

SABOR DE ASTURIAS

Sidra Vigón, una representación de tradición y calidad

Son ya más de sesenta años los que lleva funcionando este llagar de Villaviciosa que sigue fabricando la sidra como antaño, prensando la manzana de forma tradicional

B.Z.

En 1940, José Ramón Vigón Iglesias comenzó a fabricar Sidra Vigón. Su hijo, Miguel Ángel Vigón se hizo cargo del negocio en 1980 y convirtió el llagar, situado a tres kilómetros de Villaviciosa, en una sociedad limitada en 1999.

Sidra Vigón se caracteriza por ser uno de los llagares asturianos que aún fabrican la sidra con prensa tradicional. Según Miguel Ángel Vigón, «esta manera de hacer la sidra es muy importante, en mi opinión. De forma automática, el producto final pierde muchas de las vitaminas que contiene la manzana y, con la prensa tradicional, se conservan todas». Pero en lo que no duda el gerente del llagar es en la limpieza y la comodidad de prensar la manzana automáticamente.

La producción anual del llagar de Vigón supera el medio millón de litros. Todos ellos se destinan únicamente a la distribución y comercialización del producto final, pero no a la consumición en el mismo llagar. De todos modos, siempre que se desee se puede visitar con previa cita.

Respecto a la obtención de la Denominación de Origen, Miguel Ángel Vigón está

de acuerdo en que tendrá mucho éxito cuando la aprueben en Bruselas, pero piensa que aún tardarán un tiempo. De todos modos, cree que «la D. O. será una gran ventaja siempre y cuando haya manzana suficiente para ello y por el momento no la hay».

En cuanto a la denominación de manzana seleccionada, Vigón asegura que no ha tenido ni tiene mucho éxito entre los consumidores ya que «como la sidra natural, nada de nada». Según algunos consumidores habituales de sidra, la sidra de manzana seleccionada es un poco más cara (cincuenta céntimos de euro) que la natural y en el sabor no se percibe ninguna diferencia que haga que la seleccionada sea mejor.

Miguel Ángel Vigón, que lleva en trabajando en este sector muchos años, tiene entre uno de sus planes de futuro el crecimiento de su empresa, pero dentro de un orden. Para este crecimiento no cree que las denominadas sidras de nueva expresión le sean de mucha ayuda. Según ha manifestado, «estos tipos de sidra pienso que van a tener mucho más éxito fuera de Asturias que en la región. Nuestra gente es muy tradicional y, aunque estos nuevos tipos de sidra sean más cómodas a la hora de beber, nunca se pondrán en el lugar de la sidra tradicional».

Otros de los puntos que Vigón considera imprescindibles en el mundo de la sidra es la figura del escanciador y del hostelero. «Los buenos escanciadores son necesarios en cualquier sidrería. Sin ellos no hay nada que hacer. El problema es que los mejores están fijos en las sidrerías y, a veces, cuesta encontrar alguno bueno».



Miguel Ángel Vigón en su llagar.

Foto: Silvia Baragaño



Una de las partes del interior del llagar de Sidra Vigón.

Foto: Silvia Baragaño

El llagar produce anualmente más de medio millón de litros de sidra



VINOS LAIZ y BODEGAS EL CORTIJO MONTEQUIN LAIZ, S.A.

EL BERRÓN (Siero) • Teléfonos 985 74 01 23 - 985 74 03 14

M. Vigón



SIDRA NATURAL

ELABORADA Y EMBOTELLADA POR
SIDRA M. VIGÓN, S.L.
TORNÓN - VILLAVICIOSA - ASTURIAS - ESPAÑA



Dominical La mejor revista del domingo

Sidra



Asturiana

MAYADOR

SIDRA MAYADOR, S.A.
C/ J. B. Fernández, nº 6
VILLAVICIOSA - ASTURIAS

Sidra Natural

GELÓ

Elaborada y Embotellada por:
Rogelia Álvarez Costales
en Quinteros - Villaviciosa
Asturias



Sidra Castañón

Quinteros (Villaviciosa)
Asturias, España
SIDRA NATURAL
Embotellada por LLAGAR CASTAÑÓN, S.
Tfnos.: 985 89 47 56 - 609 36 99 03