



LA SIDRA NATURAL EN ASTURIAS

EL LUGAR DE LA IDENTIDAD

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRRES

La sidra adquiere en Asturias la dimensión de una bebida ritual, que pone a los hombres en contacto con indefinidos fantasmas que tienen que ver con la propia identidad.



Dicen los historiadores que la manzana vino de China pasando por Egipto y que su importancia alimenticia fue decisiva durante muchos siglos.



El Diccionario de la Real Academia Española define la sidra como "Bebida alcohólica de color ambarino, que se obtiene por fermentación del zumo de las manzanas exprimidas", y la sidrería, como "Despacho en que se vende la sidra". Pocas veces una definición puede resultar tan poco útil para iniciar un reportaje. Al autor de éste que está usted leyendo, le bastaron unas pocas horas al norte de Pajares para comprobarlo. Había cruzado el túnel que separa Asturias de León, había cambiado el calor asfixiante de la ladera sur de la cordillera y los panoramas en los que la mirada se pierde de vista, por la bruma que se asomaba a la boca norte del túnel y por este pudoroso paisaje en el que las colinas, los bosques, las montañas y los valles, establecen límites a la mirada, y había compartido la primera espicha con un grupo de amigos en Tiñana, y ya se había podido confirmar una vez más algo que ha venido ad-

virtiendo a lo largo de su vida, en cada ocasión que ha convivido con asturianos: que la sidra es bastante más que el zumo de fruta fermentado al que se refiere el Diccionario.

La sidra adquiere en Asturias la dimensión de una bebida ritual, que pone a los hombres en contacto con indefinidos fantasmas del subconsciente, que tienen que ver con la propia identidad, con el lugar que se ocupa en el mundo, con esa telaraña de deseos y frustraciones de un pueblo, que busca corporizarse en un objeto totémico, mientras que el lagar y la sidrería, o "chigre", que así es como la llaman los asturianos, constituyen espacios que limitan con el templo; o con la plaza pública: lugares de culto y de convivencia, cajas en las que ese subconsciente colectivo se recoge, representa y renueva.

Por su parte, la bíblica manzana -ya se sabe- absorbe a su vez las emanaciones de un anti-





guo culto solar, en cuya larga trayectoria uno se tropieza con el pecado de Eva, la belleza de Helena o el telúrico valor justiciero de Guillermo Tell. Basta ver la cantidad de vectores que se concentran en un vaso de sidra, o la pasión que levanta cualquier toma de posición ante el zumo fermentado de la manzana y cuál es el modelo que debe perseguir o el recuerdo y la melancolía que está obligado a guardar, para entender que hablar de sidra es discutir acerca de una ineludible seña de identidad.

