

CURSO 2023-2024. Acosta Quintero, Jacqueline; Alonso Cayarga, Mara; Bulnes Vega, José Luis; Del Dago Aranda, Edurne; Díaz Marques, Saúl; Doana, Gabriel Emil; Fernández Valdés, Javier; González Díaz, Maximino; González Llerandi, Luis; Huerdo Sánchez, Manuel; Martínez Cadenaba, Marta; Martínez Martínez, Noa; Meléndez Coro, Fabián; Medina Laria, Juliet Starr; Pérez Zaragoza, Álvaro; Rivero Jiménez, Olaya; Rojo Fernández, Javier; Santana Méndez, Adriana. Coordinación: Barrena Diez, Gonzalo.

## DE EUROPA A RUSIA



Ministerio de Industria Alimentaria de la URSS.

SIDRA  
Bebida

Planta de procesamiento de alimentos de la ciudad de Chernivisi  
Contenido de azúcar 5 %

Etiqueta de sidra  
de época soviética

Álvaro P. y Noa M.

La sidra, una bebida popular en muchos países europeos, está empezando a ganar terreno en Rusia. Aunque está tradicionalmente asociada a países como España, Francia o Reino Unido, la sidra está encontrando su lugar en el mercado ruso.

Aunque la producción local de sidra en Rusia es limitada, la importación de sidra de países europeos está en aumento. Las marcas ven una oportunidad en el mercado ruso, con la búsqueda por parte de sus consumidores de bebidas más ligeras que, por ejemplo, el conocido vodka.

Además, la sidra es una opción popular en bares y restaurantes rusos, donde se sirve como una alternativa elegante y moderna a las bebidas alcohólicas convencionales. Su perfil de sabor dulce y refrescante la hace

atractiva para una amplia gama de consumidores, desde jóvenes hasta mayores.

Sin embargo, con este crecimiento no han faltado las polémicas. En 2023, cierta marca internacional de sidra se vio envuelta en un escándalo después de que se descubriera que algunas de sus botellas contenían niveles peligrosamente altos de metanol. Varios consumidores rusos sufrieron intoxicaciones e incluso hubo muertes atribuidas a la sidra contaminada, lo que llevó a retiradas masivas del producto en los mercados rusos.

A medida que la industria de la sidra continúa creciendo en Rusia, es probable que veamos una mayor variedad de sabores y marcas disponibles en el mercado, lo que ofrece a los consumidores rusos aún más opciones para disfrutar de esta popular bebida europea.

## EN IRLANDA



Imagen: Miguel A. Suárez Rguez. Vigo.

Fabián Meléndez Coro

Si un día viajas a Irlanda y entras en un pub ¿qué es lo primero que se te viene a la mente para pedir al camarero? ¡Seguro que una cerveza! porque no sabéis que son grandes productores de sidra, una bebida que poco tiene que ver con el néctar de manzana que degustamos en Asturias o el País Vasco.

El proceso de elaboración de la sidra es similar al que se realiza en nuestro país. Se selecciona una variedad de manzana, y el jugo se obtiene prensando los frutos con antiguos discos de madera, cubiertos con tela. Después, se pasa a una barrica, a través de una serie de filtros, para ser después bombeado a una gran cuba para la fermentación.

Reposa durante dos meses y se traslada a otra cuba, en la que no puede haber aire. La sidra fermenta en la cuba a una temperatura entre 18 y 24°C. Seguidamente llega el enfriamiento, el filtrado y la carbonatación. Por último, el embotellamiento y distribución.

La sidra irlandesa se embotella como cerveza, en recipientes individuales, aunque también se sirve con grifo. No se escancia, se sirve en un vaso con cubitos de hielo.

Para los españoles la sidra irlandesa es desconocida, pero se ha empezado a introducir en el mercado ibérico. La marca *Magners*, empezó a darse a conocer en Cataluña y aspira a extenderse por todo el país.



# LA JUEYA

Nº 247. 16/04/2024  
CURSO DÉCIMO-NOVENO  
En color, [lajueya.net](http://lajueya.net)

IES Rey Pelayo | La Jueya  
Proyecto de Investigación | Monográfico: Geografía de la Sidra  
D. L. AS-3785-2005.

## EL SAGARDO VASCO



Antiguo dolare (llagar, en euskera) del Caserío-Museo Igartubeiti. Foto: Xabier Eskisabel

Javier Rojo y Saúl Díaz

La sidra del País Vasco, conocida como *sagardo* (sagarno en el País Vasco francés). es una bebida elaborada con técnicas tradicionales, sin aditivos. El gas carbónico que contiene es exclusivo y su graduación alcohólica debe ser superior a 4,5 grados. Ha tenido un aumento de su consumo desde los años 80.

La temporada de sidra vasca comienza en enero y se alarga hasta finales de abril y anuncia la llegada de la nueva cosecha de sidra después de un proceso de limpieza de manzanas y extracción de su mosto, que pasa tres meses de maceración en *kupelas* (barricas donde se guarda la sidra).

