vinetur

# Esta sidra asturiana ha incrementado su demanda un 36% y hay un claro motivo

La fama de esta sidra en todo el mundo impulsa su producción

jueves 5 de octubre de 2023




La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, elaborada en el llagar de Sariego en Asturias, experimenta un alza en su demanda, llevando a Masaveu Bodegas a aumentar su producción en un 36% para la añada de 2022. Esta sidra estará disponible en el

mercado a partir de marzo de 2024.

Esta decisión viene como respuesta al notable interés de los consumidores por esta bebida. Elaborada en la finca de Sariego, esta sidra proviene de la pomarada más extensa de Asturias y de España cuando se trata de variedades autóctonas asturianas, con un total de 40 hectáreas.

El aumento de producción ha sido posible debido a la construcción de una nueva nave industrial en los límites de la finca. Esta infraestructura, que tiene una superficie de 329 metros cuadrados, está equipada con paneles solares fotovoltaicos y un sistema de recogida de aguas pluviales.

A la par de este incremento de producción, la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas ha cosechado éxitos en diversos concursos internacionales. Recientemente, fue galardonada como la Mejor Sidra Especial en el concurso internacional "World Cider Awards", logrando este reconocimiento por segundo año consecutivo.

José Masaveu, director general de Masaveu Bodegas, expresó su gratitud y orgullo por este logro, señalando que el premio es equivalente a los premios Oscar en el mundo de las sidras. "Es un honor y una enorme satisfacción que España sea reconocida por nuestra sidra de hielo Valverán 20 Manzanas. El reconocimiento es prueba del esfuerzo y pasión con los que trabajamos para ofrecer un producto de alta calidad", explicó.

## El meticuloso arte de la elaboración

Valverán se estableció en 1998, pero fue en 2007 cuando la familia Masaveu introdujo esta sidra de hielo, siendo pioneros en la península ibérica. El peculiar nombre, Valverán 20 Manzanas, hace referencia a la cantidad de manzanas necesarias para producir una botella de 37,5 cl.

El proceso de elaboración es riguroso y detallado. Las manzanas autóctonas asturianas se seleccionan manualmente, se lavan y examinan individualmente. Luego, se trituran y prensan. El mosto resultante se decanta y, tras una congelación a -20 grados, se separa del hielo. La esencia obtenida fermenta durante 10 meses y luego reposa en depósitos de acero inoxidable durante ocho meses más. Desde la cosecha de las

manzanas hasta la comercialización, pasan dos años.

Actualmente, la finca cuenta con 40 hectáreas inscritas como ecológicas, ubicadas en la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, en la Finca El Rebollar en Sariego. La sidra resultante es una bebida fresca y sorprendente que armoniza idealmente con foie, quesos y postres poco dulces.

La familia Masaveu comenzó a invertir en el sector vitivinícola en 1974. Sin embargo, sus raíces se remontan a mediados del siglo XIX, cuando iniciaron en Castellar del Vallés. Hoy, Masaveu Bodegas es un referente en la calidad de sus vinos y en su compromiso con el medio ambiente.