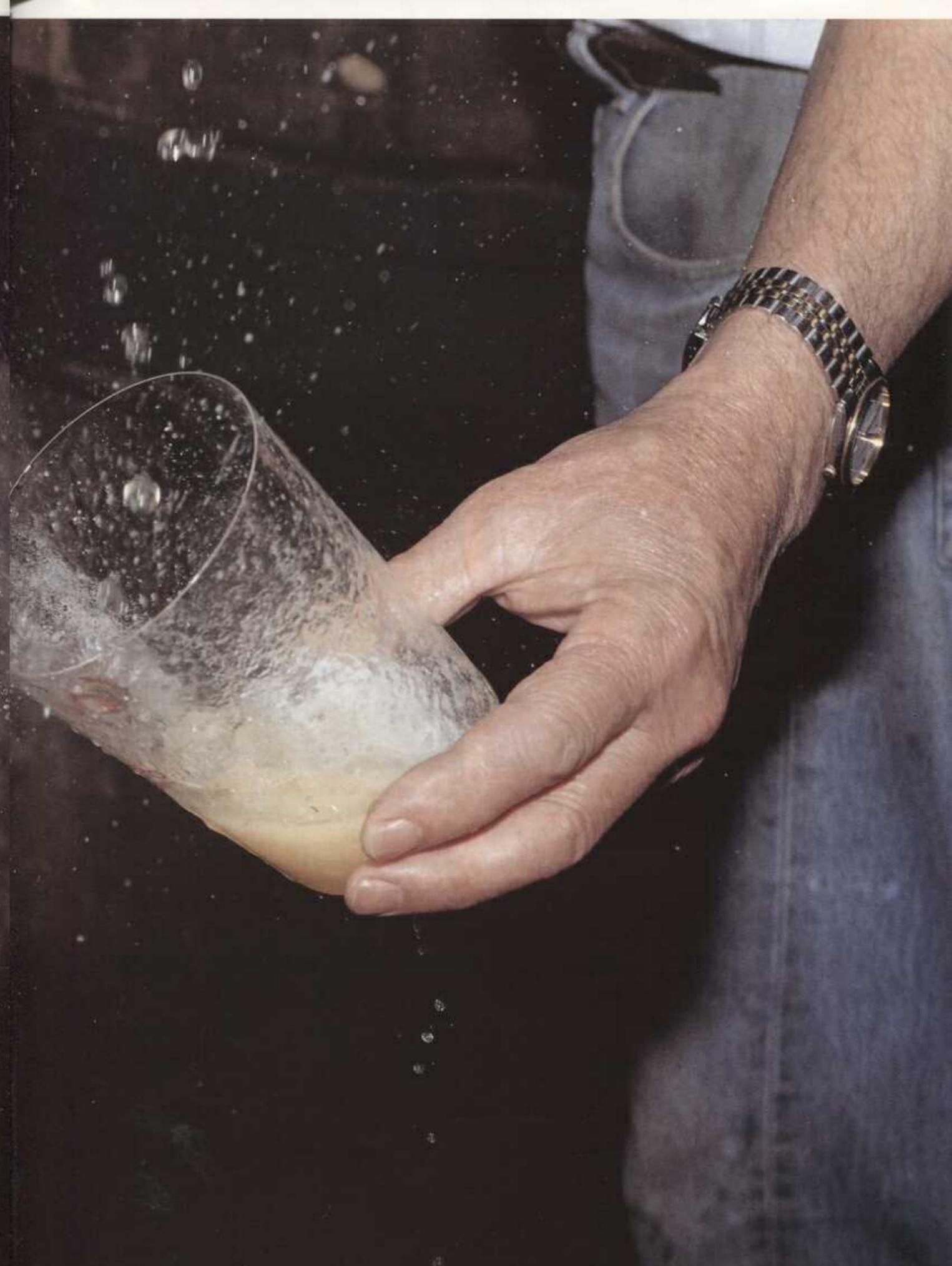
Dicen los historiadores que la manzana -como casi todo- vino de China, pasando -también como casi todo- por Egipto y que ya se cultivaba en la doble familia de *malus domestica* y *malus acerba* durante el Neolítico, seis o siete mil años antes de la era cristiana, y también que el nombre de "manzana" se les dio a los frutos del *malus* ya en tiempos de los romanos debido a cierto "Mattius" que las cultivó con

esmero, y que creó una familia semántica paralela a la de "poma", palabra cargada de rotundas resonancias esféricas, y cuya raíz ha continuado apareciendo históricamente en la terminología bable para definir las plantaciones: pumar, pomar, pumariega o pomareda son algunas palabras nacidas de ella.

Parece también que su importancia alimenticia fue decisiva durante muchos siglos, y hasta que la expansión de los productos importados tras el Descubrimiento de América, cuando se incorporaron a la dieta cotidiana vegetales como las patatas, el maíz o las fabes. Sin duda, la manzana, como la castaña o la avellana, antes de la incorporación de lo americano a la despensa europea, tuvo que aparecer en muchas recetas, tal y como se intuye leyendo los textos culinarios de Apicio, Ruperto de Nola, Juan de Altimiras, Martínez Montiño, y los más recientes de la Pardo Bazán. También debió consu-



La fiebre de las plantaciones de manzana en Asturias alcanzó su punto más elevado en la mitad del siglo XVIII y la primera del XIX.



