



LA MANZANA NUNCA CAE LEJOS DEL ÁRBOL...

especialmente si es sidra de Asturias

La D.O.P. de la sidra en Asturias

Es un hecho muy conocido que Asturias ama la sidra. Para muchísimos asturianos es mucho más que solo una bebida refrescante, es un modo de vida. Por eso, año a año aumenta tanto la producción como la demanda. Entonces, ¿cómo ha hecho Asturias para mantener la calidad y estándar que siempre ha definido a la sidra asturiana?

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS WHEREISASTURIAS.COM

El cultivo de la manzana ha sido común en Asturias desde antes de la época romana y la producción de la sidra comenzó alrededor del siglo XI cuando los granjeros comenzaron con plantaciones de manzana y la producción de la bebida.

Con el paso del tiempo Asturias se convirtió en la base central de la producción, la primera región productora de sidra en España y la cuarta en Europa, después de Inglaterra, Irlanda y Francia. "Sidra de Asturias" es una marca de calidad Europea diseñada para proteger la denominación de origen, el control de calidad, las técnicas tradicionales y la forma de vida de los agricultores.

La sidra natural y espumosa de la denominación de origen protegida de la sidra en Asturias solo puede ser producida por el zumo de un máximo de 22 variedades de manzanas autorizadas de la región y tiene que tener por lo menos un 5% de alcohol.

Escogidas a la perfección

Durante el tiempo de siembra, Asturias es un cúmulo de sensaciones con la belleza de los árboles cargados de manzanas, el olor de las manzanas prensadas, el sabor del primer zumo y el tacto de la fruta durante los duros días de recolección.

Asturias tiene cerca de 590 hectáreas de huertos de manzana de 278 productores registrados en la denominación Sidra de Asturias. La recolección de la manzana se hace casi siempre a mano durante un par de meses en otoño. Los productores tienen que asegurarse de que la fruta cumple con las normas de la DOP asegurando la variedad de manzana que se utiliza, la condición de la manzana, la madurez óptima y el perfecto sistema de transporte y almacenamiento que proteja pero no altere la calidad inicial de la fruta. Visitamos el huerto de manzanas del productor José María Llamedo en el concejo de Nava, donde su equipo estaba listo para recoger



300.000 kg de manzanas durante los meses de octubre y noviembre que producirán casi la misma cantidad en litros de sidra. Los métodos son tan naturales que tanto el equipo como nosotros mismos tuvimos muchos momentos de Isaac Newton durante toda la mañana mientras se agitaban los árboles y alguna manzana nos caía en la cabeza!

El trabajo nunca esta terminado

El tiempo de cosecha es una época en que los productores de manzanas como Pablo Echanove llegan a ser testigo de los frutos de su trabajo después de un largo año de crianza, trabajo duro y las preocupaciones típicas de la agricultura. Pablo lleva con la DOP desde hace 15 años después de convertir sus campos destinados inicialmente a ganadería a la producción de manzanas en su pomarada de Sama de Grado. Desde el principio, seleccionó sus variedades de manzana basándose en los criterios de la DOP y este año fue galardonado con el "Mejor productor de manzana 2014" por la calidad de su cosecha de la cual se siente muy orgulloso. En el vídeo *The Apple Grower* (<https://vimeo.com/111751365>) explica lo que significa para él ser parte de la DOP y cómo el cultivo de manzanos para sidra es una parte fundamental de la forma y ciclo de vida asturiana. El vídeo se puede ver en español con subtítulos en inglés.



La raíz de la solución

Visitamos una plantación experimental en el concejo de Nava donde la cooperativa agrícola Campoastur está desarrollando un nuevo proyecto con 50 variedades de manzana en una misma pomarada destinadas a exhibición, la investigación y el desarrollo de las manzanas asturianas para sidra. Planean ampliar a 100 variedades en los próximos años.

A gran escala

Hay 23 llagares (casas de producción de sidra) registrados para el "Consejo regulador" de DOP Sidra de Asturias. Estos llagares tienen que aplicar las técnicas tradicionales y estandarizadas (o autorizadas) en cada fase de la producción de sidra desde la manipulación y la molienda de las manzanas para la extracción de jugos y la preservación de la sidra. Estos llagares producirán tres tipos de sidra para la DOP: Sidra Natural Tradicional, Sidra Natural (Mesa o Nueva Expresión) y Sidra espumosa. En el año 2014, (hasta octubre) se vendieron 1.410.000 botellas de sidra certificada.

Alcemos los vasos

Visitamos el Llagar Orizon en Nava, donde Pedro y José Luis nos guiaron a través de la forma en que producen su marca "Novalín" envejecida en barriles de madera y que ha ganado el prestigioso premio "Mejor sidra natural DOP 2014". El Llagar en esta época del año es un hervidero de actividad y el delicioso primer zumo de manzana o "sidra dulce" es un verdadero capricho con que esta labor nos recibe. Cada sidra tiene su propia firma y la única cosa que no se puede preguntar (ya que es secreto de cada casa) es cómo seleccionan la cantidad y proporción adecuada de manzanas ácidas, dulces y amargas para preparar su sidra.

Mejor en compañía

Culturalmente la sidra de Asturias supone una forma de socializar y con los nuevos tipos de sidra, además de en los chigres, sidrerías tradicionales, fiestas y "espichas" (degustación de sidra), es cada vez más común su consumo en la mayoría de bares, restaurantes sofisticados y gastro bares. Todos ellos con un denominador común, la pasión y el respeto por la sidra asturiana y la buena compañía.

Además Asturias y la región de la sidra ofrecen un gran abanico de experiencias turísticas y gastronómicas que implican a la naturaleza, el paisaje, la cultura, talleres gastronómicos, catas, visitas guiadas y por supuesto divertidas espichas rodeados de barriles de sidra!



Redefiniendo las reglas de la casa de la sidra

Un gran ejemplo es el Llagar La Morena en Viella, Pola de Siero, donde producen su propia marca de sidra denominada "Prado y Pedregal" y al mismo tiempo ofrecen una experiencia completa incluyendo la visita al llagar, un espacio diseñado para espichas y fantástica comida que se sirve con su propia marca de sidra en su tradicional y pintoresco restaurante familiar.

Pasar el testigo

Os traeremos más historias acerca de la producción de sidra en Asturias pero hasta entonces esperamos que hayan disfrutado de este artículo. Si son de aquí nuestro deseo es que consuman y disfruten esta bebida tan nuestra en todas sus dimensiones y formatos y si son de fuera tal vez se animen a venir, experimentar y disfrutar la cultura de la sidra por sí mismos. Este culín ya se lo escancio yo!

Más información www.whereisasturias.com (WIA)