



Varias marcas de sidra asturiana, embotelladas en el envase típico de esa zona.

J.M. Martínez

Los lagareros asturianos apuestan por la diversificación

Junto con la sidra natural desarrollan productos con un perfil más comercial

Los profundos cambios producidos en el mercado de bebidas en los últimos años han animado a los productores de sidra natural asturiana a la diversificación de los productos que ofrecen al mercado. Junto a las tradicionales, encontramos sidras de nueva expresión, otras elaboradas a partir de variedades autóctonas seleccionadas, sidras ecológicas y, asimismo, sidras con denominación de origen.

El mercado de bebidas está conociendo un proceso de cambios profundos, impensables para muchos hace unos cuantos años. Los ejemplos son elocuentes. Se ha disparado el consumo de agua embotellada, tanto en los domicilios como en los establecimientos de hostelería, ha descendido el de bebidas alcohólicas de alta graduación (aguardiente, brandy, anís...), han hecho su aparición numerosas combinaciones de re-

frescos con bebidas alcohólicas, se ha producido un auge de vinos con denominaciones vitivinícolas hasta hace pocos años desconocidas -aunque el consumo de vino de crianza o reserva tiene una clientela que rara vez baja de la treintena de años- y ha surgido con mayor o menor fuerza, dependiendo de las zonas, el fenómeno del botellón.

En un intento de adaptación a una nueva situación y a la compe-

tencia de ese mercado que está viviendo tan importantes cambios, Asturias, que encabeza el ranking del Estado español de producción y consumo de sidra natural, ha decidido diversificar sus sidras naturales.

Sin que el ejemplo asturiano deba ser adoptado miméticamente por los sidreros vascos, sí es cuando menos interesante acercarse a esa experiencia.

Se trata de un esfuerzo innovador del que, de momento, no se pueden sacar conclusiones determinantes, pero que ya va más allá de entender que haya una única sidra natural que vendría a denominarse «tradicional».

Esta sidra de siempre, originaria, es la que se acostumbra a consumir tras ser escanciada y servida en el característico vaso amplio, ancho y de cristal fino, en los numerosos chigres que imitan la geografía asturiana. Vaso que en Asturias, por cierto, suele servir para ser usado por más de un bebedor, de donde procede la costumbre de tirar al suelo los restos de sidra que queda después de beber un trago.

Jatorrizko sagardoa - Sidra natural

BARKAIZTEGI

Tolare Sagardotegia

Urte guztian zabalik
Sagardotegi eta Jatetxea

Pº de Barkaiztegi, 42 • Martutene (Donostia)
Tel. 943 451304 •• 943 455501



URKIOLA
SAGARDOTEGIA

Igara Bidea, 37 IBAETA AUZOA
Tfno. y Fax 943 21 01 68 - Móvil 615 78 64 94
20018 DONOSTIA