

Fábricas de Sidra Champagne

Elena Toral
Alonso

Ver en Google Maps

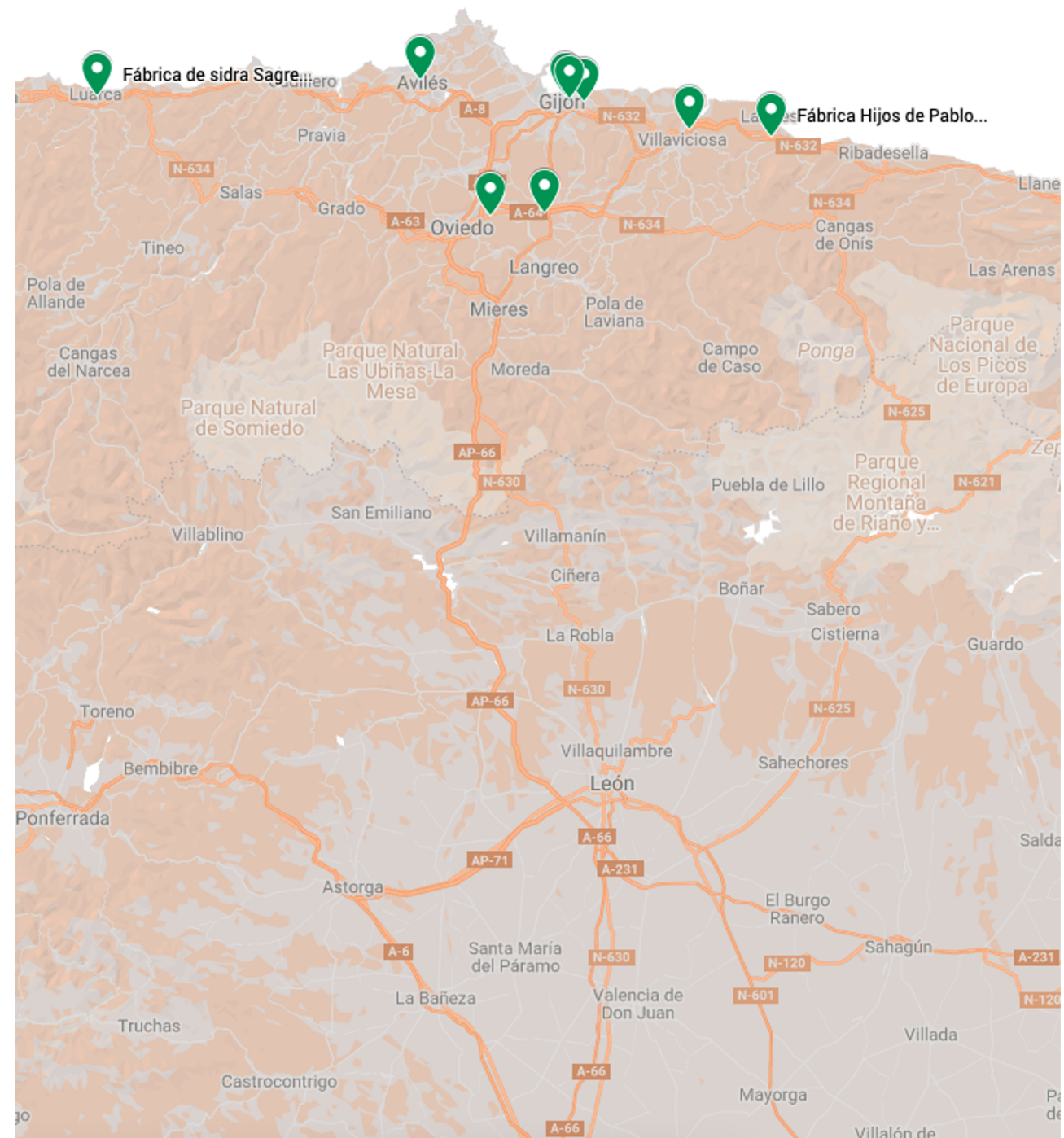
«Antes, apenas había labrador medianamente acomodado que, á guisa de forzada dependencia, á la par de la cuadra ó del establo, no tuviese junto á su propia casa un lagar más o menos capaz en que pisaba la manzana de las fincas puestas a su cuidado; hoy, una gran mayoría de ellos prefiere vender la cosecha á acaparadores y fabricantes en mayor escala, los cuales suelen contar con medios más perfeccionados para la elaboración y venta del producto. Antes, el consumo principal, sino único, estaba en el mismo país productor, y hoy la sidra de Asturias se exporta en cantidades crecidas á las regiones ultramarinas y á los grandes centros de la nación, donde la afición a la grata y saludable bebida se generaliza.