El taponazo de sidra se convirtió en ritual en las

mirse su zumo como bebida fermentada desde muy temprano y en numerosas comarcas. De hecho, ya Estrabón, cuando se refiere a los astures, habla de su afición al consumo de siccera, y son muchos quienes ven en esta siccera la bebida obtenida a través de la fermentación del zumo de manzana, aunque San Isidoro, en sus Etimologías, identifica la siccera como cualquier bebida fermentada a excepción del vino.

Hay incluso quienes piensan que, fue desde Asturias, o más ampliamente, desde el norte y noroeste de la península, desde donde se extendió el cultivo de la manzana al resto de ese arco atlántico, que incluye la Bretaña y Normandía francesas, regiones que, según esa versión, lo recibirían en primer lugar, y desde donde se exportaría al Devonshire británico durante la Guerra de los Cien Años. Esa teoría pretende explicar el nombre de algunas variedades francesas como la "biscuit" (vizcaína) o el de la inglesa norman's: esta última habría llegado desde la costa normanda a las costas británicas en la segunda oleada expansiva. También hay quien mantiene la teoría de que el nombre de Calvados, tiene su origen en un buque español, el Salvador, que naufragó en la costa del país de Auge, de regreso de la aciaga aventura de la armada invencible.

Otros le hacen emprender a la manzana un viaje inverso, y mantienen que fueron los celtas quienes extendieron su producción por el sur de Europa, y que el consumo de sidra fue fomentado por los vikingos. En cualquier caso, y eludiendo este tipo de discusiones que suelen conducir a un camino sin salida, y que sólo sirven para encender periódicas y mórbidas hogueras chauvinistas, lo que resulta evidente es el que el arco atlántico constituye el centro del cultivo de manzana de sidra, y del consumo de esta bebida refrescan-

te, ligeramente alcohólica, euforizante y que, cuando está bien elaborada, resulta saludable y deliciosa, y que se llama sidra en Asturias, sagardúa en el País Vasco, cider en inglés, cidre en Francia, vino de maçãs en Portugal y apfelwein y obsteinwein en los países germánicos.

La tradición manzanera asturiana aparece documentada desde muy antiguo: la palabra "pomiferia" está ya escrita en el llamado Pacto de San Vicente, en los orígenes de la vieja ciudad de Oviedo, y también en el más antiguo pergamino guardado en el archivo de la catedral ovetense, que es un testamento del año 793. Desde esa fecha en adelante, la mayor parte de los textos de transmisiones citarán entre las propiedades familiares que se legan, la casa, el hórreo, el lagar, la huerta, la viña y el pomar.

La manzana se cultivaba en toda la región con intensidad, aunque, con el paso del tiempo, haya ido fijándose sobre todo en el centro y en el oriente de la provincia, ya que la mayor templanza en el clima occidental y sus más largas insolaciones, llevaron tiempo atrás a la sustitución de buena parte del pomar por el viñedo, planta por entonces más prestigiada, ya que el vino, que a Asturias había ido llegando desde Galicia, desde el Páramo leonés y el Bierzo, o desde las lejanas Rueda y La Seca, resultaba tradicionalmente más caro, y su consumo se consideró como un signo de distinción clasista.

Sin duda, la etapa histórica en la que la fiebre de las plantaciones de manzana en Asturias alcanzó su punto más elevado fue la segunda mitad del siglo XVIII y la primera del XIX. Por esas fechas, Jovellanos dejó constancia de que muchos huertos de naranjos pasaron a convertirse en pomaradas. La creciente demanda de sidra, que empezó a viajar a Galicia, a América, o a Vizcaya, provocó una subida de precios que em-

pujó a los agricultores a intensificar las plantaciones. Francisco de Paula Caveda habló de que era "grande el furor y la manía de plantar" y Borrow se refiere en su libro La Biblia en España, en el que cuenta su viaje por la península, a "un barco que venía de las Vascongadas, para cargar sidra o sagardúa, la bebida que tanto gusta a los vascos". Por aquellas fechas, Villaviciosa se había convertido ya en el consejo que producía más cantidad de manzana.

