Y TRADICIÓN MILENARIAS	5
2. EVOLUCIÓN DEL CONSUMO	15
3. PAISAJE SIDRERO	35
4. ELABORACIÓN, DEL PUMAR A LA BOTELLA	41
5. TIPOS DE SIDRA	53
6. CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA SIDRA DE ASTURIAS	57
7. EL ESCANCIADO, NUESTRA SEÑA DE IDENTIDAD	65
8. CATA SIDRERA	69
9. LA SIDRA EN LA GASTRONOMÍA	77
10. PROPIEDADES SALUDABLES DE LA SIDRA	81
11. LA SIDRA Y LA CIENCIA	85
12. NUESTRA TRADICIÓN, PATRIMONIO DE TODOS	95
13. LA SIDRA EN LA CULTURA Y EL ARTE	99
14. CALENDARIO SIDRERO Y SEÑAS DE IDENTIDAD SIDRERAS	113
15. VOCABULARIO SIDRERO	121
16. BIBLIOGRAFÍA	129



La Sidra en Asturias, historia y tradición milenarias

1



Turismo Asturias. Foto: Ana Müller

Estrabón (63 a. C. - 24 d. C.)

La sidra es un producto cotidiano de nuestra simbología patria y forma parte desde épocas inmemoriales de la forma de ser y de la idiosincrasia de Asturias. Es historia, cultura, esencia de lo genuino y sobre todo un fenómeno social y una forma de vida.

La sidra natural asturiana, con varios siglos de tradición a sus espaldas, ha protagonizado una historia genuina que la dota de cualidades tan específicas que se ha erigido en rasgo diferenciador de la propia asturianía.

El zumo de frutas tuvo desde hace siglos una triple utilidad: como bebida, como condimento y como medicamento. El uso del mosto de manzana debe remontarse a la antigüedad más remota si bien el de la sidra debió ser posterior pues, según algunos investigadores, es probable que en aquellos tiempos las manzanas no contuvieran azúcar suficiente para ser utilizados sus mostos en la producción de bebidas fermentadas.

A pesar de la cantidad de literatura existente sobre el tema, todavía hoy no es posible fijar la procedencia de la manzana: mientras unos colocan su origen en China, otros

se inclinan por la Turquía asiática, a orillas del Mar Negro, y otros en Almatý (antigua capital de Kazajistán) que en kazajo se traduce como "padre de las manzanas". Lo que sí es sabido es que, en la Antigüedad, la manzana se extendía por las zonas templadas del globo terráqueo y, dadas sus conocidas características dietéticas y su capacidad de adaptación al medio, representaba la fruta por excelencia, hecho patente en el valor iconográfico y mitológico que se le atribuye a la manzana en diferentes culturas a lo largo del planeta.

La Costa Cantábrica de la Península Ibérica es una zona de abundante cultivo del manzano desde tiempos inmemoriales, siendo numerosos los autores que defienden la hipótesis de una progresiva extensión del cultivo desde estas zonas al resto del Arco Atlántico. Aunque no sabemos cuándo llegó la manzana a Asturias, las más de quinientas variedades de manzana de sidra que existen en la actualidad en el Principado dan, sin embargo, credibilidad a esta afirmación y convierten nuestra región en un auténtico vergel pomológico.

En cuanto a la sidra, algunos autores aseguran que ya era conocida por los hebreos, los egipcios y los griegos, aunque no se puede probar documentalmente esta circunstancia a no ser en base a lo escrito por autores latinos. Existen varias teorías que respaldan la existencia de sidra en la región antes de la llegada de los romanos al norte de la Península. Los pueblos astures y cántabros fueron los últimos pueblos hispanos sometidos por Roma. Las tribus astures, finalmente doblegadas por las tropas de Augusto en el año 19 antes de nuestra era, fueron, según los cronistas, bárbaros que, a los lomos de robustos asturcones, tiraban a matar con flechas envenenadas con el fruto del tejo. De uno de estos cronistas, el griego Estrabón (63 a.C. - 24 d.C.), se han conservado las líneas que describían aquellos pueblos (sin haberlos visitado nunca puesto que escribía lo que le relataban las legiones romanas a su paso por los territorios conquistados): *Zytho etiam utuntur, vini parent habent* (también usan zytho, pues tienen poco vino). Este testimonio, junto con el del escritor y militar romano Plinio El Viejo (23-79 d.C.) aludiendo a la abundancia y variedad de manzanas en nuestra tierra y las opiniones de investigadores, podrían interpretarse, dadas las características que se le atribuyen al *zytho*, como la primera vez que es citada la sidra asturiana. No obstante, otros estudiosos del mundo de la sidra creen que, a pesar de que el cereal era escaso en Asturias en esa



época, el *zytho* al que se refiere Estrabón pudiera tratarse de una especie de proto-cerveza (haciendo referencia al significado original del vocablo *zhyto* en griego: bebida realizada por fermentación alcohólica de cereales) o de alguna bebida similar al hidromiel. Respaldan esta teoría en el presumible desconocimiento de la fruticultura y la reproducción por esquejes, las cosechas irregulares y la necesidad de fruta como alimento en economías de subsistencia así como la dificultad que entraña la obtención del mosto de manzana de sidra sin medios mecanizados y tecnología específica que requería grandes esfuerzos más propios de sociedades más avanzadas.

Sin embargo **en la época visigótica existía ya una bebida popular que podía acercarse a la versión moderna de la sidra asturiana.** A principios del siglo IX, el rey de los lombardos y los francos, Carlomagno, fue el primero en regular, en sus Capitulares, la actividad de los *siceratores*

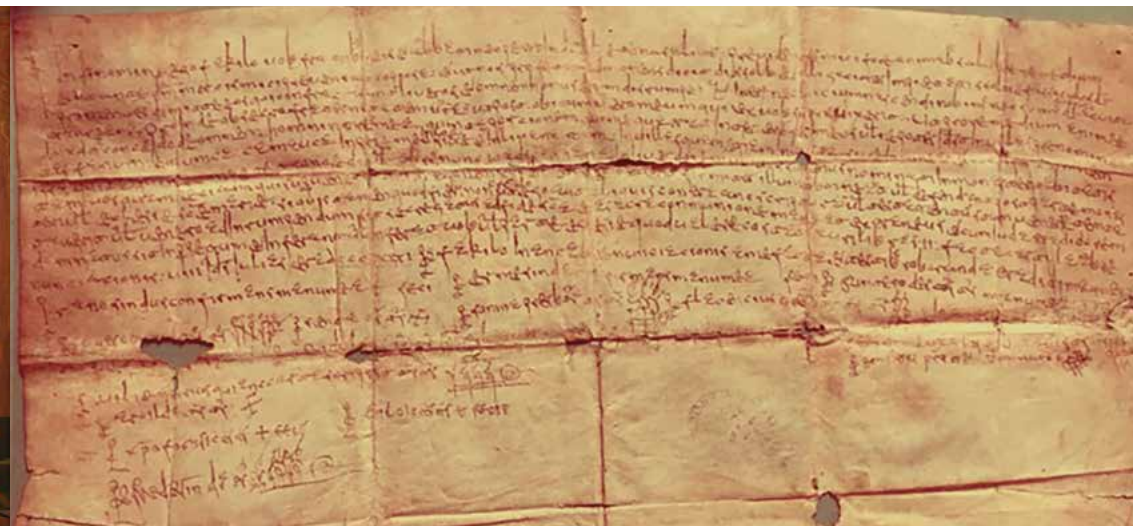
como aquellos que elaboraban *ceveresiam*, *pomatium* y *piratium*, es decir, cerveza, sidra y perada. Dada la pasión de Carlomagno por la sidra y su estrecho contacto con la corte asturiana de Alfonso II, no es descabellado pensar que el emperador de occidente haya llegado a degustar la bebida asturiana. Paradójicamente, la voz *pomatium*, que en ese documento hacía referencia a la sidra, no tuvo más recorrido frente al vocablo en latín de *sicera* definido por primera vez a finales de s. VII en la obra "Ety-mologiae" de San Isidoro de Sevilla como aquella bebida fermentada que no fuera vino, sino elaborada con diferentes frutos o cereales. *Sicera* finalmente fue el origen de *sidra* en castellano, *cider* en inglés y *cidre* en francés.

A lo largo de la Edad Media, tanto el manzano como la sidra aparecen citados en la diplomática medieval asturiana, donde quedó repetidamente acreditado que eran usados, con frecuencia, como pago en tratos, testamentos y donaciones. La reseña más antigua hallada en Asturias es el testamento de una mujer llamada Fakilo, datado en 803 y en el cual se puede leer que la terrateniente deja en herencia "brañas, viñas y *pumaradas*" a favor del monasterio de Santa María de Libardón en Colunga. Este testamento, considerado el manuscrito original medieval más antiguo España, se conserva en el archivo de la Catedral de Oviedo. Los *llagares* (lagares), por su parte, se citan en Asturias en documentos auténticos a partir del 870 bajo las formas de *lacare*, *lagare* y *lacatare*, referencias que constatan documentalmente que en el reino de Asturias se consumía sidra antes que en cualquier otra zona sidrera del mundo puesto que no es hasta doscientos años más tarde, en concreto el 1014, que encontramos la primera referencia a los manzanos en el reino de Navarra mientras que las primeras en Francia datan del 1082.

Durante la Edad Media la sidra asturiana era consumida normalmente en su lugar de elaboración, por lo general en casonas y palacios, en este último caso en un anexo



Alfonso II El Casto. "Rey de Asturias". Museo del Prado



Ego Fakilo

a las cuadras y caballerizas. Asimismo era consumida por la nobleza en banquetes y festines como el celebrado en Oviedo en 1161, año en que Doña Urraca, la hija bastarda de Alfonso VII, y conocida como *la asturiana*, agasajaba al cabildo de la catedral, con ocasión de un aniversario, a un ágape compuesto de "una vaca, un par de cerdos, cinco carneros, veinte gallinas, seis cuarteras de pan de escanda y toda la sidra que fuera necesaria".

Por otro lado, en esa época, lo más frecuente era que los señores que poseían tierras no las trabajasen y que los campesinos no tuviesen donde sembrar. Así, en Asturias, a partir del siglo XI, se puso en práctica un pacto entre señores y villanos, elevado a figura jurídica con el nombre de "**contrato de mampostería**" o "**de mampostura**", por el cual el terrateniente cedía en explotación sus posesiones para la plantación de pomares y, a cambio, recibía de los siervos la mitad de su producción. El contrato se extinguía al final del periodo productivo de la plantación, con lo que se mantenía vigente durante más de treinta o cuarenta años. Esta práctica alcanzó su mayor difusión entre los S.XIII y XIV, llegando a extenderse a otras regiones vecinas, y favoreciendo notablemente las plantaciones de manzano. De esta forma, según consta en documentos del Archivo de San Pelayo de Oviedo, las monjas de San Bartolomé de Nava, convirtieron en una inmensa pomarada todos los terrenos que tenían desde Villaviciosa hasta Colunga. Asimismo, durante el Medievo, los *llagares* aparecen mencionados como la mayor industria regional junto a los molinos harineros.

Desde finales del siglo XVI, los testimonios hablan de la abundancia de sidra y de la existencia de productores relevantes. Es curioso el dato que confirma que la sidra formaba parte del avituallamiento de las flotas asturianas de diferentes épocas, no solo por su popularidad sino por su contenido en vitaminas y otras sustancias beneficiosas, que junto con el agua de limón, sirvieron para combatir el escorbuto, enfermedad que dieztaba las tripulaciones de las flotas europeas en los siglos XVI y XVII.

Es a partir del siglo XVII cuando la agricultura en Asturias cobra mayor protagonismo, aumentando las producciones y el grado de especialización de las explotaciones. Los *llagares* comienzan a configurarse como unidades de producción y comercialización de sidra natural, superando progresivamente la situación previa de autoconsumo, dado el aumento de la demanda estimulado por un incremento demográfico consecuencia de la bonanza coyuntural del campo asturiano.

La segunda mitad del s. XVIII coincide con el máximo apogeo del cultivo del manzano en Asturias, auge fruto de la iniciativa del agricultor y de instituciones como la Junta General del Principado de Asturias que reguló "el plantío de árboles" y la Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias que fomentó la creación de viveros y daba a conocer a los campesinos nuevos métodos de cultivo. Es en esa época cuando los precios de la sidra se disparan y comienza a aparecer literatura técnica sobre la materia. El escritor y político ilustrado gijonés, Gaspar Melchor de Jovellanos (1744- 1811) documentó los hábitos de consumo de los asturianos, señalando el protagonismo de la sidra natural en las romerías y fiestas populares y evidenciando que muchas huertas de naranjas y muchos prados se convirtieron en pomaradas debido al aumento del consumo y precios de la sidra.

La sidra ya se había convertido en una bebida de fuerte implantación popular en esa época. Implantación que irá en aumento en el siglo XIX. Un buen ejemplo lo tenemos en el afianzamiento de la costumbre de las espichas donde los chorizos, huevos cocidos (condimentados con sal y pimentón picante), el lacón, las sardinas y tortillas de bacalao o, en zonas costeras, mariscos, acompañaban a la abundante sidra, servida directamente del tonel en jarras de madera. En cuanto a la comercialización, **la sidra era ya a comienzos del siglo XIX una bebida demandada más allá de los límites regionales**, encontrándose bien asentada en Madrid, debido a una abundante colonia asturiana. Además, se enviaba sidra de forma regular a Andalucía, Galicia y Castilla. También constituía ya en el siglo XVIII una de las principales partidas de exportación regional, especialmente tras la habilitación del puerto de Gijón para el comercio americano.



Etiquetas de Sidra. Museu del Pueblu d'Asturies



Zapica. Museu del Pueblu d'Asturies.

En el siglo XIX concurren dos hechos que impulsan sustancialmente la producción de sidra. El primero, el propio momento histórico regido por la innovación y la revolución industrial, (alcanzando esta a todos los ámbitos sidreros) que trajo consigo la urbanización, que propició un notable aumento de la población y, por tanto, del consumo. **La aparición de los primeros vasos de sidra varillados y de gran espesor y la fabricación de botellas de sidra de forma industrial** suponen la introducción del escanciado, forma de servicio genuinamente asturiana, que imita el efecto del espiche, logrando con ello la liberación del carbónico endógeno y el arrastre de aromas y sabores hasta el paladar y la nariz. La llegada de tecnología sidrera y la diversificación de las producciones no hicieron desaparecer, sin embargo las viejas *zapicas*, *caciplos* o *xarras* realizadas en barro o madera de nogal.



Emigración asturiana a América. Museu del Pueblu d'Asturies

El segundo acontecimiento que propició el aumento de la producción de sidra y la aparición de un importante mercado en América fue la emigración de los asturianos a territorios de ultramar. Data de este periodo la aparición de la primera industria de sidra *champagne*, la empresa Industrial Zarracina. Esta nueva sidra se obtenía por carbonatación de la sidra tradicional y la palabra *champagne* se asocia con la efervescencia típica de este producto. Posteriormente serían varios los industriales sidreros que secundarían la iniciativa, fundando nuevas instalaciones orientadas a la elaboración de este nuevo producto que gozó siempre del aprecio de los consumidores del continente americano.



Cartel Sidra Champagne.
Muséu del Pueblu d'Asturies



Echando culete sidra, c. 1945. Fotolena.
Muséu del Pueblu d'Asturies

La Guerra Civil frenó de golpe el desarrollo de una industria en esplendor pero el sector consiguió recuperarse tras la contienda gracias a la fuerte implantación previa del producto en la región y a que las nuevas plantaciones estaban alcanzando su momento de desarrollo óptimo. Por otro lado, al tratarse de una bebida relativamente barata, era la única que muchos asturianos, en tiempos de postguerra, se podían permitir. Sin embargo, en los años sesenta y setenta del pasado siglo, con la recuperación del nivel adquisitivo de la población y el aumento de la demanda de otras bebidas, la sidra pasó por horas bajas.

Los cosecheros prefirieron apostar por las plantaciones de manzana de mesa o la actividad pecuaria y el consumo de sidra se estigmatizó como algo provinciano y rural. No obstante, a principios de los ochenta, la sidra recupera su prestigio y se carga de connotaciones positivas gracias a que lo asturiano recupera la estima social que tanto se merecía. Por entonces concurre otro hecho importante: **la incorporación masiva de los jóvenes y de las mujeres al consumo de sidra** y al atractivo de ocio y sociabilidad asociada a la misma. Todo ello propició tal aumento de la demanda que la industria tuvo dificultades de abastecimiento y hubo que recurrir a la importación de manzana.

Desde entonces, la producción y el consumo han crecido recuperando la sidra el trato preferente que tuviera anteriormente convirtiendo al Principado de Asturias, sin duda, en la capital mundial de la sidra natural. Y es que **en Asturias se produce y se consume más sidra que en ninguna otra comunidad de España**. Según datos de la AESI (Asociación Española de Sidras), España es el quinto productor mundial de sidra (por delante de Alemania e Irlanda) y Asturias elabora (en sus más de setenta *llagares* comerciales) aproximadamente el 75 % de toda la sidra nacional. Por otro lado, el consumo de sidra en Asturias bate records mundiales con un consumo anual por habitante de unos 50-60 litros, cifra que se sitúa muy por encima de las de los grandes países productores como Reino Unido con quince litros. No es extraño, por lo tanto, que el sector sidrero sea el tercer producto agroalimentario más importante de Asturias después del cárnico y el lácteo.



Foto: Xurde Margaride

La sidra de Asturias es, sin duda, uno de los símbolos regionales ya que en ninguna parte del mundo esta bebida tiene una significación como la que tiene en Asturias. La sidra es la savia de Asturias, el líquido vertebrador de sus tradiciones, folclores y fiestas. Es la bebida recurrente que ha abandonado los reductos de las antiguas tabernas y los caseríos rurales y vive en toda Asturias.



La evolución del consumo de sidra

2

La evolución del consumo de sidra en Asturias a lo largo de la historia no está demasiado documentada, especialmente durante el Medievo. No obstante, podemos afirmar que a partir del siglo XVI la producción y el consumo fueron creciendo de forma paralela al desarrollo económico.

LA EDAD MODERNA (S. XVI - XVIII)

A principios de siglo XVI ya sabemos por documentos privados que la sidra **era bebida obligada en las fiestas populares** y que había puestos de sidra en las romerías asturianas, junto con los de vino y de pan. La sidra llegaba a la romería en carros de bueyes juntándose en ocasiones más de cuarenta. Las *pipas*, toneles que solían ser de roble y de unos 450-650 litros de capacidad, se abrían (espitaban) por la parte trasera y la sidra se bebía en jarras (*xarres*) que, hasta que no se incorporó el barro en el siglo XVIII, eran de madera de castaño o de nogal.

Además de su consumo en romerías, existía un importante consumo casero en el entorno rural, aunque es muy difícil suponer que la mayor parte de la población tuviese acceso frecuente al consumo de sidra fuera de las fiestas y celebraciones familiares. El principal freno al consumo de sidra era la desesperante situación económica vivida en el entorno rural de la época. Asturias era una región extremadamente pobre donde, en los años de hambruna, morían por miles y la falta de empleos fuera de la agricultura enviaba a la emigración temporal a grandes contingentes de personas provocando en ocasiones desequilibrios demográficos y falta de mano de obra en el campo asturiano. Por otra parte, la estructura de la propiedad, con un altísimo porcentaje de las tierras arrendadas y terrenos divididos en pequeñas parcelas, y las limitaciones de los rendimientos agrarios, lleva a pensar que difícilmente las producciones familiares llegaran para algo más que para pagar las rentas y mal alimentarse. Así pues, la sidra debió de ser, en general y hasta el siglo XVII, un producto del que la mayoría de los asturianos no debían de gustar más que en días señalados.

Hasta el S.XVII la elaboración de sidra está fundamentalmente orientada hacia el **autoconsumo**, siendo por tanto un factor más dentro de la economía de subsistencia de la casería asturiana. Como es lógico pensar, no todas las casas asturianas disponían de una prensa o *llagar*, ya que la mayoría eran muy humildes, pero las caserías tradicionales asturianas o quintanas, propiedades con edificaciones sólidas, con paneras u hórreos y abundante terreno, se rodearon de pomaradas y comenzaron a configurarse como unidades familiares de explotación agraria y de producción de sidra. Los primitivos *llagares* solían estar ubicados dentro de la propia edificación principal o en lugares anexos construidos *ex profeso* para la elaboración de la sidra a partir de manzanas propias o de las familias que carecían de *llagar*. Estos *llagares* fueron agrandados y mejorados según avanzaban los siglos y en ellos se elaboraba la sidra



La Espicha, Mariano Moré. Museo de Bellas Artes de Asturias

que después se entregaba a las casas de procedencia por lo que, en los pueblos manzaneros, casi nadie quedaba sin sidra para el consumo familiar. De esta forma, en esos primeros *llagares* caseros de las caserías asturianas fue donde se transmitió, de generación en generación, la forma tradicional de elaborar la sidra natural. Fue así además como **una bebida familiar y humilde consiguió constituirse en uno de los símbolos más representativos de Asturias.**

La sidra y la manzana están enraizadas desde siempre con el campo asturiano. Por esa época, las manzanas en sus múltiples variedades de degustación (crudas, asadas, cocidas...) y sus derivados (sidra hecha y dulce) eran ampliamente consumidas por las familias campesinas. De igual forma, el consumo de la sidra dulce o sidra del *duernu* (madero grande, cuadrilongo y hueco que sirve para recibir la sidra que fluye del *llagar*), primer zumo exprimido de la manzana y de consumo rápido, ha estado y está, unido a las castañas - base alimenticia de todo el norte peninsular hasta la llegada del maíz y la patata -. La sidra dulce era la protagonista de las celebraciones de *la seronda* (el otoño) durante las que, a ritmo de gaita y tambor, se cantaba y se bailaba mientras se consumían castañas asadas acompañadas de leche o sidra del *duernu*. Estas fiestas eran una ocasión para el cortejo y era costumbre que las chicas se encargaran de recoger las castañas mientras los chicos corrían con el gasto de la sidra. Estas fiestas populares reciben el nombre de *magüestos*, *amagüestos* o *magostos* y, aunque han sobrepasado el ámbito del marco campesino, todavía se celebran en muchos puntos de Asturias. Por otro lado, la comunidad tradicional asturiana funcionaba en gran parte gracias a unos circuitos vecinales de ayuda mutua, claramente plasmados por una serie de trabajos comunales o *andechas* que serían imposibles de realizar por una sola unidad familiar. Un buen ejemplo de esta tarea era la labor de la *esfoyaza* (trabajo comunitario que se hace para *enriestrar* el maíz y dejarlo secar en hórreos y paneras) y que cuando se daba por finalizada suponía una buena excusa para la organización de un convite a los participantes, celebración en la que no faltaban los bailes, las canciones y la sidra dulce o la sidra del año anterior.

No obstante, los siglos XVII y XVIII trajeron consigo numerosos cambios económicos y demográficos. La llegada desde América del maíz y de *les fabes* supusieron un notable incremento en los alimentos a disposición de la población. La roturación de tierras antes baldías favoreció el incremento notable de la población que, unido a una ligera mejoría de la disponibilidad para el gasto de labradores, pescadores y artesanos (pese a la precaria situación de las economías familiares), conllevó un **aumento de la demanda de sidra**. Este incremento de la demanda y, por tanto, del cultivo del manzano debió de ser especialmente notable en la segunda mitad del siglo XVIII. A medida que el manzano fue obteniendo mayor rentabilidad, fue expandiéndose su cultivo y desplazando el de otros árboles frutales como naranjos y limoneros e incluso cereales, hecho que en la época supuso una cierta discrepancia moral.

Se sabe que el extraordinario aumento de las cosechas de manzana y, consecuentemente de la producción de sidra, sobrepasaron las necesidades básicas de alimentación y bebida de las familias productoras, por lo que **el excedente de sidra y manzana propició la venta en mercados y generó riqueza** en algunos pueblos asturianos ya que, además del consumo casero y en verbenas y romerías, **la sidra comenzó a consumirse en llagares y tabernas donde se abría (espichaba) un tonel para su degus-**

tación. Por otro lado, este aumento de rentabilidad, trajo consigo una práctica que hasta entonces parecía poco extendida: la de aprovechar las grandes cosechas de años impares para mayar grandes cantidades a fin de disponer de bebida suficiente en el mercado hasta la próxima cosecha. Por otro lado, en 1797 aparece lo que podemos considerar el primer tratado sobre la elaboración de la sidra, obra del párroco de San Juan de Amandi (Villaviciosa), José Antonio Caunedo, que, sin duda, supuso una importante contribución al desarrollo de la incipiente industria sidrera.

El aumento de la demanda de sidra no procedió solamente del mercado interno. Existe constancia de que, a pesar de todas las dificultades para el envasado de la sidra que existían en esa época, se autoriza, a partir de 1765 la exportación de sidra a América desde Gijón y otros puertos del norte de España. En cuanto al mercado español sabemos que se enviaba regularmente sidra a Galicia, Vizcaya y Santander como queda atestiguado en 1788, cuando la sidra representaba el 50 % de los alimentos elaborados exportados por el puerto de Gijón y en 1794 el 100 %. Otra prueba de este incremento es que, según datos de la época, la producción de sidra que en Villaviciosa en 1753 era de unas 400 pipas (300.000 litros aproximadamente) pasa a ser de unas 6.000 (unos 4.518.000 litros) a finales de siglo XVIII. Cifras que, aunque no sean exactas, evidencian un notable incremento en la producción. Y como resulta lógico, a ese aumento de demanda le sigue el **aumento de los precios** que se disparan a partir de la segunda mitad del siglo XVIII (el precio pasa de ser seis maravedíes entre 1622 y 1704, a costar de doce a dieciséis maravedíes en 1799).

SIGLO XIX

El consumo de la sidra a lo largo del siglo XIX queda condicionado por dos fenómenos que modifican socialmente a Asturias: la emigración a tierras americanas y la evolución de la población asturiana hacia el interior de la región.



Emigración asturiana a América. Museu del Pueblu d'Asturies



Vista parcial.
Fábrica de Sidra Champagne «ZARRACINA»

GIJÓN (Asturias)

Industrial Zarracina. Museu del Pueblu d'Asturies



Etiquetas de Sidra. Museu del Pueblu d'Asturies

La emigración asturiana a territorios de ultramar favoreció la demanda inicial y las conexiones para la expansión de la exportación de la sidra al mercado americano. La creciente demanda del mercado hispanoamericano influyó de forma crucial en el proceso de modernización ya que era necesario encontrar una solución a las evidentes dificultades técnicas que entrañaba la exportación de la sidra natural, al no estar estabilizada microbiológicamente. Así, mientras la elaboración de la sidra natural siguió manteniendo sus líneas artesanales, la de la espumosa fue adaptándose a las nuevas tecnologías. En este contexto, **en 1857, la empresa Industrial Zarracina de Gijón, pasa a la historia por ser la primera empresa de España en utilizar el método de segunda fermentación en botella**, actividad que secundaron otros empresarios a lo largo de la segunda mitad del s. XIX, desarrollando con este producto todo un sector dedicado a la fabricación de sidra espumosa, cuyo consumo se populariza rápidamente en Cuba, México y Argentina y, en pocos años, en el resto de las repúblicas americanas. El crecimiento fue verdaderamente espectacular, y la manzana se exportaba también en grandes cantidades, especialmente a Francia e Inglaterra. Esta expansión del mercado de la sidra populariza el producto fuera de nuestra región y vincula fuertemente el nombre de Asturias con el de sidra.

