vinetur

Sidra asturiana: por qué se escancia y cómo se hace correctamente

viernes 21 de agosto de 2020

ESCRITO POR VILMA



Dicen que la sangre de los asturianos se compone de agua y sidra, con preponderancia de esta última. Algo hay de verdad en este mito, porque **la bebida emblemática de Asturias es uno de los pilares de su cultura.**

Son más de 40 millones de botellas las que se producen cada año en el Principado, y puedes estar seguro de que buena parte de ellas se consumen en su interior. Sin embargo, a pesar de lo que se pueda pensar, buena parte de los asturianos (no hablemos de los no asturianos, los *foriatos*, como los llaman) **no saben escanciar sidra.**

Esta labor se deja en manos de los escanciadores de los *chigres*, nombre que reciben las sidrerías en Asturias. Algunos de estos chigreros son unos auténticos artistas, capaces de **escanciar sidra** en 6 o más vasos a la vez (aunque esto solo es propio de concursos).

Como **Denominación de Origen Protegida**, la Sidra de Asturias cada vez cuenta con un mayor prestigio internacional y es uno de los grandes atractivos turísticos de este paraíso natural.

Por qué se escancia la sidra

Escanciar significa decantar, verter o servir el contenido de una botella en un vaso o copa.

El origen del término no es latino, ni griego ni árabe, como ocurre con la gran mayoría de las palabras castellanas. Sorprendentemente, **es la lengua gótica de la que procede el verbo**, concretamente de la palabra *skankjan*, cuyo significado es “servir bebidas”.

El escanciado de la sidra, es decir, verterla desde una cierta altura, no se realiza con la intención de crear espuma. **El objetivo es que la sidra se agite y se airee para que su natural gas carbónico “despierte”**.

El escanciado es la característica más peculiar de la sidra. Cuando se tira desde lo alto y golpea el vaso se producen unas burbujas de anhídrido carbónico que hacen “explosionar” el aroma de la bebida.

Precisamente **para apreciar el aroma de la sidra es por lo que los característicos vasos en los que se bebe son de boca ancha**, para facilitar la introducción de la nariz y el disfrute de sus aromas.

Después de escanciar la sidra las burbujas desaparecen rápidamente, por lo que es necesario beber con celeridad el culín, contenido del vaso, y **de un solo trago.** En Asturias esto es una ley no escrita, y si después del escanciado se te ocurre dejar el vaso encima de la mesa mientras sigues conversando con tus contertulios, o beber a sorbos, lo más probable es que te miren mal y que el propio chigrero te llame la atención: "¡Oiga, que va a *estropease* la sidra!".

No olvides que **en Asturias la sidra es una cosa muy seria con la que no se juega.**

Qué es un culín (de sidra)

Como ya te hemos comentado, **un culín es el contenido del vaso tras escanciar sidra.** Sin embargo, si te da por rellenar el vaso hasta arriba de sidra no se tratará de un culín: probablemente los asturianos te dirán que es un pecado.

Un culín de sidra tiene su medida. Cada botella debería dar para servir 6 culines, quedando la parte del fondo, "la madre", sin servir. La cantidad también depende de si pides un culín corto o largo.

Los chigreros, si no les indicas nada, tienden a echar culines largos, de forma que el contenido se acabe en 5 escanciados y, de esa forma, consumas más.

Ojo, en muchos chigres asturianos, tras pedir la primera botella de sidra, hay que rogar que no te sirvan más, porque te las van poniendo de *motu proprio* sin necesidad de pedir más.

La costumbre de tirar la parte final del culín al suelo tiene su explicación: al compartir el mismo vaso, se limpia los posibles restos que pudieras haber dejado en el borde con el propio líquido. No es muy eficaz, pero la tradición es la tradición.

Consejos para escanciarla de la manera correcta

Escanciar sidra es todo un arte, e incluso hay numerosos concursos en los que los echadores de sidra tienen que demostrar su arte y oficio.

La posición corporal es fundamental: hay que separar ligeramente los pies, con el cuerpo recto pero no rígido.

El brazo con el que se sostiene la botella debe estirarse por encima de la cabeza al máximo, con la botella algo adelantada con respecto a la cabeza.

El brazo con el que se sostiene el vaso debe colocarse en el centro del cuerpo, bien estirado también.

La forma en que debe cogerse la botella es bastante especial. Con los dedos anular, corazón e índice hay que agarrar la parte superior del cuerpo de la botella, y sujetar con el dedo pulgar la parte inferior. Por último, el meñique se coloca en la base de la botella.

El pulgar sirve de balanza para nivelar la botella según se va escanciando.

Recuerda, **la sidra debe golpear el borde del vaso**, y es el vaso el que hay que mover para acercarlo al chorro, no al contrario.



Escanciar sidra está al alcance de cualquiera que quiera aprender este tradicional oficio. Solo se necesita práctica (mejor practicar con agua, para no desaprovechar la sidra). Pero, si no te ves con ganas, siempre puedes acudir a alguno de los miles de chigres de la región para que te sirvan este néctar de manzana los auténticos profesionales.

Y dos últimos consejos: **nunca pidas "sidriña"** (la palabra es gallega, no asturiana, y ambos pueblos son primos hermanos hasta cierto punto) en Asturias se dice "sidrina" y **no se te ocurra jamás beber la sidra directamente de la botella;** ese es el mayor pecado para un asturiano.