El auge de la manzana y de la sidra se prolongó a lo largo del siglo XIX y coincidió con los momentos de ascenso social



Jovellanos se quejaba de que la sidra "se fabrica de tal modo que ni tiene una duración, ni sufre los riesgos de un largo transporte y menos de una distante navegación".

de los emigrantes en América Latina. La sidra era un lazo de hermandad entre las distintas comunidades asturianas y un carnet de identidad. A partir de 1857, fecha en la que Tomás Zarracina inició la fabricación de sidra champanizada en su empresa de Gijón, La Asturiana, las exportaciones se multiplicaron. Al principio, hubo problemas: las botellas estallaban al acercarse al trópico y los emigrantes se quedaban frustrados al ver que los esperados cargamentos no llegaban.

En las colonias, la sidra achampanada se promocionaba como una deliciosa bebida que, además, apagaba la sed y que era como un champán, pero con sólo cuatro grados y medio de alcohol, y que costaba la décima parte de lo que podía costar el champán procedente de la uva. El taponazo de sidra se convirtió en obligado ritual en las celebraciones populares, también en numerosas zonas españolas, y creó una imagen de la sidra fuera de las zonas tradicionalmente consumidoras (Asturias, País Vasco), que ha seguido pesando hasta la democratización del turismo y la puesta en contacto de numerosos españoles con la sidra natural en su geografía.

Para el español de a pie, el descubrimiento de la sidra natural ha sido tardío y ha tenido que abrirse camino en lucha con la imagen dulzona y desvaída de la sidra achampanada, imponer sus aromas más complejos, la potencia de su acidez y sus rituales. La sidra natural ha llegado de la mano del descubrimiento por parte del mercado peninsular del queso de Cabrales y de la fabada. Algunos locales asturianos instalados en las más importantes capitales de la península han contribuido positivamente a fomentar su consumo, y a conseguir que los turistas que la habían descubierto al visitar Asturias pudieran celebrar la continuidad de un rito aprendido al norte de Pajares.

celebraciones populares.

Mientras tanto, se había producido un cambio fundamental en la situación de la manzana en Asturias: la Guerra Civil, la emigración, el progresivo abandono del campo y la posterior especialización lechera habían hecho descender notablemente las plantaciones. La manzana de mesa, para consumo como postre, se había escapado del circuito atlántico y había empezado a producirse mayoritariamente en zonas como Aragón y Cataluña, perdiendo Asturias la hegemonía que había mantenido en el sector hasta la década de los sesenta (en la actualidad, hay cuarenta y seis mil hectáreas de manzanos plantados en España), y la manzana de sidra (algo más de diez mil hectáreas en Asturias) resultaba ya insuficiente para cubrir las necesidades de los lagares, sobre todo en los años pares, en los que, debido a la fase vegetativa de la vecería, la producción se queda en una quinta parte, lo que obliga a los lagareros a buscar manzana de sidra fuera de la región, en zonas como León, Zamora o Galicia.

Y, sin embargo, cuando se miran las cifras de producción y consumo, tanto de sidra natural como champanizada, se llega a la conclusión de que -a pesar de la creciente importancia de la sidra en la actual sociedad vasca, después de un largo descaecimiento- se trata de un producto en el que Asturias, con el lastre de todas las crisis, sigue ejerciendo poco menos que un monopolio.