Las sidrerías de todo el territorio se llenan del grito de «¡txotx!» cada vez que se abre uno de estos barriles y como símbolo del inicio de dicho periodo. Una vez iniciada «la tradición del txotx» es común hacer una ruta por las diferentes sidrerías para catar la nueva cosecha, acompañada de un menú tradicional.

La sidra asturiana y vasca tienen diferencias en cuanto a su elaboración, sabor y tradiciones. La sidra asturiana suele ser más ácida y con un sabor más intenso, mientras que la sidra vasca tiende a ser más seca y suave. Además, en Asturias se suele servir escanciando la sidra desde cierta altura para

airearla, mientras que en el País Vasco se sirve de los barriles directamente.

Otra diferencia importante es el tipo de manzana empleada para la elaboración de cada una: en Asturias, se suelen utilizar variedades de manzanas autóctonas como la «*xuanina*» o la «*amariiega*» que aportan ese sabor característico ácido de la sidra asturiana. Mientras, en el País Vasco se utilizan principalmente manzanas de la variedad «*txalaka*», que son más dulces y producen una sidra con menos acidez.

Además, las sidrerías y la cultura alrededor de la sidra también varían entre las dos regiones.

Txlaka, variedad de manzana vasca. Imagen: [gob.es](http://gob.es)



En el tapiz de la existencia, el corazón humano busca refugio en el horizonte del mañana, tejiendo sueños para esquivar las sombras del ayer. ¿No sería acaso más sabio anclar el alma en el presente, afianzar la memoria y construir un destino en armonía con nuestros recuerdos?. Andrés Vega. 3ºD.

## APFELWEIN



Bembel (zapica) y vaso de sidra, habituales en el consumo alemán.

Redacción.

El *apfelwein* es el nombre que en Alemania lleva la sidra, una bebida que se conoce allí desde el siglo XVII al menos, pero que se popularizó a lo largo del XIX por la epidemia de filoxera que asoló los viñedos.

En alguna de las regiones alemanas es la bebida popular por excelencia, como es el caso de Fráncfort del Meno, generalmente conocida como Fráncfort. En la metrópoli alemana, caracterizada por sus rascacielos, existen tabernas tradicionales que comercializan sidra de producción propia, como lo acreditan los carteles con un pequeño árbol que cuelgan en el exterior de las *Apfelwein-Wirtschaften*.

La sidra alemana es más clara que la asturiana, tiene un sabor un tanto amargo y además es un poco turbia. Es tradicional tomarla en vasos de 0,3 litros, en los que se sirve desde un *bembel* (jarra de cerámica tradicional) de 4 litros o más. También es habitual tomarla mezclada con limonada o gaseosa.

Es curioso el origen histórico de la superficie acanalada que tienen los vasos. El corte en aristas de su superficie estaba destinado a facilitar la sujeción del cristal entre los dedos, habitualmente grasientos en épocas más toscas de su gastronomía.



Guía de Los Picos de Europa

[alospicos.com](http://alospicos.com)

## BRETAÑA Y ASTURIAS: ENTRE ZAPICAS Y BOLES



Bebiendo sidra en zapiques y xarres. Museo del Pueblo de Asturias.  
Fondo: Joaquín García Cuesta (1885-1958)

### Marta Martínez Cadenaba.

Bretaña es una región de Francia caracterizada por su excelente sidra. Las manzanas en este país son una fruta emblemática, con más de 600 variedades.

Además del color, que va del amarillento al rojo, también es llamativo su sabor ácido y afrutado. Un dato curioso: las manzanas de sidra en Bretaña no son comestibles.

La elaboración sigue el mismo procedimiento que en Asturias: se seleccionan las manzanas, se lavan y se muelen. Después, viene el prensado, para obtener el zumo de la sidra; seguidamente se recoge en barricas donde tiene lugar la fermentación. Por último, se guardará en bodegas durante meses hasta que esté lista para el embotellado y consumo.

El consumo de sidra en el país guarda una estrecha relación con la gastronomía.

Galette con Sidra. Imágen: Ji-Elle Wikipedia.



### EL BOLÉE DE CIDRE

El «**bolée de cidre**» (tazón de sidra) es una pieza tradicional en la vajilla de la región bretona.

Habitualmente se fabricaban en barro cocido y el recipiente se empleaba para tomar sidra o cualquier otro líquido de consumo doméstico. A los pequeños boles, como el de la imagen, se los denomina “*bolées*”. En Asturias, un elemento equivalente es la *zapica*, aunque tradicionalmente se fabricaba en madera.

De acuerdo con la definición del Diccionario de la Academia de la Lengua Asturiana, la *zapica* es: *xarra de madera o de lata que s'emplega pa echar líquidos, pa catar*.

Otros términos asturianos que identifican recipientes de madera para líquidos son los de *xarra* y también *peya* o *peyu*.

