

## «TARECO»: INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

*Alberto J. Rodríguez-Felgueroso*

Na parroquia de *Tiñana* y nel conceyu de *Siero* ye onde desarrolla la so xera esti llagar de sidra, que vien funcionando de mui recién nel llugar de *San Xuan d'Obispo*. Son unes instalaciones mui modernes que siguen la especialización económica de la parroquia sierense. La historia y esti llabor regular de fabricación de sidra nel campu asturianu tienen una venceya especial, asitiada na tradición y rozando lo creyible de la lleenda.

### LES MAZANES Y LES INSTALACIONES DEL LLAGAR

La bona sidra llógrase cola xunta afayadiza de variedaes de mazana asturiano. El llagar súrtese n'esclusiva de mazanes de les sos pumaraes, d'otres de pumaraes averaes de la zona central d'Asturies y de delles otres, menos ácidas, que se traen de la parte la Marina. De por xunto, trabáyase con más de trenta variedaes, una ventena d'elles homologaes y les demás variedaes locales. Páñenles en mes de noviembre y na primer quincena d'avientu.

Llueu que les mazanes tán nes instalaciones lo primero ye tresportales per una canal d'agua que les lleva hasta la cinta elevadora y tresportadora, llavándoles con un sistema de duches que llimpien tola porquería y, al empar, nun dañen nin el pulgu de la fruta nin les

propiedaes que tien qu'ufiertar al productu final. Depués de pasaes pelos chorros d'agua séquense con un sistema d'aire, desapareciendo d'esta manera toles impureces y el morgazu. Darréu escuéyense con munchu procuru, separtando les coques y sobre too les podres.

Depués d'ello vien el llabor de *mayar* o *picar* les mazanes con un dispositivu que les tritura con un sistema de rodiyos con dientes d'aceru inoxidable, que fadrá tamién más fácil el prensáu. Dende equí llévase too pa les prenses, pa los *llagares de corte*. Caún d'ellos tien capacidá pa 12.000 kilos. Quedará nel llagar tres díes, faciéndose d'ente dieciocho a venti *cortes* en total, cuatro pela mañana y cuatro pela tarde. El corte faise a mano, con una pala rectangular tipu rasera, pegando cortes d'unos cuarenta centímetros de fondu y daqué menos d'avance. Pa los que nun tean avezaos a esti llabor hai que dicir que ye semeyu al que se fai cuando se palotia una tierra, voltiando los tarrones y esmenuzándolos. Con esti procedimientu llógrase sacar tol zume de la mazana, *la sidra dulce*, términu esti que fala precisamente de la so carauterística más apreciable nesti momentu de la ellaboración.

Tola *magaya* que queda al acabase la llagarada sácase pa cargalo en tractores y destínase p'alimentación del ganáu. Polo corriente mezse con maizón triturao y ensílase. Nesti casu nun se llogren otros derivaos.

N'Asturies rural el gran festeyu de la seronda yera poder beber la sidra dulce acompañaos de castañes *magüestaes* o cocíes y con unos riquísimos frixuelos como postre entá más dulce. Nesti llagar nun se comercializa dulce y ensin formentar sinón como bébora gaseoso.

## LA FERMENTACIÓN

La sidra dulce trespásase, per un mecanismu de bombéu, a les cubes d'aceru inoxidable, d'unos 25.000 llitros de capacidá, onde

se va dexar formentando adulces unos trece o catorce meses, sobre la *madre* orixinal y ensin facer trasiegu nengún, algamando d'esta manera tol arume y tol sabor. Esti procedimientu nun ye'l corriente y hai que sollñar qu'a tolo llargo del mesmu caltiénse'l líquidu a temperatura constante, alrededor de los 10°C. Lo regular n'otros casos ye que la sidra se faga más rápido, pa poder espichar en primavera na Marina y en mes de xunu en Nava.

L'atmósfera constante llógrase gracias a una triba d'arquitectu- ra que respeta'l principiu de «teyavana» y tien unes parés especia- les orientaes al norte, bien ventilaes y humedecíes. La piedra d'es- tes parés ye piedra triturao, con un tamañu semeyu al balastru, y contenío nunes armadíes de rede metálico ríxido, ensin morteru nengún de cementu o cal, de manera que s'asegure la ventilación. Pal casu que l'edificiu nun ufiertare la temperatura que se precisa entren n'aición los dispositivos de refrixeración de les cubes. Un panel de control central da anuncia del estáu de caúna de les cubes, pa poder trabayar con elles de mou individual.