Así, de los setenta millones de litros de sidra natural y espumosa que se elaboran en España, sólo unos cuatro millones (además, todos ellos de sidra industrial) corresponden a Galicia, lo que supone menos de un seis por cien del total; unos quince (el 21,4%), al País Vasco; y cincuenta y un millones (nada menos que el 72,8%) a Asturias, cuya participación asciende hasta el 80,6% cuando la estadística se establece sobre sidra natural. Además, en Astu-

rias, el consumo de la sidra natural prevalece de un modo arrollador sobre la champanizada y los expertos coinciden en que en los últimos años se está asistiendo a una revitalización. Muchos jóvenes, influidos por las permanentes campañas antialcohólicas, han encontrado en la sidra una bebida euforizante, frutal y de escasa graduación, y además una forma de contacto con sus raíces. Es como si hubiesen escuchado aquellas reflexiones en las que Jovellanos decía que, si el pueblo ha de beber un mal vino de fuera, mejor que consuma una bebida propia y sana.

El fenómeno del consumo de sidra natural en Asturias -donde a pesar de las dificultades permanecen censados más de un centenar de lagares, pues, endémico, y busca, con nuevos argumentos, su permanencia en el cuerpo social; compone, además, lo que Méndez Riestra define como "uno de los escasos ritos genuinos, autóctonos y exclusivos de la tierra asturiana". Porque hay que tener en cuenta que la práctica totalidad de la sidra natural -si se exceptúan las exportaciones al País Vasco y a algunos puntos muy concretos de la península- se bebe en Asturias, siendo aún insignificantes las cantidades que llegan a ciertas provincias del Mediterráneo, como Barcelona, Tarragona o Valencia, donde ha empezado a contar con adeptos. A pesar de lo cual, y de que en los últimos diez años la producción de sidra natural ha aumentado un quince por cien, el consumo medio de los españoles permanece en dos litros por habitante y año, mientras que en Inglaterra se sitúa en torno a los cuarenta.

El acto de la espicha, por el que se rompen las pipas en los lagares, sigue siendo una ceremonia cargada de referencias culturales y sociales. Se consume de pie la sidra que va saliendo de los toneles, cuya pre-

sión se aprovecha para el escanciado directo, y se contrapuntea la bebida con alimentos, también codificados, entre los que no puede faltar la empanada. Y, al tiempo que se describen y comentan las características del contenido de uno o varios toneles, se charla y, cuando el nivel de euforia alcanza el punto adecuado, se canta. Ser cantarina es una de las buenas cualidades de una sidra.

Por otra parte, el propio lagar está cargado de referencias tribales, ya que, si es cierto que muchos de los actuales lagares nacieron con la bonan-



Muchos de los lagares pueden calificarse como históricos, puesto que mantienen su tradición elaboradora desde el siglo pasado.

za económica de los años sesenta, también lo es que muchos pueden calificarse como históricos, puesto que mantienen la tradición elaboradora desde el siglo pasado (Pachu, Foncueva, Roza-Balbona, Torre, Corsino, Villanueva Limanes, Roza Santamarina, S. García, El Mariñán, Angones...) o bien desde los primeros decenios del actual: Gelo, Coro, Riestra, Fanjul, Acebal, J.R., Sampedro, La Mangada, La Guía, Trabanco. Nos encontramos, pues, ante un hecho cultural y antropológico de primera magnitud, que adquiere además connotaciones populares -y en sus extremos, populistas- ya que la sidra sigue siendo esa bebida barata que permite una convivencia accesible a todos los sectores sociales del país y que une a los asturianos desde lo posible. Su carácter democrático se mantiene tan rigurosamente que los llagareros, o elaboradores, y los chigreros, o expendedores, fijan un precio unitario para las botellas de sidra.

Todos estos elementos resultan fundamentales a la hora de calibrar las reacciones que se producen ante cualquier intento de modificar un sistema que tiene algo de rito de una tribu acogedora. El no iniciado deberá hacerse acompañar por su amigo asturiano, que irá abriéndole los secretos de un mundo cordial, pero también hermético. Por ejemplo, las botellas de sidra no están -salvo muy concretas y recientes excepciones- etiquetadas, y el nombre de la casa elaboradora aparece únicamente en el tapón, por lo que es necesario saber en qué casa compra su provisión cada chigrero, antes de elegir un lugar de reunión u otro. Los más tradicionalistas piensan que bajo ninguna razón debe alterarse este sistema, "porque -según alguien le explicó al autor de este artículo- siempre ha habido buena sidra y siempre se ha hecho así, y

“Rito genuino, autóctono y exclusivo de Asturias”.

lo que se ha hecho siempre y ha salido bien, no hay por qué tocarlo”.