Sin duda para satisfacer esta gran demanda exterior, para acomodarse al gusto de muchos consumidores y acaso para favorecer la conservación del líquido con la fortaleza apetecida, no ha mucho que se extendió entre los fabricantes de primera fila un procedimiento que da por resultado la llamada sidra champagne ó sidra gaseada, muy rica en azúcar y espuma, presentada en vistosos envases, con marcas expresivas (el Gaitero, el Horreo, el Oso, el Paraíso, etc.); y de irreprochable apariencia. Algunas de las instalaciones dispuestas para el caso tienen ya todo el aspecto de grandes bodegas con monumentales toneles (...)»

Félix de Aramburu y Zuloaga

Monografía de Asturias (1899), páginas 351-2

Imágenes: *Gijón Guía* (1911), *El Noroeste* (15-08-1924), *El Noroeste* (14-08-1927), *La Ilustración Española y Americana* (15-08-1899), *La Época* (16-09-1899), *Región* (agosto 1925), *Álbum Anunciador* (1893), *Asturias revista* (29-04-1917)



Fábrica de Tomás Zarracina

GIJÓN

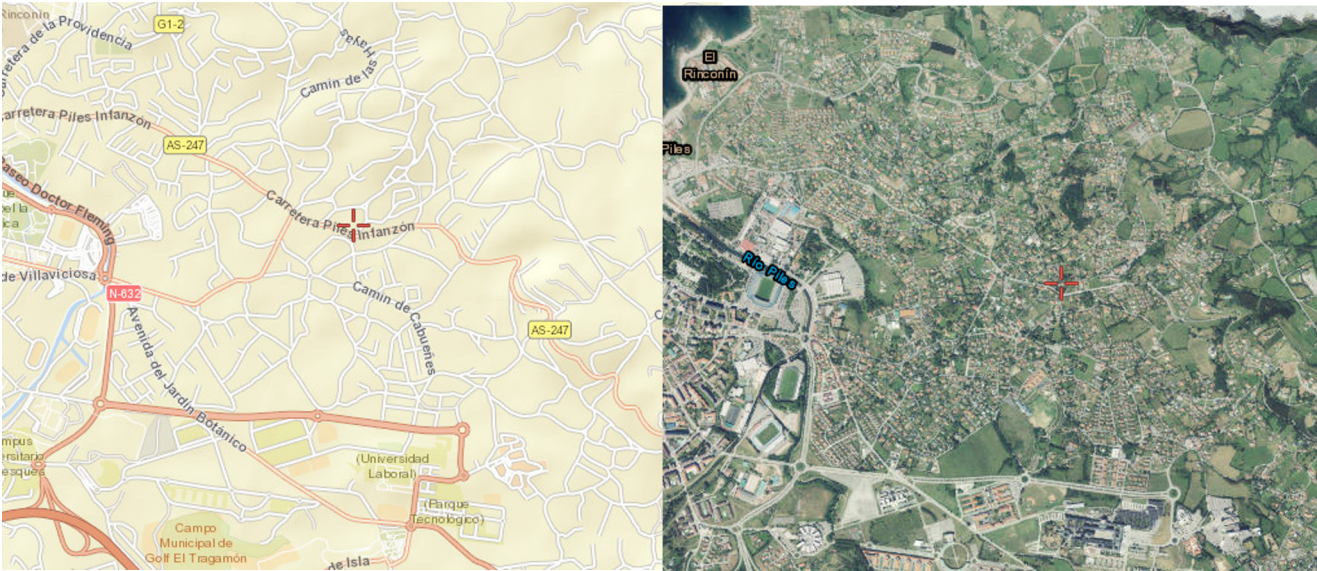
Tomás Zarracina levantó una primera fábrica de sidra natural en Somió (Gijón) en 1857. Había heredado un *llagar* tradicional de buen tamaño de sus padres y a lo largo de su vida lo transformó en una fábrica de sidra «*espumosa*», un tipo de sidra endulzada que podía transportarse a largas distancias sin perder sus cualidades. La fábrica de sidra de Tomás Zarracina tenía sus llagares tradicionales en Foxanes/Fojanes (Somió), pero algunas dependencias auxiliares fueron instalándose junto a sus otras fábricas y almacenes en el barrio de El Tejedor en Gijón. La sidra espumosa de Zarracina, que se consideraba la primera de este tipo de las fabricadas en Asturias, se exportaba embotellada con la marca “*La Asturiana*” ya en torno a 1870 hacia Cuba y otros puntos de América. En 1878 tenía establecidos 12 *llagares* capaces para producir hasta 300.000 botellas, aunque su producción habitual se limitaba a 100.000 botellas.

