

1. LA SIDRA EN ASTURIAS.

Según los entendidos en la materia, la producción de la sidra comenzó antes en Euskal Herria, pero Asturias siempre ha sido la reina de la producción. De los 70 millones de litros al año que se producen, 51 millones provienen de Asturias (72,8%). De Euskal Herria el 21,4% y de Galicia el 5,7%. Navarra produce una cantidad muy pequeña.

La sidra está totalmente introducida en la vida cotidiana de los asturianos y en las casas, tabernas y celebraciones, se bebe como si de agua se tratara. Una taberna sirve al día 35-40 cajas de sidra. Sin embargo, en Euskal Herria, es raro que un bar gaste al año 200 cajas.

Algunos opinan que la sidra natural de Asturias es más dulce que la de Euskal Herria, pero los asturianos dicen que la de Euskal Herria lo es más. En cualquier caso, a fin de concretar una diferencia, se puede decir que la asturiana es más ligera. Aunque hay algunas pequeñas diferencias en el proceso de elaborar la bebida, el sistema que se utiliza en Asturias y Euskal Herria es parecido.

Los asturianos prefieren mantener la sidra más tiempo en la barrica y sacan la sidra según la van bebiendo. Puede ocurrir que la sidra permanezca en las barricas durante dos años. Por otra parte, los asturianos son auténticos artistas a la hora de servir la sidra: alejan lo máximo posible la sidra del vaso con el objetivo de dar a la bebida la viveza y suavidad necesaria. A la acción de servir la sidra la llaman "escanciar" y son maestros en hacerlo.

Los asturianos producen la sidra con la manzana de la tierra y la mayoría, cerca de 40 millones de litros, la consumen ellos mismos. Tiene una gran producción de sidra achampanada y es famosa en el mundo entero (el conocido "El Gaitero", por ejemplo). Para fabricar este tipo de sidra utilizan sólo una mínima parte de la producción de manzana. La mayor cantidad de la sidra achampanada la producen con el zumo concentrado que compran fuera.

1.1. Hoy en día.

La Sidra es y será durante muchos años la bebida por excelencia de Asturias, es bebida que se consume a diario en los numerosos chigres (tascas) y Sidrerías de la región, su elaboración artesanal la convierte en el



producto típico más deseado por los turistas.

La graduación ronda los 4° o 6° y se obtiene a partir del mosto de manzana prensado y fermentado en barriles de castaño. Se envasa en botellas de cristal verde oscuro. El rito de escanciar la sidra en alto en un vaso ancho compartiéndolo hacen especialmente llamativa y propicio de chanza y camaradería. En verano corren los mejores meses para el consumo sidrero, por el calor, por el turismo, por las vacaciones.

2. LAS 5 PREGUNTAS CLAVE SOBRE LA SIDRA Y SUS RESPUESTAS.

¿Como se compra la sidra en el chigre y la sidrería?

La sidra en Asturias se vende por botellas de cristal verde oscuro. Las botellas pueden consumirse, acompañada de toda la gastronomía que la circunda, en las sidrerías (establecimientos hosteleros expresamente dedicados al consumo de sidra, si bien hoy también venden todo tipo de bebidas), en los bares (que están dedicados a todo tipo de bebidas y tienen sidra también) y en los llagares (donde se elabora), si bien en estos últimos lo más normal será comprarla por cajas.

Aparte de en estos lugares se puede comprar para su consumo en privado (casa, fiestas, etc.) en supermercados y tiendas aunque recomiendan su compra en sidrería.

Es costumbre el cobrar los envases y la caja, dinero que es devuelto al retornarlos o cambiarlos por nuevas botellas llenas.

¿Para que se escancia?

Porque al romper el chorro contra el borde del vaso, el oxígeno del aire se mezcla con el carbónico que la sidra tiene, y así, las propiedades organolépticas, esto es, el sabor, el olor y demás, adquieran significancia y relieve. Un poco de aguja, es lo que la sidra coge cuando es escanciada. La mejor forma de notar la diferencia es bebiendo un culín sin escanciar y otro escanciado y notar en el paladar la gran diferencia.

¿Como hay que beberla?

Estamos acostumbrados a ver que el culete se bebe casi de un trago sin respirar. Esto aunque razón no le falta, tampoco es para tanto. La sidra si tiene que beberse rápido, por culpa de lo que se explica del escanciado; si se deja pasar mucho tiempo desde éste hasta beberla, empezará a perder la aguja conseguida con el mismo.

¿Por qué se deja y se tira lo último del vaso?

Lo último del vaso se tira, por razones, no de índole folklórica, sino estrictamente higiénicas. Al beber todos por el mismo vaso se deja un pequeño hilo de líquido que el bebedor acostumbra a tirar por la parte en la que ha bebido, para, así, dejarlo limpio para el siguiente bebedor.

Es esta una parte de la cultura de la sidra, bebiendo por el mismo vaso, todos son iguales, esto invita a hablar, acompañar al amigo, a la fiesta, y todo lo que ocurre en las sidrerías, ese ambientín que rodea la sidra y que es tan alegre.

¿Puntos básicos de como escanciar?

- 1º La postura debe de ser recta, sin ser rígida.
- 2º El brazo que sostenga la botella, estirado por encima de la cabeza.
- 3º El brazo que sostenga el vaso, estirado hacia abajo y al centro del cuerpo.
- 4º La botella una vez inclinada para echar el culete, se sujeta con los dedos índice, corazón y anular por la parte del cuerpo y con el meñique por el culo.
- 5º Los dedos que sujetan la botella no deben de rebasar ésta en dirección al bocal.
- 6º El vaso se sujeta con los dedos pulgar e índice con el corazón en el culo del vaso y el anular y el meñique recogidos sobre la palma de la mano.
- 7º El vaso no se debe mover del centro del cuerpo, lo que quiere decir que la sidra es la que debe de buscar el vaso.
- 8º El corcho puede sujetarse con los dedos anular y meñique de la mano encargada de sujetar el vaso.
- 9º Al servir el vaso de sidra si se retira el dedo pulgar del vaso se facilita la recogida del mismo.
- 10º El escanciador siempre debe procurar que la sidra espalme.