La pujanza del sector impulsa la mejora de los cultivos del manzano buscando las tierras más apropiadas e introduciendo mejoras técnicas en las labores de injerto y poda. El escritor hispanista francés Alfred Germond de Lavigne (1812-1891), en su *Itinéraire de l'Espagne et du Portugal* relata: "Hay llanuras enteras cubiertas de manzanos; la manzana asturiana es la más apreciada de España; los asturianos hacen con ella sidra, que es su principal bebida y que forma una de las ramas más importantes de la industria agrícola: exportan grandes cantidades a las provincias vecinas".

Por otro lado, durante el siglo XIX la población asturiana continúa creciendo pero lo hace en torno a los núcleos comerciales e industriales: Gijón y las cuencas mineras. Esto, unido a la aparición de la botella y el vaso de vidrio, da origen a un bebedor distinto del tradicional, logra variar sustancialmente los modos de distribución y venta de la sidra y supone la introducción del escanciado que consiste en echar la sidra desde lo alto de la botella al vaso, para que al chocar con este se logre la liberación del carbónico endógeno y el arrastre de aromas y sabores hasta el paladar y la nariz.

El consumo de este mundo urbano e industrial presenta ahora otras pautas con respecto al del rural, ya que el ciudadano tiene ahora una disponibilidad casi continua, aunque no abundante, de dinero y sus hábitos de bebida están ligados al trabajo diario o al menos al descanso semanal. La forma tradicional de bebida hasta la época, al margen del consumo casero, se hacía en espichas y en las tabernas, donde, aunque también se *espichaba* en cuencos (*xarres*) del tonel, la degustación se iba realizando en espacios de tiempo largos por un público ocasional. El día que se abría una pipa de sidra se cortaba un ramo verde, comúnmente de laurel, y se ponía sobre ella como anuncio de venta, conservándolo en ese lugar hasta que se acabara. De ese modo, por lo verde o mustio del ramo se podía calcular lo viva o apagada que se podía encontrar la bebida. Esto era frecuente en las romerías y también lo hacían tanto los particulares como los establecimientos. Estos últimos recurrían en ocasiones a la picaresca, renovando el ramo para que se creyera que el tonel estaba recién abierto.

No obstante, la sidra asturiana, sin dejar de ser tradicional y artesana, tuvo que amoldarse a las nuevas demandas y aprovechar las innovaciones técnicas. De esta forma, las populares *pipas* (toneles de 450 litros) de sidra que se transportaban en carros tirados por bueyes y cuya presencia en romerías, ferias y mercados era tan frecuente, empiezan a verse sustituidas por puestos de escanciado. Y aunque se seguían celebrando las espichas (a veces antes del embotellado y otras para que el tabernero pudiera seleccionar el lote) el consumo empieza a trasladarse a las tabernas.



Bebiendo sidra en un Ilagar de Colunga. 1910-1930. Museu del Pueblu d'Asturies



Miembros de la asociación La Llave corchando a la puerta de un Ilagar 1915
Foto: Laureano Vinck. Museu del Pueblu d'Asturies

No obstante, junto a lo tradicional, las relevantes novedades introducidas llegarán a ser mayoritarias. Los nuevos consumidores traen consigo el aumento del número de tabernas y los envases individualizados propician el hecho de que para beber sidra no haya que depender de la apertura de un tonel en un lugar y fechas determinadas ni de la concurrencia de otros bebedores. Asimismo, ya desde finales de siglo XVIII, aunque muy mal visto, las mujeres acceden a las tabernas.

La aparición de la botella y del vaso

La producción artesanal de sidra, dirigida al autoconsumo o venta a pequeña escala, estaba íntimamente relacionada con la problemática que representaba su transporte. La fabricación industrial de botellas y vasos de vidrio en el siglo XIX vendrá a solucionar esta situación pero su desarrollo y su utilización a gran escala fue lenta ya que la introducción de estos nuevos recipientes contó con la oposición de no pocos asturianos, pues consideraban que la sidra sólo alcanzaba su verdadero sabor en las *pipas* y en *les xarres* de barro.



Botella de Sidra, 1946. Museu del Pueblu d'Asturies

Existen citas que dejan constancia del embotellado de la sidra ya en el siglo XVIII, puesto que el aumento de la producción de sidra por esos años motivó la necesidad de vaciar los toneles para poder reutilizarlos para la siguiente cosecha. En esa época las botellas se realizaban de forma artesana o se importaban de Inglaterra. Sin embargo, la aparición en 1827 en el barrio obrero gijonés de El Natahoyo del primer horno preparado técnicamente para la fabricación de vidrios señala el punto de partida del embotellado industrial de la sidra. Este horno es comprado en 1829 por D. Ramón Torral y trasladado a Begoña. En 1843 lo adquiere **La Industria**, empresa fundada por los socios Anselmo Cifuentes, Mariano Pola y Luis Trueba. En 1900 ya abre la fábrica en La Calzada (Gijón Industrial), lo que después sería Gijón Fabril.

En esos hornos se producen dos modelos fundamentales de botella: los primeros diseños se inspiraban en las botellas que se hacían en Inglaterra, siguiendo la forma típica de botella bordelesa y como materia prima se usaba la arena de la playa gijonesa de San Lorenzo. Como con el vidrio soplado las botellas no quedaban uniformes, estas se realizaban en tres piezas o cuerpos con moldes de madera y se las solía llamar "molde de madera". El segundo de los tipos, el definitivo y que llega hasta nuestros días con apenas unos milímetros de variación, se inicia hacia 1880 ya incorpora el cuello que permite el escanciado mediante la característica curva, denominada "pierna de dama", para frenar la velocidad de salida de la sidra, una singularidad única en el mundo. Esta botella se fabricaba a partir moldes de tres piezas de hierro que fueron presentados como novedad en la Exposición Nacional de Minería de 1883 y construidos en la propia fábrica de La Industria. A esta botella se la llamaba "**molde de hierro**" y popularmente "**botella de Xixón**" porque llevaban el nombre de la ciudad grabado en la base. En cuanto al color, hasta llegar a su color verde característico, la botella de sidra ha sido negra, casi azul, ámbar, verde vejiga... pero siempre botella de sidra. Se dice que el uso de diferentes tonalidades respondía al aprovechamiento de coladas de vidrio preparadas para otros usos. Hoy la botella es verde pero no un verde cualquiera: es verde "botella de sidra".



Botella de Sidra, 1950
Museu del Pueblu d'Asturies

Botella de Sidra, 1951
Museu del Pueblu d'Asturies

Botella de Sidra, 1952
Museu del Pueblu d'Asturies

De hecho, la silueta y el color de la botella de sidra natural han sido y son tan inconfundibles que durante años la sidra no ha necesitado del diseño gráfico para venderse, promocionarse o crear una identidad propia. Los elaboradores de la sidra natural, los hosteleros y los bebedores habían convertido la ausencia de toda etiqueta en la tradicional botella verde en un rasgo de autenticidad y de genuina seña de identidad de la bebida asturiana por excelencia. El único distintivo que identificaba al *llagar* elaborador (el *palo*, en vocabulario sidrero) era una referencia impresa en el corcho. Desde que en los años ochenta del siglo pasado el Principado de Asturias intentara exigir el etiquetado de las botellas, hasta enero de 2001 en el que fue obligatorio, solo unos pocos elaboradores de sidra natural habían incorporado la etiqueta en la botella de sidra natural. Hasta ese momento, la sidra natural, que es una bebida que exige

servirse de pie (y cuya botella raramente llega a manos del consumidor final cuando la manipula el escanciador), contrastaba con la sidra espumosa, que no requiere escanciado y cumplía con el requisito del etiquetado desde sus inicios.

Así pues, la botella de sidra natural verde, sin etiqueta alguna, formó parte durante muchos años de la tradición sidrera. Pero las exigencias de adaptación a las nuevas tendencias del mercado y, sobre todo, a la identificación de los productos de consumo obligaron a los productores a distinguir su producto. Pese a las suspicacias iniciales que desató esta medida, el mercado acogió bien la iniciativa y el consumidor acabó agradeciendo que no hiciera falta tener el paladar y la memoria de un experto para acordarse de esa sidra que estaba tan rica. Hoy en día y como se verá en apartados posteriores, este etiquetado ha evolucionado de la mano de las nuevas tecnologías y el consumidor, cada vez más exigente, puede acceder incluso a información sobre la trazabilidad de la sidra (origen y tipos de manzana, año de cosecha, etc.) que consume gracias a la tecnología *Blockchain*.

Volviendo al siglo XIX, cabe destacar que al mismo tiempo que las botellas, aparecen otras industrias auxiliares como la tonelera, la corchera o la de **fabricación de caxes** (cajas) para transportar de forma más segura y cómoda las botellas. Antes de la aparición de *les caxes*, la sidra se trasladaba en toneles entre paja en carros del país. Posteriormente, aparecen los primeros sistemas ideados para el transporte de botellas de sidra o *cientos* que consistían en bandejas con borde divididas en dos compartimentos y utilizados para mantener en pie cien botellas, cincuenta en cada uno de ellos. Las primeras cajas propiamente dichas eran de madera muy pesadas y con los laterales enterizos (que luego se sustituirían por tres tablas estrechas para aligerar el peso) con capacidad para 20 ó 24 botellas. Muchas veces llevaban tapas para poder transportarlas en tren. Hacia 1930 surgieron las cajas con capacidad para 12 botellas aunque había *llagareros* que fabricaron sus cajas para diez botellas. Hoy en día las cajas suelen tener una capacidad de 12 botellas (o *cascos*) y suelen ser de plástico de color verde.



Cajas de sidra. Foto: Llagar Castañón



Xarra. Muséu del Pueblu d'Asturies

En lo que se refiere a los vasos, antes de la aparición del vidrio, se usaban jarras o *xarres* de madera de castaño (aunque también se usaba el abedul y el nogal). Estas *xarres*, según las comarcas, se llamaban también *zapicas*, *tarreñas*, *caciplos*, *pucheras* o *peyos*.

La capacidad de *les xarres*, oscilaba entre medio litro y quince litros ya que se utilizaba para beber la sidra, para verterla y también para las labores del trasiego en los *llagares*

tradicionales. Su forma es de vasija troncocónica más ancha y pesada en su base y con un pico vertedor de gran tamaño. Las de menos de ocho litros solían llevar un solo asa y las que sobrepasan esa capacidad dos, uno de ellos debajo del pico, para favorecer las labores de trasiego. En el siglo XVIII, alfareros de Faro, localidad cercana a Oviedo y centro alfarero desde el medievo, comenzaron a fabricar vasijas de barro cuyo uso estaría directamente relacionado con la sidra. Estos recipientes recibían distintos nombres según su capacidad. Así la *panella* tenía una capacidad superior a ocho litros y tenía forma de puchero con dos asas porque se utilizaba como contenedor de media capacidad para consumo inmediato en casas y *llagares*. Los vasos con forma troncocónica invertida se destinaban al consumo de pequeñas cantidades de sidra mientras que las jarras o *xarres* tenían distintas formas según los centros donde se fabricaban. Las más comunes eran *les xarres* con capacidades que oscilaban entre los 750 centilitros y los dos litros que tenían asa y pico vertedor y las *xarrinas* o *xarrucas*, más pequeñas y sin pico vertedor que se usaban a modo de vaso. Aunque les *xarres*, tanto de barro como de madera, ya han perdido su razón de uso, son unas piezas típicas de artesanía decorativa asturiana.

En cuanto a los **vasos de vidrio**, los primeros se fabricaron también en La Industria. Eran gruesos, varillados, con capacidad para 50 centilitros y con un peso de unos 470 gramos. Esos vasos varillados se llamaban también “vasos de los franceses”, posiblemente porque los primeros técnicos que tuvo la fábrica de vidrios eran de origen francés. Los vasos fueron evolucionando hacia un segundo tipo derivado del anterior con paredes lisas y tamaño y forma semejantes. Finalmente apareció el vaso actual cuyo peso oscila entre los 65 y 80 gramos y tiene 12 cm de alto y un diámetro más ancho en la boca (9 cm) que en la base (7 cm). La introducción de vasos de sidra de vidrio fue más lenta aún que la de la botella, conviviendo en armonía con jarras de barro durante largo tiempo. La mayor higiene del vidrio y la disposición de mayores y más canales de distribución apartaron definitivamente al barro.



Turismo de Asturias. Foto: José Suárez

La aparición del escanciado

La sidra en Asturias se pide por botellas y se consume por *culinos*. La sidra puede beberse de muchas formas pero lo correcto es escanciarla, costumbre arraigada en Asturias desde que se impuso el uso del actual vaso de sidra y que consiste en echar la sidra desde lo alto de la botella al vaso, para que al chocar con este, despierte su gas carbónico y favorezca las características organolépticas de la sidra. Así pues, muchos afirman que del *vasu sidra* actual surgió el escanciado, mientras otros entienden que el escanciado nació en el momento en el que se impuso el embotellado, para imitar a pequeña escala el acto de espichar un tonel.

Del arte del escanciado ya deja constancia en 1916 Benigno Rodríguez Santamaría, primer contra maestre de puerto comisionado por el Ministerio de Marina para practicar estudios de pesca a principios del siglo pasado. El marino aprovechó el viaje para

observar las prácticas de los pescadores y plasmarlas en su libro: *Los pescadores del Norte y Noroeste de España: Su vida social y particular por provincias*. En este libro se dedican varias páginas a Asturias que incluyen la siguiente referencia al escanciado:

“El pescador, desde Llanes á Luarca bebe mucha sidra; pero pierde bastante, porque tienen la costumbre de echarla de la botella al vaso desde una altura de cerca de un metro, que representa el brazo derecho levantado y el izquierdo bajo, para, como dicen ellos, que salga batida; luego del contenido del vaso beben tan sólo la mitad, que llaman la flor, y el resto lo tiran al suelo con el pretexto de que si se vuelve á beber ya no tiene tan buen gusto, y si se bebe de una vez el contenido de dicho vaso se exponen á la crítica de los demás.”



Muséu del Pueblu d'Asturies

También el genial escritor vasco Pío Baroja, describe el escanciado en los años treinta mientras era reportero de la revista madrileña *Estampa* y visita Asturias con motivo de la elaboración de un reportaje: “En Oviedo doy una vuelta por el Campo San Francisco y me encuentro a un conocido, que me lleva a una bodega, en donde me ofrece sidra echada en un vaso desde una altura de dos metros para que haga espuma. Me parece un ejercicio de presdigitación”.

Escanciar la sidra es una tarea que requiere gran pericia y un difícil aprendizaje, hecho que ha elevado esa destreza a la categoría de profesión. Pero no podemos olvidar que beber la sidra conlleva algunos conocimientos básicos. Ambas técnicas merecen un apartado entero que el lector encontrará más adelante.

Además de la habilidad que entraña el escanciado, es importante señalar que se trata de un ritual único ya que **la de Asturias es la única sidra de las existentes en el mundo que se escancia**, acto que no solo mejora las características sensitivas de la bebida sino que favorece la comunicación y la amistad ya que, por volumen y tradición, la sidra raramente se bebe en solitario. El consumo de la sidra es amigable hasta tal punto que hay gente que todavía comparte el vaso. La costumbre de beber varias personas de un sólo vaso y tirar al final una cantidad de líquido, vigente hasta prácticamente hoy en día, viene ya de antes de la aparición del vidrio, cuando la sidra se bebía directamente del tonel en *llagares* o locales a propósito. Cuando se “rompían” (abrían) los toneles para la degustación de la sidra se llamaban *echadas* y la sidra se bebía en recipientes de barro o madera (*xarres*) de diferente capacidad según el número de amigos que bebía de ellas.



Foto: Xurde Margaride

De esta forma, el primero cogía la *xarra* y, después de beber y antes de pasársela a otro, tiraba por el borde de la vasija donde había puesto los labios una pequeña canti-

dad de sidra, con objeto de lavar aquella parte. La misma operación la hacían los que seguían bebiendo de la misma *xarra*. Cuando se generalizó la venta de sidra embotellada, decayeron las *echadas* y como los chigres no contaban con vasos suficientes, daban uno sólo para beber de él entre varios amigos por lo que continuó la misma costumbre de tirar un poco de líquido después de beber. Una medida "higiénica" se convirtió así en una costumbre tan arraigada que se mantuvo hasta hace poco en los establecimientos donde se sirve sidra y, muchos aún la mantienen en el ámbito privado. Hoy en día, aunque el vaso ya no sea compartido, hay quien todavía hace el ademán de tirar un poco de sidra por el lado en que bebió.

El origen del chigre y la espicha

Chigre y espicha son palabras que evocan viejas posadas, celebraciones, encuentros e historia de Asturias.

El chigre

Con la aparición de la botella de sidra, en los inicios de la revolución industrial, nacía asimismo la esencia del establecimiento sidrero: el chigre. El vocablo *chigre* tiene, en sus orígenes, una connotación bien diferente a la actual. El chigre no era lo que conocemos ahora como tal (establecimientos donde se expide y consume sidra), sino un artilugio marino que se colocaba en la cubierta de algunos buques para facilitar las operaciones de carga y descarga. Sin embargo, la palabra chigre que nace con la industria del vidrio tiene una doble versión en términos hosteleros, ya que con el paso del tiempo, algún aficionado a la mecánica adaptó y redujo el tamaño de tan ingenioso aparato marino e ideó un dispositivo para descorchar botellas. Tal fue el éxito alcanzado con la nueva máquina que prácticamente todos los establecimientos populares de bebidas tenían uno y, de esta forma, la palabra fue puesta de moda en los puertos de mar (Gijón, Avilés, Llanes, Luarca...) y de ahí pasó al interior de la provincia. De esta forma el término chigre terminó identificando al local.



Escanciando en el café de Colasín (Sotroñío) 1948.
Foto: Valentín Vega. Muséu del Pueblu d'Asturies

Aunque según textos de finales del siglo XIX se definía al chigre como "tienda de *bebies* (bebidas) al por menor", "taberna" o "lugar donde se vende y se bebe sidra", el concepto va mucho más allá, puesto que el chigre se convirtió en la época en el centro de convivencia social, mercantil, y política de toda localidad asturiana.

En los pueblos, los chigres adquirieron una dimensión particular determinada claramente por las circunstancias geográficas, la orografía asturiana y las diferencias de sociología local. El chigre rural se solía conformar como el centro social del pueblo y como un lugar donde no solo se vende sidra al por menor sino que su función trascendía y se configuraba como principal punto de reunión del pueblo. Era una zona de información comunal y auténtico eje de la vida local y, en los meses invernales, el único enlace con el mundo gracias a su teléfono público. Hasta hace bien poco (y aún ocurre

en algunas aldeas) las necesidades vitales del pueblo convertían al chigre en tienda de ultramarinos, botiquín de emergencia, lugar donde se cuelgan las esquelas, las fechas para la vacunación del ganado, los programas de las fiestas del lugar, los bandos del alcalde, las convocatorias de reuniones... En estas circunstancias, el chigre se convierte en fiel reflejo de lo que se cuece en la comunidad y el tabernero (*chigrero*) en el intermediario de avisos y recados y conocedor de todos los secretos cotidianos.



Muséu del Pueblu d'Asturies

Pese a su versatilidad, el principal atractivo del chigre era ofrecer buena sidra por lo que la calidad de la sidra era una cuestión de gran importancia para el *chigrero* que se esforzaba por encontrar la mejor posible, aunque eso supusiera cambiar de proveedor de sidra cada temporada. Por esta razón, los catadores más famosos de la región solían ser *chigreiros*.

En el chigre la música estaba (y aún está) muy presente. Era muy frecuente la presencia de gaiteros y que los clientes se animaran a cantar coplas, habaneras (muy populares en una región migratoria como Asturias) o tonadas (canciones asturianas o asturianas). Los chigres también servían de escenario improvisado para sociedades corales y de *coriquinos* de chigre. Por otro lado, algunos chigres contaban con patios y zonas de juego al aire libre entre los que, además del juego de llave y de rana, destacaban las **boleras**, de mucho arraigo en el norte de España y donde la apuesta de unas botellas de sidra era bastante común. Otra de las características más significativas del chigre es que, debido a la particular forma de servicio de la sidra (escanciado) y a que el consumo suele hacerse de pie, las mesas y sillas eran escasas (para evitar ser salpicadas) y se echaba serrín en el suelo para absorber la sidra sobrante.

Otro elemento indisoluble del chigre era la comida, tradicionalmente asociado al consumo de sidra. Desde finales del siglo XIX se empiezan a poner de moda los *taquinos*, pequeñas tapas que según las zonas solían ser bacalao, queso, callos o fabada o las propias especialidades del establecimiento. Era incluso habitual que los obreros cenasen en el chigre la comida que llevaban de casa en una olla y que podían calentar directamente en el local.

El chigre, cuya función social, sobre todo en los pueblos, era en cierto modo polivalente, evolucionó de forma natural hacia el concepto de **sidrerías**, locales donde el serrín del suelo da paso a la modernidad con las mejores condiciones y en una ubicación urbana. La sidrería es hoy en día el local por antonomasia para el consumo de sidra, es donde los asturianos generalmente vamos a tomar *unes botelles* o *unos culinos* en compañía, en un ambiente relajado y no pocas veces ruidoso. Además de ofrecer otras bebidas y platos de tradición asturiana las sidrerías sirven todo el compendio culinario que siempre acompañó a la espicha así como toda la gama de productos, que según la temporada, nos brinda la naturaleza asturiana. En ocasiones, las sidrerías se asimilan al chigre, si bien este se suele referir a locales de menos categoría. Debido a la forma tradicional de echar (escanciar) la sidra en Asturias, los locales tienen sitios habilitados para escanciar encima y no derramar líquido por el suelo y aunque hay sillas y mesas para comer, en las sidrerías es habitual estar de pie, como cuando se espichaba un tonel en las tabernas de antaño.

La espicha

Según la Real Academia de la Lengua Española, el espiche es *una estaca pequeña que sirve para cerrar un agujero, como las que se colocan en las cubas para que no salga el líquido o en los botes para que no se aneguen*. Espicha proviene por tanto del espiche, el objeto de madera que cierra el pequeño agujero de los toneles, apertura de la que surge el primer *culín* y, de forma simbólica, da comienzo a la fiesta asturiana en cuyo nombre, al igual que ocurre con el chigre, la parte da nombre al todo.

Aunque algunas fuentes afirman que las espichas surgieron en el siglo XIX para dar a conocer la calidad de un tonel que iba a ser corchado, otras afirman que su origen es mucho más antiguo puesto que existe documentación medieval en torno a fiestas que hoy podríamos calificar como espichas: festejos gastronómicos, la mayoría en época estival, que se celebran tras la finalización de los trabajos comunales. En Asturias no eran frecuentes los latifundios por lo que el trabajo agrario (bien para sí mismo o bien para un propietario) siempre supuso una labor individual o en familia. Por esta razón, generalmente se echaba mano de vecinos y amigos para trabajar el campo en *andecha*, palabra asturiana que supone trabajo en común, ayuda mutua o esfuerzo en grupo. Esta colaboración no se podía pagar con dinero por lo que, a modo de agradecimiento por el trabajo realizado, nace el festejo de la espicha.

Por otro lado, en el siglo XIX eran numerosas las casas de aldea que disponían de su propio llagar y facilidad para fabricar sidra y era frecuente que el dueño del llagar invitara a los vecinos que le habían ayudado a recoger la manzana y a elaborar la sidra. Ofrecía además alimentos de casa, sin mayores sofisticaciones y generalmente salados. Chorizo, huevos, tortillas o sardinas en las zonas costeras, componían las viandas fundamentales que acompañaban a la sidra durante la espicha, en la que todos comían y bebían: hombres y mujeres, niños y mayores porque todos colaboraban en las tareas que daban lugar a la celebración. Con el tiempo y según las zonas, irán apareciendo las empanadas, el queso, el jamón y los mariscos.

Con la introducción de la botella, la espicha solía coincidir con el momento en el que, una vez que la sidra en la pipa o tonel alcanza el punto de maduración óptimo, es necesario embotellarla para que no se avinagre. Sin embargo, antes se invitaba a que la prueben los que colaboraron en su elaboración, *pañando* y *mayando* las manzanas e incluso se invitaba a los vecinos que se acercaban a degustar la nueva sidra y, a cambio, ayudaban en la tarea del embotellado.

Desde mediados del siglo XIX, la espicha se fue convirtiendo en un evento de gran éxito y su práctica se fue extendiendo al ámbito urbano. Atendiendo a los anuncios que se publicaban en la prensa desde la segunda mitad del siglo XIX hasta la Guerra Civil, se observa cómo la apertura de un tonel tenía la capacidad de congregarse a numerosa y variada clientela y cómo una forma tradicional de ocio evolucionaba, sin dejar de coexistir, hacia pautas sociales más sofisticadas. La temporada de espichas solía empezar por Carnaval y finalizar en junio y los hábitos de consumo y los espacios donde se celebraba la espicha fueron evolucionando a lo largo de esas décadas. Solían ser los taberneros los que decidían cuando espichar un tonel para degustar en su establecimiento (podían celebrarse varias espichas a lo largo del año). También se celebraban directamente en los *llagares*, que podían abrirse solo hasta que se agota-

se la sidra, arrendándose a veces la venta de la sidra a un tercero. Los primeros *culinos* se bebían al lado del tonel, pasando a ocupar luego las mesas o el patio en el caso de que el local y el clima lo permitieran.

Era también frecuente la organización de espichas en el ámbito familiar y de vecindad y otras con una vertiente más mercantil, como las privadas de los *llagareros* para sus clientes o las organizadas por los ayuntamientos para festejar cuestiones municipales. Parece ser que también tuvo éxito la organización de espichas solidarias en apoyo a una causa común (por ejemplo ayudar a los gastos de la guerra de Cuba o para que los *llagareros* y *chigreros* pudieran enviar provisiones, especialmente de sidra, a los soldados asturianos destinados en la campaña de Marruecos).

Las espichas eran una ocasión festiva con gran poder de convocatoria y en muchas ocasiones la gente estaba dispuesta a recorrer una distancia considerable para acudir a tal evento. En este sentido, las espichas que se celebraban en zonas rurales, en especial las que estaban bien comunicadas con zonas urbanas, suponían un ingreso indispensable para los *llagareros* de la zona y una forma de promoción social. A cambio del pago de un canon de entrada se podían degustar la sidra y los alimentos típicos. Se sabe que a principios del XX el precio de la entrada al *llagar* era de unos diez céntimos, a lo que se sumaba una *perrona* más por cada vez que salía a orinar (algo frecuente dados los efectos diuréticos de la sidra). Esta costumbre fue el origen de la expresión **“a perrona la mexá”**. No obstante en las zonas urbanas, especialmente en los *llagares* más céntricos, no se cobraba este canon ya que se habían instalado retretes.

