

La sidra de marca bate récords con casi 4,8 millones de botellas vendidas en 2019

El Consejo Regulador de la denominación de origen amparará nuevos productos como la sidra de hielo, que ya elaboran nueve lagareros, y vinagres

Oviedo, M. J. IGLESIAS

La sidra de Asturias con denominación de origen no tiene rival y así lo ponen de relieve los datos relativos a la campaña de 2019, en los que la bebida regional con marca europea volvió a batir récords y se aproximó a 4,8 millones de botellas vendidas, un 27 por ciento más que en 2018, en las modalidades de sidra natural (la que se escancia), y la brut o espumosa, equiparable a un vino, que se afianza en el mercado y gana presencia fuera de Asturias.

Lo anunció ayer el presidente del Consejo Regulador, el lagarero Tino Cortina, acompañado por el gerente, Daniel Ruiz, y el consejero de Desarrollo Rural, Alejandro Calvo, quien aseguró: "tenemos un producto fuerte y estos datos evidencian que las cosas se están haciendo bien".

Las previsiones para este año son aún más optimistas. Cortina pronosticó la venta de 5,5 millones de botellas, lo que supondría un aumento del 15 por ciento respecto al pasado ejercicio.

En 2019, año impar, y por tanto, de "cosechona", según la vecería que padece el manzano, se entregaron un millón de contraetiquetas más que en el año anterior.

Los lagares recibieron casi ocho millones de kilos de manzana para elaborar 6 millones de litros. "Un año histórico que ejemplifica el proyecto del Principado para el medio rural", tal como aseguró Calvo. El Consejo considera que en estos momentos el abastecimiento de

manzana se encuentra en niveles correctos, gracia, entre otras cuestiones, al trabajo que se ha realizado en los últimos años para atajar la alternancia de cosechas.

Rusia, Estados Unidos, Inglaterra y Bélgica son algunos de los mercados internacionales en los que ya está presente la bebida asturiana. Daniel Ruiz destacó que las campañas de promoción dan resultados y anunció que en este año la sidra irá a ferias internacionales en Alemania y Reino Unido, entre otros enclaves.

Dentro de España, Madrid, con una alta población de origen asturiano, es el principal punto de destino de la bebida que se escancia. Se exporta a otras comunidades un 11 por ciento de la producción, mientras que el resto se consume en el Principado. En ese punto, Alejandro Calvo consideró que el progresivo incremento del consumo entre los turistas que visitan la región también "puede considerarse un modo de exportar, aunque sea dentro de nuestro propio territorio".

Entre los planes del Consejo se encuentra amparar sidra de hielo que ya elaboran nueve lagareros, y vinagres de manzana. Estos productos, sin denominación, podrán incluirse en la marca "Alimentos del Paraíso", como la verdina o la carne de vacuno mayor.

En alusión a la competencia vasca, Calvo consideró la existencia de lagareros en otras comunidades "no como una amenaza, sino como un acicate para competir".

La conquista de nuevos objetivos

► **Más lagares y manzanas.** El número actual de lagares en la Denominación de Origen son 33, un aumento del 60% en tres años. La producción de manzana ha pasado de 3,7 millones de kilos en 2015 a 7,7 en 2019. La superficie de pumaradas se aproxima a las 1.000 hectáreas, con 352 cosecheros.

► **La sidra brut aumenta un 14% sus ventas.** En la evolución de ventas de la sidra espumosa, con 174.000 botellas, llama la atención que un 65% de la producción se distribuye en España, mientras que un 6% traspasa las fronteras.