## SIDRA Y PERADA EN INGLATERRA



Otoño en Nueva Inglaterra, la elaboración de la sidra. George Henry Durrie. Óleo sobre lienzo. 66x92

### Edurne del Dago.

Conocemos como la bebida típica de Inglaterra la cerveza, pero además de ella, es muy conocida la producción de su sidra, *cider* o más exactamente, *apple cider*, porque también hay otra bebida con la que a veces se confunde, que es la *parada*.

La producción de sidra no es parecida a la que conocemos tradicionalmente en Asturias: es más parecida a la irlandesa.

En Asturias, la sidra se produce con una misma clase de manzana, en cambio, en Inglaterra se elabora con diferentes tipos.

Consumen la sidra como si fuera una cerveza, directamente de la botella o en un vaso sin escanciar. Las zonas principales de producción están en el oeste de Inglaterra, en Herefordshire, y en los condados de Sussex, Norfolk y Kent.

No obstante, en Inglaterra el proceso de elaboración sigue pasando por la

trituration, maceración y prensado. Pero la diferencia con la sidra de Asturias en su proceso reside en la fermentación, pues hay diversas maneras de llevarla a cabo. Una de ellas, conocida como la más común, es la inoculación de cepas de levadura, que se añaden al jugo de manzana para que se inicie la fermentación.

El segundo tipo es la fermentación salvaje o espontánea, donde las levaduras naturales realizan el proceso de fermentación.

El último tipo es conocido como *Chamenoise*, e implica una segunda fermentación en botella para obtener una sidra con burbujas, parecida al champagne.

La producción conocida como *perada*, en Sun sentido más literal, sigue el mismo proceso pero con peras, un tipo de bebida que no tenemos en España.

## LABRA



Labra. Manzano brotando. 7 de abril, 2024

### Edurne del Dago.

En Labra no había muchas zonas con manzanos para la elaboración de la sidra. El de la imagen esta ubicado en la finca de Aitor Manuel, una propiedad familiar que fue pasando de generación en generación.

Antiguamente, las manzanas recogidas se utilizaban para el consumo de sidra en el propio pueblo. El bar que había de aquella era conocido como *La Manzana de Gómez*, y vendía productos de la gente del pueblo. Algunos vecinos aprovechaban para llevar y vender ahí la sidra que sobraba de casa.

En Labra el proceso era el habitual: mayado, prensado y fermentación. Se elaboraba en el llagar de uno de los vecinos pues la familia no contaba con uno propio.

El tipo de manzana era la manzana *amariega*, una variedad muy conocida, pero de floración tardía, en árboles de crecimiento lento y de una cantidad muy pobre. Además, no había muchos manzanos, por lo que no se disponía de sidra de modo abundante. Aún así, casi todos los meses del año se vendía sidra en el bar-tienda, pues la repartían para no quedar en ningún momento sin ella, hasta que se volviera a producir.

La venta tampoco era muy elevada, pero era más notoria cerca de fiestas, navidad o cumpleaños. La dificultad de la producción elevaba el coste y no todo el mundo se podía permitir diariamente ese gasto.

## En El Perú

### G. Emil Doana y J. L. Bulnes Vega.

La sidra Calango, nacida en 2018 en Pachacamac, Perú, surge con la idea de elaborar sidra en el propio país, por parte de Christian Corzo Piaget, ante la necesidad de proveer una bebida alcohólica distinta a la que el mercado está acostumbrado, y aprovechando el

nicho desatendido entre la cerveza y los licores de mayor graduación alcohólica.

Esta bebida en concreto toma el nombre de marca del distrito de Subtanjalla, conocido también como Calango, por el pueblo situado en la provincia de Cañete, del Departamento de Lima. Y ha ganado popularidad tanto a nivel local como internacional debido a su sabor único y a sus raíces culturales en la comarca. El pueblo de Calango, a orillas

del río Mala, es conocido por la gran cantidad de *chacras* (granjas) dedicadas al cultivo de la manzana.

En el proceso de elaboración de la sidra Calango, solamente se emplean dos tipos de manzanas: la variedad “Israel”, cuyo nombre guarda relación con el lugar de procedencia de la manzana, y la manzana “Delicia”, una manzana que proviene de la comunidad autónoma de Cantabria, pero que en otras ocasiones

adopta como nombre comercial el de «Delicia de Asturias».

Curiosamente, en Asturias se emplea una gran variedad de manzanas en el proceso de elaboración de la sidra.

Y siguiendo con el propio del Perú, el proceso continúa con el prensado de las manzanas, aunque a continuación el mosto se clarifica mediante técnicas bioquímicas.

En la fase siguiente tiene lugar la fermentación, en la que intervienen diversos tipos de bacterias y levaduras que transforman el mosto en la bebida alcohólica que se conoce universalmente como “sidra”.

Imagen promocional de sidra Calango