¡Zis, zas! ¡Fuego á Nicolás! ¡Zis, zas!
 Con este nombre, se rompe un tonel de sidra, de ocho pipas, en el acreditado almacén de Feliciano Narres, en la Fábrica de Jabón, estanco.
 Al espichar el tonel anunciado, hubo mocos de marca mayor; cada turca, que ardía el miércoles, cual la pesca el buen bebedor.
 Clavería tocó la guitarra, el último sidrero espichó, bailaron tangos los mozos del Llano, ¿habrá sidra, señores, mejor?
 ¡Fuego á Nicolás!
 ¡Zis, zas!

EL NOROESTE, 5 de mayo de 1906

EL «TÓNICO»
 Esto es el nombre del gran tonel de riquísima sidra espumosa que se ochará el miércoles, día del Santo Ángel, en Carreño (Prendes) en el acreditado llagar de Bernardo el Cante, y al que asistirá una sección de la banda de música, que tocará alegres gairdillas y potpurris.
 Alegrarse bebedores y no dejar de asistir, que el que de esta sidra pruebe, mucho tiene que vivir.

EL NOROESTE, 28 de febrero de 1899

Fragmentos extraídos de la Obra ¡Rómese un tonel! de Juan Carlos Río García

Volviendo al tema de los anuncios en prensa, a principios de siglo XX se instaura la costumbre de “bautizar” con nombres curiosos a los toneles que se iban a espichar (o romper, puesto que en la época era más frecuente la expresión **“romper un tonel”** que “espichar un tonel”). Los nombres de los toneles hacían referencia a acontecimientos significativos de la actualidad, a líderes políticos o militares y los textos publicitarios se llenaban de ingenio y dobles sentidos. Esta costumbre engrosa el complejo compendio de rituales existentes en torno a la sidra y se convertirá en un reflejo del imaginario colectivo de la época y de las preocupaciones de la sociedad.

A partir de la década de los veinte, en los anuncios en prensa de espichas, era habitual aludir a las cualidades de la sidra y de la comida que acompañaba la degustación, así como a las atracciones musicales que amenizaban el evento, que normalmente corrían a cargo de gaitero y tamborilero (a veces en competencia con la cada

vez más grande presencia de organillos). Con el afianzamiento de las clases medias y el aumento del consumo en esos años aumentaron los estándares de calidad, no solo en cuanto a la abundancia del producto o a la oferta musical, sino en cuanto a la higiene y comodidad del local (hasta la fecha, esto último no era muy frecuente en los *llagares* tradicionales), llegando incluso a ofrecer servicio de transporte hasta el espacio de degustación.

En los años treinta, la espicha entra de lleno en la industria del ocio y la oportunidad para degustar la sidra se convierte en una excusa para organizar una verbena o un baile de pago. La presencia femenina era cada vez más frecuente y se comienzan a ofrecer platos de comida que solo se pueden comer sentados. En esta época los anuncios conceden más importancia a las novedades musicales del momento o a las actuaciones musicales en directo o incluso a que se den los resultados del fútbol.

Hoy en día, la espicha sigue siendo un acto festivo de celebración personal o social. Sin embargo, la espicha va dejando de ser sólo la apertura de un tonel de sidra para convertirse en una celebración de carácter más amplio: bodas, banquetes, cumpleaños, clausura de cursos, congresos y eventos, actos políticos o sociales, etc. Actualmente la costumbre de la espicha es práctica extendida en las ciudades, si bien lógicamente adaptada a las circunstancias urbanas: suele hacerse en una sidrería o en un *llagar* o al aire libre y la *pipa* no se espicha en sentido originario. **La espicha es uno de los elementos cumbres del folclore astur donde la protagonista son la sidra y los productos de la tierra.**



Espicha en llagar tradicional. Turismo de Asturias. Foto: José Pérez Ornia



Turismo de Asturias. Foto: Turismo Asturias

SIGLO XX Y ACTUALIDAD

El siglo XX es el periodo clave durante el cual se introducen las formas de distribución, servicio y consumo que han llegado hasta nuestros días.

La Guerra Civil supuso un duro golpe al desarrollo de una industria en auge, pasando de elaborarse unos 40 millones de litros a menos de 15, pero la recuperación sería rápida gracias a la fuerte implantación del producto y el hecho de que muchas plantaciones fuesen de nuevo cuño. Es importante señalar también que la sidra era casi la única bebida que se podía alcanzar en un período de tanta penuria. No obstante, la espicha, que hasta la Guerra Civil había gozado de un creciente éxito se vio relegada a celebraciones modestas y perdió en cierto modo su empaque cultural y festivo. Pese a ello, poco a poco, en la década de los cuarenta y cincuenta, tanto la espicha como

las romerías fueron recuperando su tono lúdico. Por otro lado, desde la inmediata posguerra existen indicios de dinamismo, aumenta el número de *llagares* y se organizan actividades orientadas a la mejora de la producción, al mismo tiempo que empiezan a surgir certámenes y concursos que tenían como protagonistas la manzana y la sidra.

Sin embargo, en las décadas de los sesenta y setenta muchos productores de manzana de sidra reconvirtieron su explotación a favor de la ganadería y multitud de pequeños *llagares* abandonaron la actividad. Esta coyuntura desfavorable para el sector sidrero obedecía principalmente a una gran transformación en los hábitos de consumo: a medida que la economía se iba recuperando y aumentando su nivel adquisitivo de la población, aumentó la demanda de otros productos (especialmente bebidas destiladas, cervezas y refrescos) convirtiéndose en una fuerte competencia a la sidra e iniciándose así una profunda crisis en el sector. De todos modos, la respuesta a estos contratiempos no se haría esperar y la recuperación pasó por el apoyo de las administraciones, el resurgir del sentimiento regionalista y la preocupación por preservar la cultura autóctona que potenció la identificación de la sidra con la esencia de la asturianía.

Estos factores, unidos al aumento de la demanda gracias a la **incorporación masiva de jóvenes y mujeres al consumo**, el notable éxito del concepto urbano de sidrería y el atractivo del ritual del escanciado, propiciaron un resurgimiento del sector sidrero a mediados de los setenta y buena parte de la década de los ochenta. Todo ello motivó una reacción en cadena por parte de productores, lagareros, consumidores y hosteleros que impulsaron la modernización de las instalaciones de los *llagares* y la plantación de manzanos. Tal fue el auge del sector que, en la década de los setenta, Asturias exportaba ya tecnología y conocimientos sidreros a otras zonas de España.



Turismo de Asturias. Foto: Tomás Miñambes

Actualmente, según datos de la Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales (SADEI), en Asturias se producen más de 45 millones de litros de sidra al año, cantidad que en su mayoría se consume en la propia región. Con más de 150 marcas en la actualidad, la sidra asturiana es única e inconfundible por su sabor y por el ritual del escanciado que la diferencia de la que se consume en otros pueblos con parecida tradición.

Al margen de los aproximadamente setenta *llagares* registrados donde se elabora la sidra para su venta al público, la fabricación casera de sidra ha sido y es hoy día muy intensa en buena parte del territorio astur. En muchas casas asturianas del entorno rural, cada dos años o incluso anualmente, se acometen las labores de *mayar*, "cortar el *llagar*", *corchar*, etc. lo que demuestra el arraigo de nuestra bebida patria que, además de en las sidrerías y chigres, abunda en las casas asturianas.



Sidrería El Centenario, Gijón. Foto: Xurde Margarida

Día de Asturias en Gijón. Turismo de Asturias
Foto: Camilo AlonsoFestival de la Sidra de Nava. Turismo de Asturias
Foto: Camilo Alonso

Aunque hoy en día corren otros tiempos, los espacios actuales de consumo siguen siendo genuinos y herencia de la cultura tradicional asturiana. Desde tiempos inmemoriales, los asturianos degustamos la sidra en grupo y es por esta razón que las formas de socialización asociadas al consumo de sidra se caracterizan por su mayor intensidad respecto a las generadas por otras bebidas.

Hoy en día la sidra en Asturias se vende por botellas que se pueden comprar en tiendas especializadas y todo tipo de supermercados o adquirirlas, normalmente por cajas de doce, directamente en los *llagares* donde se produce. Si la queremos escanciada nada mejor que acudir a cualquiera de las más de 1.100 sidrerías y otros tantos restaurantes que hay en el Principado.

Pero otra forma más de disfrutar de la sidra son las *fiestas de prau* y los merenderos, especialmente durante el verano. Con la llegada del buen tiempo, Asturias se inunda de las tradicionales *fiestas de prau* que rinden homenaje a la parroquia de un pueblo o al barrio de una ciudad. Son fiestas predominantemente veraniegas en las que a los asturianos nos gusta (nos *presta*) volverse a encontrar con los vecinos y familiares y, sobre todo, disfrutar del buen comer y beber asturiano. Las *fiestas de prau* son imprescindibles para los locales, muy esperadas por el gran número de asturianos que residen fuera de la región y regresan a Asturias por vacaciones e incluso por los turistas. Estas fiestas normalmente son organizadas por las asociaciones de vecinos o la comisión de festejos que, con el esfuerzo desinteresado durante el año, se hacen cargo de todos los preparativos. El presupuesto, dependiendo de la localidad, no suele ser muy alto, pero no hay *fiesta de prau* que no tenga misa, procesión, gaitas, comida campestre, juegos populares, romería, voladores y... ¡cómo no!... sidra. Las suele haber de dos tipos:

las romerías cuyo nombre procede de los romeros que iban en peregrinación para festejar al patrón o la patrona de la parroquia y las jiras, de origen pagano, que son celebraciones en un *prau* donde la gente se congrega para pasar la jornada al aire libre mientras come y bebe en compañía de amigos y familiares. Cada asturiano tiene su *fiesta de prau* favorita pero resulta imposible quedarse con una única celebración para disfrutar de la música, el folclore, la gastronomía y la cultura asturiana. Algunas de las más esperadas por locales y turistas son las de El Carmín, San Timoteo, Trasona,

Porcía o el Xiringüelu, pero, en todas, el visitante tendrá la oportunidad de zambullirse en el auténtico ambiente asturiano.

Por su parte, los **merenderos**, herederos del tradicional chigre con patio y bolera, son un modelo de negocio hostelero que sorprende habitualmente a quienes vienen de fuera. Son establecimientos con espacios verdes y mesas y bancos donde familias, amigos y parejas comparten platos sencillos de la gastronomía asturiana acompañados por unas botellas de sidra.

Los merenderos, con sus mesas de piedra o de tablas, se desplegaron por toda Asturias en una época dorada que se extendió hasta finales de los años setenta, década en la que vivieron uno de sus mayores momentos de esplendor debido, en parte, a que los españoles ya disponían de motos y utilitarios para desplazarse a las afueras de una ciudad o desde el interior a la costa para disfrutar de una jornada al aire libre en familia o entre amigos. Otra de las claves del éxito de los merenderos probablemente era que podía uno traerse la comida de casa, pagando únicamente por las bebidas que despachaba el *chigrero* que permitía el uso del *prau*, los bancos y las mesas. Hoy en día, la práctica totalidad de los antiguos merenderos ha desaparecido y los nuevos han añadido un variado servicio de cocina que va del tapeo a la parrilla y al restaurante de carta. No obstante, medio siglo después, los merenderos continúan estando de moda, sobre todo en verano. En las últimas décadas, han vuelto a alcanzar un nuevo apogeo como lugares de esparcimiento para familias con niños o para la gente joven. Con tortilla de patata, unas cuantas mesas y un poco de techo para ponerse a la sombra los días de sol, la sidra es bien recibida, e incluso la cuenta (que si no es disparatada es una seña de identidad de los merenderos más genuinos).

Turismo de Asturias
Foto: Marcos Vega

Algunos dicen que los merenderos son como los primos lejanos del moderno chiringuito de playa de las zonas más turísticas de España, pero, al menos en el Principado, no tienen mucho que ver, y una de las razones de peso de su diferencia es la raigambre y solera que atesoran muchos de ellos. Y, por supuesto, la sidra, que escanciada al aire libre y en un ambiente relajado, imprime un carácter que nunca tendrá un merendero de otra costa o región que no sea la asturiana.



Paisaje sidrero

EL PAISAJE DEL PARAÍSO NATURAL

3

Qué sería de Asturias sin su paisaje, donde la naturaleza se considera el mayor capital de la región y una de las principales razones por las que muchos turistas vienen a esta tierra y al que los propios asturianos veneran.

El paraíso natural por excelencia, se exhibe a través de montañas escarpadas, valles, lagos, ríos sinuosos, llanuras que manifiestan un color verde característico, bosques con encanto hasta una costa bañada por un mar que entrelaza belleza y bravura. Terreno, relieve, clima y el mar Cantábrico son claves para generar una riqueza natural, donde la flora y la fauna crecen de manera singular, lo que se refleja en unos paisajes naturales espectaculares, vivos y coloristas, que son todo un referente internacional.

Asturias cuenta con más de cincuenta tipos de paisajes diferentes, tanto dentro del propio territorio, como compartidos con las comunidades limítrofes. Una notable diversidad paisajística donde no solo es belleza natural lo que alberga esta región, ya que queda constancia del aprovechamiento humano y su interacción con la naturaleza, desarrollando tanto ambientes de ámbito rural como urbano.

EL PAISAJE SIDRERO

Asturias siempre se consideró muy fructífera por sus rasgos naturales, pudiendo producir cualquier fruto que se plante y siembre. Antiguamente era tierra de manzanas pero también de peras y cítricos. Estos frutos eran de gran calidad, que no tenían nada que envidiar a otras comunidades. Se usaban tanto para el consumo propio como para su venta, pero con el paso del tiempo y viendo que la rentabilidad estaba a favor de la manzana, poco a poco fue desapareciendo el cultivo extensivo del resto de frutas. Tal era el aprovechamiento que incluso se utilizaban para elaborar además de sidra, diferentes bebidas fermentadas o sin fermentar, como el caso de la *perada* (bebida fermentada a base de pera).



La pumarada como paisaje

Las *pumaradas* (plantaciones de manzanos) definen lo que podría considerarse el paisaje sidrero asturiano. Estas plantaciones representan un ámbito muy característico en la región, está en continua evolución y combina la naturaleza con el medio rural. Siempre se han asociado al sector agrario, donde su presencia era fundamental para un escenario campestre de aprovechamiento agropecuario.

El cultivo del manzano está íntimamente ligado a Asturias, es parte de su economía, historia y paisaje. Hoy en día, el 80 % de cultivo de manzanos de sidra de España se concentra en Asturias, lo que se refleja en más de 8.000 ha de superficie. Dentro de esta área despunta la zona centro-oriental, donde el municipio con mayor extensión es la capital manzanera de España, es decir Villaviciosa. Se puede decir que aproximadamente el 80 % del cultivo de manzanos de España se concentra en esta región. Dentro de esta superficie manzanera asturiana, son casi 1.000 ha las que están acogidas a la marca DOP Sidra de Asturias, desde la cual se garantiza tanto una correcta conservación, como origen y calidad del fruto y plantación.



Historia de las pumaradas en Asturias

¿Desde cuándo la manzana forma parte del paisaje asturiano? La manzana siempre estuvo presente en el paisaje astur de manera silvestre (manzanas que derivaron de las variedades *malus sylvestris* y *malus domestica*), pero si hablamos de su presencia en el medio rural, a través de la intervención del factor humano, queda constancia desde el s. VIII. De los primeros testimonios que figuran, está presente el testamento de Fakilo (803), que ya se comentó en otro apartado. **Este fruto era considerado una fuente de riqueza** y por ello su cultivo era tan valorado que quedaba reflejado en herencias, donaciones, ventas, etc.

El papel de la manzana

Antaño la manzana de mesa estaba tan presente como la de sidra. Este fruto puso a Asturias en el mapa, hasta mediados del s. XX, como la mayor productora nacional y con gran peso en el ámbito de exportación. Una situación que cambió con la presencia de nuevas zonas del cultivo en el nordeste peninsular, además de que en esta región no se concretaron canales de comercialización adecuados.

Aunque la manzana de sidra ha desbancado a la de mesa, ésta sigue estando presente en muchas plantaciones asturianas, en menor medida. Actualmente, ya se cuenta con variedades de manzana de sidra dulces, que pueden sustituir a las de mesa, por lo que se pueden aprovechar tanto para el propio uso y consumo, como para su explotación más comercial.



Pero estas plantaciones no sólo están vivas por la continua transformación del paisaje a lo largo del año, sino por la biodiversidad que albergan. Una *pumarada* puede llegar a acoger numerosas especies animales que originan un **ecosistema muy particular**, el cual repercute positivamente en la producción y calidad de la manzana.

Ciclo del manzano y biodiversidad

Las *pumaradas* están vivas y cuentan con un **ciclo estacional perenne** y necesario, que muestra una paleta de colores que se va transformando a lo largo del año. Los *pumaras* que empiezan desnudos en invierno, se engalanan en primavera con los primeros brotes, siendo su plena actividad a finales de abril o principios de mayo, donde la floración está en su máximo esplendor. El inicio del verano indica los primeros cuajados y formación de los primeros frutos que culminan su maduración en la época otoñal, donde el verde de las hojas se entrelaza con los verdes, amarillos y rojos de las manzanas, generando una estampa que merece la pena observar.



Elaboración, del pumar a la botella

4

La elaboración de la sidra comienza con la recogida de la manzana hasta que se pone el corcho en la botella, por lo que abarca más de una estación. A continuación os mostramos los pasos que sigue este proceso.

RECOGER MANZANA (APAÑAR / PAÑAR)

Antes de adentrarse en el primer paso de la elaboración de sidra, que es la recogida de manzana, se debe tener alguna indicación sobre los diferentes cultivos de manzana y las variedades de manzana presentes en Asturias. Los cultivos presentes en la región asturiana son de tipo tradicional o semi-intensivo.

Cultivo tradicional: Se trata de un cultivo extensivo donde el aprovechamiento es mixto de manzano de sidra y pradera natural. **Antaño eran los más comunes en las case-rías y el campo asturiano;** todavía siguen presentes en menor medida. El marco de plantación es amplio y presenta un volumen de *pumares* menor, donde el patrón preferente, en función de su vigor, es franco. Los *pumares* (manzanos) con patrón franco son árboles rústicos y de gran desarrollo, longevos, que se suelen adaptar mejor a las condiciones climatológicas y del terreno, pero tardan más en empezar a producir.

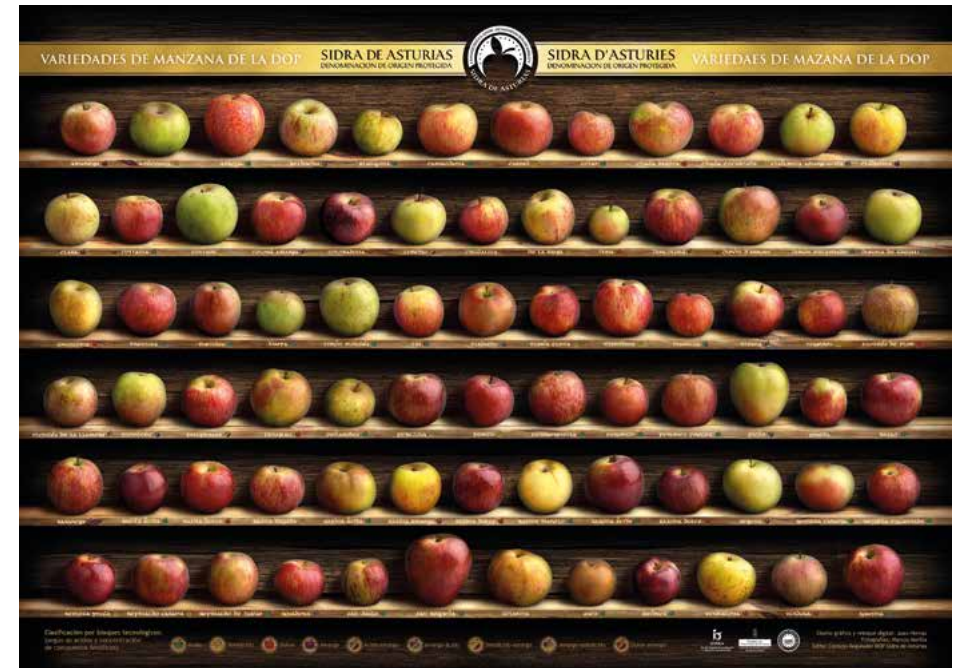


Pumarada con cultivo tradicional

Cultivo semi-intensivo: Es un cultivo que cuenta con un marco de plantación principalmente rectangular, en el cual, las variedades de manzana se distribuyen en línea y con un sistema de formación, mediante la poda, en eje. Con estas características implica que son más fáciles las labores de poda, mantenimiento y recolección, lo que conlleva un mayor aprovechamiento y rentabilidad de la finca, por ello **es el cultivo más utilizado en la actualidad.** Los patrones son de vigor medio (semienanos). Los árboles con patrones semienanos son de tamaño intermedio, cuya longitud suele ser de dos a cuatro metros, cuentan con una vida más corta y su entrada de producción es rápida.



Pumarada con cultivo semi-intensivo



Se estima que en Asturias, se cuenta con más de mil variedades de manzana de sidra, dentro de las cuales por su interés agronómico, **son 76 variedades de manzana de sidra, las que están amparadas a la marca DOP Sidra de Asturias.** Hay diferentes clasificaciones, pero la más empleada es en función de acidez y compuestos fenólicos, que se divide en nueve bloques tecnológicos: dulce, dulce-amargo, amargo, semiácido, semiácido-amargo, amargo-semiácido, ácido, ácido-amargo y amargo-ácido. Las variedades más utilizadas dentro de las plantaciones adscritas a la marca DOP Sidra de Asturias son (de mayor a menor porcentaje): *raxao* (ácido), *regona* (ácido - amargo), *durona de Tresali* (ácido-amargo), *de la Riega* (semiácido), *xuanina* (ácido) y *verdialona* (dulce). Un dato muy similar al general de las *pumaradas* asturianas. Estas 76 variedades se puede ver en la imagen adyacente.

El primer paso para la elaboración de la sidra es la recogida de manzana, lo que en Asturias denominamos *apañar* o *pañar*. Se realiza en época otoñal, suele empezar en octubre y se puede alargar hasta inicios de diciembre.

Las primeras manzanas que caen al suelo de los *pumares* se denominan *mazanes de sapu*, y se suelen descartar, ya que se encuentran demasiado verdes o maduras, picadas y/o en malas condiciones. Para conseguir buena sidra se necesita buena materia, por eso es necesario que las manzanas sean de calidad y estén en su punto óptimo de maduración cuando se recojan.

Aunque se está intentando corregir, sobre todo en plantaciones más jóvenes, en nuestras *pumaradas* se da el fenómeno de la **vecería**, es decir la alternancia de un buen año de cosecha con otro de baja producción. En Asturias, las grandes cosechas, popularmente denominadas *cosechonas*, es decir cuando se cuenta con un volumen excesivo, se dan en años impares (históricamente no siempre ha sido así).

Una vez las manzanas estén en su mejor estado, se realizan las *pañadas*, donde se recoge la manzana del suelo, por tandas. Como no todas las manzanas caen directamente, se cuenta con personas que de forma estratégica sacuden el árbol, para que caiga el máximo de manzanas posible, lo que denominamos **bastir**. Si hay alguna manzana rebelde que no cae, se realiza el acto de **llimir** o *dumir*, es decir tirar la manzana del *pumar*, con una vara larga, flexible y ligera. Esta vara suele ser de bambú, eucalipto, avellano o castaño seco.

Su recogida se suele realizar en *paxos* (cestos grandes con asa), *maniegues* (cestas grandes con asas) o calderos para llenar sacos o pueden ir directamente a los tractores / camiones a granel. De ahí se dirigirán directamente al *llagar*.

Antiguamente, la mayoría de los sacos estaban cosidos con espadaña, por lo que el cosechero necesitaba una aguja para dicha labor, que muchas veces estaba hecha de madera del propio *pumar*.

La recogida de manzana sigue siendo una actividad bastante manual, pero sí que hay alguna plantación donde el proceso está más automatizado.



Foto: Xurde Margaride

Bastiendo el pumar. Turismo Asturias
Foto: Juanjo Arrojo.

Limpiendo el pumar



Foto: Xurde Margaride



Mujeres pañando. Muséu del Pueblu d'Asturies



Triturando la Manzana

Mayando en un llagar antiguo asturiano.
Muséu del Pueblu d'Asturies

ESCOGER MANZANA (ESCOYER)

Una vez llegan, las manzanas se descargan en el *canigú* / manzanero del *llagar*, el cual está situado en una zona con buena ventilación empleada para el almacenamiento de la manzana, durante un tiempo previo a su prensado. Desde ahí se realiza el primer lavado, pasando por los *escoyedores*, donde se elimina la suciedad, restos de hojas, etc, que pueden llevar adheridas. Tras este lavado, las manzanas se adentran a las instalaciones del *llagar* por medio de un circuito de agua, donde se van limpiando y descartando las que están en malas condiciones. La presencia del agua para el lavado de manzana antes de su prensado es un medio que surge a partir de los años noventa, antiguamente los *canigús* estaban colocados en sitios estratégicos, teniendo en cuenta la gravedad, para facilitar la entrada de las manzanas. Este acto de *escoyer* (escoger) y limpiar la manzana es el primer paso que se realiza en el propio *llagar*.



Escogiendo manzana

Manzanero. Turismo Asturias. Foto: Juanjo Arrojo

MAYAR

La manzana que ya está escogida y apta para su elaboración se pasa por una trituradora (*mayaora*), consiguiendo que se triture, para facilitar su prensado.

Se define mayar a machacar y cortar la manzana a través de golpes. Antiguamente se utilizaba el *mayu*, un mazo de madera con forma cónica y mango adherido, que aplastaba las manzanas en un recipiente de madera (*duernu*), para facilitar el posterior prensado. Este artificio se acabó sustituyendo por una máquina, la *mayaora*, que corta y desmenuza las manzanas.

La palabra *mayar* tiene tanto arraigo en la cultura sidrera asturiana, que se acabó asociando al proceso general de transformar la manzana en sidra dulce.

PRENSAR (APRETAR EL LLAGAR)

Cuando la manzana ya está triturada se pasa a las prensas para su posterior extracción a través del prensado. El aprovechamiento de la manzana suele ser de 70 % aproximadamente y la masa compacta generada a raíz de restos de manzana tras es el prensado, se denomina *magaya* / *boruyu* o *buruyu*. El producto resultante es la sidra dulce, también denominada sidra del *duernu* o mosto. El acto que implica la salida de dicho líquido tras realizar el prensado, se denomina en asturiano *pingar el llagar*.