La empresa de Zarracina aseguraba haber sido la primera en exportar sidra dulce a Buenos Aires causando “*verdadero furor*” en América. Utilizaba la marca *La Asturiana* con botellas y corchos claramente identificados con el nombre (en relieve en la botella, marcado a fuego en los corchos). Aunque perdió la marca en 1897 por no haberla registrado, su clientela se mantuvo fiel y desde entonces sus botellas no llevaron más distintivo que una manzana y el apellido Zarracina.

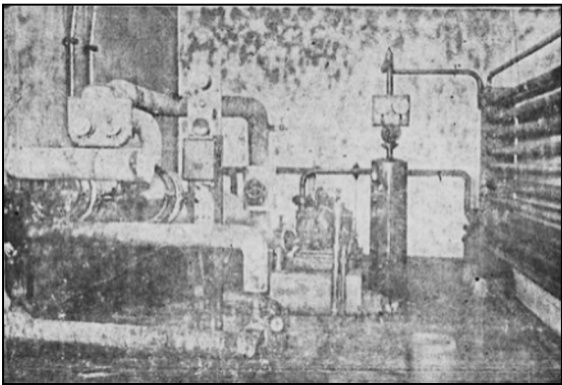
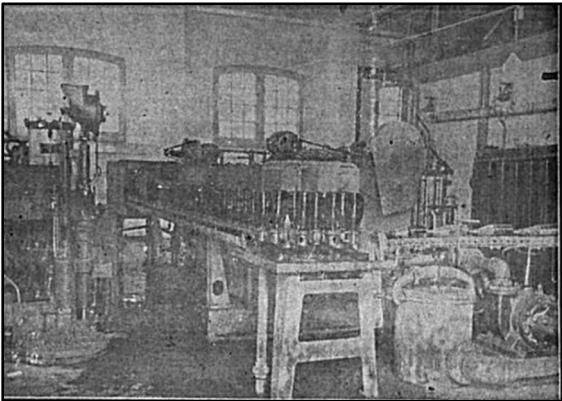
En 1901 la vieja fábrica, que había trabajado con mostos de sidra, pasó a utilizar el método de “*champagne*” introducido por José Cima con una producción de 4.800 hectolitros. En 1901 daba trabajo a 25 obreros en sus llagares, que producían anualmente unas 30.000 cajas de sidra, es decir, 360.000 botellas grandes. A comienzos del siglo XX la casa Zarracina exportaba a Europa, América y Oceanía las cuatro clases diferentes de sidra que fabricaba: “*sidra achampanada seca, achampanada dulce, hecha y espumosa sin gasear*”.

