



## LA SIDRA GALLEGA

La sidra es una bebida alcohólica de baja graduación que tiene una marcada tradición en España y está elaborada con el zumo fermentado de la manzana. La sidra está muy extendida por todo el mundo y en España en Asturias, Guipúzcoa y Galicia. Esta última Comunidad desea revitalizar su consumo.

La sidra se tiene que diferenciar entre la sidra natural y la espumosa. En general, mientras en el norte de España se consume mayoritariamente la sidra natural, en el resto del mundo se acostumbra a consumir la sidra espumosa (que se asemeja más al champagne o a la cerveza).

El consumo de sidra en Galicia se remonta a la Edad de Hierro. En el monasterio de Sobrado dos Monxes está documentada la producción en el año 950. En las casas gallegas fue la bebida de diario y en las romerías hubo muiñeiras y aturuxos sin una gota de vino por medio. Es en el año 1000, cuando el vino sustituye a la sidra como producto comercial, siendo una de las bases del crecimiento de las ciudades, manteniéndose la sidra como bebida popular hasta la actualidad, especialmente en las zonas no vinícolas, fundamentalmente en la Galicia asturicense, donde las condiciones climáticas no permitieron la introducción del cultivo de la vid.

“La sidra es tan gallega como asturiana o vasca”, según el Presidente de la Asociación Maceira y Sidra, Jesús Armenteros, entidad que tiene el objetivo de recuperar la tradición sidrera gallega. Para ello desea potenciar la sidra ecológica, la sidrería pionera ha sido la Sidrería Gallega de Chantada (ahora Custom Drinks), vinculada al Grupo Hijos de Rivera. Quién lanzó las marcas Manzanova y Maeloc y despertó el interés por consumir sidra gallega.

Pese a todo, falta mucho por hacer en el mercado y la manzana autóctona se sigue vendiendo mayoritariamente fuera de Galicia para elaborar sidra en Asturias y Guipúzcoa.

*¿Por qué en Asturias no hay bar sin sidra y en Galicia los lagares apenas existen?*

Para algunos la culpa la tiene el vino. La vid no se dio bien en territorio asturiano, pero sí en muchas zonas gallegas. En Asturias la producción de sidra se mantuvo y la bebida se convirtió en seña de identidad cultural. En Galicia cuajaron cinco denominaciones de origen vitivinícolas y la sidra subsistió de forma residual, al calor de los viejos lagares domésticos fundamentalmente del sur de Lugo.

«En Galicia gusta la sidra con un toque de dulzor, acidez muy baja y un gran componente carbónico, es decir la sidra con vida, que con un ligero escanciado se abre y expande», comenta el Presidente de la Asociación Maceira y Sidra, Jesús Armenteros.

Otro de los motivos para relanzar el consumo de sidra gallega, es que Galicia es el mayor productor de España con una producción anual de 85.000 toneladas de manzanas, de las que la mitad son de sidra y, de estas, dos tercios corresponden a variedades locales que se destinan a lagares asturianos o vascos. Actualmente, son pocas las empresas gallegas que se dedican a la elaboración de sidra, la pionera fue Sidrería Gallega, propiedad de Hijos de Rivera, con una producción anual de más de 1,5 millones de litros de su marca Manzanova.

Por su parte, la compañía ha querido mantener un estrecho vínculo con la tierra de la que procede, potenciando el valor de la zona de Chantada como tradicional productora de manzana sidrera de calidad. En este sentido, Sidrería Gallega ha llevado a cabo una firme apuesta por la agricultura ecológica, que garantiza el empleo de técnicas que excluyen el uso de productos químicos, con el objetivo de preservar el medio ambiente y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales.

En Galicia también se han realizado y están realizando investigaciones para seleccionar las variedades de manzana de mayor calidad, potenciar su cultivo, evaluar a los consumidores y poner a punto técnicas de elaboración que permitan relanzar la producción y comercialización de la sidra gallega como el realizado por la Escuela Politécnica Superior de Lugo, coordinado por Belén Díaz Hernández. Ésta asegura que la sidra asturiana y vasca deben "en parte su calidad a las manzanas gallegas", que tradicionalmente se venden en estas comunidades.

El proyecto persigue también la selección de plantaciones gallegas de manzana de sidra para la elaboración de bebidas de elevada calidad. La cosecha se lleva a cabo en diversas zonas pero especialmente en el área de Chantada, donde este cultivo cuenta con una arraigada tradición.

Otro de los objetivos pasa por la búsqueda de nuevos patrones en la elaboración de sidra y la potenciación del cultivo regular en Galicia de las variedades autóctonas seleccionadas realizando además una caracterización sensorial de los productos obtenidos con un panel de catadores.

Actualmente como asevera el Presidente de la Asociación Maceira y Sidra, Jesús Armenteros, la sidra gallega es suave, sabe y huele a manzana siendo una bebida sana, ecológica y de baja graduación. Incluso otra de las ventajas de la sidra gallega es que se puede conseguir la materia prima in situ consiguiéndose que la acidez volátil sea mucho más baja que por ejemplo la sidra asturiana. De ahí que el sabor sea tan diferente al líquido guardado en los toneles asturianos. Las manzanas van directamente del árbol a la prensa.

## **La sidra dinamizador del entorno rural**

Otro de los objetivos de los elaboradores de la sidra es dinamizar el medio rural. Para ello se han creado rutas con visitas a pomares y lagares donde se organizan catas de sidra. Todo ello viene acompañado con bellos paisajes en flor durante la primavera y en octubre se pueda presenciar la elaboración artesanal de la sidra en un espectáculo alquímico. Un ritual en busca de la fórmula perfecta.

El sidricultor ve en la sidra el aliado perfecto del turismo rural. “Disponemos de una amplia oferta de alojamientos, pero hay que dar más. Existe un potencial gastronómico enorme por explotar: tenemos caza, una huerta de calidad, las setas... No todo en Galicia va ser vino y marisco” nos asegura el Presidente de la Asociación Maceira y Sidra, Jesús Armenteros.