Las prensas que actualmente se utilizan en Asturias para elaborar sidra se pueden dividir en dos categorías, principalmente:

Prensas de cajón mecánicas o hidráulicas: Prensas, también denominadas **tradicionales**, donde la presión se aplica directamente sobre la propia manzana, que suelen estar ubicadas en un cajón. Es un procedimiento lento, que suele durar dos o tres días, y a lo largo de ese tiempo se van realizando los llamados *cortes*, es decir cortes diagonales que se realizan con una pala en la *magaya* con el fin de removerla, para facilitar la extracción del mosto e incrementar su rendimiento.

Prensas neumáticas: Están formadas por un cilindro perforado y rotatorio con una membrana inflable en su interior, que gracias a la ayuda de aire a presión, van sacando el mosto de las manzanas aplastadas entre la pared del cilindro y la membrana. Cada cierto tiempo el cilindro gira para mezclar la manzana y aumentar su productividad. Su prensado es rápido, suele realizarse en unas horas.

La acción de prensar se denominaba *apretar el llagar*. Se define *llagar* como la prensa manual, mecánica o hidráulica, con la que se presiona la manzana para transformarla en mosto. Un mecanismo que siempre estuvo presente en los establecimientos de elaboradores de sidra y que por su extensión acabó por definir al local donde se ubica dicha prensa y se elabora sidra. Esta presión, antaño, se ejercía sobre el *fusu* (torno de madera / hierro que al moverse, aplica la fuerza sobre una viga para hacer presión sobre el llagar) y podía ser de dos maneras:



Manzana ya triturada lista para prensar

Llagar de apertón. Museo Etnográfico de Grao



Detalle de prensa neumática pingando. Donde está saliendo el mosto



Prensa de cajón donde se ve como cortan el llagar. Foto: Xurde Margaride



Prensa neumática



Llagar de sobigañu del Llagar de sidra Castañón

Llagares transmisión directa: La presión se ejerce directamente sobre la propia prensa, con el *fusu* ubicado encima. Como es el caso del **llagar de apertón**, donde la presión se ejerce con apretones (*apertones* en asturiano) y de forma discontinua, con uno o más fusos ubicados directamente sobre el *llagar*. Este tipo de *llagares* todavía sigue presente en muchos *llagares* caseros, sobre todo en las zonas con más producción de manzana de Asturias.

Llagares de transmisión indirecta: La presión no se aplica directamente sobre el llagar, sino que a través de un objeto pesado, cuyo movimiento provoca el empuje del *fusu* que indirectamente acaba aplastando la manzana. Como son el caso del **llagar de sobigañu**, donde la presión se ejerce sobre una viga inferior (*sobigañu*) o **llagar de pesa**, cuyas presiones se realizan sobre un sistema gravitatorio de pesa, al girar el *fusu*. Estos *llagares* dejaron de fabricarse por su gran extensión, elevado coste y complicada manipulación, pero que por suerte aún se pueden contemplar en algún caserío antiguo y museos de la región.



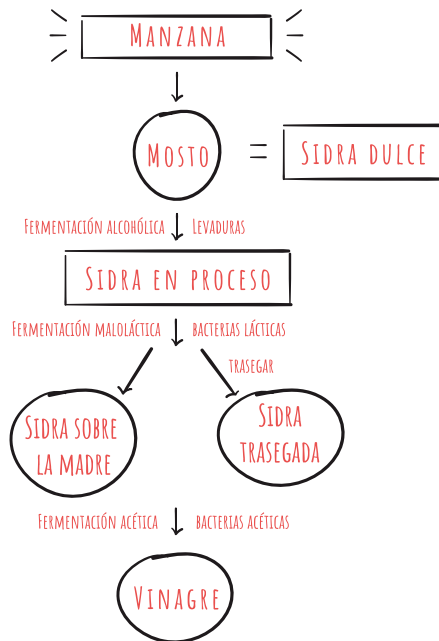
Llagar de pesa ubicado en el Museo de Nava Foto: J. Palacios

FERMENTACIÓN

Una vez sale el primer mosto se pasa a los toneles de madera, depósitos de acero inoxidable o de fibra de vidrio, para realizar el llenado y que empiece el proceso de fermentación. La sidra al ser un producto vivo que va evolucionando, tiene que controlarse en los depósitos, desde el primer momento. Se deben eliminar los residuos (*mal-dá*) que se crean en la *zapa*, es decir el orificio de la parte superior del tonel o depósito, que debe estar siempre destaponado. En estos depósitos se debe evitar la presencia de alguna cámara de aire en el interior del mismo, ya que pueden generar connotaciones negativas durante este proceso.



Generación de mal-dá en la zapa



La fermentación de la sidra natural consiste en una serie de transformaciones bioquímicas de los componentes del mosto (azúcares, ácidos, taninos, etc), por la actuación de levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas. Esta fermentación abarca dos fases:

Fermentación Alcohólica: Es la primera fermentación que se produce. Que también se denomina fermentación tumultuosa. Principalmente consiste en el cambio de azúcares (fructosa, glucosa, sacarosa), por la acción de levaduras fermentativas, a alcohol y gas carbónico. Dura como mínimo quince días, pero que se alarga a uno o dos meses, para que vaya evolucionando más lentamente.

Fermentación Maloláctica: Es una fermentación más lenta, que suele durar de dos a cuatro meses. Consiste en la transformación del ácido málico (presente en la fruta) a ácido láctico, con la ayuda de las bacterias lácticas.

Debemos de tener en cuenta que en el caso de la sidra natural tradicional y/o filtrada es la única fermentación que se realiza, pero si se lo que se va a elaborar es sidra natural espumosa es la primera.

TRASIEGO

Una vez haya finalizado la fermentación, nos encontramos con una sidra que ha evolucionado sobre la *madre / borra* (sobre las liás de fermentación, como se expresa en el mundo del vino). Una sidra tierna que no está mezclada y que su consumo óptimo es más limitado.

Pero para conseguir una sidra más limpia, más homogénea y que cuente con la mezcla de varios toneles, se necesita pasar por el procedimiento del trasiego. Este consiste en trasladar la sidra de un tonel a otro, con el objetivo de mezclar la sidra de diferentes toneles y así homogeneizarla, además de eliminar impurezas que se forman durante la fermentación (la borra), generando así un producto más limpio, traslúcido y claro.



Trasiego en Toneles de madera

Trasiego en Toneles de acero inoxidable

Este proceso se realiza en condiciones de alta presión atmosférica, en días claros y despejados, que suelen coincidir con la luna en menguante. En estas circunstancias, la sidra está más reposada y menos turbia, ya que la borra se ubica en el fondo de los depósitos o toneles.

Antiguamente se realizaba el traslado con *zapicas de trasiego* (grandes jarras de madera) o calderos de madera. Era un proceso manual, hoy en día, con los avances actuales se cuenta con bombas de trasiego adecuadas para ello y otros elementos funcionales, lo que facilita esta acción.

MADURACIÓN

Tras el trasiego, la sidra para que repose y se estabilice, se deja madurar en toneles de madera u otros depósitos, para que en unos meses, alcance las condiciones ideales para ser embotellada. Aunque la sidra haya finalizado su fermentación y se encuentre en estado de reposo y maduración, los depósitos deben estar totalmente llenos.

Hay diferentes tipos de depósitos que se utilizan para la elaboración de sidra. Antiguamente se denominaba *casco*, cualquier recipiente de forma genérica que contuviese sidra, independientemente de su capacidad. Desde toneles de madera, *pipas*, barri-

cas hasta las botellas. Hoy en día se cuenta con diferentes depósitos que se utilizan tanto para la fermentación como para la maduración de la sidra: **toneles de madera** (recipiente de madera cilíndrico y de gran tamaño, formado por tablas de madera, principalmente de castaño), **depósitos de acero inoxidable** (depósitos formados por material anticorrosivo) y **depósitos de fibra de vidrio** (recipientes formados por filamentos generados por el estiramiento de vidrio fundido, cuyas mejores cualidades son el peso ligero y el aislamiento térmico); los dos últimos se utilizan más en la actualidad que los toneles de madera, por el precio, la mayor ligereza, la fácil limpieza o el poco mantenimiento, principalmente.



Depósitos de fibra de vidrio

EMBOTELLAR (CORCHAR)

Último paso de la elaboración, en el que se embotella y se *corcha* la sidra, antes de su consumo. Previo a este paso se deberán controlar los diferentes parámetros y ver que la sidra está en las condiciones óptimas para ello.

Para embotellar la sidra se debe contar con un tapón de corcho de alta calidad, ya que debe mantenerse en las mejores condiciones antes de su consumo. Este es un material apropiado para conservar adecuadamente la sidra.

Botellas limpias, listas para su embotellado
Foto: Xurde Margaride

SIDRAS ESPUMOSAS - 2ª FERMENTACIÓN

Para la elaboración de sidra natural espumosa, el proceso continúa, ya requiere la existencia de una segunda fermentación, antes de su embotellado. Se puede realizar a través del **método tradicional** (fermentación en botella) o del **método Charmat o Granvas** (fermentación en grandes envases). Tras varios meses o incluso años de envejecimiento, se procede al degüelle o al embotellado, según el método de segunda fermentación empleado.



Botellas de sidra natural espumosa realizando la 2ª fermentación

Embotellando sidra natural espumosa



Tipos de sidra

5

Tras la actualización de la normativa, desde el precedente en el año 1979 y su recopilación en el **Código de la Sidra** del BOE (02/2018), podemos diferenciar dos grandes tipos referentes a la sidra: sidra natural y otras categorías de sidra (donde incluimos la categoría sidra y el resto de categorías, que no se incluyen en la natural).

SIDRA NATURAL

Se define sidra natural, al producto resultante de la fermentación del mosto natural de manzana, cuyo contenido en gas carbónico o azúcar tiene origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5 % vol. y su presión relativa en el interior de la botella será superior a 0,5 bares.

La sidra natural se puede presentar de dos formas, en función de si se ha sometido o no a un proceso de filtración. Se considera **sidra natural tradicional** como un producto traslúcido que requiere de escanciado para su consumo (se cuenta con más información en los apartados de escanciado y cata sidrera) y **sidra natural filtrada** o de nueva expresión como la bebida de color amarillo alimonado, que cuenta con aspecto transparente, brillante y con burbuja muy fina. Por norma general, presenta aroma afrutado y sabor ácido muy suave, con un ligero toque amargo al final. No requiere de escanciado para su consumo y se sirve en copa de vino blanco, a una temperatura de 7 a 10 °C. Su conservación debe ser en un lugar fresco y preferiblemente en posición vertical.

También está presente, dentro de este tipo de sidra, la **sidra natural espumosa**, la cual definimos como producto resultante de la segunda fermentación de una sidra natural debido a los azúcares naturales de la misma o por adición de licor de tiraje (agregación de azúcar y levaduras para obtener la segunda fermentación en botella), cuyo contenido en gas carbónico es de origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5,5 % vol. y su presión relativa en el interior de la botella, después de la segunda fermentación, será de 3 bares. Suele ser sidra de color amarillo pálido con burbuja fina y persistente. Su aroma es fino y agradable, que puede contar con matices que van desde olores frutales a matices que evocan a pan tostado, frutos secos o manzana madura. Su sabor suele ser seco y refrescante, con un equilibrio en acidez, alcohol y cuerpo. Su servicio puede ser en copa de tulipa o de flauta, a una temperatura de 7 °C y su conservación es en nevera en posición vertical, preferiblemente.



Foto: Xurde Margaride



Botellas institucionales DOP Sidra de Asturias

Estas categorías: sidra natural tradicional, sidra natural filtrada o sidra natural espumosa, pueden ampararse a la marca **DOP Sidra de Asturias**. Pertener a DOP Sidra de Asturias garantiza que el origen de la manzana sea 100 % asturiana, además de asegurar la calidad en el proceso de elaboración y en los productos acogidos.

OTRAS CATEGORÍAS DE SIDRA

Se establece como **sidra**, el producto resultante de la fermentación total o parcial del mosto de manzana, al que se puede incorporar, posteriormente a la fermentación, los azúcares o jarabes azucarados, regulados en la normativa establecida, y anhídrido carbónico. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4 % vol. y su presión relativa en el interior de la botella será superior a 0,5 bares a 20 °C.

También es importante mencionar la definición de **sidra extra**, es decir, el producto resultante de la fermentación total o parcial del mosto natural de manzana. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5 % vol. y su presión relativa en el interior de la botella será superior a 0,5 bares a 20 °C.

Suelen presentar color amarillo brillante, donde aromas y sabores pueden ser muy variados. Se deben conservar en un lugar frío y verticalmente y su servicio se suele realizar en copas de flauta, a una temperatura de 7 a 10 °C.

Ambas clases de sidra cuentan con grandes volúmenes de producción en Asturias, donde su presencia y popularidad, no sólo es a nivel regional, ya que traspasan las fronteras nacionales. Además han formado parte de la historia y de la cultura sidrera asturiana desde finales del S. XIX.

Otra categoría que merece la pena citar es **sidra de hielo**, una modalidad de sidra que empieza a tener cada vez mayor interés, tanto por parte de los propios elaboradores como por la de los consumidores. La sidra de hielo es la bebida obtenida de la fermentación total o parcial del mosto de manzanas congeladas (crioextracción) o mosto congelado de manzana (crioconcentración). El grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 8 % vol. y la concentración de azúcares será igual o superior a 100 g/l. Es una sidra de color ambarino u oro envejecido y brillante, de aroma persistente y afrutado, que cuenta con textura espesa en boca y sabor persistente con equilibrio entre acidez y dulzor. Se debe conservar verticalmente en un lugar frío y su servicio puede ser en copa de tulipa o de vino dulce, a una temperatura de 4 a 7 °C.

Por último, adaptándose a los tiempos actuales y **teniendo en cuenta las nuevas tendencias de mercado, por demanda y cambios en los hábitos de consumo, surgen nuevas categorías de sidra**, como es el caso de sidra aromatizada (se añaden aromas), sidra con zumo de frutas (se añade zumo de frutas o concentrado de zumo de frutas), cóctel de sidra (resultante de la mezcla de sidra con zumo o bebidas refrescantes, donde el producto resultante cuenta con sidra en proporción superior al 50 %), sidra de bajo contenido en alcohol o sidra sin alcohol (en las que se elimina el alcohol parcial o totalmente, por medios físicos, sin perder sus características sensoriales), etc. Estos tipos de sidras cuentan con diferentes colores, sabores y olores, donde sus envases suelen ser adaptados para el consumo individual, por lo que suelen estar en formato botellín o lata, principalmente.



El Consejo Regulador

de la Denominación de Origen
Protegida Sidra de Asturias

6

Asturias cuenta con la primera Denominación de Origen en España que protege la sidra a nivel europeo: DOP Sidra de Asturias. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias lleva años aplicando un modelo eficaz y normalizado de control que ha servido para consolidar esta marca de calidad diferenciada como una de las más valoradas en el plano internacional.

La Sidra de Asturias es algo más que una bebida: es una seña de identidad y tradición de todo un pueblo, el asturiano. Y todo porque mana de una tierra, Asturias, donde la manzana producida en sus tradicionales *pumaradas* se destina a los *llagares* para elaborar este producto emblemático mediante prácticas que se han mantenido inalterables a lo largo del tiempo.

Además de las características físico-químicas y organolépticas únicas de la Sidra de Asturias, existe además algo que la diferencia enormemente del resto de sidras del mundo. No es otra cosa que la forma de consumo mediante la técnica del escanciado, que consiste en sostener la botella en alto y echar la sidra sobre un vaso situado a la altura de la cintura. El escanciado supone todo un arte, un ritual que hace que se active el carbónico natural de la sidra y que adquiera una sensación de aguja que realza los atributos de este producto. Sin duda un atractivo artístico que es motivo de asombro para quienes visitan la región, y que se van con la gran sensación de haberse bebido Asturias, o al menos una parte de ella.

DOP SIDRA DE ASTURIAS

El concepto de Denominación de Origen alude al uso de determinados términos, generalmente nombres de lugares, ciudades o regiones, para designar un producto que es especialmente valorado por los consumidores en razón a su origen, calidad y modo de elaboración. En el caso de la sidra que se elabora en Asturias siguiendo unos procesos tradicionales y cumpliendo unas condiciones específicas de calidad se encuentra protegida por la **Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias**.

El conjunto de normas por el que se rige una Denominación de Origen se encuentra recogido en el **Pliego de Condiciones**, documento público en el que se pueden encontrar todos los detalles sobre la demarcación de la zona de producción, las variedades y prácticas de cultivo autorizadas, así como los aspectos básicos de la elaboración de la sidra.

No toda la sidra elaborada en la región está amparada por la DOP. Si las manzanas no proceden de Asturias, o las variedades y los métodos utilizados obtenidos no se ajustan a lo establecido en el pliego de condiciones, estas sidras no podrán acogerse a la DOP. Para que podamos hablar de productos con Denominación tienen que coincidir tres elementos: **el origen, el proceso de elaboración y la calidad**.



La zona de producción de manzana y elaboración de los productos amparados por la DOP Sidra de Asturias corresponde a la totalidad de los municipios del Principado de Asturias. Las plantaciones de manzano y los lagares se encuentran distribuidos en distintas zonas de la región, abarcando la totalidad del territorio.

La DOP Sidra de Asturias establece el uso exclusivo de **76 variedades autóctonas de manzana de sidra** clasificadas en ocho bloques tecnológicos. Esta selección es fruto de un minucioso trabajo de investigación que garantiza su idoneidad para la producción de unas sidras que presentan una tipicidad y especificidad que las hacen únicas y diferentes a las producidas en otras regiones. La superficie dedicada al cultivo del manzano de sidra inscrita en el Consejo Regulador es de 928 hectáreas, correspondientes a 785 plantaciones de 358 productores.

Por otro lado, detrás de la DOP Sidra de Asturias se encuentra un colectivo de 34 *llagares* adscritos. El Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias se encarga de asegurar que los productos amparados por la DOP de estos *llagares* cumplen con los requisitos de calidad y origen establecidos y que los hacen merecedores de esta marca de calidad diferenciada. La visualización de los controles realizados por parte del Consejo Regulador se establece mediante la emisión de una contraetiqueta que es visible en la parte trasera de la botella y del correspondiente sello europeo de DOP.

EL CONSEJO REGULADOR DOP SIDRA DE ASTURIAS

Órgano de gobierno y funciones

Nacido en 2003, el Consejo Regulador está constituido por los operadores: productores y elaboradores. Todos ellos hacen posible la sidra y son los responsables de que la Denominación alcance y mantenga su prestigio entre los consumidores.

El Órgano de Gobierno está compuesto por doce personas, seis del sector productor (cosecheros) y otros tantos del sector elaborador (*llagareros*), elegidos democráticamente cada cuatro años y que, una vez proclamados, eligen a un Presidente.

Las funciones del Consejo Regulador se pueden resumir en tres áreas:

- Control y certificación.
- Defensa de la marca.
- Promoción.

Compromiso

El Consejo Regulador es una entidad de gestión independiente (corporación de derecho público acreditada por ENAC bajo la norma ISO 17065) que lleva a cabo una defensa del interés público e igualitario de la sociedad asturiana y el mercado de nuestra tierra. Todo ello en favor de la creación de empleo, el turismo, la economía, la tradición y el producto local.

La ley nacional e internacional en la materia protege los derechos de la comunidad en su conjunto por encima de intereses privados y parciales del sector, por lo que es deber ineludible del Consejo preservar la competencia equitativa entre los elaboradores

y mantenerlos dentro de la legalidad para asegurar unas reglas de comercio iguales para todos. El esfuerzo empleado en este proyecto está supeditado, por lo tanto, a los intereses económicos de la región, al mismo tiempo que constituye un patrimonio social para las generaciones venideras.

Funciones del Consejo Regulador

Control y certificación

Una de las funciones propias de cualquier Consejo Regulador es la de controlar la calidad y garantizar el origen de los productos amparados. Por ello, el Pliego de la DOP Sidra de Asturias contempla una serie de normas de obligado cumplimiento en toda la cadena de producción que comienza en la *pumarada* y finaliza cuando la sidra es adquirida por el consumidor. Para garantizar el origen y la calidad del producto, el Consejo Regulador realiza diversos controles:



- **Sobre la pumarada:** La inscripción de las *pumaradas* en el registro del Consejo Regulador es imprescindible para que las manzanas puedan destinarse a la elaboración de DOP Sidra de Asturias. Durante el proceso de inscripción los técnicos del Consejo Regulador verifican la presencia exclusiva de las 76 variedades autorizadas, la documentación de autocontrol (cuaderno de explotación), así como las adecuadas prácticas de cultivo en cuanto a marcos, densidades, poda, mantenimiento, etc. Estas inspecciones se repiten periódicamente para verificar que se mantiene el cumplimiento de los requisitos exigidos.

- **Sobre la cosecha:** Durante los meses de cosecha, el Consejo Regulador establece un amplio dispositivo de vigilancia y control. Las entregas de manzana deben ser comunicadas con al menos 24 horas de antelación, realizando los inspectores multitud de controles tanto en las parcelas de origen como en los lagares de destino. Se controlan los rendimientos tanto de producción de las parcelas inscritas como de las prensas de los lagares, el adecuado registro de la trazabilidad y la extracción del mosto según recoge su normativa.

- **Sobre los lagares:** El Consejo Regulador mantiene un control permanente sobre los movimientos de mosto y sidra entre los lagares, así como los embotellados con destino a segunda fermentación. Todos y cada uno de los 34 elaboradores inscritos son objeto de auditorías periódicas por parte del Área de Certificación en cada una de las fases del proceso de elaboración, embotellado y etiquetado de DOP Sidra de Asturias.

- **Sobre el producto amparado:** Finalmente, el Consejo Regulador, como garante de la calidad de los productos amparados que salen al mercado, toma muestras de las sidras previamente calificadas por cada uno de los *lagares* inscritos para su análisis organoléptico y físico-químico en un laboratorio acreditado por ENAC.

Sólo tras estos exhaustivos controles es posible garantizar el origen que acredita el sello de garantía del Consejo Regulador. Así, todas las botellas de DOP Sidra de Asturias deben llevar una precinta de garantía con el logotipo del Consejo, con un número individualizado botella por botella, así como el sello DOP de la Unión Europea ligado al nombre de la marca protegida.

Defensa de la marca

El producto DOP Sidra de Asturias es aquel que cumple con unas determinadas reglas establecidas en el Pliego de Condiciones. La conformidad con estos requisitos por parte de los *lagares* certificados da acceso al uso de la marca.

El Consejo Regulador, como organismo en quien la autoridad competente (Administración del Principado de Asturias) delega la verificación del cumplimiento de estos requisitos, se encarga de proteger y defender la marca DOP Sidra de Asturias del uso ilegítimo y fraudulento que pudiera hacerse de la misma. De esta forma, velará por que los usos realizados de la marca no induzcan a error sobre la verdadera naturaleza del producto. Por esta razón, no se autoriza el uso de términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con las protegidas, puedan inducir a confundirlas. Complementariamente, se realizan controles sobre la documentación comercial y publicitaria de los *lagares* y se realiza un control sobre el registro de marcas que puedan entrar en conflicto con las menciones y signos protegidos.

Promoción

Otra de las funciones del Consejo Regulador es su cometido divulgativo hacia profesionales, medios de comunicación y consumidores finales acerca de las características que marcan la diferenciación del producto. Estas tareas, a su vez, han permitido introducir las sidras con denominación de origen tanto en el territorio español, como en el mercado internacional.

Algunas de las acciones divulgativas desarrolladas durante el año son:

- Promoción de verano de sidra natural.
- Promoción de sidra natural espumosa.
- Salón de la DOP Sidra de Asturias.
- Campeonato Regional de Escanciadores.
- Otras promociones: catas, degustaciones, *show-rooms*, jornadas gastronómicas y culturales, etc.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Productos amparados a través de la DOP

Los productos que se amparan a través de la DOP son:

Sidra natural:

Como se explicaba en apartados anteriores, la sidra natural es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto, elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares. Su graduación alcohólica adquirida mínima será del 5 % en volumen. La sidra natural puede presentarse de dos formas: la tradicional y la filtrada.

La sidra natural tradicional, que necesita escanciado, es ideal para compartir en reuniones distendidas con los amigos disfrutando de su particular forma de consumo y del ambiente que se forma en torno a él. Por otro lado, encontraremos la sidra natural filtrada antes de su embotellado, también llamada "de mesa" o "de nueva expresión". Esta sidra mantiene las características de la tradicional pero no requiere escanciado (se sirve en copa de vino a una temperatura entre 8 y 10 °C).

Sidra natural espumosa:

Producto resultante de la segunda fermentación de una sidra natural debido a los azúcares naturales de la misma o por adición de licor de tiraje, cuyo contenido en gas carbónico es de origen endógeno exclusivamente. En función de su contenido en azúcares, la normativa general existente sobre la sidra distingue los siguientes tipos:

- Brut Nature, inferior a 3 g/l y sin adición de licor de expedición.
- Extra Brut, inferior a 6 g/l
- Brut, igual o inferior a 12 g/l
- Extra-seca, superior a 12 g/l e igual e inferior a 20 g/l
- Seca, superior a 20 g/l e igual o inferior a 30g/l
- Semi-seca, superior a 30 g/l e igual o inferior a 50 g/l
- Dulce, superior a 50 g/l

El pliego de condiciones relativo a la protección de la Denominación de Origen Protegida de la Sidra de Asturias admite tres tipos de esta sidra: la seca que contiene menos de 30 g/l de azúcares; semiseca entre 30 y 50 g/l y dulce cuando contiene más de 50g/l hasta su límite máximo de 80 g/l. La sidra natural espumosa es un producto fresco y natural, perfecto para maridar con pescados, mariscos, aperitivos y quesos. Se sirve en copa de tulipa o tipo flauta y su temperatura de servicio oscila entre los 6 y 8 °C.



Foto: Xurde Margaride

Gracias a su particular método de elaboración, que la dota de personalidad propia, singular y de gran calidad, la sidra natural espumosa amparada en el seno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias está logrando afianzarse en el segmento de los *espumosos*, sobre todo en el sector de la alta restauración, llegando incluso a ser considerada por los gurús de este sector como uno de los *top* en el mercado tras años de trabajo e inversión en innovación. La sidra natural espumosa ha demostrado que la tradición no está reñida con la innovación y que, a partir de un producto tradicional (la sidra natural), se ha obtenido uno mucho más sofisticado.

Tanto la sidra natural como la sidra natural espumosa amparadas por la DOP Sidra de Asturias son elaboradas a partir del mosto natural de manzana fresca pertenecientes a las 76 variedades de manzana de sidra asturianas y provenientes de plantaciones adscritas, a su vez, a la DOP Sidra de Asturias. Se caracterizan asimismo por contener carbónico de origen exclusivamente endógeno y una baja graduación alcohólica, de entre 5 y 7 % vol. Sensorialmente presentan aromas y sabores francos, limpios y equilibrados, con un aspecto brillante y transparente, que le da cierto tono *cool*, y que hace de estos productos la bebida ideal para cualquier momento.