Quienes se oponen a los cambios esgrimen todo tipo de razones, y en el caso del etiquetado, incluso la de la comodidad: la sidra necesita servirse fresca, las etiquetas, en contacto con el hielo, se mojan y se despegan, con el consiguiente problema para el chigrero, que ahora tiene resuelto, porque el “etiquetado” aparece grabado en el tapón.

Los partidarios de la modernización, además de estar a favor del etiquetado, como forma de poder consolidar imágenes de marca, capaces de defender su producto y de ampliar el mercado sidrero entre los turistas que visitan Asturias, y también de abrir exportaciones identificables fuera de la región, intentan imponer ciertas exigencias, como la de que se potencie la sidra asturiana elaborada con frutos cosechados en Asturias, cosa que en la actualidad aún resulta complicado debido al ciclo de vecería, por el que los manzanos ofrecen sobreproducción en la fase reproductiva, que en Asturias coincide con los años impares, y en cambio apenas dan manzanas en la fase vegetativa de los años pares. En un año impar se cosechan entre cuarenta y cincuenta millones de kilos, mientras que, en uno par, de siete a quince millones, por lo que buena parte de la materia prima necesaria para la producción de sidra ha de buscarse fuera, en alguna ocasión los lagareros la han importado hasta de Normandía.

La vecería se convierte, según los tradicionalistas, en un escollo irreductible para iniciar el camino hacia una denominación de origen, o hacia la de producto con el marchio de elaborado en zona determinada, extremo que niegan radicalmente los científicos quienes piensan que se puede llegar a una producción bastante uniforme de manzana, si se cumplen determinadas normas de

poda y abonado, que ayuden a regular los ciclos del árbol. De hecho en esa dirección avanzan buena parte de los trabajos del Centro de Investigación Agraria, la antigua pomológica de Villaviciosa, que cuenta con una plantilla de jóvenes sabios y con visión de futuro, como Enrique Dapena y Juan José Mangas, así como en la de crear un cuadro de las variedades de manzana más apropiadas para la elaboración de sidra, seleccionándolas entre los cientos y cientos de variedades existentes en la actualidad en toda la región, potenciando nuevas plantaciones.

Algunas de estas normas, relativas también a la elaboración (con introducción de acero y equipos de frío) y embotellado, conducen a una modernización de la sidra, y a un intento de estabilizar el producto en un alto nivel de calidad, imprescindible para obtener mercados fuera, e incluso una beneficiosa imagen. Claro que también los más conservadores tienen sus razones cuando expresan su temor de que las inversiones necesarias para alcanzar esos niveles en teoría deseables dejarían fuera de juego a buena parte de los lagareros tradicionales, que hoy por hoy son incapaces de afrontarlas. Y en Asturias aún pesa el recuerdo de la reciente reconversión del sector lechero que sufrió una voluntariosa modernización hace unos años, con grandes inversiones en ordeñadoras, mejora de cuadras y equipos de frío, y que, a continuación, resultó ser una auténtica trampa para los ganaderos.

Según el sector más conservador, algo parecido podría ocurrir en el sector lagarero, donde muchos de los elaboradores tradicionales tendrían que verse obligados a cerrar, incapaces de enfrentarse a las cargas económicas de la modernización, y además, creen que las exigencias de contraetiquetas o de cualquier otro signo indicativo en las botellas, sería el agujero por el que se colaría la insacia-

ble hacienda en un mundo deprimido y de costumbres impositivas laxas. Esta presión impositiva y la aparición de diversos niveles de precio en la sidra romperían, de paso, la tradición igualitaria de la sidra como un producto barato. Podría llegar a ser el fin de pactos como el que une cada año a lagareros y productores de manzana a la hora de fijar los valores, y el mensajero de un proceso de guerra de precios que acabaría favoreciendo a los grandes, tal y como ha ocurrido con la leche, sector en el que las multinacionales, en busca de su cota de mercados, no dudaron en sobrestimar los