Desque pasen los catorce meses de fermentación la sidra embotéllase en botelles non retornables, onde quedará almacenaos dos años enantes de comercializar el productu final cola marca «Tareco». Nel momentu de ponelo en mercáu faise l'etiquetáu numbe- ráu de les botelles, de setenta centilitros caúna y con una gradua- ción d'alcohol de 6°. En cada botella señálase la so cualidá de cientu por cientu natural sobre una Cruz de la Victoria esquemática; indí- case tamién el so orixe de la Casería de San Xuan d'Obispo, Tiña- na, Siero, los datos alministrativos d'obligación, el nome del pro- pietariu, José Luis García Meana, y el númberu de teléfonu del llagar.

Hai que destacar que'l productu final ye una sidra natural dafechu, ensin tratar en nengún momentu de la fabricación con mate- rial químico dalo, nin pa la conservación nin pa iguadura nenguna d'otru calter. Ye una sidra d'equí, con mazanes asturianas, y que sigue un métodu natural completu, sofitáu na calidá de la mazana,

la máxima llimpieza y el control individual de tol procesu. La calidá fana de la bona escoyeta del productu, del tratu, de la llimpieza y del respetu poles cualidaes naturales. El mostu déxase facer con tiempu y calma, ensin considerase en nengún momentu química nenguna que nun derive del propiu procesu de fermentación.

## OTROS PRODUCTOS

Esti llagar va daqué más allá de lo que ye la fabricación de sidra. Tamién trabaya l'aguardiente de mazana. Los Serranos, destilería de calter familiar qu'entama la so actividá en 1895, en Samartín de Cullera (Ribeseya), llogró de la Unión Europea la denominación «aguardiente de sidra d'Asturies». Ente tantu volume de sidra «Tareco» pue escoyer lo que se va consumir como talo o lo que ye preferible destilar.

El llagar de García Meana reserva una parte de la sidra producción pa facer oruxu de mazana cola marca comercial denominada «L'Alquitara del Obispo», que sigue la mesma filosofía qu'empobina'l procesu de fabricación de la sidra y el so procuru n'evitar l'usu de productos químicos y el respetu pola tradición y la historia. Ye precisamente una interesante lleenda la qu'acompaña la etiqueta del sabrosísimu y percuriáu llicor que sal de la sidra:

«Cuéntase que un Obispo ocupó casa cerca de Oviedo, e fizo sidra con buenas manzanas que en aquella tierra dábanse.

De ella destiló un suculento aguardiente que pronto fue orgullo de la comarca. Logró tan alta fama que un Duque de la Francia Normanda envió a tres caballeros con oro para comprarle el secreto.

El Obispo que para sí no quería riquezas, dábales por nada la receta. Pero, por repartirse el oro, y no dejar rival en el beneficio del delicioso aguardiente, los enviados acordaron darle muerte cuando acababa de escribir la fórmula.

Y sucedió que cayendo el Obispo sin vida, derramósele la tinta sobre el escritorio y sólo pudo leerse de él las siguientes palabras: ... *gozo y salud nos da el aguardiente, de la manzana astur en l'alquitara caliente*».

Esta lleenda enllaza cola realidá histórica de la presencia de munches pumaraes, de la que queda constancia dende l'Alta Edá Media. Conséñense los pumares nel acta de fundación del Monesteriu de San Vicente nel añu 781 y nel 950 hai referencies a la compra d'una posesión faciéndose'l pagu en sidra ente otros bienes n'especie como granu y carne. Yá na Baxa Edá Media, sieglos XII y XIII, el manzanal ye la mayor riqueza arborícola d'Asturies. El pan y la sidra apaecen como dos elementos claves cuando se convida a daquién.

La sidra destíllase n'alambiques de cobre tradicionales, alimentaos con gas, que van sacando adules l'estimáu productu, l'oruxu de mazana. Hai tou un sistema de recoyida del líquidu y un control individual de los catorce alambiques. El procesu remata desque se llogra la graduación d'alcohol precisa, 41°. El líquidu final tien una finura que pue superar la del nombráu Calvados francés.

Preséntase en botelles de diseñu, con una tapón de silicona alimentario prieto onde va estampáu'l cuñu de la empresa. La etiqueta ufierta tamién con curiada lletra gótica la lleenda del obispu y les pretensiones fallaes de los avarientos normandos que trescribimos más arriba. La botella métese nun estoyín artesanu de madera, asemeyáu a les arquines que s'usaben antaño pa guardar les alhaxes y que nos tienta pa descubrir lo que guarda dientro. La contraetiqueta esplica'l procesu de fabricación curtia y claramente.

Nel momentu que se redacten estes llinies esi oruxu descansa na bodega, en barriles de madera de carbayu americano, p'algamar entá meyores sabores y arumes, proporcionaos por esa madera, qu'esurez el líquidu blanco trespasante que sal del alambique.