Producción



Por otro lado, la evolución de la marca está siendo muy positiva desde la salida al mercado de las primeras sidras amparadas en 2004. En total, en 2019 se han consumido casi cinco millones de botellas de sidra natural con denominación. Estos magníficos datos certifican el buen trabajo que el sector viene desarrollando en el posicionamiento de la DOP Sidra de Asturias como un producto de tendencia, con gran personalidad, un producto que permite sentir el alma del pueblo asturiano así como los años de trabajo, esfuerzo y cariño que hay detrás de cada una de las *pumaradas* que dan el fruto para su elaboración. Precisamente son esos valores los que hacen que la DOP Sidra de Asturias sea un producto tan especial y de gran valor y que muchos *llagares* vean este producto como un buen proyecto comercial.

Todo esto hace que la DOP Sidra de Asturias se haya convertido en un referente a nivel nacional e internacional presentándose como un producto dotado de un gran atractivo que invita al consumidor a conocer la región donde se produce, Asturias. Es por lo tanto, una fantástica carta de presentación de una región única y privilegiada, moldeada en cierta medida por los usos y costumbres que hay detrás de la elaboración de productos tan emblemáticos como es la DOP Sidra de Asturias.

Por todo ello, la marca DOP Sidra de Asturias refuerza la posición de los productores locales en un mercado cada vez más competitivo, mejorando la calidad de vida de las personas que directa o indirectamente participan en la elaboración del producto regional más emblemático. La apuesta por la Sidra de Asturias supone generar riqueza directa en el Principado mediante la creación de empleo de calidad en el medio rural, ayudando a su desarrollo y sostenibilidad. El apoyo a los productos agroalimentarios es, además, una forma de defender los métodos de producción tradicionales que protegen el medio ambiente y que contribuyen al mantenimiento de uno de los paisajes identitarios de Asturias: sus *pumaradas*.



El escanciado,
nuestra seña de identidad

7

Siempre que nos referimos a la sidra natural tradicional, lo que hoy en día marca la diferencia y plasma una de las señas de identidad de Asturias, es la sidra a través del escanciado. **Este surge con la intención de simular la acción de espichar el tonel**, en el *llagar*.

Escanciar se define como el acto de echar sidra de la botella, desde cierta altura al vaso, para que el chorro que salga impacte con este, despertando así su gas carbónico y los compuestos volátiles que contribuyen al aroma y al sabor de la sidra natural.

Pero, ¿qué se necesita para escanciar correctamente?

Una buena materia prima y su trato es importante para conseguir un buen resultado. Es necesario que el establecimiento almacene la sidra en un lugar fresco y cuando vaya a servirla, su temperatura sea de 12 - 14 °C.

Se deben usar unos vasos específicos para ello, vasos de sidra, cuyas medidas son de 12 cm de alto, con una boca de 9 cm, que se estrecha en la parte inferior. Con un grosor de cristal lo más fino posible y la cantidad de sidra escanciada (*culín*) no debería ser inferior a 100 ml. La sidra necesita un mínimo de líquido para que al echarlo y choque contra el vaso, reactive su gas carbónico y mejore los atributos de la sidra.

La botella que se emplea se denomina **mol de fierro** (ya que estaba fabricada por moldes de hierro) y que popularmente se llamó botella de *Xixón*, por llevar marcada en su parte inferior el nombre de la ciudad donde se fabricaba. Hoy en día, esta localidad que fue precursora de este tipo de recipiente, ya no cuenta con ninguna fábrica activa. Presenta unas características específicas que son necesarias para su almacenamiento y su servicio, como su color verde característico (verde botella) para una mejor conservación y menor incidencia de la luz y su forma particular, ya que presenta un cuello con forma abombada, denominado **pierna de dama**, con el que se pretende frenar la velocidad de la sidra cuando sale de la botella, un hombro redondeado para facilitar el escanciado y por último, un bocal con tal forma que está diseñado para resistir la presión del corcho hasta un bar de presión.



Turismo Asturias. Foto: Comarca de la Sidra



Cedida por Turismo Asturias. Foto: Marcos Morilla

Y, ¿cómo se realiza un buen escanciado?

El escanciador despierta el interés de cualquier turista que llegue a Asturias, se considera una imagen icónica, pero hay que seguir una serie de pautas para escanciar correctamente. Estas tienen varios objetivos: conseguir una mejor eficiencia, además de que el escanciador alcance comodidad y estética durante el acto de echar sidra.

- Un buen escanciado requiere de técnica y precisión.
- La postura del escanciador debe ser recta, pero no rígida.
- Una vez se inicie el escanciado la mirada del escanciador debe ser siempre hacia el vaso.
- El brazo que sostiene la botella debe estar estirado y por encima de la cabeza.
- La botella se sujeta por los dedos índice, anular y corazón por la parte de arriba, el pulgar en la parte de abajo y el meñique en la base de la misma. Estos no deben rebasar la mitad de esta, para no ahogarla.
- El brazo que sostiene el vaso, tiene que estar estirado por hacia abajo y al centro del cuerpo.
- El vaso debe estar inclinado (aproximadamente en un ángulo de 45°) y no debe moverse, tiene que ser la sidra quien lo busque. Este se sostiene con los dedos pulgar e índice en la parte baja del vaso y el corazón en la parte inferior, tanto anular como meñique deben estar recogidos sobre la palma de la mano.
- El chorro de sidra debe ser recto y debe caer sobre el canto del vaso, para que se rompa y se abra, despertando el gas carbónico y las cualidades de la sidra.
- El corcho tiene que estar, entre los dedos índice, anular o corazón, si está en la mano que coge la botella o entre los dedos anular y meñique si es la que sostiene el vaso.
- Al servir el *culín* recién escanciado, el escanciador retira el dedo pulgar y con el índice se pasa por debajo del vaso, entregándolo lo más seco posible al cliente.



Escanciador echando un culín de sidra
Foto: Xurde Margaride



Cata sidrera

Cuando se habla de la sidra más popular en Asturias, se suele hacer referencia a la sidra natural tradicional, pero ¿sabes cómo se debe probar (*tastiar* en asturiano) correctamente este tipo de sidra?

INDICACIONES PREVIAS

- **Culinos o culetes:** En Asturias no vamos de sidras o bebemos sidriña, son expresiones de foráneos. Lo que sí hacemos es beber *unes botellines* de sidra o tomar unos *culinos* o *culetes*.

- **Una botellina de sidra:** En esta región, la sidra se pide por botellas (700 ml) y la cantidad idónea de *culetes* por botella son seis, cuya media aproximadamente es de 100 ml cada uno. La parte restante se pierde al realizar el escanciado y al dejar un pequeño poso.

- **Condiciones óptimas de la sidra:** Debe mantenerse en un lugar fresco y en posición vertical preferiblemente. La temperatura ideal antes de su servicio es de 12 a 14 °C. No hay nada establecido en cuanto a consumo, pero suele ser antes de que surja la sidra del siguiente año.

- **Culín servido culín bebido:** El hecho de tomar un culín antes de que la sidra se desvanezca (muera) hace que en boca se perciba una sensación táctil ocasionada por la presencia de gas carbónico, por ello se recomienda tomar el culín de sidra recién escanciado. Se desaconseja beber el culete de sidra si ya ha pasado mucho tiempo de su escanciado, es mejor tomar la sidra sin escanciar, porque al menos tiene más gas disuelto, que se puede apreciar ligeramente al escanciar.

- **Beber de una vez:** El *culete* hay que saborearlo, sin prisa pero sin pausa, pero de una vez. Despacio para no atragantarse, evitando beberlo a sorbos.

- **Medida de culín ideal:** Al final el consumidor puede beber más o menos cantidad en cada *culete*, pero es necesario un mínimo de volumen para que el gas carbónico trabaje y genere las condiciones ideales antes de consumirlo.

- **¿Por qué se tira el posu?** La sidra asturiana es una bebida muy sociable, en la que por tradición o costumbre se compartía el vaso. ¿Por qué razón se hace? Aunque en los tiempos que corren esta situación vaya a menos, era muy común que el vaso fuera usado por más de una persona, lo que implicaba una mínima de higiene entre los bebedores, de ahí que se dejase parte de sidra (*posu*) para lavarlo, por la parte que se bebió, al echarlo al suelo. El compartir el vaso era algo previo al origen del mismo, ya que con el uso de *xarres* o *zapicas* (con las que consumían varias personas) también se hacía el acto de echar algo de sidra al suelo, limpiando el bocal de las mismas. Otra razón (menos conocida) por la que se hace, guarda relación con una tradición celta vinculada al respeto por la naturaleza, consiste en tirar algo de esa sidra al suelo, devolviendo a la tierra lo que surgió de ella.



Gente bebiendo sidra
Foto: Xurde Margaride

Entregando el vaso de sidra
Foto: Xurde Margaride

- **Entrega de vaso correcta:** Cuando te van a ofrecer el vaso, un buen escanciador te hace una entrega limpia, es decir con el mayor espacio posible para cogerlo, secando las gotas de la parte inferior, para no mojarlos.

- **Cómo coger el vaso correctamente:** El vaso se debe sujetar con dos o tres dedos, con los dedos índice, pulgar y corazón, sujetando la parte más baja del vaso. Con estos se podrá mover el mismo para hacer una correcta degustación.

CATA DE SIDRA

Desde que se descorcha la botella hasta que se bebe el *culín* de sidra, pones en agudeza los cinco sentidos. Por ello, os indicamos qué hay que tener en cuenta en cada estado sensorial.

Durante el escanciado es lógico poner más de un sentido en el mismo (oído y vista), pero una vez finalizado y nos hagan entrega del vaso (tacto), lo primero que debemos hacer es introducir la nariz en el vaso para apreciar los olores activados por dicho acto (olfato). Luego se apreciarán las cualidades visuales (vista), tras ello, se saboreará (gusto), aguantando unos segundos la sidra en boca antes de tragarla, para ver como evoluciona, volviendo a estimular la fase olfativa (vía retronasal). Se suele dejar poso, que se puede aprovechar para volver a revivir algún olor (olfato), al mover el vaso, en sentido de las agujas del reloj (aunque esa apreciación nunca será igual a la primera olfacción, ya que algunos aromas se disipan). Una vez se tire la sidra restante, se vuelve a oler el vaso, para ver que aroma deja impregnado, lo cual puede acabar de darnos la última apreciación para tener una opinión fundada de dicha prueba.

Fase Visual

En esta fase se puede apreciar el comportamiento de la sidra: en el descorche, durante el escanciado y en la misma prueba, tanto en botella como en vaso. Es importante apreciar lo que vemos, pero nunca debe superar el valor de su olor y su sabor.

Los aspectos a considerar en esta etapa son los siguientes:

- **Gas carbónico:** La presencia del dióxido de carbono es crucial para poder probar una sidra. Su cantidad debe estar en su justa medida. Puede originar defectos tanto si es muy abundante, generando mucha espuma a la hora de escanciar, que suele tardar en eliminarse; como si es mínima, ya que implica que la sidra está muerta, causada por pérdidas en los depósitos durante su maduración o en botella por el corcho, que se denomina botella gacha (algo que el escanciador profesional debe detectar al escanciar).

- **Color, limpidez, fluidez:** Una buena sidra debe presentar un color amarillo pajizo o amarillo claro con matices verdosos, además de ser fluida y lo más transparente posible.

- **Color:** Los colores anaranjados y más oscuros se pueden ocasionar por dos causas principalmente: 1) por alto contenido en polifenoles, al contar con la presencia de manzanas amargas en su elaboración o 2) porque la sidra está *machacada* (oxidada), este efecto surge en sidra recién embotellada, ya que durante ese proceso, se suele remover bastante y producir oxigenación, lo que lleva a colores más turbios y oscuros. Este defecto es subsanable con un reposo de \pm 15 días, antes de su consumo. Si por el contrario presenta colores muy claros suele indicar alto contenido en manzanas ácidas.
- **Limidez:** Es un producto natural por lo que cuenta con una ligera turbidez. Pero debe ser lo más limpia y translúcida posible.
- **Fluidez:** Una buena sidra debe presentar un chorro fino y muy fluido, durante el escanciado y en el vaso. Si por el contrario cuenta con un comportamiento aceitoso y grueso, se considera que esa sidra está *filada* y es un gran defecto.

El **comportamiento del vaso** en la sidra, se asocia a la presencia de la espuma y actividad del gas carbónico y viene definido por las siguientes cualidades: *espalme*, *aguante* y *pegue*. Las dos primeras son indispensables para tener una sidra apta y la presencia del tercer aspecto nos indica un gran valor añadido.

- **Aguante:** Es la persistencia de burbujas finas, que se ha generado durante el escanciado. En un principio ocupa todo el vaso, tras el escanciado va desapareciendo desde el fondo hasta la parte superior (se puede observar como una capa de burbujas en la parte elevada de la sidra). Para lograr un buen aguante, debe mantenerse (como mínimo) hasta que se beba y su desaparición debe ser gradual y lenta.
- **Espalme:** Desaparición rápida y completa de la espuma superficial, que se genera en el vaso al escanciar. Se forma un buen espalme cuando desaparece del todo antes de beber el *culín*. Alguna vez se da el caso de generarse un cerco en el vaso (*cerquillo*), el cual indica que la sidra no espalmó correctamente.
- **Pegue:** Es la fina película de espuma que se pega al vaso tras su escanciado. Un buen pegue debe ser fino, continuo y consistente. Si esta espuma es muy gorda y su aspecto es discontinuo, se considera un *falso pegue*. La mejor forma de apreciarlo es inclinando el vaso e ir girándolo lentamente, si está presente acabará cubriendo todo el vaso.



Detalle donde se aprecia el comportamiento en vaso de la sidra
Turismo Asturias. Foto: joaquinfanjul.com

Fase Auditiva

Esta fase se correlaciona con la parte visual, en los primeros pasos del escanciado. A través del oído, también se pueden apreciar virtudes o defectos de la sidra, como es el caso de las siguientes acciones:

- **Volaor:** Se considera que la sidra *ta volaor*, cuando al abrir la botella el corcho sale disparado produciendo un ruido seco, debido a la gran concentración de gas carbónico.
- **Axiblatao:** El alto contenido en gas carbónico, provoca que la sidra al chocar contra el vaso, genere un ruido similar al de un silbido.
- **Espoletar:** Al romper la sidra contra el vaso, se genera un fuerte sonido, ya que si la sidra genera mucha espuma y al desaparecer lo realiza de manera ruidosa y rápida (similar a una aspirina efervescente), nos indica un defecto, que esa sidra *espoleta*, una tara que se produce en sidras que se han corchado demasiado pronto, que no han acabado su proceso fermentativo.
- **Romper:** Cuando la sidra choca contra el vaso, se puede escuchar cómo se produce. Cuando el sonido es sonoro y fino, indica que la sidra es fluida y se suelen usar las expresiones positivas como: "*rompe bien*" o "*abre bien*".
- **Filar:** Es el caso contrario a las expresiones anteriores. La sidra, durante el escanciado, presenta una textura aceitosa y gruesa, que al chocar con el vaso, no provoca ningún sonido o es muy sutil, debido al grosor del líquido.

Fase Táctil

En esta etapa se valora la sensación térmica. Una vez te hacen entrega del vaso y durante su prueba, puedes sentir la temperatura de la sidra. Cuando está más caliente de lo normal, además de empeorar su sabor, revela sus taras y si está demasiado fría, enmascara los posibles defectos o virtudes, al no poder apreciar correctamente su sabor y su olor.

Fase Olfativa

El olfato quizás sea el sentido más primordial en una cata, ya que mucho de lo que degustamos es gracias al olor. Todos los olores que percibimos son a través de la propia nariz (vía nasal) o cuando llegan por la boca (vía retranasal). Esta etapa permanece presente a lo largo de toda la prueba, desde la entrega del vaso.

Un buen aroma, además de ser agradable, debe ser intenso (se potencia el olor) y franco (olor limpio que no presenta defectos olfativos).



Oliendo el vaso. Foto: Xurde Margaride

¿Qué tipos de olores hay? Se pueden diferenciar varios olores en la cata, que suelen vincularse con una situación o etapa de la elaboración.

- **Olores positivos:** Son olores primarios, frescos, florales o afrutados, que se consiguen gracias a las variedades de manzana escogidas. Son aromas agradables y más intensos en la primera olfacción.
- **Olores negativos:** Son olores desagradables, que tardan unos segundos en apreciarse y que pueden estar asociados a una mala o inacabada fermentación o relacionados con defectos ocasionados en la maduración de la sidra, en depósito y/o botella. Los ejemplos más conocidos son: aframbuesado (olor y sabor desagradable generado por oxigenación y desarrollo de levaduras espontáneamente), avinagrado / picado (olores y sabores fuertes, picantes ocasionados por el alto contenido en a. acético), crudo (olor y sabor lechoso, que indica que quedan restos de la fermentación), pegamento (olor a pegamento de cola provocado por la presencia de acetato de etilo), *palu de gallineru* (también denominado olor a cuadra, por su similitud, causado por la presencia de una levadura contaminante *Brettanomyces*), sucio (olores semejantes a aguas estancadas, que se asocian a la presencia de borras perjudiciales), reducido (recuerda a huevos podres, originados por la existencia de compuestos de azufre), *mugor* (olor a moho generado por utilizar manzanas maduras), *tastu* (olor a madera sucia, debido a una mala limpieza), olor a madera.

Fase Gustativa

Es el último paso en la degustación, pero no por ello menos importante. La lengua además de percibir sabores y estar conectada con la nariz, también percibe sensaciones táctiles.



Bebiendo sidra. Foto: Xurde Margaride

Tenemos que tener en cuenta que en toda la lengua hay receptores para todos los sabores y sensaciones, pero hay determinadas zonas donde estos despuntan. De los cinco sabores primarios con los que contamos, son cruciales para esta cata: dulce, ácido y amargo. A continuación os comentamos como van evolucionando los sabores y sensaciones táctiles en boca, durante la prueba de sidra.

• **Ataque:** El primer sabor que se determina es el dulce, que se percibe en la punta de la lengua. Este sabor proviene de los azúcares de la manzana y mosto, además del propio alcohol al que evolucionaron dichos componentes. Si este sabor es muy intenso y empalagoso, nos indica el defecto denominado dulzor.

• **Evolución:** A medida que el líquido avanza por la lengua, podemos apreciar:

- **Acidez:** Los sabores ácidos, que se distinguen en los laterales de la lengua, los cuales provienen 1) de la propia fruta, con sabores muy agradables, frescos y afrutados y 2) generados durante la fermentación, los cuales pueden ser positivos gracias al a. láctico (generado en la fermentación maloláctica) o negativos, asociados al a. acético; cuando la presencia de este último ácido es muy alto, genera los defectos conocidos como picado o avinagrado (sidras viejas con sabores fuertes y agrios, que continúan evolucionando desfavorablemente, generando un efecto de picazón en la garganta).

- **Sensaciones táctiles:** A lo largo de la parte central de la lengua, podemos empezar a distinguir sensaciones táctiles, como es el caso de la temperatura, presencia de gas carbónico y cuerpo (engloba fluidez, intensidad, textura y calidez, este último está asociado a la presencia de alcohol).

• **Resultado final:**

- **Amargor:** El último sabor en identificar es el amargo que se reconoce al final de la lengua, se obtiene a partir de presencia de los taninos en la manzana, y es el principal causante de la astringencia (sensación de sequedad en la boca). Este atributo, de forma moderada es el mejor efecto para finalizar la degustación, ya que te incita a volver a beberla.

- **Retrogusto:** Hay ocasiones en las que te llega la percepción de un conjunto de sensaciones, a través de la boca, fosas nasales y garganta, tras unos segundos de haber tragado la sidra, es lo que se denomina retrogusto. No siempre es acentuado, pero hay veces que nos deja los últimos sabores por distinguir. Como puede ser el caso del amargo y la apreciación de la astringencia, la presencia de *turrin* (sabor a avellana tostada) o de gusto *acompotado* (sabor a manzanas asadas).

• **Conclusión:** Tras acabar de saborear la sidra, debemos saber si esta puede considerarse redonda o completa, es decir que mantiene equilibrio entre los sabores, que deben ser agradables, francos e intensos y cuenta con larga persistencia en boca (deben aguantar unos segundos).



La sidra

en la gastronomía

ALIMENTOS DEL PARAÍSO NATURAL

¿Qué sería de Asturias sin sus manjares más representativos, que ponen a nuestra región en el mapa, sin esa gastronomía que tanto atrae a foráneos como a los propios asturianos?

Obviamente no sería la misma, por ello, en el 2017, surge la necesidad de crear la marca de garantía: **Alimentos del Paraíso Natural**. Una marca que nace con la intención de unificar y diferenciar, a todos los productos agroalimentarios y pesqueros producidos y/o elaborados en Asturias, que cumplan una serie de requisitos que garanticen su origen geográfico y su calidad certificada.

Actualmente más de ochenta productos pertenecen a Alimentos del Paraíso Natural. Los cuales deben ampararse a alguna de las siguientes marcas de calidad:

Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Agricultura Ecológica y Otros Productos de Calidad (los últimos están controlados por organismos externos). Se pueden ver todos en www.alimentosdelparaíso.es.

La DOP Sidra de Asturias es uno de ellos. Una bebida que marida a la perfección con muchos de estos alimentos, además de considerarse un buen aliado en la cocina.

SIDRA COMO MARIDAJE

Los diferentes tipos de sidras que se elaboran en nuestra tierra, tienen la suerte de **maridar con prácticamente toda la cocina asturiana**, desde los aperitivos hasta los postres.

Una bebida tan refrescante y natural, con sabor ácido y afrutado, de baja graduación alcohólica, puede acoplarse a la perfección a diferentes platos de la cocina tradicional asturiana. Pero, ¿cuáles son los alimentos que mejor armonizan con ella?

El queso es el producto por excelencia que mejor marida con la sidra, si es que "sidra y queso saben a beso". Asturias es una de las regiones de Europa que más variedades de queso produce y hoy en día cuenta con 397 quesos producidos por 97 elaboradores asturianos (dato obtenido del listado de establecimientos



Alimentos del Paraíso

registrados como elaboradores de quesos frescos, quesos fundidos y quesos madurados a fecha de 03/2020). Se puede decir que cada clase de queso puede encajar con algún tipo de sidra. Los quesos más suaves se adaptan a la perfección con nuestras sidras naturales, mientras que los más fuertes e intensos, como son los quesos azules, resaltan con sidras de hielo; el amargor y acidez de este queso contrasta con el sabor dulce y espeso de este tipo de sidra, generando una sensación en boca digna de saborear.

Si hablamos de aperitivos, es habitual que esté presente esta bebida, además no suele haber pincho que se le resista. Las celebraciones no quedan atrás, cada vez es más la tendencia a brindar, principalmente, con sidras espumosas.

No se pueden dejar atrás pescados o mariscos, que sientan mejor si son acompañados de la bebida asturiana por excelencia. Un buen *centollu*, unos *llámpares* (lapas), *oricios* (erizos de mar), una chopa o un *pixín* (rape), son algunos de los muchos ejemplos que te puedes encontrar en el mar Cantábrico y que casan a la perfección con una botellina de sidra natural tradicional, filtrada o incluso espumosa.

Cómo no, cuando hablamos de una *espicha*, donde degustamos tortilla, huevos cocidos, chorizos, empanada, lacón, etc, es inconcebible si no se compagina con sidra natural tradicional.

También contamos con platos muy tradicionales, que hablan por sí solos, como es el caso de la *fabada asturiana*, el *pote asturiano* o el *cachopo*, entre otros, que despuntan cuando se alían con la sidra.

Y por último, los postres, los cuales no podemos dejar a un lado, ya que pueden ser buenos compañeros en la mesa, sobre todo si se asocian a sidras espumosas, de hielo o algún derivado de sidra. Estas fusiones pueden acabar siendo el broche de oro para garantizar una comida auténtica en la región asturiana.

SIDRA COMO INGREDIENTE

La cocina asturiana siempre fue muy autosuficiente, aprovechando todos los recursos que se tenían a mano para sacar adelante los mejores platos. El considerar la sidra como integrante en recetas es bastante reciente, ya que las primeras referencias culinarias asturianas sobre papel, son a partir de los años cincuenta y en estas no se incluye, a priori, esta bebida (las primeras alusiones escritas son unos años más tarde). Aun así no podemos olvidarnos de la tradición oral en Asturias, donde la sidra como la manzana, siempre se han considerado claves, como ingredientes o condimentos.

Una bebida que se acopla bien a cualquier género a la hora de cocinar. Desde pescados, mariscos, carnes, sopas, ensaladas, postres, salsas y muchos más. Y en cualquiera de sus variantes: manzana, sidra dulce, sidra natural tradicional, sidra natural espumosa, vinagre de sidra, derivados u otras sidras. Todas se han aprovechado para realizar alguna receta, apta para fogones asturianos.

Ejemplos de estos platos son: chorizos a la sidra, merluza a la sidra, chopa a la sidra, *llámpares* a la sidra, lomo de cerdo a la sidra, tarta de manzana, tarta de sidra, manzanas a la sidra, compota de manzana, sangría de sidra, etc., entre muchos más.



Maridaje con Sidra en Sidrería La Manzana
Cedida por Turismo Asturias



Propiedades saludables

de la sidra

SIDRA COMO REMEDIO

10 Antes de que la sidra se emplease como ingrediente en la cocina asturiana, se utilizó en muchas situaciones como remedio para diversas dolencias. Tanto el zumo como la piel de la manzana siempre se han usado como remedio natural en muchas culturas. Pero, ¿cuál es el caso de la sidra asturiana?

En muchas casas de la región, pasó de generación en generación una receta para un antigripal cuya base era sidra dulce. Calentar sidra para emplearla como remedio contra el catarro, quedó plasmado en un dicho popular antiguo: *"Al catarro day col xarru, y si ta bien agarrau sidra calentao."*

Pero no sólo esa propiedad beneficiosa quedó reflejada en la tradición sidrera, ya que a finales del S. XIX, los propios *llagareros* y *chigreros* aprovechaban la cualidad diurética de la sidra para cobrar a sus clientes *"a perrona la mexada"*, al no contar con servicios en el local y por ello, tener que salir a la calle, se les cobraba cuando volvían a entrar.

Puede que la referencia más famosa y singular que nos queda del empleo de esta bebida como medicina, es gracias al anuncio de finales del s. XIX, de la farmacia ovetense de D. José García Braga, donde se preparaba *"sidra ferruginosa de Asturias"*, la cual presentaba alto contenido en hierro y era recomendada para anémicos y mujeres embarazadas, en consumo moderado.



Bebiendo en un Llagar de Colunga
Foto cedida por el Museu del Pueblu d'Asturies

BENEFICIOS DE LA SIDRA

La sidra no deja de ser una bebida de baja graduación alcohólica, pero cuando su consumo es en su justa medida, puede considerarse beneficiosa. A continuación, se muestran las propiedades más representativas:

- **Su fruto - la manzana:** "Una manzana al día mantiene al doctor en la lejanía", este refrán popular, deja claro lo favorable que es el consumo habitual de este fruto. Como por ejemplo: favorece el funcionamiento del aparato digestivo, ayuda a equilibrar la flora intestinal, es buena para la memoria, reduce niveles de colesterol y glucosa en sangre, cuenta con propiedades antioxidantes y un largo etc. Muchas de ellas también están reflejadas en la sidra.
- **Natural:** La sidra es una bebida natural, que está elaborada 100 % a partir de manzanas frescas.