El acto de la espicha, por el que se rompen las pipas en los lagares, sigue siendo una ceremonia cargada de referencias culturales y sociales.

precios durante algún tiempo, para hundirlos una vez que habían obtenido el oligopolio. El ejemplo del Reino Unido, el país que más sidra consume en todo el mundo, con una media de cuarenta litros por habitante y año, pone en guardia a mucha gente sensible: allí, la práctica totalidad de la producción de sidra se ha acabado concentrando en manos de tres empresas, de las cuales, Bulmer ocupa nada menos que el sesenta por cien del mercado.

Sin duda un proceso de este tipo alteraría radicalmente la función social de la sidra y su papel de valor antropológico y cultural. Claro, que otra forma de muerte lenta será dejar a su aire el producto, sin incorporarlo al progreso del fin de siglo XX en aquello que sea necesario para sobrevivir en las debidas condiciones de sanidad e higiene. La sidra ya se sumó a los avances del siglo XIX y salió reforzada: no hay que olvidar que la botella, o el vaso que se conoce como de sidra, y por tanto, el escanciado, que hoy forman parte indisoluble del ritual sidrero, se incorporaron a este universo antropológico, sólo a partir de que, en el pasado siglo, se crearon las fábricas de vidrio de Gijón.

Como bien apunta Javier Cuartas, en su artículo “Las otras sidras”, lo importante en todo este proceso no es competir por antigüedad, ni enzarzarse con bretones, normandos o vascos acerca de las influencias mutuas, o de los orígenes de unas u otras tradiciones. Lo decisivo es que este rito asturiano se convierta en un elemento de vida, es decir, de la economía de la zona, y que su permanencia no se base en una piadosa hiperprotección, sino en su capacidad para sobrevivir, buscando la mejora en las elaboraciones, que tienen que alcanzar los niveles de perfección e higiene deseables para el final del siglo XX, y en la definición del producto desde unos mínimos de calidad y personalidad.

AGENDA

Del árbol al vaso

Se recoge la manzana en distintas fases, o pañadas. Los precios del fruto se pactan de antemano y entran en vigor a mediados de octubre, considerándose de menor calidad, y por tanto más barata, la manzana recogida con anterioridad, que recibe el nombre de manzana del sapu. La fruta recogida debe almacenarse en lugares bien ventilados. Es muy importante la selección de manzana: la dulce (que es la que aporta la mayor cantidad de azúcar y, por tanto, de alcohol), debe mezclarse con amarga y ácida. La manzana de mesa no sirve para elaborar sidra: le crea defectos como el filado. Generalmente, los lagareros compran a los mismos productores la cosecha cada año, por pactos consuetudinarios que se transmiten de padres a hijos.

Según la tradición, antes del prensado la manzana se tritura, para evitar una masa demasiado uniforme, que ensuciaría los mostos. Con una mazo, llamado mayu, se golpea (de ahí, los términos mayar y mayador) la manzana previamente introdu-



cida en un recipiente llamado duernu o duerna. Aunque hoy en pocas empresas se trabaja así, ya que existen máquinas mayadoras de las que la manzana sale correctamente triturada; es decir, convertida en magaya que se pisará en el lagar en sucesivas lagaradas o pies.

Existen diversos tipos de prensa, y hoy se están introduciendo ya los más modernos sistemas, aunque las históricas de madera eran sobre todo de los tipos llamados de pesa y de tijera. Actualmente, la lagarada se sica en dos o tres días, frente a los ocho que solían tardar las prensas tradicionales en obte-

nerla. Durante ese tiempo, se procede a diversos cortes de la magaya.

