

# Llagareros navarros pelos llagares d'Asturies



Mikel y Aingeru posen nel llagar Trabanco.

Demientres la so visita a Asturies los llagareros vascos Mikel Yaben Hualde y Aingeru Larrasoaña Etchaide, de Sidras Baldorba Naturel, visitaron tres llagares, onde prebaron la sidre directamente del tonel y esfrutaron de la oportunidá d'entregar en persona a los llagareros toles sos dudes

Nun yera, con muncho, la primer vegada qu'Aingeru venía a Asturies, el métodu d'ellaboración de la so sidre ta de xuro influyenciaio polos años qu'esti llagareru pasó trabayando nel Llagar La Morena, tiempu nel que tuvo la ocasión de conocer de cerca dellos llagares.

La cabera vuelta que vino a Asturies, nel SISGA, tornó con dos medalles que reconocén la calidá de la so sidre, lo que quier decir que'l so métodu d'ellaboración ye bien bonu, seique seya un pocu estremáu del asturianu, ya que sidre Baldorba utiliza un anovador sistema "4x1" con una única máquina que llava, maya, prensa y corta, too nel mesmu viaxe.

Sicasí, siempre se puede seguir deprendiendo y pa ello, lo meyor ye visitar los que lleven años pente toneles y recoyer d'ellos les sos sabencies.

El primer llagar visitáu foi Sidra Trabanco, onde Samuel Menéndez atendió personalmente la delegación navarra, faciendo un ampliu tour per toles instalaciones que Trabanco tien en Llavandera, de les que la que más impresionó foi el Túnel de la Sidra, un túnel ferroviario que en teoría diba tresportar carbón y



Aingeru conversa con Samuel Menéndez, de Sidra Trabanco.



Aingeru, de Sidra Baldorba, con Juan Miguel González, de Sidra Peñón.

qu'agora abelluga más d'un millón de litros de sidre.

Depués de prebar sidre de dellos toneles, coles correspondientes valoraciones y desplicaciones, y depués de xintar na sidrería del mesmu llagar, la delegación astur-navarra desplazóse hasta Albandi, al llagar de Peñón, onde tuvieron la suerte de ser atendidos personalmente por Rosa Cortés y Juan Miguel González, quienes entre culín y culín no solo dieron un repasu a la sidre que tienen pa corchar esti añu, comentando les sos característiques, sinón que dieron un completu y emotivu repasu a la so hestoria y comu ta intimamente venceyada al llagar.

A la mañana viniente, y tres de la llarga espicha en Peñón que s'allargó fasta bien entrada la nueche, la visita foi al llagar Sidra Herminio, onde les detallaes desplicaciones d'Andrés Alonso, na que foi quiciás la más téunica de les tres visites, con alderique sobre los métodos de prensao y la estremada maquinaria utilizada nos respetivos llagares. Por supuestu, tamién se prebó sidre d'estremaos toneles, pudiendo valorar la so evolución ya'l so puntu de mauración.

En resume, un fin de selmana perinteresante ya enllenu d'información nel que se pudo facer un repasu a la próxima collecha de sidre en tres de los grandes llagares asturianos y nel que Mikel Yabén, qu'entá nun conociere la cultura sidrera asturiana, repitió innumerales vegaes el so veredictu "increyible, impresionante".



Mikel Yabén atiende a les desplicaciones d'Andrés Alonso, S. Herminio.