- **Valor probiótico:** Cuenta con gran valor probiótico ya que favorece la digestión y regula la flora intestinal.

- **Sin gluten:** Al no tener dicha proteína es apta para celíacos.

- **Rica en vitaminas y minerales:** La presencia de vitaminas A y C, entre otras, ayudan a fortalecer los bronquios y limpiar las vías respiratorias, por lo que son perfectas para curar catarros o resfriados. Su contenido en minerales como fósforo, calcio o potasio (ya presentes en la manzana) ayudan a mantener niveles óptimos la presión sanguínea.

- **Contiene pocas calorías:** Esta bebida de bajo contenido alcohólico ($\pm 6\%$ vol.) aporta un bajo contenido calórico. Aproximadamente 33 Kcal por cada 100 ml, es decir por un *culín* de sidra, mucho menos que otras bebidas de la misma índole.

- **Diurética:** Es diurética, depurativa y anti-inflamatoria, ayuda a eliminar las toxinas del cuerpo, su alto contenido en cisteína (aminoácido) la convierte en un gran desintoxicante para el hígado y del riñón, además puede reducir los niveles de ácido úrico.

- **Buena digestión:** Al ser rica en enzimas digestivas ayuda regular el sistema digestivo, favoreciendo el metabolismo y equilibrando la flora intestinal. Puede tener efectos preventivos contra el cáncer de colon.

- **Antioxidante natural:** Su contenido en pectina (fibra natural) y sustancias antioxidantes ayudan a aminorar el colesterol en sangre, reduciendo el nivel de triglicéridos, no solo reduciendo el colesterol malo sino aumentando el bueno. Al ser rica en esta sustancia natural, también nos protege contra enfermedades coronarias o cardiovasculares, por lo que es buena para el corazón.

- **Combate alergias:** Su alto contenido en polifenoles ayuda a combatir alergias de forma natural. En concreto para ello es bueno quercetina, que también ayuda a combatir los infartos cerebrales.

- **Produce felicidad:** Siempre que su consumo sea moderado, genera una sensación de bienestar, elevando la energía vital y acaba por mostrar el lado más afectivo, brotando la exaltación de la amistad, de ahí el popular dicho: *"Con sidre aneyo, tórnase mozu la xente vieyo"*.



La sidra y la ciencia

Tradición e innovación se dan la mano en el sector sidrero asturiano que, en los últimos años, ha hecho una firme apuesta por la calidad y la adaptación al mercado. Para ello, el sector ha contado con la colaboración tanto de centros tecnológicos y de investigación de primer nivel como el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA), la Universidad de Oviedo o la Fundación Centro Tecnológico de la Información y la Comunicación (CTIC), como de empresas asturianas especializadas en el desarrollo de proyectos de I+D+i.

EL SERVICIO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO (SERIDA)

El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario SERIDA (www.serida.org) es el organismo público del Principado de Asturias que tiene por finalidad contribuir a la modernización y mejora de las capacidades del sector agroalimentario asturiano mediante el impulso y ejecución de la investigación y el desarrollo tecnológico agroalimentario, a fin de conseguir una mejora de la productividad, la diversificación en el sector y la elevación de las rentas de los activos primarios. El SERIDA es asimismo el organismo encargado de ejecutar los programas de investigación agraria y alimentaria desde que el Gobierno del Principado de Asturias asumiera las competencias en investigación agraria y pasasen a ser gestionadas por la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial.

Los órganos rectores de la entidad (Consejo Rector y Consejo Regional de Desarrollo Agroalimentario) permiten la participación del sector con lo que se garantiza la comunicación y la coordinación permanente entre representantes de la administración, los técnicos y científicos y las empresas y organizaciones sectoriales.

El SERIDA, a través de su **Departamento Tecnológico y de Servicios**, se encarga de canalizar al sector agroalimentario su variada oferta tecnológica. Este departamento desarrolla sus funciones en estrecha conexión con el **Departamento de Investigación**, encargado de la gestión científica de los programas de investigación y de coordinar las acciones y medios del departamento con el resto de actividades del SERIDA. Entre los diferentes programas de investigación que estructuran el departamento de Investigación del SERIDA, dos guardan una relación muy directa con el sector sidrero:

Programa Fruticultura

Realiza una investigación orientada a la mejora de la producción frutícola. En el caso del manzano, el principal cultivo frutal de la región, los esfuerzos se dirigen a la búsqueda de soluciones a los factores limitantes para lograr una producción sostenible y eficiente de manzana, en especial de manzana de sidra, abordando la prospección, conservación, caracterización, evaluación y mejora del material vegetal local y la optimización del sistema de producción.



Tecnología de los Alimentos

Sus trabajos se orientan hacia el diseño de procesos y la caracterización de productos derivados de la manzana y de la uva. Entre sus campos de actuación destacan la mejora de los métodos tradicionales de elaboración, el desarrollo de nuevos productos y la caracterización de microorganismos autóctonos. Este departamento lleva a cabo también los análisis físico-químicos de las muestras recogidas por el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias y la formación de sumilleres, actividades establecidas dentro del convenio de colaboración firmado entre el SERIDA y el Consejo Regulador. El área de Tecnología de los Alimentos ofrece asimismo un completo panel de servicios científico-tecnológicos en el área de la sidra tales como:

Servicio de análisis de bebidas acreditado

(ENAC 430/LE930) a través del Laboratorio Oficial del Principado de Asturias. Este laboratorio realiza análisis acreditados de mostos, vinos, vinagres, sidras y bebidas espirituosas para profesionales del sector, particulares y proyectos de investigación. En este ámbito se realizan los análisis físico-químicos necesarios para la verificación de aptitud de las sidras acogidas a la DOP Sidra de Asturias. La oferta se completa con:

- Análisis microbiológicos: recuentos en medios específicos y selectivos, métodos moleculares de identificación y microscopía.
- Métodos rápidos de análisis: MIR-FTIR.
- Análisis sensoriales de sidras y aguardientes: evaluación de atributos sensoriales (comportamiento en vaso, color, sabor y aroma) y entrenamiento y mantenimiento de paneles de análisis sensorial.
- Información y asesoramiento a los *llagares* y a particulares en temas relacionados con equipamiento tecnológico, tratamientos y correcciones en los distintos productos y reglamentación en vigor. Asimismo, se asesora a través de publicaciones técnicas y divulgativas tanto de carácter autonómico como nacional y la participación en jornadas y reuniones con técnicos del sector.

Diseño de procesos y desarrollo de nuevos productos:

- Proceso para la producción de biomasa de las levaduras de la Colección de Cultivos Tipo en condiciones de asepsia y viabilidad fermentativa.
- Método alternativo para el envejecimiento de aguardientes de sidra.
- Elaboración de sidras naturales espumosas: única fermentación y segunda fermentación en botella o en depósito.
- Método de elaboración de aperitivo de manzana.



Análisis sensorial de sidra natural

Caracterización de productos:

- Perfil sensorial y aromático de sidras naturales.
- Marcadores en sidras alteradas con “picado acroleínico”.
- Composición fenólica y actividad antioxidante en sidras naturales y magayas.
- Establecimiento de perfiles analíticos y sensoriales que permiten la diferenciación de los aguardientes en función de la materia prima, sistemas de destilación, tiempo y madera de envejecimiento.
- Adulteraciones: perfiles fenólicos indicadores de materia prima.

Caracterización de microorganismos de interés agroalimentario a través de una Colección de Cultivos Tipo integrada por levaduras sidreras seleccionadas y de levaduras autóctonas para la elaboración de sidra natural y de sidras espumosas con segunda fermentación en botella, así como de levaduras con actividades enzimáticas.

UNIVERSIDAD DE OVIEDO

La Universidad de Oviedo cuenta con cerca de cien grupos y equipos de investigación relacionados con la Biotecnología además de un Grupo de Nuevos Procesos en Tecnología de los Alimentos, asociado al Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Por su parte, el Instituto Universitario de Biotecnología de Asturias (IUBA), puesto en marcha por la Universidad de Oviedo en 1992, desempeña un papel estratégico en ese ámbito, aspirando a cohesionar y potenciar la multidisciplinaridad de sus investigadores para alcanzar niveles de excelencia en la enseñanza posgraduada en el campo de la Biotecnología así como en la investigación aplicada a la sanidad humana y animal, la agricultura, la ganadería y pesca, la alimentación o los bioprocesos industriales.

Cátedra de la Sidra de Asturias de la Universidad de Oviedo

La Universidad de Oviedo y el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias firmaron en diciembre de 2019 un acuerdo para la creación de la Cátedra de la Sidra para la investigación, divulgación y formación en el cultivo, el medio ambiente y la cultura sidrera. Con la Cátedra de la Sidra de Asturias ya son 27 las cátedras de empresa con las que cuenta la Universidad de Oviedo.

El acuerdo entre ambas instituciones nació con vocación de servicio público y con el objetivo de promocionar el estudio en el ámbito de la producción y el consumo de sidra, su repercusión socioeconómica o las implicaciones culturales vinculadas a ella. En este contexto, la cátedra será la encargada de promover la investigación en el cultivo de manzana, las propiedades de la sidra, el medioambiente, la historia y cultura sidrera, así como su mercado, rentabilidad y la relación de la sidra con el turismo y la gastronomía. Asimismo, otro de los cometidos de la cátedra es la divulgación y transferencia de conocimiento a través de jornadas, publicaciones, conferencias, seminarios y talleres... así como premiar los mejores trabajos de fin de grado, máster y tesis doctorales en este ámbito.

Desde la creación de la cátedra y hasta la fecha, ya han sido varios los hitos alcanzados. Por un lado, se han firmado junto a la Consejería de Educación tres unidades didácticas sobre historia y cultura sidrera para los ciclos de Infantil, Primaria y Secundaria para el curso 2021/2022. Por otro, se ha puesto en marcha la colección editorial de *Cuadernos de la Cátedra de la Sidra de Asturias*, cuyo objetivo es introducir a los alumnos en la historia, la cultura y la dimensión científica de la sidra. Se ha editado ya el número 0, llamado *Introducción a la historia de la sidra en Asturias*, y se está ultimando la publicación del número 1: *La sidra francesa y su relación con Asturias*.

Paralelamente, se ha concedido una beca de colaboración para la difusión de la Cátedra en las redes sociales y se han creado dos becas para Trabajos de Fin de Máster (TFM) que aborden una temática relacionada con la sidra, siendo una de ellas destinada a Ciencias Sociales y Humanidades, y la otra a Ciencias Experimentales y Biosanitarias. Estas becas conllevan una ayuda económica y la publicación del Trabajo de Fin de Máster como libro en caso de que este sea calificado con sobresaliente. Por último, cabe destacar que la Cátedra de la Sidra de Asturias es patrocinadora del título Especialista Universitario en *Asturias. Espacio, Historia, Patrimonio, Cultura*.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



Cátedra de la Sidra de Asturias



Universidad de Oviedo ~ Universidá d'Uviéu ~ University of Oviedo

SISTEMA PÚBLICO DE TRAZABILIDAD DE LA DOP SIDRA DE ASTURIAS A TRAVÉS DE TECNOLOGÍAS BLOCKCHAIN

Gracias a la tecnología *Blockchain* (cadena de bloques) actualmente es posible realizar la trazabilidad de la sidra, es decir, saber de dónde viene la manzana de la botella de sidra que nos estamos tomando, descubrir en qué finca se cosecharon las manzanas empleadas en su elaboración y cuándo se procedió al embotellado de la misma.

En octubre de 2019 se presentó el proyecto llevado a cabo por el equipo *Blockchain* de la **Fundación Centro Tecnológico de la Información y la Comunicación (CTIC)** de Asturias en colaboración con el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias por el cual, y a través de una aplicación de consulta, el consumidor ya puede acceder a información detallada sobre el origen y el proceso seguido para elaborar sidra.

Con la puesta en marcha de este proyecto se unen la tradición de la elaboración de la sidra y la tecnología disruptiva *Blockchain* para conseguir aportar más información y más fiable a los consumidores, cada día más interesados en conocer las características y procedencia de los alimentos que consumen.

Para este proyecto, en el que han participado inicialmente dos *llagares*, Sidra Menéndez (sidra Val d'Ornón) y *Llagar* Castañón (sidra Val de Boides), el CTIC desarrolló dos **aplicaciones de software**: una de consulta, multi-idioma y para cualquier dispositivo, que los consumidores usarán cuando deseen conocer más información sobre el origen y otras características de la DOP Sidra de Asturias; y otra aplicación de registro de datos para todas las profesionales de la cadena de producción, elaboración y distribución y/o venta de la sidra. Además, los datos se encuentran registrados en una *blockchain* pública (en concreto la red Telos), de forma que es posible contrastar de manera fehaciente que los datos que se muestran en la aplicación de consulta se corresponden con los que existen en el registro en *Blockchain*. De esta forma la tecnología *Blockchain* se erige como una tecnología que aporta soluciones en la cada vez más demandada trazabilidad de productos agroalimentarios, reforzando además la seguridad del consumidor final con respecto al proceso de elaboración del producto.

Por medio de este proyecto, el Consejo Regulador refuerza su apuesta por la innovación y contribuye a mejorar la imagen de marca de la DOP Sidra de Asturias incrementando la confianza del consumidor, afianzando la seguridad y confianza en la trazabilidad de la sidra con Denominación de Origen Protegida y ayudando a los *llagares* a introducirse en productos y servicios de carácter tecnológico que permitan mejorar su imagen y competitividad en el mercado.

Nota de cata: Este lote está elaborado con una selección de entre 6 y 10 variedades de manzana de las iniciales 22 que entraron en DOP (Riasso, Solarina, Carris, Verdialona, De la riega, Regana, Durona, Collaos, etc.) que aportan aromas vegetales, color bajo y pajizo y mucho frescor debido a su acidez fija. Este lote tiene una característica astringencia debida a la presencia de una mayor cantidad de alguna variedad con más carácter amargo.



Captura de pantalla de la aplicación para la trazabilidad de la DOP Sidra de Asturias a través de tecnologías Blockchain

SOSTENIBILIDAD Y REUTILIZACIÓN EN LA INDUSTRIA SIDRERA

La industria sidrera asturiana transforma alrededor de 35 millones de kilos de manzana al año, actividad que origina una importante cantidad de residuos, como la *magaya* (restos de pulpa de manzana resultantes del proceso de prensado de sidra) y las borras de fermentación de la sidra. En la actualidad, ambos residuos constituyen una carga medioambiental cuya gestión supone un coste económico para las empresas. Sin embargo, tanto la *magaya* como las borras deberían considerarse subproductos de la industria con alto valor añadido, ya que son fuente de compuestos bioactivos con un elevado potencial para el diseño de aditivos naturales y alimentos saludables.

Reutilización de la magaya

Se estima que la cantidad producida de ese residuo en Asturias está en torno a los nueve millones de kilos al año. Aunque en 1852, el catedrático de química Luanco y Riego instala en Oviedo un sistema de alumbrado de gas procedente de la transformación de la *magaya* que no tuvo más recorrido, hoy en día la *magaya* se reutiliza casi de forma exclusiva para la alimentación del ganado, lo cual le supone un bajo valor añadido.

No obstante, investigadores del Área de Tecnología de los Alimentos del SERIDA han demostrado que la *magaya* podría configurarse como un subproducto de alto valor añadido al tratarse de una materia prima sin ningún tratamiento químico ni enzimático, libre de azúcares y con un gran contenido proteico. En ese contexto (y teniendo en cuenta que el Decálogo de Sostenibilidad de la Industria Agroalimentaria recoge entre sus principios la reducción de residuos y el fomento de nuevas tecnologías y productos innovadores de forma compatible con una economía más sostenible), investigadores del SERIDA publicaron en 2019 el estudio *Elaboración de productos sin gluten enriquecidos con magaya* cuyo objetivo era poner a punto un procedimiento para el enriquecimiento funcional y nutricional de la *magaya* con el fin de obtener un aprovechamiento integral de la misma como harina enriquecida, sin gluten ni azúcar, destinada a la elaboración de alimentos para personas con patologías como la diabetes, o con intolerancias alimentarias, como los celíacos. Esta utilización permitiría, además, disponer eficazmente de los beneficios de la *magaya* sin generar nuevos residuos. Para ello, se realizaron fermentaciones de *magaya* con cepas de levaduras autóctonas, previamente seleccionadas en el SERIDA, en condiciones controladas (temperatura, tiempo de fermentación y nivel de nutrientes).

Como complemento del estudio, en 2020 se realizó una prueba piloto con panes y pasteles para conocer la aceptación que tendrían en los consumidores. Se elaboraron varios productos de repostería y panadería formulados con harina de *magaya* que fueron sometidos a degustación en una cata en la que se analizaron, entre otros parámetros, el color, la textura y el sabor así como la calidad nutricional.

Los resultados de esta evaluación han puesto de manifiesto el potencial de la harina de *magaya*, tanto fermentada como sin fermentar, en la formulación de alimentos y su aceptabilidad por parte de consumidores. Por otro lado, se demostró que la incorporación de pequeñas cantidades de *magaya* en productos de panadería o repostería

permitiría su etiquetado como alimentos con "alto contenido de fibra". El ensayo permitió concluir además que la reutilización integral de la *magaya* y su incorporación en la cadena alimentaria contribuirían a una mayor sostenibilidad de la actividad sidrera.

A medio camino entre la reutilización de la *magaya* y la unión de dos alimentos tan característicos y tradicionales de Asturias como la sidra y el queso, cabe destacar la creación por parte de una quesería asturiana de un nuevo concepto de queso afinado con *magaya*. El queso, elaborado con leche entera y cruda de vaca, termina en este caso su envejecimiento con *magaya* en un barril herméticamente sellado. Durante cinco meses, el jugo restante de la *magaya* fermenta y rehidrata el queso con notas de sidra, alterando su textura y cremosidad y aportando características especiales y únicas.

Reutilización de las borras

Las borras de fermentación de la sidra que se depositan en el fondo del tonel son la biomasa constituida principalmente por levaduras y bacterias que se desarrollan durante el proceso de transformación del mosto de manzana en sidra. El elevado contenido en materia orgánica de las borras, junto a la propia naturaleza fangosa de las mismas, dificultan especialmente su manejo y tratamiento, convirtiéndolas en un importante residuo de la actividad sidrera. Se estima en un millón de litros anuales las borras generadas en Asturias.

Actualmente, su reutilización se limita al tratamiento para mejorar algunos defectos durante la elaboración de sidra natural como el *dulcín*, malos olores, problemas de *espalme*, etc. Más allá de estas aplicaciones ocasionales, no existe un aprovechamiento real de este residuo que origina, además, un coste adicional para su adecuada gestión medioambiental.

En 2016, científicos del Departamento de Tecnología de los Alimentos del SERIDA publicaron un estudio sobre la *Caracterización microbiológica y química de borras de sidra* como etapa previa a la búsqueda de nuevas aplicaciones para su revalorización. Este estudio concluyó que la caracterización química de las borras analizadas permite considerar este residuo de la industria sidrera como una importante fuente de compuestos con elevado interés nutricional y funcional. La importante carga microbiana presente en las borras de sidra sugiere que deben ser manejadas con precaución, ya sea cuando se reutilicen para mejorar defectos sensoriales o a la hora de su gestión medioambiental. Por otro lado, el método tradicional de elaboración de la sidra natural asturiana, en el que el empleo de aditivos es inusual, permite pensar en la borra como una materia prima de calidad para su aprovechamiento y posterior revalorización.

Reutilización de las botellas

En Asturias se envasan unos 35 millones de botellas de sidra natural tradicional año, lo que equivaldría a una producción de más de 17.000 toneladas de vidrio. No obstante, los *llagares* asturianos cuentan con una larga tradición en la reutilización de las botellas de sidra natural tradicional, algo singular en el mercado de bebidas en España y que contribuye a disminuir la emisión de gases de efecto invernadero. El reciclaje de vidrio permite ahorrar un 30 % de energía pero con la reutilización de las botellas de sidra en Asturias se evita fabricarlas de nuevo, lo que supone un ahorro de hasta un 90 % de energía y evita la emisión a la atmósfera de unas 2.700 toneladas de equivalente de dióxido de carbono al año.



Pantalla de inspección para detectar suciedad o roturas después del lavado de las botellas reutilizadas



Nuestra tradición,
patrimonio de todos

CANDIDATURA DE LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA A PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD DE LA UNESCO

La sidra es algo más que una bebida para los asturianos. La sidra y su escanciado es sinónimo de Asturias, de celebración y de amistad. En torno a la sidra los asturianos hemos construido un rito original y participativo: **el ritual del escanciado es un símbolo de nuestra tierra**, una imagen en la que nos reconocemos y nos identifican los de fuera y la parte intrínseca de una socialización que invita a compartir, celebrar y estrechar lazos de amistad.

La cultura sidrera asturiana es, en definitiva, una de las señas de identidad que mejor nos representa y, por esa razón, queremos que el mundo reconozca los vínculos de amistad universal y fraternidad que encierra la bebida emblemática de Asturias y que forme parte de la Lista del Patrimonio Mundial Inmaterial de la UNESCO.

Estar dentro de esta lista significa salvaguardar la Cultura Sidrera Asturiana, garantizando su viabilidad y permitiendo su recreación y transmisión continua para vincularla a las generaciones futuras, evitando que se pierda.

Por todas estas razones, en enero de 2019, las Direcciones Generales de Patrimonio y Desarrollo Rural y Agroalimentación presentaron oficialmente a los medios regionales y nacionales la candidatura para que la Cultura Sidrera de Asturias forme parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO

En esta convocatoria se dieron a conocer las diferentes actividades enmarcadas dentro de la red de apoyo de la candidatura asturiana y las diferentes plataformas previstas para animar la participación de todo el pueblo asturiano, tanto de las personas que residen en los 78 municipios asturianos como en cualquier otro lugar del mundo. Entre esas plataformas, destaca una de las herramientas centrales para la candidatura: (www.culturasedreraasturiana.com) a través de la cual todas aquellas personas interesadas podían y aún pueden dar su apoyo directo y motivado desde el formulario *online*, conocer el mapa exacto de embajadores y colaboradores, así como mantenerse al día sobre toda la actualidad.

En este contexto, se movilizó asimismo a los diferentes ayuntamientos de la región para que formaran parte activamente del proyecto y propusieran una serie de embajadores, figura clave para la captación de apoyos, pues en su compromiso, se encargan de dinamizar la candidatura, hacer difusión de la misma y recabar apoyos a través de un libro de firmas en su área de influencia. Durante la primera mitad de 2019 se nombraron 181 embajadores que recogieron los testimonios de apoyo de 17.697 personas, a los que hay que sumar 2.465 adhesiones a través de la página web abierta para difundir la propuesta.

En las redes sociales habilitadas para el apoyo de la candidatura se registraron hasta junio de 2019 cerca de 2.000 seguidores, con más de 20.000 interacciones. Por otro lado, la gran familia asturiana en el exterior y que tiene como buque insignia los Centros Asturianos fueron los primeros en implicarse en esta iniciativa.



Récord de escanciado simultáneo, Gijón
Foto: Divertia

A este respaldo popular se sumó el apoyo de diversas instituciones, como la Universidad de Oviedo o la Federación Asturiana de Concejos, y la concesión a la cultura sidrera del Moscón de Oro 2019, otorgado por la Asociación Amigos de Grado.

Además de la movilización social, la Administración constituyó un comité director para llevar a cabo todos los trámites oficiales y la elaboración del expediente de la candidatura. El comité director está dirigido por las Consejerías de Educación y Cultura y Desarrollo Rural y apoyado por los responsables de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias. En él participan antropólogos, historiadores, especialistas en el mundo de la sidra y técnicos de la Administración que han sabido condensar la idiosincrasia, el simbolismo y la pluralidad de la cultura sidrera para avalar la candidatura.

En julio de 2019 el comité director completó la fase técnica del proceso y remitió al Ministerio de Cultura español la documentación justificativa de la propuesta de la cultura sidrera asturiana para su inclusión en la lista representativa de la UNESCO, que daría paso a la posibilidad de ser declarada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

En esta documentación técnica, que sigue las especificaciones de la UNESCO, se describe detalladamente la cultura sidrera asturiana y se hace hincapié en sus elementos constitutivos, sus rasgos identitarios y su especificidad. El expediente presentado incluía un vídeo y un dossier fotográfico de gran calidad para mostrar, de forma sintética y representativa, la esencia de la cultura sidrera, de cara a explicar su originalidad y relevancia. Asimismo, el documento dota de rigor técnico, argumental y científico la candidatura describiendo todo el proceso de elaboración de la sidra, desde la plantación de manzanos al embotellado, la posterior comercialización y el consumo doméstico, además de explicar cómo en la cultura sidrera se combina lo comunitario, lo lúdico y festivo, la celebración o las formas de socialización.

El trabajo explica además que la sidra configura una cultura inmaterial genuina, en la que tienen cabida manifestaciones artísticas (música, pintura, literatura...) con sus propios rituales y normas internas escritas y no escritas. Asimismo, el documento, que considera la sidra "uno de los principales iconos de Asturias", incide en el gran respaldo social de la candidatura en el Principado y el intenso proceso de participación ciudadana que ha acompañado a la preparación de la propuesta.

Tras la entrega al Ministerio de Cultura de la documentación técnica se abre un nuevo proceso, supeditado a la apertura por parte de la UNESCO de un plazo para que España pueda presentar nuevas candidaturas a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

En la actualidad, se desconoce aun cuándo podrá España presentar una nueva propuesta. En el momento en el que se abra esa posibilidad, la cultura sidrera asturiana tendrá que competir con iniciativas procedentes de otras comunidades autónomas. La decisión sobre la fecha de la candidatura asturiana es, en estos momentos, potestad del Consejo del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.



La sidra

en la cultura y el arte

La sidra asturiana está muy presente en la vida cotidiana de los asturianos y en sus formas de sociabilidad. Alrededor de la sidra se ha generado un rico y complejo ámbito cultural que ha quedado profusamente reflejado en las artes plásticas, en la creación literaria y en la música. La historia de Asturias va unida a la sidra y es difícil encontrar algún escritor, poeta o pintor asturiano que no haya hecho referencia a esta singular bebida.

LA SIDRA EN LA MÚSICA ASTURIANA

La canción asturiana tiene orígenes muy inciertos y, al igual que ocurre en otros lugares, recibió influencias culturales diversas tales como la celta (patente en la semejanza musical con la llamada cultura atlántica), la árabe-andaluza, como evidencian las similitudes entre nuestra tonada y la canción andaluza, y la europea, que tanto influyó la música medieval y religiosa y aportó rasgos distintivos a nuestra canción tradicional y popular.

Música popular asturiana - los cantares de chigre

La Asturias rural, durante siglos aislada, fue dando forma a un sinfín de manifestaciones musicales y culturales. Durante siglos, los asturianos crearon y adaptaron todo tipo de ritmos y letras a la música tradicional, la cual fue pasando de padres a hijos de forma oral, reinventándose con cada nueva generación.