Localización

Estado actual: desaparecida



1857



Fábrica de sidra José Cima

COLLOTO

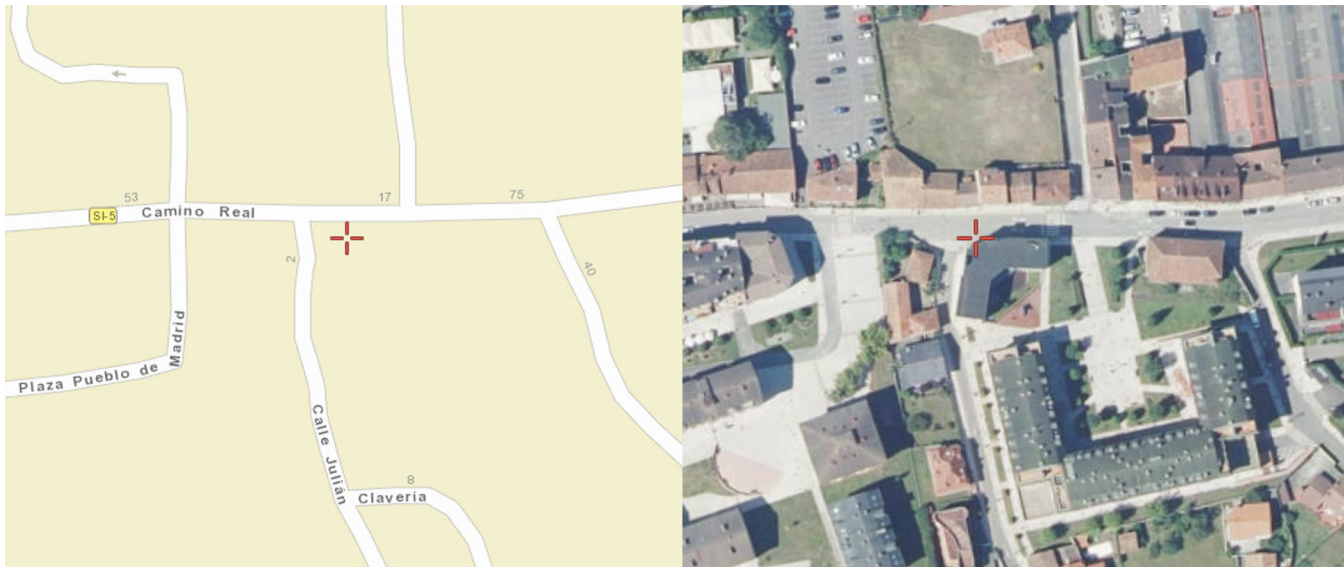
En 1884, cuando todavía resultaba imposible exportar la sidra tradicional asturiana sin que perdiera sus cualidades, regresó de Cuba José Cima con la idea de modificar el proceso de producción para que, reducida su fragilidad, pudiera convertirse en un producto exportable hacia América. A pesar de la desconfianza de los fabricantes de sidra tradicional, José Cima siguió adelante con su proyecto de “*champagnizar*” la sidra. Tras repetidos intentos logró su propósito, abriendo con ello un nuevo campo para la industria asturiana.

Su fábrica se situó en Colloto, su pueblo natal, en las proximidades de Oviedo. En esta fábrica se elaboraba la sidra champagne con la marca “*Real Sidra Asturiana*”. El edificio de la fábrica, ampliado en 1903, estaba organizado en un rectángulo de gran sobriedad que ocupaba una superficie de 60.000 pies cuadrados. En estas instalaciones llegó a alcanzar una producción anual de 1.250.000 botellas en torno a 1912. En el *llagar* las pipas y los toneles se disponían frente a las máquinas especiales, modificadas en Alemania según planos de José Cima, que servían para transformar la sidra natural en sidra champagne. El producto así obtenido era embotellado y corchado en el mismo establecimiento. Después el corcho se afianzaba mediante un tapón con alambres. En la elaboración se empleaban aproximadamente 10 trabajadores. Del etiquetado y de cubrir el cuello de las botellas con papel de estaño se encargaban entre 40 y 60 mujeres . Contaba también con taller de carpintería propio para producir las cajas en las que se exportan las botellas. Las fundas de paja se elaboraban en taller aparte y de esta tarea se encargan también, fundamentalmente, mujeres. El lavado de las botellas, doble, se realizaba en el exterior, al aire libre, bajo un pequeño cobertizo junto al pozo. Todas estas tareas se efectuaban de manera constante a lo largo de 10 meses.

La fábrica cerró en 1934. En 1941 los herederos de José Cima sacaron la fábrica a subasta.