El mosto obtenido se trasvasa a barricas o pipas (antes de madera de castaño o de roble, hoy, también de acero e incluso con control de frío) donde procede a la fermentación tumultuosa, después de la cual se efectúan -siempre en luna menguante- los trasiegos correspondientes, y se deja que se realice la segunda fermentación, o fermentación tranquila. La espicha es el acto de romper o inaugurar el tonel, y el origen de su nombre procede de que así es como se llaman tanto el agujero

por el que se extrae la sidra, como el palo que cierra el agujero y que se retira para dejar salir libremente el líquido.

La sidra debe servirse escanciada, para que el carbónico estalle en contacto con el vaso. Durante la espicha se aprovecha la propia presión del líquido para escanciar. Una vez embotellada (los más rigurosos dicen que el embotellado debe hacerse en julio y agosto), se escancia levantando la botella y dejando caer desde lo alto el líquido sobre el vaso. Hay auténticos especialistas en este arte y se convocan concursos en los que los participantes muestran sus habilidades escanciando varios vasos a la vez. Una sidra bien escanciada, espalma: es decir, hace que el carbónico estalle con viveza y se retire con rapidez, haciendo más fragante su aroma y más agradable su paladar.

Los amantes de la sidra pueden iniciarse leyendo dos libros completísimos de reciente publicación: “El libro de la sidra”, publicado en 1991 por Pentalfa, y “Sidra y manzana en Asturias”, que apareció primero en forma de coleccionable en el periódico la Nueva España.

Pequeño diccionario de la sidra asturiana

ABRIR. Aparición de las burbujas de carbónico, al escanciar, y su rápida desaparición.



BARRIGONA. La sidra que se orina con dificultad.
 BORRA. Residuos que quedan en un tonel tras la fermentación de la sidra.
 CORCHAR. Proceder al embotellado de un tonel.
 CORTAR EL LLAGAR. Separar con un palo la parte de la magaya más cercana al borde de la masera y echarla hacia el montón.
 CULÍN. Cantidad que se escancia en un vaso.
 CAPAR. Interrumpir un proceso de fermentación inadecuado.
 CHIGRE. Establecimiento en el que se sirven bebidas y muy especialmente sidra.
 DUERNU. Recipiente de madera en el que se recoge el mosto que va cayendo cada día.
 ESCANCIAR. Arrojar la sidra en el vaso desde cierta altura, con el fin de facilitar su exposición y la liberación del carbónico.
 ESPALMAR. Abrir. Aparición y desaparición de la burbuja al escanciar.
 ESPICHA Y ESPICCHAR. Abrir un tonel para proceder a su cata o al acto de corchar.

FILAR. Volverse aceitosa la sidra, debido a presencias bacterianas.
 LLAGAR. Lagar.
 MAGAYA. Masa de pulpa de manzana que se dispone en el lagar para ser prensada, y también la que queda una vez prensada y extraído su jugo.
 MAYAR. Machacar la manzana a fin de facilitar su primer prensado.
 ROMPER. Abrir un tonel para proceder a su cata. Espichar.

Algunas expresiones indispensables

SIDRA SIN ALMA. La que tiene poco alcohol o poco carbónico y parece desvaída.
 FAE ESTRELLA. Cuando se abre en zig-zag al espichar.
 FALA. Al caer, es viscosa como aceite.
 NON DA LA CARA, o TA MUERTA. No espalma.
 TIEN MUGOR. Sabe a mohos.



PACHARAN NAVARRO



AUTENTICO NAVARRO



Mari Abrego en el K2.

JAVIER INCLAN A. SOTO/COWI • Foto cedida por el fotógrafo suizo Mari Abrego

Hielo. Clavijas. Piolet...
 Carácter y voluntad.
 Hay cosas en la vida que sólo pueden ser auténticas.
 Tan auténticas como el Pacharán Navarro.

El Consejo Regulador de la Denominación Específica Pacharán Navarro, garantiza la calidad y autenticidad del Pacharán Navarro.
 Sólo el auténtico Pacharán Navarro lleva la contraetiqueta numerada con el sello del Consejo.



Pacharán Navarro auténticamente auténtico.