La Revolución Industrial, período en el que se introdujo la minería en Asturias, se incorporan nuevas letras desvinculadas de lo exclusivamente rural. Por otro lado, las canciones que se entonaban en las romerías y fiestas populares comienzan a cantarse en las sidrerías y chigres, hecho que ha pervivido hasta nuestros días. El siglo XIX también fue el de las comunicaciones, permitiendo la entrada de influencias de otras zonas de España que, respondiendo a similares sentimientos, se adaptaron al gusto y estilo de los cantares asturianos. Igualmente, la emigración asturiana en la época facilitó otra forma de hacer música introduciendo, por ejemplo, la habanera y la polca en el repertorio popular asturiano.

El siglo XX trajo consigo el desarrollo de la radio y de las compañías de variedades y la canción popular asturiana y la tonada comienzan a mezclarse con la copla flamenca. De este fenómeno surgen figuras como El Presi y sus canciones asturianas que, influenciadas por el flamenco y acompañadas por guitarra y orquesta, gozaron de un gran éxito popular. Los años cincuenta del pasado siglo se caracterizaron por la influencia de ritmos americanos. De esta tendencia surgieron grupos como el Trio Sanjuanín o Los Pamperos en el que participaba el propio Presi. En los setenta, el *folksong* americano dio un aire nuevo a la música popular asturiana, coincidiendo con la aparición de grupos como Madreselva y el propio Víctor Manuel cuya música, aun partiendo de un componente popular asturiano, va escorando progresivamente hacia el terreno del pop. Gran parte de los temas de Víctor Manuel de su primera época pueden catalogarse ya como parte del repertorio habitual de los cantares de chigre. En los años setenta y ochenta continúa esa influencia y surgen cantantes como La Pastorina, Vicente Díaz o el Dúo Costaverde. Por esos años e influenciados por la canción protesta sudamericana, grupos como Nuberu o cantautores como Carlos Rubiera o Jerónimo Granda, reinventan algunas de las canciones populares asturianas más conocidas desde su particular tratamiento de la música.

Toda esta maraña de influencias y temas musicales dan forma al cancionero popular de chigre, en donde confluyen melodías muy antiguas hasta canciones *neofolk* como las de Nuberu o grandes éxitos de ventas de Víctor Manuel.

Así pues, se puede afirmar que los cantares de chigre no son un género musical en sí mismo sino un conjunto de músicas populares asturianas muy variadas en todos los sentidos (ritmo, melodías, escalas, tonos...) pero que poseen dos aspectos en común: reflejan el sentir de la gente asturiana o, por decirlo de otra forma, la asturianía y se desarrollan de manera espontánea por los asturianos en tiempos de fiesta, se cantan con los amigos al tiempo que se toma unos *culinos* de sidra... y en ellas la gente es protagonista absoluta pues son los creadores, adaptadores y transmisores de las mismas.

Los cantares de chigre son una **especie de compendio de música popular que se ha ido transmitiendo de forma oral entre las gentes de Asturias a través de generaciones**. Las canciones más comunes son las cantadas en grupo y entre ellas se encuentran canciones de entretenimiento, de ronda, de boda, de nostalgia, etc. En cuanto a la canción en solitario la tonada o asturianada es la reina indiscutible de los cantares de chigre en todas sus versiones.



La Tonada, Manuel Medina Díaz. Museo de Bellas Artes de Asturias

La **tonada asturiana** ha constituido un elemento importante ligado tradicionalmente al consumo de sidra y por ende de los chigres. Es el género más identificativo y singular y el mejor ejemplo de cantar con amor a Asturias. La definen dos características muy singulares: la extrema simplicidad de su estructura melódica básica y la extrema complicación de su técnica melismática (cambio de la altura musical de una sílaba de la letra de una canción mientras se canta) por lo que lo importante de la tonada no es lo que se dice sino cómo se dice. Los orígenes de la tonada son muy desconocidos y prácticamente no hay ninguna referencia a la misma antes de los primeros cancioneros asturianos que aparecen a finales del siglo XIX.

Zarzuela y ópera

Entre las zarzuelas que incluyen temática asturiana y referencias expresas a la manzana hay que destacar la zarzuela de ambiente asturiano *Xuanón*. Se trata de una comedia lírica en dos actos, con música de Federico Moreno Torroba y libreto de José Ramos Martín. Estrenada en marzo de 1933 en el Teatro Calderón de Madrid, desarrolla su acción en la cuenca minera y en ella aparece el conocido *Canto a la Sidra*, popularizado hasta el punto de que hay quien, equivocadamente, lo considera un tema tradicional asturiano:

Canto a la Sidra
 Ante un vaso de sidra, yo
 me descubro.
 Viva el zumo sabroso de
 la manzana
 que el sol prisionero dentro
 de un vaso,
 tan rubio como el pelo
 de mi rapaza...!
 Dios echó a Adán y Eva
 del paraíso
 por comer la manzana...
 ¡Serían tontos!
 Si en lugar de comerla,
 hacen la sidra,
 Dios les hubiera dicho:
 ¡Yo os perdono...!
 Mirad, ve cual chorro de oro
 que cae para mi regalo...
 Beber quiero hasta ajumarne
 la sangre de los manzanos,
 de este risueño
 y tranquilo campo...
 ¡Terriña mía!
 ¡Campo asturiano...!
 ¡Altas montañas...!
 ¡Risueños prados...!
 Beber quiero hasta jumarme.
 ¡Echa ahí, más sidra en mi vaso!

¡Aé, aé!
 Echa sidra en este vaso
 que yo quiero beber más,
 porque cuando estoy jumá
 las penas se me van.
 El dinero que echo en sidra
 no me importa a mi gastar,
 que comiendo, bebiendo,
 consigo yo olvidar.
 El beber quita el penar
 ¡Bebamos más...!

Otras de las zarzuelas más representativas del costumbrismo asturiano y con constantes referencias a la manzana y la sidra son: *La pícara molinera* del Maestro Luna y con letra de Torres del Alamo y Asenjo (inspirada en la novela *La Carmona* del escritor y poeta gijonés Alfonso Camín y estrenada en el Teatro Apolo de Madrid en diciembre de 1928) y *El Gaitero de Gijón* del Maestro Romo y letra de Guillermo y Rafael Fernández Shaw (estrenada en el Teatro Campoamor de Oviedo en marzo de 1953).

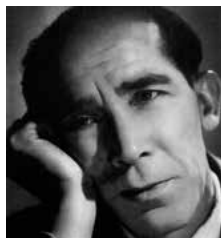
Una zarzuela de temática destacable, también calificada como ópera bufa, es *Carmina* del Maestro Pahissa y letra de Paco Meana, estrenada por primera vez en el Teatro Colón de Buenos Aires en 1947. En Asturias es prácticamente desconocida a pesar de que la música está tomada del cancionero popular asturiano y la acción se dramatiza en versos de tono popular con expresiones típicas del asturiano de la zona de Gijón.

Otras zarzuelas asturianas remarcables pero que, tal vez por haber sido escritas con criterios demasiado locales y en fechas tardías, apenas se han representado son *La Raitana*, de Luis Ruiz de la Peña y *La Torrentera* del maestro Renedo de la que se popularizó el coro *Ofrenda a la manzana y a la sidra*, un coral que es como un himno para los sidreros:

*La sidra es mi pasión
 que entre burbujas de espuma
 lleva del dolor la bruma
 y hace reír el corazón...
 Beben los asturianos
 sangre de los manzanos,
 quiero beber, quiero soñar,
 quiero querer, quiero cantar.*

En cuanto a la ópera, sobresale sin lugar a dudas *Don Rodrigo*, con música del Maestro Ginastera y letra del dramaturgo asturiano Alejandro Casona. Estrenada en el Teatro Colón de Buenos Aires en 1964, esta ópera en tres actos y nueve cuadros mezcla historia y ficción y se cierra con un aria, cantada por Florinda, que anuncia la llegada de un nuevo Reino con estos versos de Casona:

*Allá en las verdes Asturias
las de las verdes montañas,
las de los castaños verdes
y la mar acantilada.
Allá en las verdes Asturias
ha nacido la esperanza.
Allá en los verdes prados,
allá en la nieblas altas,
allá en los montes bravíos
verdes de musgo y manzana.
Allá en las verdes Asturias
se alcan tu cruz y tu espada.*



Alejandro Casona

LA MANZANA Y LA SIDRA EN LA PINTURA ASTURIANA

Tanto los espacios de sociabilidad propios de la sidra (espicha, *llagar*) como aquellos en los que la sidra supone un importante elemento vertebrador (chigre, romería) y las peculiares formas de sociabilidad y trabajo comunitario que la sidra genera, se han visto reflejados en el repertorio de obras, principalmente de carácter popular, en las que la sidra tiene protagonismo o está presente.

Los más grandes pintores asturianos, al igual que otros menos notables, han firmado alguna obra con temas de manzanas, *llagares*, chigres, romerías populares, etc. Asimismo, el paisaje (vegetación, manzano, *pumarada*...) son muy a menudo motivos evidentes o sugeridos de la pintura asturiana, desde el punto de vista más costumbrista hasta la figuración abstracta.

Evaristo Valle (Gijón 1873 -1951) y Nicanor Piñole (Gijón, 1878 -1978) son dos de las figuras clave de la pintura asturiana y fuente de inspiración de la que se han



La recogida de la manzana, Nicanor Piñole. Museo Bellas Artes de Asturias

nutrido otros artistas asturianos. Ambos tratan abundantemente el paisaje y el folclore asturiano en su obra. No en vano, estos artistas tienen sendos museos monográficos dedicados a su vida y obra en la ciudad de Gijón, si bien alguno de sus cuadros pertenece a colecciones privadas o se exponen en el Museo de Bellas Artes de Asturias situado en Oviedo.

Del mismo modo que Piñole y Valle representan el arranque de la pintura asturiana, Aurelio Suárez (Gijón 1910-2003), Antonio Suárez (Gijón 1923-2013), Joaquín Rubio Camín (Gijón 1929-2007) y Orlando Pelayo (Gijón 1920-1990) representan la plenitud de la pintura moderna asturiana y, todos ellos, reflejaron en su obra el universo de la manzana desde su particular concepción del arte.

La manzana

Es sin duda la parte implícita de la sidra que cuenta con mayor número de referencias en la pintura. Desde el punto de vista temático, y aunque el tema del bodegón no fue muy popular en la Asturias decimonónica, encontramos diversos ejemplos en los que la manzana aparece reflejada, entre los que destacan *Bodegón* (1897) y *El puesto de mi calle* (1899) de Julia Alcayde que incluyen, entre otros frutos, la manzana, así como el *Bodegón de Llastres* (1897) de Telesforo Cuevas que presenta una gran diversidad de objetos entre ellos manzanas. En épocas más modernas, Eduardo Úrculo y Antonio Suárez nos han dejado igualmente numerosas muestras. Dentro de esta temática es necesario hacer referencia al tema del bodegón "parcial" de Nicanor Piñole *Niño estudiando* (1910) en donde se ve en primer plano tres realistas manzanas a modo de encuadre del aire asturiano de la escena del fondo con el niño sentado detrás de una mesa de estudio. Como tema monográfico por excelencia está la serie de cuarenta y cuatro acuarelas sobre las variedades de manzana asturiana pintadas por María Galán en 1938 como fichas de ilustración de trabajos de ingeniería agrónoma,

También la manzana ha sido incluida en los bodegones de otros artistas asturianos como Inocencio Urbina Villanueva, Luis Bayón, Gonzalo Espolita, Marixa, García-Carrijo, Joaquín Rubio Camín, José Purón Sotres, Concha Mori, Jaime Herrero, Faustino Goico-Aguirre, Manuel Linares, Celso Granda, Carlos Sierra, Bernardo Sanjurjo, Juan Evangelista Canellada, Paulino Vicente, Miguel Ángel Lombardía...

La manzana dentro del contexto de su venta y su presencia en los mercados o en romerías fue frecuentemente representada por artistas como Mariano Moré Cors en su lienzo *Mercado de Quirós* donde en un ambiente costumbrista la manzana es uno de los frutos a la venta en el mercado. Otras obras de parecida temática es *Vendiendo manzanas* (c. 1912) y *El mercado* (c. 1947) de Evaristo Valle. Izarra, por su parte, en *La aldeana payariega* presenta el acto de la venta ambulante en las paradas de tren, concretamente en la estación de Puente de los Fierros.

Una de las escenas que sin duda ofrece un gran número de representaciones a lo largo de la historia del arte (y donde la sidra solo entra de soslayo) es el tema de Adán y Eva en el Paraíso, tratado en clave desacralizada por Evaristo Valle en uno de sus cuadros más famosos: *Adán y Eva* (1942). Por su parte, Aurelio Suárez en *Adán y Eva en el Paraíso* (1952) trata con su estilo particular este mismo tema.

Las obras de Eduardo Úrculo (*Manzana y desnudos*), Javier Díaz Roiz (*Acrílico*, 1986), Santos Balmori (*Desnudo*, 1931; *Tres mujeres y una manzana*, 1986) harían alusión a una versión libre de Adán y Eva en el paraíso que más bien se englobaría en la categoría de desnudos y manzanas.



A la puerta de un llagar, Evaristo Valle. Museo Bellas Artes de Asturias

La sidra

En el arte asturiano son recurrentes los temas que se refieren a la sidra de forma directa o a su proceso de elaboración. En cuanto a la manzana dentro del proceso de elaboración de la sidra destaca especialmente el lienzo de gran formato de Nicanor Piñole *Recogiendo la manzana* de 1922, considerado uno de los cuadros más importantes del impresionismo español y que se puede admirar en el Museo de Bellas Artes de Oviedo. Parecido contenido tiene el cuadro de José Uría *Recogida de manzanas*.

El *llagar* como local de elaboración y almacenaje de sidra ha inspirado a un gran número de artistas entre los que sobresalen las siguientes obras: *Haciendo sidra* de Mariano Moré Cors, *A la puerta del llagar* (1948) de Evaristo Valle o *Lagar con autorretrato* (1973) de Celso Granda.

Los espacios de consumo ya aparecen en obras pictóricas del siglo XIX como *Los bebedores de sidra* de D. G. Menéndez y *La espicha* de Mariano Moré Cors donde, alrededor de un "tonel enramado", hombres, mujeres y niños consumen sidra en las tradicionales *xarres* de cerámica. Por su parte, el chigre, tanto desde su ámbito interior como exterior (puesto que algunas escenas de bebedores de sidra se desarrollan en la calle delante del mismo), cuenta con su propio papel protagonista en las obras de artistas que desarrollaron la mayor parte de su obra a lo largo del siglo XX como Alfredo Truán Álvarez (*El último culín*) y Manuel Medina (*La tonada*). Evaristo Valle lo pone de manifiesto en *Interior de chigre* (1906) y *Bebedor* (viñeta de *El Noroeste*, 1907) que añade la leyenda en la cabecera "sobre el cierre de las tabernas. Opinión autorizada", y al pie "por mí que cierren", mientras un individuo de aspecto ebrio se abraza a una botella ancha como la de sidra haciendo además de haber tomado medidas preventivas ante el cierre de los establecimientos. En *Demetrio el Guapo en la taberna* de 1949, Valle pinta a varios individuos que merien-



Demetrio, El Guapo, en la taberna, Evaristo Valle. Museo Bellas Artes de Asturias

dan *oricios* (erizos de mar) con sidra, una práctica que debía ser bastante común en los chigres de la costa asturiana. En *La merienda*, otra obra de Valle de 1905, un grupo de aldeanos acomodados en un paisaje costero meriendan sidra, manzanas y bollos *preñaos*.

Igualmente, la romería y las fiestas son también unos de los espacios festivos de consumo de la sidra más representados. Los óleos *La romería* (1925) *En el puesto* (1922) y *Danza prima*, (1932) de Nicanor Piñole dan fe del ambiente festivo donde no falta la sidra. Lo mismo ocurre en las obras de Ignacio de León y Escosura (*Una fiesta en el campo*), Evaristo Valle (*El indiano y su familia en la romería*, c. 1917 y *Romería*, 1909), Celso Granda (*Romería: La Flor*), Nicolás de Soria (*Al Carmen*, *La sidra*) y Mariano Moré Cors (*Romería de la Flor*). En este tipo de obras era muy común encontrar el ritual del escanciado.

LA MANZANA Y LA SIDRA EN LA POESÍA

Del poeta en asturiano más antiguo del que se tiene conocimiento, Antonio González Reguera (*Antón de Marirreguera*), nacido en Logrezana (Carreño) en 1605, se conservan algunos versos que ya nos hablaban de la sidra:

*Produe mucho bon maíz,
muncho del trigo candial,
muncha de la bona sidra,
muncha vianda de cugar.*

Desde la época de Antón de Mariguerrera hasta hoy en día, son numerosos los poetas asturianos que han prestado atención a la sidra, muchas veces como traducción de un sentimiento de asturianía, ya sea a través de versos de melancolía y añoranza o mediante estrofas de jovialidad y entusiasmo.

No obstante, es a través de los poetas en asturiano del XIX y XX que la sidra alcanza un rango lírico hasta entonces nunca logrado. De esa Asturias del siglo XIX, donde el arraigo tradicional es todavía muy patente, surgen figuras literarias como Juan María Acebal y Gutiérrez (1815 - 1895), apodado "El príncipe de los poetas en asturiano" y considerado como uno de los mejores poetas asturianos de su siglo, es el artífice de la siguiente estrofa en su *Cantar y más cantar*:

*Y al coger la manzana y al pisaya
y al dar güeltes al fusu que la apierta,
y al enllenar les pipes co la sidra
mezclándoi torcipié pa dai más fuerza.
Entos ye l'ijujú y son los cantares,
pos anda la zapica muy lixera*

De esta generación de poetas en asturiano destaca igualmente Teodoro Cuesta (1829-1895) que ponderaba la sidra desde su particular punto de vista entre cómico y descriptivo:

*Un tonel de rica sidra
fachendosu allí s'afaya,
que pal secañu y la sede
ye melecina probada.*

*¡Sidra...! remediú devinu
qu'al mortal la vida allarga,
y troc'al primer sorbiatu
la señalda'n dulce calma.*

José Benigno García (1853-1938), también llamado Marcos del Torniu, fue digno heredero de Teodoro Cuesta y defendió la sidra con los siguientes versos:

*A mi naide me retruque
nin me lleve la contraria
cuando falo de la sidra
que se bebe en la quintana,
porque i doi un cibiellazu
que me caso con mio alma,
si nun lleva que arrascar
pa tres meses ena cama.*

Fabriciano González García, Fabricio (1868-1950), otro ilustre poeta en asturiano además de cronista oficial de la ciudad de Gijón y activo promotor de una autonomía asturiana, se lamentaba de aquellos que morían sin probar la sidra:

*El que sidre d'espicha per puchera
enxamás sabongó, ye un probetaçu,
que a esti mundo atisbó d'end'un furacu
y a palu secu va pa la güesera.*

Carlos de la Concha y García Ciaño (1877-1965) médico y poeta y uno de los cofundadores del Ateneo de Villaviciosa, desde su exilio también evocaba a su tierra natal y a la sidra en este fragmento de *Los sueños del probe Lin*:

*Gracies a ti, sidrina
de mi tierra tan apreciada,
estoy soñando despiertu
co la tierrina asturiana
¡Sidriquina de mio tierra
fecha de rica manzana!
¡Para mi siempre serás
la encarnación de mi Patria!*

Ya entrado en el siglo XX, Alfonso Camín (1890-1982) considerado como Poeta Nacional de Asturias y pionero de la poesía afroantillana, habla de la sidra en su *Entre manzanos* (1958) escrita desde su exilio en México y obra fundamental para entender la Asturias rural que pervivió, prácticamente intacta, hasta comienzos del siglo XX:

*Bajo las frescas ramas de roble y laurel,
la sidra va cantando la gloria del tonel.
Sidra: cada taberna, descanso en el camino,
la sidra es el amor; la tragedia es el vino.*



Alfonso Camín

Celso Amieva, seudónimo con el que firmó José María Álvarez Posadas (1911-1988) su volumen *Poemas de Llanes*, auténtico cante de amor a su patria nacido de la nostalgia de la tierra durante el exilio:

«Soneto a la sidra»

*Sidra, bendita seas, ora en chorros aurinos
de las botellas saltas a vasos cristalinos,
ora a tarreñas rudas de metales cetrinos,
ora a los frescos labios de Nidia purpurinos.*

*Bendita sea tu espuma, cual mexar de angelinos
de dulce y rumorosa; benditos gorgorinos
que de la voz de Nidia humedecéis los trinos.
Benditas las manzanas y sus jugos divinos.*

*Bendita sea la sidra, pues que a la gaita dota
de vibraciones celtas y da al cantor la nota.
Bendito el ijúju que a su conjuro brota.*

*Bendito viaje, neña, al que al astur bebida
tu cuerpo todo sed a mi salud convida;
benditos su trayecto, su entrada y su salida.*

Emilio Pola (1915-1967), poeta modernista en español y francés, Premio Nacional de Poesía y filólogo, nos dejó, por su parte, unos versos sobre el llagar:

*El lagar también tiene
no sé qué de cadalso,
donde presto se mueren
tristezas y cuidados.*

No sería posible reproducir todas las estrofas y versos que los poetas asturianos de ayer y hoy han escrito en honor a la sidra y la manzana por lo que, a modo colofón, se citan a continuación la primera y dos últimas estrofas del juramento y fórmula de investidura para nombrar a los caballeros de la Hermandad de Caballeros Defensores de la Manzana y la Sidra de Asturias, creada en Villaviciosa en 1971. Esta hermandad tiene como finalidad promover el desarrollo de la manzana y sus derivados. La dirección y administración está a cargo del Gran Consejo de la Manzana y la Sidra, presidido por el gran maestre. En el acto de investidura de los caballeros se les toma juramento de que defenderán siempre la sidra, contribuirán al fomento de nuevas plantaciones y colaborarán en la propaganda de los productos derivados de la manzana. Tras la fórmula de investidura de los nuevos miembros, el maestre les da el espaldarazo, deposita la espada sobre la mesa e impone a cada nuevo miembro el collar con la medalla y la montera picona.

*En nombre del Señor,
que hizo toda cosa
y que puso el señuelo
de la poma dorosa
para probar el temple
de la progenie humana
que claudicó, impotente,
ante la impar manzana.*

*Aquí en Villaviciosa
Capital manzanera,
Corte maravillosa
con un fuerte abrazo
recibid de mis manos
solemne espaldarazo.
Conscientes del momento
y mirando al futuro,
decid conmigo ¡Juro!*

*En uso de mi cargo
y de mi potestad
os nombro Caballero
de esta noble Hermandad.*



Calendario sidrero

y las señas de identidad sidreras

Asturias es un paraíso natural y cultural, donde la sidra es su embajadora por excelencia, por ello se cuenta con citas sidreras ineludibles, *folixes* (fiestas) y monumentos e instituciones que fueron realizados en honor a esta bebida y a su fruto; algo que no puede perderse ninguna persona que se considere enamorada de esta bebida.

CALENDARIO SIDRERO

Hay numerosos eventos sidreros y *folixes* donde la sidra está presente, ya que es algo muy interiorizado en la cultura asturiana. A continuación se muestran los que se consideran más representativos o conocidos, pero siendo conscientes de que hay muchos más a lo largo del año por toda Asturias.

Estos actos cuentan con fechas orientativas, que pueden ser modificadas. Actualmente por la situación acaecida por el COVID - 19, la mayoría de estos eventos están suspendidos o en diferentes condiciones a las habituales.

LEYENDA

evento sidrero (E)

folixa (F)

día internacional (D)

fiesta de interés turístico regional (FITR)

fiesta de interés turístico nacional (FITN)

fiesta de interés turístico internacional (FITI).

Invierno

Comadres (F) - Jueves previo a Carnaval, Siero. Fiesta popular dedicada a la mujer, que antiguamente se festejaba en el campo o en zonas amplias, donde no faltaban los bollos preñaos, la tortilla y la sidra. Hoy en día, se ha extendido a sidrerías o restaurantes y se celebra principalmente en Pola de Siero, pero también en otras localidades asturianas.

Axuntábense de la Sidra (E) - 19 de marzo, Nava. Evento que organiza la Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias. En dicho acto se intenta recrear la unión que se hacía en torno al tonel para probar sidra, además de reconocer a personas o entidades que hayan tenido un papel importante en el mundo de la sidra.

Primavera

Primer Sidre l'Añu (E) - Semana Santa, Gijón. Evento multitudinario que se celebra en el Pueblo de Asturias a lo largo de la Semana Santa. Cuenta con diferentes actividades donde la sidra es la protagonista. Destacando el concurso a la *Meyor Primer Sidre l'Añu*, el Sidracrucis y la degustación popular, entre otros.

Jornadas de la Sidra Natural de La Felguera (E) - Abril, La Felguera. Acontecimiento que cuenta con diferentes actividades enfocadas a la sidra y su cultura. Estas consisten en formación dirigida al sector hostelero, degustaciones populares y el afamado concurso de escanciadores, el más antiguo de la región.

Folixa na Primavera (E) - Abril, Mieres. Evento que nace en 1996 con el fin de potenciar la música tradicional asturiana. Festival donde música, cultura y gastronomía asturianas convergen para el disfrute del público asistente. La sidra no suele faltar, considerada uno de los ejes centrales de la fiesta, a través de la primera espicha de la temporada.

Espalma La Sidra (E) - Finales de abril o principios de mayo, Siero. *Folixa* de la sidra del concejo de Siero. Esta fiesta fue creada por *llagares* de la zona, con el fin de potenciar la calidad y servicio de sus productos. Además de disfrutar de estas sidras, acoge espacios gastronómicos, música en directo y actividades para los más pequeños.

Semana de la Floración del Manzano (E) - Fin de semana más cercano al 1 de mayo, Comarca de la Sidra. Programa completo que implica diferentes actividades que se realizan en los concejos pertenecientes a la Comarca de la Sidra, coincidiendo con la época de mayor esplendor de la flor del *pumar*.



Semana de la Floración del Manzano

Prueba de Gascona (E) - Mayo, Oviedo. El Bulevar de la sidra ovetense se llena de gente para degustar la sidra de 18 *llagares* asturianos, ubicados a lo largo de una de las calles más emblemáticas de la capital.

Día Internacional de la Sidra (D) - 3 de junio. Este día simboliza el comienzo de la nueva temporada de sidra de manzana en todo el mundo.

Folixa la Sidre de Ribeseya (E) - Junio, Ribadesella. Romería asociada a la sidra y cultura asturiana, donde además de realizar actos sidreros, cuenta con música en directo y actividades tradicionales.

Jalón Sidra de Asturias (E) - Junio. Evento sidrero de carácter privado, enfocado al sector y mundo sidrero. Donde se hacen entrega del mejor productor, mejores sidras de cada modalidad y se revela el embajador del año. Además, se ofrece una degustación gratuita a los invitados, en la que se podrán probar sidras amparadas a la marca DOP Sidra de Asturias de la cosecha actual.