Localización

Estado actual: oficina en pie



1886



Sidra champagne Muñiz, Gamba y Belaunde

AVILÉS

La fábrica de *Muñiz, Gamba y Belaunde* estaba situada en Valgranda, una extensa finca de los alrededores de Avilés, dedicada toda ella al cultivo del manzano. Allí se elaboraba la sidra marca “*El Oso*”

La fábrica estaba formada por varios edificios: el depósito de manzana (donde se elegía y clasificaba el fruto); los lagares con prensas para la extracción del zumo y las vasijas para la primera fermentación; las bodegas que siguiendo los modelos de la Champagne conservaban la sidra en enormes toneles a una temperatura de 9° a 10°; el almacén de máquinas, donde se lavaban y esterilizaban las botellas, y otro almacén donde se llenaban y corchaban por los mismos procedimientos que se seguían para el Champagne; finalmente, el departamento donde se colocaban las etiquetas, cápsulas y demás detalles y donde se embalaban en cajas para ser exportadas. La fábrica utilizaba el costoso sistema que los franceses llaman *degorgeage*, empleado en Champagne. El *degorgeage* consistía en tapar provisionalmente la sidra cuando estaba lista para ser embotellada y pasarla, en grandes pilas cuadradas, a las bodegas enfriadas a menos de 10° centígrados. Allí pasaba algún tiempo, hasta que la práctica y observación del líquido indicaban que estaba en condiciones de pasar a “los tableros”, en los que permanecía algunos meses, colocando las botellas en distintas posiciones, con la tapa hacia abajo para depositar sobre el corcho todo el sedimento que enturbiaba la sidra. Diariamente se agitaba el líquido, operación que afectaba a unas 15 ó 20.000 botellas por día. Cuando el líquido estaba absolutamente cristalino, pasaban las botellas, siempre boca abajo, al *degorgeage*, quitando el corcho provisional, que saltaba violentamente, arrastrando todo el sedimento y dejando la sidra diáfana y transparente. Por último, se tapaba con el corcho definitivo y se alambraba.

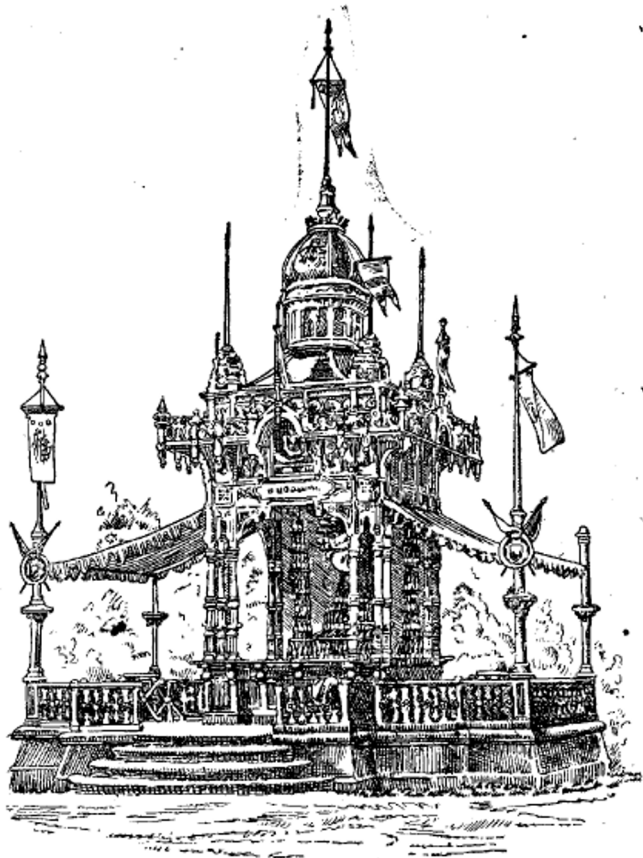
La empresa estableció un llamativo *stand* en la Exposición Regional de Gijón de 1899 muy reproducido.

Localización

Estado actual: desaparecida



1887



Fábrica de sidra champagne Sagreda

LUARCA

Esta fábrica, situada a las afueras de Luarca, “*en edificio de moderna construcción, con elegante y artístico vestíbulo*”, utilizaba la marca *La Luarquesa* para la sidra *champanada* que producía.

