La Vida Buena

«El Salvador» navega en Tiñana

Una empresa de Siero elabora un aguardiente envejecido de sidra de alta calidad con el que rinde homenaje al barco asturiano que, según la leyenda, dio nombre al Calvados francés

José A. ORDÓÑEZ

Cuenta la leyenda, y algunos lo dan por cierto, que un navío asturiano de nombre «El Salvador» partió de Gijón, hace un par de siglos, con una importante partida de aguardiente de sidra en la bodega. Fuera por algún inesperado ataque o a causa de elementos meteorológicos adversos, la embarcación acabó encallando en las costas de Normandía, al norte de Francia. Los lugareños, también de larga y reconocida tradición sidrera, se hicieron con aquel preciado cargamento y, tras probar el líquido y darse cuenta de su origen, decidieron dedicar parte de la sidra que elaboraban a la destilación. Por deformación, aquel barco asturiano fue llamado «Calvador» por los normandos y, más allá, acabo siendo conocido como «Calvados». De ahí la denominación del prestigioso aguardiente de sidra francés, que, de acuerdo con esta teoría, descendería directamente del que se elaboraba en Asturias hace más de doscientos años, cuando se daban los primeros y simbólicos pasos hacia la diversificación de una industria sidrera que, ya por aquel entonces, mantenía una importante vertiente exportadora y había llegado a tierras americanas.

En recuerdo del navío «El Salvador», la empresa asturiana Casería San Juan del Obispo, ubicada en Tiñana (Siero), lanza al mercado un aguardiente viejo de sidra que saca de las brumas de la leyenda a la embarcación asturiana que dio nombre al Calvados que hoy se produce en Normandía y Bretaña. «El Salvador del Obispo» es un destilado directo de la sidra que se elabora en esta casería sierense con manzana autóctona de la máxima calidad. La destilación, según explica el gerente de la firma, José María Díez, se ha realizado en ancestrales alquitaras, que permiten una destilación lenta, alcoholes más volátiles y sutiles, así como elementos aromáticos muy potentes. Después, el primer destilado fresco de sidra se envejeció nueve años, concretamente desde noviembre de 2001, en barricas de roble americano, procedente de Ohio (Estados Unidos).

MIKI LÓPEZ

José María Díez sirve una copa de aguardiente en las instalaciones de Casería San Juan del Obispo.

La madera en la que el aguardiente maduró durante la última década tuvo ochenta años de crecimiento y, posteriormente, fue sometida a un secado natural. Sin ningún añadido, el líquido, cuyo proceso de elaboración tiene lugar íntegramente en las instalaciones de Tiñana, se embotelló con el grado alcohólico resultante del envejecimiento: 42 grados y medio.

La cata del producto embotellado entre los días 7 y 8 del pasado mes de noviembre desvela que «El Salvador del Obispo» tiene un color ámbar, brillante y límpido. Al olfato destaca por sus aromas tostados, con fondo de vainilla y una punzada de alcoholes muy finos, con retronasal a manzana verde. En la fase gustativa, el aguardiente presenta un gusto amaderado, de manzana dulce y compota. Además, es ligeramente dulce, también balsámico, equilibrado y elegante, con efecto digestivo y cordial. Los expertos recomiendan un servicio a temperatura ambiente, en copa o vaso bajo y de base ancha, con el objetivo de permitir una oxigenación adecuada para disfrutar de todos sus aromas.

«El Salvador» ya ha sido presentado, y con más que notable éxito, en el salón de los destilados «premium», organizado por el Grupo Peñín en Madrid. Con todo, no es el único producto de la Casería San Juan del Obispo, a cuyo frente está el conocido empresario asturiano José Luis García Meana, quien fuera fundador de supermercados El Árbol. La firma también elabora sidra natural, destilado fresco de sidra y sidra de postre.

La firma ultima el lanzamiento definitivo de una novedosa sidra de postre

La firma sierense que elabora el aguardiente envejecido en madera de roble también produce un destilado fresco de sidra totalmente natural, a base de manzanas asturianas seleccionadas. Se trata de «L'Alquitara del Obispo», bebida muy aromática, con apreciable retrogusto a manzana y que facilita la digestión. Además, a partir de marzo de 2001, Casería San Juan del Obispo tiene previsto el lanzamiento definitivo de lo que denomina sidra de postre, un producto pensado para el ámbito gastronómico que ya se está elaborando a pequeña escala –unas dos mil botellas al año– y que ha tenido una más que notable aceptación. Se trata de una bebida dulce, con muchos matices gustativos de manzanas y de cítricos.

La sidra que está en la base de la producción de Casería San Juan del Obispo se comercializa bajo la marca «Tareco», está acogida a la Denominación de Origen (DOP) «Sidra de Asturias» y se elabora con las manzanas seleccionadas por el consejo regulador de la marca. Explica el gerente de la empresa, José María Díez, que se trata de una variedad de mesa que no necesita de escanciado, pero que, sin embargo, cuenta con esa aguja típica que se obtiene de echar la sidra desde lo alto. Se logra, apunta Díez, con un periodo de fermentación y maduración de 14 a17 meses, el doble de lo habitual, en el que no se deja escapar el carbónico y a una temperatura no superior a doce grados.