Verano

Festival de la Sidra de Nava (E, FITN) - Segunda semana de julio, Nava. Evento referente, cuyos inicios fueron en 1969. Consiste en un acto que gira en torno a la sidra asturiana y su cultura, que presenta un programa completo de charlas, exposiciones, concursos de escanciadores y a la mejor sidra, así como degustación popular y la afamada "Ruta de la Sidra" con *pipes* en las calles navetas, las cuales se espichan, durante un determinado tiempo, para repartir entre todos los que se acerquen.



Festival de la Sidra de Nava
Foto: Loca por la Sidra

El Carmín (F, FITR) - Lunes posterior al 16 de julio, Siero. Una de las romerías más conocidas de Asturias, donde la sidra, la comida y la folixa avivan el *prau* de la fiesta hasta llegar la noche. Tras caer el sol, muchos romeros/as de camino a la villa van pidiendo agua a los vecinos, pero luego se cambian para continuar con la fiesta hasta el amanecer.

Rallye de la Sidra (E) - Primer viernes de agosto, Carreño. Actividad que forma parte de las fiestas de San Félix candasinas, donde las peñas participantes recorren la villa mientras se van avituallando de sidra. Un acto donde la diversión y la música no pueden faltar.

Fiesta de las Piraguas (F, FITI) - Primer fin de semana de agosto, Arriondas y Ribadesella. Fiesta lúdico - deportiva a nivel internacional en torno a la piragua y la canoa, en la que se celebra el **Descenso Internacional del Sella**, que comienza tras entonar el "Asturias Patria Querida".

El Xiringüelu (F) - Primer domingo de agosto, Pravia. Fiesta praviania juvenil y multitudinaria, que se celebra en el *Práo Salceu*. Donde las populares casetas de las peñas mantienen vivo el espíritu de esta romería.

San Timoteo (F, FITR) - 22 de agosto, Valdés. Fiesta asturiana festejada a las afueras de la ermita del Campo de San Timoteo de la villa luarquina. Donde los timoteinos, que van vestidos con chambrón (blusón singular a cuadros), bastón de madera y la T de pan al cuello, cantan y festejan el día de su santo, además de disfrutar con familia y amigos de una comida campestre en la zona.

Fiesta de la Sidra Natural de Gijón (E, FITR) - Última semana de agosto, Gijón. Celebración sidrera que inunda Gijón con nuestra bebida más arraigada. Desde el mercadín de la sidra y la manzana, pasando por charlas sidreras, visitas a *llagares*, concurso de escanciadores, el famoso record mundial de escanciado simultáneo, *cancios* de chigre hasta el concurso de sidra natural y su degustación.

Fiesta de la Sidra de Villaviciosa (E) - Primer sábado de septiembre, Villaviciosa. Degustación popular de sidra realizada por *llagareros* del municipio.

Día de Asturias (D) - 8 de septiembre. Día festivo en Asturias, que coincide con el día de la patrona de la región, la Virgen de Covadonga (*La Santina*).

Concurso autonómico de sidra natural (C) - Septiembre, Villaviciosa. Prueba oficial, cuya final es expuesta al público, donde cualquier *llagar* de la región puede presentar su sidra natural tradicional.

Otoño

Día Internacional del Turismo (D) - 27 de septiembre. Se celebra este día con el objetivo de fomentar la importancia del turismo y su valor social, cultural y económico.

Salón Internacional de Sidra de Gala (E) - Último fin de semana de septiembre, Gijón. Acontecimiento que ofrece la oportunidad de descubrir otras culturas sidreras, además de probar sidras de gala regionales e internacionales.

Gijón de Sidra (E): Primera y segunda semana de octubre, Gijón. Durante once días, las sidrerías gijonesas se engalanan y se fusionan con *llagares* asturianos, para ofrecer al público una fiesta gastronómica donde las *cazuelinas* y la sidra son las protagonistas.



Festival de la Manzana de Villaviciosa
Foto: Loca por la Sidra

Festival de la Manzana (E, FITR) - Fin de semana cercano al 12 de octubre, en años impares, Villaviciosa. Fiesta que nace en 1960 y que hasta hace unos años, de manera bianual, se asoció a las fiestas patronales del municipio. Celebración que cuenta con un extenso programa de diferentes actividades donde presencia de la manzana es ineludible. Están presentes los concursos y exposiciones de manzanas y plantaciones, el concurso de escanciadores, el mercado de otoño y la bendición del primer mosto junto al desfile de carrozas, aunque también cuentan con otras actividades para público infantil y adulto.

Día Internacional de la Manzana (D) - 21 de octubre. Este fruto es considerado por muchos como símbolo de gran diversidad natural y cultural, cuya recogida es en otoño, por ello es la mejor fecha para conmemorarla.

SEÑAS DE IDENTIDAD SIDRERAS Y ASTURIANAS

Asturias cuenta con diferentes monumentos, museos, rutas y zonas con un interés en el mundo de la sidra, que merece la pena descubrirla.

Comarca de la Sidra

NAVA

Museo de la Sidra de Asturias (Plaza Príncipe de Asturias): Museo inaugurado en 1996 para hacer un homenaje a la cultura sidrera asturiana. A través de su equipamiento, se pretende transmitir toda la información relacionada con la producción, consumo, cultura e historia de la sidra.

El Culetón de Nava (Plaza Manuel Uría): Pieza creada en 2018 por el naveto Arturo Martínez, para ser la nueva imagen de la capital sidrera de Asturias. Muestra las cuatro letras que forman el concejo, de chapa gruesa y policarbonato, donde la V se transforma en el *culete* más grande de Asturias, haciendo un guiño al símbolo por excelencia de la villa y la región.

Pipes en la Calle (Ubicadas por varias calles de la villa): Toneles enclavados en las calles principales de Nava, a lo largo de todo el año, a modo de exposición que, en el Festival naveto, reviven para ofrecer sidra al público y formar la llamada **Ruta de la Sidra**.

VILLAVICIOSA

La Exaltación de la Manzana (Parque Ballina, Calle Cervantes): Obra de bronce realizada por el artista vasco-astur Eduardo Úrculo, en 1996. Escultura formada por un sombrero y varias manzanas, que fue realizada en homenaje a D. José Cardín, el que fue gerente y persona clave en la consolidación mundial de la empresa maliayesa Valle, Ballina y Fernández, más conocida por su sidra El Gaitero.

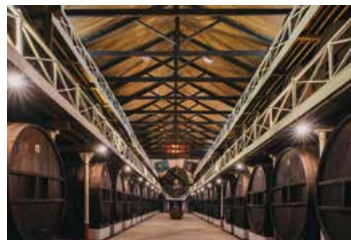


Exaltación de la Manzana. Turismo Asturias

Monumento a la Manzana / Monumento a Obdulio Fernández Pando (Plaza Obdulio Fernández, ubicada en frente del Teatro Riera): Estatua de bronce realizada por el escultor valenciano Mariano Benlliure, en 1928. Denominado popularmente como **la Manzanera**, ya que en la parte superior al mismo, se muestra una mujer con un cesto, que camina sobre manzanas y que representaba una escena habitual de la vida tradicional asturiana. Se instauró en homenaje al indiano D. Obdulio Fernández, uno de los fundadores de la empresa Valle, Ballina y Fernández.

Homenaje a la Manzana (Glorieta en Calle Eloísa Fernández): Manzana de gran tamaño de acero inoxidable creada en 2015, por el diseñador gijonés Diego Anta. Esta escultura que recibe a todos los que entran en Villaviciosa, se efectúa en honor al símbolo del municipio.

Colección permanente de la Fábrica de Sidra El Gaitero (La Espuncia): Esta fábrica se funda en 1890, a la vera de la ría de Villaviciosa. Cuenta con unas instalaciones de 40.000 metros cuadrados, donde se muestran diferentes zonas y salas útiles para elaborar todos sus productos. Uno de sus edificios comprende una exposición permanente, que ofrece al visitante un recorrido a través de la historia de Valle, Ballina y Fernández.



Bodega Histórica Sidra El Gaitero
Foto: Pelayo Lacazette. Turismo Asturias

Zona Centro

GIJÓN

Árbol de la Sidra (Puerto Deportivo, Calle Claudio Alvargonzález): Monumento realizado en 2013, por la empresa barcelonesa Labaula Arquitectos a través de un concurso impulsado por EMULSA, que se realizó con el objetivo de concienciar a la sociedad con el reciclaje. Está formado por 3200 botellas de vidrio (consumo de vidrio anual de cien familias) que se muestran como hojas de un árbol de casi ocho toneladas. El cual es el escaparate ideal para los turistas, ya que refleja la esencia sidrera de la ciudad.



Árbol de la Sidra

Museo del Pueblo de Asturias (Paseo del Dr. Fleming 877): Fundado en 1968 y se considera una referencia de la historia de la sociedad tradicional asturiana. Abarca un recinto de 30.000 metros cuadrados formado por varias zonas y espacios representativos de la tradición asturiana, en diferentes ámbitos. Dentro de los cuales se incluye un *llagar* antiguo de *sobigañu* y elementos funcionales en la elaboración y consumo de sidra.

GRADO

Museo Etnográfico de Grado (Barrio La Cardosa): Fundado en 1982. Espacio museístico que recoge diversos aspectos de la vida tradicional y la cultura campesina. Dentro de las zonas que lo conforman, se encuentra una dedicada a la cultura sidrera, donde entre otras cosas, se encuentra un *llagar* antiguo de pesa.

MIERES

El Escanciador de Sidra (Plaza del Requexu): Obra realizada en 1982, por el artista mieroense J. Manuel Felix. Este monumento de más de dos metros de altura, está realizado en bronce y se sitúa en la fuente de la plaza más sidrera y simbólica de la villa.

OVIEDO

Calle Gascona: También denominada **Bulevar de la Sidra**. Es la calle sidrera por excelencia de la capital. Está representada por doce sidrerías que se unen para ofrecer al público diferentes actividades en torno a la sidra, gastronomía y cultura asturiana.

Escultura A la Toná (Rotonda del cruce de la calle A. Cañedo con la de Sabino Fdz Campo): Monumento realizado por J. Antonio García apodado "Llonguera" en 1999. Esta escultura ovetense que hace homenaje a la tonada y muestra la faceta popular de *echar un cantarín nel chigre*; donde el cantante abraza a un amigo, mientras un escanciador les echa un *culín*.

Zona Oriente

LLANES

Museo Etnográfico del Oriente de Asturias (Llacín, Porrúa): Instaurado en el 2000, gracias a la donación de una familia de inmigrantes. Un centro que plasma la huella de estos mismos en tierras americanas. Uno de los elementos que exhibe es un *llagar* antiguo de *apertón* con dos fusos, originario del lugar.



Vocabulario sidrero

La sidra y la *llingua asturiana* guardan una estrecha relación. Como cualquier bebida se relaciona con su idioma natal, no es menos la bebida más tradicional de la región. El asturiano expresa gran parte del mundo cultural asociado a la sidra, se cuenta con un vocabulario específico y original que refleja la riqueza cultural que tiene la sidra. Desde la historia y la cultura sidrera asturiana, la elaboración, el servicio hasta el consumo.

Hay numerosas palabras en asturiano que pueden explicarse en castellano, pero que no tienen traducción directa. Vocablos y expresiones con los que se definen o se pone en valor algún aspecto de la sidra, además de reflejar connotaciones de la vida cotidiana en el sector y de la cultura sidrera.

Una anotación a tener en cuenta, antes de adentrarnos a definir las palabras y expresiones sidreras, es que el asturiano cuenta con el género neutro para lo que se considera no contable, como es el caso de los calificativos de la sidra, los cuales deben terminar en *o*, en vez de *a* (femenino) o *u* (masculino). Por ejemplo, para referirnos a la sidra de la cosecha anterior, lo correcto sería decir que la sidra *ta aneyo*, en vez de *ta aneya*.

definiciones - virtudes - defectos

PALABRAS SIDRERAS

Aguante: Es la persistencia de burbujas finas, que se han generado durante el escanciado.

Amagüestu: Fiesta popular en la que la gente se reúne para asar y comer castañas. Al realizarse en época otoñal, su consumo se asocia con sidra dulce.

Apañar / Pañar: Recoger la manzana del suelo en las *pumaradas*.

Apertón: Apretón. Tipo de *llagar* en el que el prensado ejerce la fuerza directamente sobre el *llagar*, a base de apretones y de forma discontinua.

Bastir: Tirar la manzana del árbol.

Batir: Agitar la botella antes de su escanciado. Para realizar dicha acción, hay que saber cómo está la sidra a batir, ya que si presenta poco gas carbónico lo puede acabar perdiendo.

Borra: Sin. *madre*.

Boruyu / buruyu: Sin. *magaya*.

Calcar: Escanciar un *culín* de sidra grande.

Canigú: Local anexo al *llagar* con buena ventilación, donde se almacena la manzana antes de su prensado. Sin. *manzanero*.

Cascu: Antiguamente era el nombre genérico para referirse a todo recipiente que contenía sidra, independientemente de su capacidad, desde toneles y *pipas* hasta

botellas. Hoy en día se usa más para denominar la botella de sidra vacía.

Chigre: Máquina del ámbito naval, que consiste en un molinete de anclas que facilitaba la carga y descarga de los barcos y que fue la inspiración para crear el artilugio que se empleaba para descorchar botellas de sidra. Por extensión definió el local donde estaba presente dicho aparato y se vendía sidra.

Chiscadero / Chisqueru / No me chisques: Recipiente metálico con ruedas, que se utiliza en los establecimientos para escanciar y no salpicar a los clientes.



Botellas listas para corchar de sidra espumosa

Corchar: Poner el corcho a la botella. Proceso de embotellar la sidra, cuando esté en su punto óptimo.

Culete / Culín: Cantidad individual de sidra escanciada en el vaso.

De sapu: La primera manzana que cae al suelo, que está demasiado verde, picada y/o de mala calidad.

Duernu: Recipiente de madera que se usa para recoger la sidra dulce o mosto. Antiguamente también se usaba como recipiente para *mayar* la manzana con los *mayos*.

Dumir: Sin. *llimir*.

Escanciar: Echar sidra desde la botella al vaso, a cierta altura, para que al impactar con este, se despierte su gas carbónico, se volatilice el ácido acético que posee y favorezca la presencia de sus características sensoriales.

Espalme: Desaparición rápida y completa de la espuma superficial, que se genera en el vaso al escanciar.

Espicha: Pieza de madera alargada, en forma de cuña, que se utilizaba para tapan los orificios que se creaban en el frente del tonel, para echar la sidra. En la actualidad se denomina como la pieza metálica (canilla) que se coloca en estos orificios, con la que se regula la salida de la sidra. Por extensión, fiesta popular y gastronómica que se efectúa principalmente en el *llagar*, donde los participantes beben sidra espichada directamente del tonel acompañada de una comida con productos típicos asturianos. Antiguamente se realizaban en agradecimiento a la gente que colaboraba en actividades agropecuarias.



Espichando el tonel

Espichar: Echar sidra desde tonel.

Espoleta: Dícese de la sidra con alto contenido en dióxido de carbono, que genera espuma exagerada y al desaparecer, lo realiza de manera rápida y ruidosa.

Filado: Se genera cuando la sidra presenta un aspecto aceitoso y viscoso, que impide que rompa en el vaso, durante el escanciado.

Folixa: Fiesta.

Fusu: Torno de madera o de hierro que al moverse, aplica la fuerza sobre una viga para hacer presión sobre el *llagar*.

Llagar: Es la prensa manual, mecánica o hidráulica que presiona la manzana para transformarla en mosto. Por extensión acabó por definir el local donde se asienta dicho artefacto.

Llagrada: Cantidad de manzana triturada que se prensa de una vez. También se puede definir como cantidad de mosto que se obtiene en un prensado.

Llimir: Tirar la manzana del árbol con una vara larga, ligera y algo flexible.

Madre: Residuos que quedan tras la fermentación en los toneles. Sin. *borra*.

Magaya: Masa compacta de residuos que quedan después de prensar la manzana. Sin. de *buruyu*.

Maldá: Espuma blanca o residuos que se expulsan por la zapa cuando la sidra está fermentando.

Maniega: Cesta grande con asas que se utilizaba para recoger manzana.

Mayar: Machacar y cortar la manzana para facilitar su posterior prensado.

Mayaora: Trituradora, máquina que tritura y desmenuza la manzana.

Mayu: Mazo de madera con forma cónica y mango adherido, que aplastaba las manzanas en un recipiente de madera.

Mazana: Manzana.

Mugor: Olor a moho que se desarrolla en depósitos, tanto toneles como botellas.

Palu: Conjunto de propiedades organolépticas que definen y caracterizan la sidra de un mismo tonel, también denominado lote. En sentido más amplio, puede considerarse, toda la sidra de una misma marca de un *llagar*.

Pañada: Acción de *pañar*. Conjunto de manzanas recogidas en una jornada de trabajo.

Paxu: Cesto grande de varas de avellano con asas laterales, que puede soportar hasta 40 kg. Utilizado en la recogida de manzana.

Pegue: Es la fina película de espuma que se pega al vaso tras su escanciado.

Pipa: Unidad de medida de la sidra que se utilizaba para determinar el volumen de los toneles y que equivale a 450 litros. También se denominaba así al recipiente de madera pequeño.

Pumar: Manzano.

Pumarada: Conjunto de manzanos plantados en una misma extensión de terreno.

Puxarra: Sidra de mala calidad.

Sobigañu: Viga inferior ubicada en el *llagar* que lleva su nombre, a partir de la cual se ejerce la presión de forma indirecta para prensar la manzana.

Restallu: Sonido causado por el impacto del chorro de sidra sobre el vaso, al ser escanciada.

Romper: Consiste en el resultado de chocar la sidra contra el vaso, para activar el gas carbónico, generando cierta espuma, además de favorecer las características organolépticas de la misma.

Sidra del duernu: La sidra que sale directamente del *llagar* o prensa, que todavía no ha realizado el proceso de fermentación. Sin. mosto, sidra dulce.

Sidrería: Establecimiento hostelero especializado en venta y consumo de sidra.

Sidrero: Bebedor de sidra, que entiende o cree entender del mundo de la sidra.

Tastiar: Probar, degustar sidra para examinarla.

Tonel: Depósito de madera donde la sidra realiza el proceso de fermentación y/ la maduración antes de su embotellado.

Torcipié / Turcipié: Mosto obtenido de las últimas prensadas de la *llagarada*, que cuenta con un sabor más amargo, en el cual ya ha empezado la fermentación en la prensa. También denominado *estrucipié*.

Vecería: Alternancia de un buen año de cosecha de manzana con otro de baja producción. En Asturias, las mejores cosechas se dan en los años impares.

Xarra: Pequeña jarra de barro con asa que se usaba para beber sidra *espichada* del tonel.



Zapica
Muséu del Pueblu d'Asturies

Zapa: Agujero superior del tonel por donde se introduce el mosto y salen los residuos de la fermentación.

Zapica: Recipiente de madera de una sola pieza, que se usaba para contener la sidra al trasegar o al espichar el tonel.

EXPRESIONES SIDRERAS

Abre bien: Sidra que al escanciarla, rompe bien, liberando el dióxido de carbono y generando un buen espalme.

Fai bon vasu: Cuando la sidra cuenta con una buena fase visual, es decir tiene buen comportamiento en el vaso: *rompe*, *aguanta* y *espalma* de forma correcta.

Fai rebelguinos: Sidra que por su gran contenido en gas carbónico hace cosquillas en la boca, al beberla.

Nun da la cara: Sidra que tiene algún defecto en su fase visual, olfativa o gustativa, que no la hace resaltar.

Romper el tonel: Puede tener dos significados: abrir el tonel para probarlo por la espicha o golpear la puerta del tonel para introducir la canilla y así preparar la sidra para su embotellado.

Ta aneyo: Sidra que es vieja, que es de la cosecha anterior. También denominada *vieya*.

Ta cantarino: Sidra que incita al bebedor a cantar, tras tomar un culín.

Ta cariñoso: Sidra con un ligero toque dulce, que no es desagradable al paladar.

Ta desvanecío: Sidra que presenta poco o nada de dióxido de carbono en el vaso.

Ta de restallu: Hoy en día se define como una sidra de muy buena calidad, aunque antiguamente se definía como una sidra muy astringente y fuerte, que te hacía chasquear la lengua.

Ta llandío: Sidra sin sabor, que puede deberse a que no ha acabado correctamente su proceso de fermentación.

Ta mante: Sidra agradable al paladar.

Ta mui fecho: Sidra que tiene alto contenido en acético, que comienza a avinagrarse.

Ta que escoña: Sidra muy buena, que rompe bien en el vaso.

Ta pa corchar: Sidra que está en el punto óptimo para su embotellado.

Ta pa da-y: Sidra de tan buena calidad que te incita a seguir bebiendo más.

Ta pistonudo: Sidra muy buena, que sobresale en todas sus cualidades. Metafóricamente la sidra está tan buena que estalla como un pistón.

Ta volaar: Sidra con alto contenido en gas carbónico, que al descorcharla, salta el corcho al ser impulsado por el gas.

Tien alma: Sidra que espalma correctamente, que se encuentra en las mejores condiciones óptimas para su consumo.

Tien cuerpo: Sidra que cuenta con apropiadas cualidades gustativas, para considerarla completa o redonda.

Tien secante: Sidra que tiene astringencia que deja una sensación de sequedad en la boca y que incita a beber otro *culete*.

Tien tastu: Sidra que presenta de forma genérica un olor y/o un sabor desagradable. Pero también se considera sidra con *tastu*, cuando presenta un sabor a corcho o a madera sucia, el último caso suele deberse a mala limpieza en los toneles.

Tien turrín: Sidra con un retrogusto a avellana tostada, que también se puede denominar **ta ablanao**. Puede deberse por dos causas: porque durante su maduración hubo oxidación o porque se ha corchado recientemente y por ello se encuentre machacada. Si se da el segundo caso, en unas semanas acaba desapareciendo. Cuando es muy marcado se considera desfavorable.

Tien verdín: Sidra con sabor ácido ocasionado por utilizar manzanas demasiado verdes para su elaboración.

Ya fierva el tonel: Se está realizando el proceso de fermentación en el tonel.

Ye agüina: Sidra muy suave con poca gradación alcohólica, que da sensación de estar aguada.

Ye cabezono: Sidra que genera pesadez, dolor de cabeza.

Ye de panizal: Sidra completa que cuenta con cualidades excelentes.

Ye de piescu: Sidra de tan mala calidad, que hace alusión a que se ha elaborado con otros frutos que no sean la propia manzana.

Ye de restallu: Antiguamente definía una sidra muy astringente y fuerte, que te hacía chasquear la lengua. Hoy en día define una sidra de muy buena calidad.

Ye floxo: Sidra blanda, con poca gradación alcohólica.

Ye llambiona: Sidra que tiene algún sabor dulce, debido a que han quedado azúcares residuales tras su fermentación. En abundancia puede empalagar.

Ye sidra barrigono: Sidra que tiende a hinchar la barriga, porque es difícil de eliminar.



Turismo Asturias. Foto: Xurde Margaride

Bibliografía




- Coque Fuertes, M., Díaz Hernández, M. B., García Rubio, J. C. (2006). *El cultivo del manzano. Variedades de sidra y mesa*. Siero, Asturias. Madú Ediciones
- De la Plata, I. (2012). *Sidra Esencia de Asturias*. Gijón, Asturias. Fenicia Marketing Gourmet S. L.
- Delgado, C., Escapa, R. (2013). *Sidra del Principado, Naturaleza líquida*. León. Everest.
- Estrada, Ll. N. (2007). *Con tacto a Sidra. Llibru con recetas ellaboraaes con sidra*. Gijón, Asturias. Espublizastur S. L.
- Fidalgo, J. A. (1993). *Sidra y Manzana de Asturias*. Oviedo, Asturias. Editorial Prensa Asturiana, S. A.
- García, J. (1988). *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*. Gijón, Asturias. Biblioteca Histórica Asturiana. Silverio Cañada Editor.
- García, L. B. (2020). *Introducción a la historia de la sidra en Asturias*. Oviedo, Asturias. Cátedra de la Sidra de Asturias y Universidad de Oviedo.
- García, L. B. (2013). *Sidra y Manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)*. Oviedo, Asturias. KRK Ediciones.
- García, L. B. (2017). *Historia y cultura de la sidra en el concejo de Siero*. Siero, Asturias. La Fábrica de Libros.
- Gonzali, F. (2009). *Diccionariu Sidreru*. Siero, Asturias. La Sidra. Ensamé Sidreru.
- Hevia, I (2007). *Sidra y llagares tradicionales asturianos*. Asturias. CH editorial.
- Hevia, I. (2013). *La botella de Xixón*. Oviedo, Asturias. Trabe.
- Legazpi, J.M. (1982). *El Llagar y la Sidra*, Biblioteca Popular Asturiana.
- Pascual, P. (1958). *La Sidra, nº 357. Temas Españoles*. Madrid. Publicaciones Españolas.
- Ocampo, J. (1990). *Campesinos y artesanos en la Asturias preindustrial (1750-1850)*. Gijón, Asturias. Biblioteca Histórica Asturiana. Silverio Cañada Editor.
- Rivas, D. M. (2011). *La Sidra Asturiana, bebida, ritual y símbolo*. Gijón, Asturias. Picu Uriellu.
- Río, J. C. (2011). *¡rómpe se un tonel!*. Gijón, Asturias. Colectivo de Vega en Defensa del Medio Rural.
- Rodríguez, R., Suarez, B. (2015). *Manual de elaboración de aguardiente de sidra*. Villaviciosa, Asturias. Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA).
- Varios autores (1981). *Enciclopedia temática de Asturias (tomo 8)*. Gijón, Asturias. Silverio Cañada Editor.
- Varios autores (1970). *Gran Enciclopedia Asturiana (tomo 13)*. Gijón, Asturias. Silverio Cañada Editor.
- Varios autores (2019). *De Sidras*. Asturias. Alternativas, Más Madera.
- Varios autores (1991). *El libro de la Sidra*. Oviedo, Asturias. Pentalfa Ediciones.

ARTÍCULOS

Barroso, J.M. (1991) *La sidra y su entorno en el Arte Asturiano*. Revista anual de historia del arte N° 10, págs. 195-210.

PÁGINAS WEB

Alonso, L. (2016). *Loca por la Sidra* [Blog]. <https://locaporlasidra.com>
Dapena E., Miñarro M. y Blázquez Mª D (2009). *Cultivo y aprovechamiento de la manzana de mesa* [Publicación, web]. Cultivos Hortofrutícolas y Forestales. <http://serida.org/publicacionesdetalle.php?id=3901>
DOP Sidra de Asturias, C. R. (2014). *DOP Sidra de Asturias*. [Página web]. <https://sidra-deasturias.es>



Este libro fue impreso
el 30 de Abril de 2021

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN

Icolor Imprenta Digital - www.imprentaicolor.es

TEXTOS

Lorena Alonso Pérez
Natalia Díaz González

DEPÓSITO LEGAL

AS 01260-2021

Todos los derechos
reservados



**sidraturismo
Asturias**