

“No hay bebida más social que la sidra natural”

-SIDRA

Esta sentencia popular explica a la perfección el carácter de la bebida asturiana por antonomasia. Y es que la sidra se suele beber en grupo, entre amigos y familia. La sidra se comparte, la sidra da juego, pasa de mano en mano, se celebra, se juzga y se aplaude.

Hemos comentado que la sidra se bebe sobre todo en sidrerías, llagares, bares, restaurantes y en los hogares, pero también se consume de manera multitudinaria en algunos encuentros que gozan de gran tradición y” atractivo turístico”, es el caso de las espichas, romerías o fiestas de prau y en las Fiestas o Festivales dedicados a la sidra.

La sidra se consume tras ser escanciada, es decir echada desde lo alto, desde hace mas de 180 años. El vaso de sidra es por sí mismo todo un modelo. Debe de ser fino, tener una altura de 12cm, una boca de 9cm y un culo de 7cm, las medidas de este vaso no son caprichosas, consiguen que la evaporación sea mayor, favoreciendo que se aprecie el aroma y el olor de la bebida, debido a las burbujas de anhídrido carbónico y aire formadas al chocar la sidra contra las paredes del vaso.

-RECURSO TURISTICO

Como recurso turístico, debido a todas estas características y las que les damos a continuación, es fácil e interesante iniciar proyectos relacionados con la sidra sobre todo en las zonas rurales por la cercanía a las fincas en las que se puede plantar “las pomaradas” y así tener a mano el producto base de la sidra, la manzana.

-ORIGEN DE LA POMARADA EN ASTURIAS

El profesor e historiador asturiano D. Elviro Martínez resume en su estudio La manzana a través de la historia las primeras referencias a Asturias y la manzana. El historiador nació en Blimea comenta que el termino pomares es una constante en la diplomática medieval asturiana, como sinónimo de “manzanares o mazanares”. De esta manera, detalla las referencias de pomifera, pomífera o pomaren en el Pacto Monastico de San Vicente, que cifra los comienzos de la ciudad de Oviedo en el año 781 y en el pergamino mas antiguo del Archivo de la Catedral de Oviedo del año 793, en el que una dama llamada Fakilo reseña en su testamento las heredades plantadas de pumares en Colunga y en otras zonas al Monasterio de Lliberdon.

A partir de estas fechas, las referencias a la manzana se suceden en numerosos escritos. El manzano no solo era entonces un árbol protagonista del paisaje asturiano, sino también fuente de recurso alimenticio. La explotación del manzano llega a ser la mayor riqueza arborícola de la región en los siglos XII y XIII.

Desde entonces y hasta hoy, la manzana ha seguido floreciendo en el Principado de Asturias hasta convertirse en santo y seña, en el fruto elegido, en uno de los sectores de la economía asturiana.

En el siglo XXI, Asturias se ha convertido en la capital de la sidra natural y se señala al principado como cabeza tractora de esta bebida en el panorama nacional e internacional. Y es que en Asturias se produce mas sidra y se consume más sidra que en ninguna otra comunidad de España.

El Gobierno del Principado de Asturias, así como numerosos ayuntamientos, ha respaldado a los productores de sidra en los últimos años con diferentes acciones turísticas, sabedores de la importancia de este sector para toda la comunidad.

-LA MANZANA: Variedades, Tipos de cultivo y poda.

Se pueden clasificar en tres tipos: acidas, dulces y amargas.

Las variedades: son muchas, según el **SERIDA**, Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario, hay 550 variedades de manzana asturiana perfectamente identificadas y catalogadas.

Les enumeramos algunas de ellas: durona de tresali, collaos, carrio, raxao, riega, verdialona, solarina, xuanina, josefas, prieta, etc. Estas que enumeramos son parte y están amparadas por la DOP sidra de Asturias.

Los tipos de cultivo mas usados son en patrón franco tradicional o el intensivo en eje vertical, las primeras son las clásicas pomaradas con patrones francos y con separaciones mayores entre manzanos y calles de cultivo dado el volumen de crecimiento de los árboles estos superiores a las plantaciones en intensivo.

Las plantaciones en intensivo, los marcos de plantación son de menores separaciones entre arboles y clasificados por variedades, las filas son injertadas en distintos tipos de patrones (semienano, m106, m25, etc.) de una pronta entrada de producción.

La poda, un paso importante en la formación y fructificación de los pumares que requiere de conocimientos sobre los distintos tipos de plantaciones, del modelo a seguir y de las variedades, se imparten por el SERIDA en los cursos anuales, en fechas de invierno momento este de hacer dichas podas.

-ESTACIONES EN LA POMARADA, floración, fruto y recolecta.

La floración será en la primavera desde el mes de abril, mayo hasta junio.

El fruto de la manzana tiene distinta fecha de maduración, según el tipo de variedad.

La recolección, para su transformación en sidra, las manzanas comienzan a madurar en los meses de octubre, noviembre y diciembre. Las primeras manzanas que se retiran o pañan de las pomaradas son las que se encuentran

en el suelo, son las manzanas de sapu, por su baja calidad al estar mas verdes, picadas o arrugadas. La mayoría de los productores desechan esta primera pañada y prefieren seleccionar manzanas de mejor calidad para la elaboración de su sidra. La recolección desde hace muchos años es bareando los pumares con una pertiga de madera para que los frutos caigan al suelo y después ser recogidos y trasladarlos a los llagares, aunque en la actualidad los medios técnicos y las maquinas especializadas han facilitado esta ardua tarea.

-TRANSFORMACION EN EL LLAGAR

Limpieza de toneles y herramientas

Recogida de la manzana

Selección y limpieza de la manzana

Mezcla de distintas variedades de manzana

Mallado y prensado

Control de las fermentaciones (analíticas)

Trasiegos

Corchados y consumo

-SIDRA ARTESANA

Siguiendo los pasos anteriormente citados se hacen las sidras artesanas en al llagar “**caseru**” normalmente de pequeña capacidad con pipas o barriles para el consumo familiar, estos pasos en dichos llagares caseros son hechos manualmente.

-SIDRA INDUSTRIAL

La fabricación en los llagares industriales, siguiendo los mismos pasos que en las artesanales, es mucho más rápida, estos tienen prensas con más capacidad, toneles de más volumen de litros y una total mecanización y trazabilidad para su distribución y consumo.