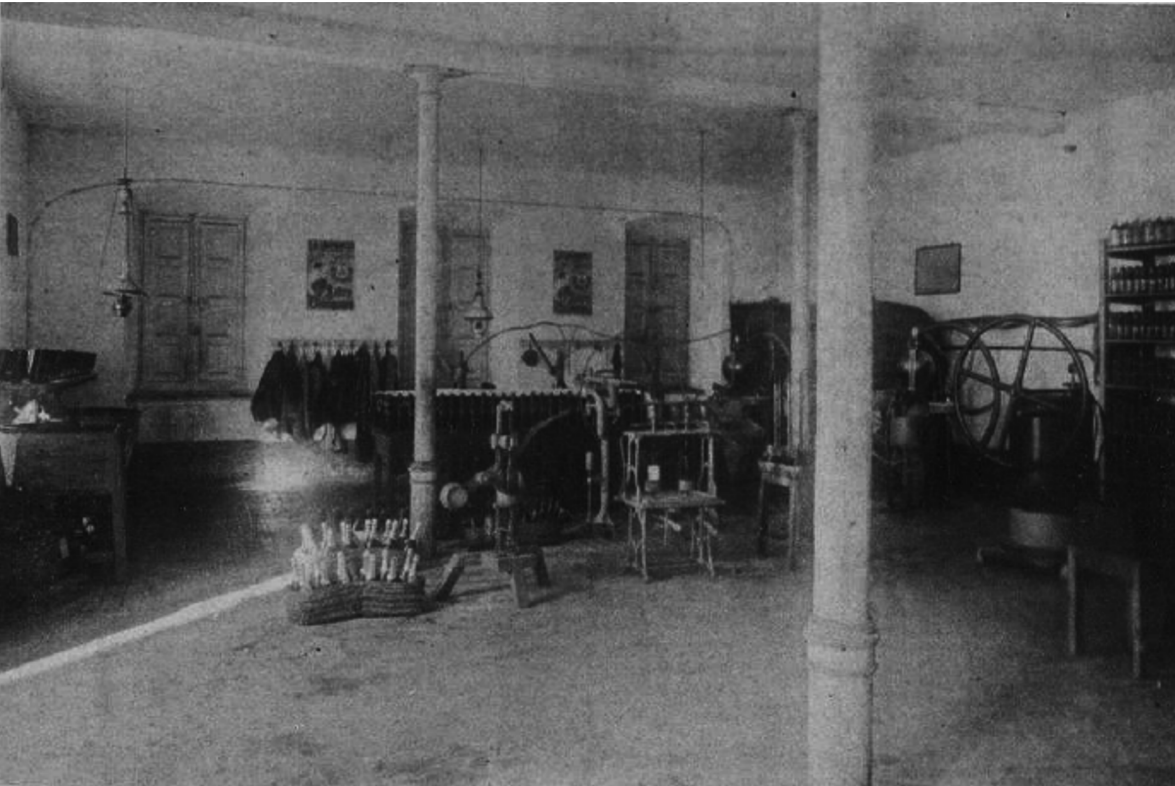
La fábrica poseía vastos almacenes destinados a depósito de la manzana que se recolectaba en los meses de octubre y noviembre. Desde los almacenes la manzana se enviaba a los departamentos encargados de escogerla y conservarla, admirados en su momento por estar dispuestos de manera muy “*ingeniosa*”. Una vez realizada esta operación las manzanas eran enviadas a varios llagares donde se apisonaba. Tras obtener el jugo de las manzanas, la sidra se depositaba en las bodegas, donde se fermentaba y se clarificaba. En otro espacio independiente estaba situado el departamento de máquinas para “*achampañar*” la sidra.

También se prestaba especial atención a las secciones de embotellar, taponar, alambrear y encapsular, etiquetar, empaquetar, todas ellas relacionadas con la cuidada presentación final del producto. Para todas estas operaciones contaba la fábrica con las rudimentarias máquinas necesarias. Una vez encapsuladas y puestas las etiquetas, las botellas se empaquetaban en papel de seda y sobre ella se disponía una funda de paja. Completaban el conjunto de la fábrica grandes almacenes de envases vacíos, taller de carpintería, de limpieza de botellas, etc.

La producción anual de esta casa en 1897 rondaba las 130.000 botellas destinadas tanto a la venta en España, como a la exportación a América y algunos otros puntos del extranjero. La perfección alcanzada en el establecimiento de Jaime F. Sagreda en la elaboración de la sidra, le permitió alcanzar como recompensa varios premios obtenidos en diversas Exposiciones, entre ellas la regional de Puerto Rico de 1893.

Localización

Estado actual: desaparecida



1888

Fábrica de sidra “Hijos de Pablo Pérez”

COLUNGA

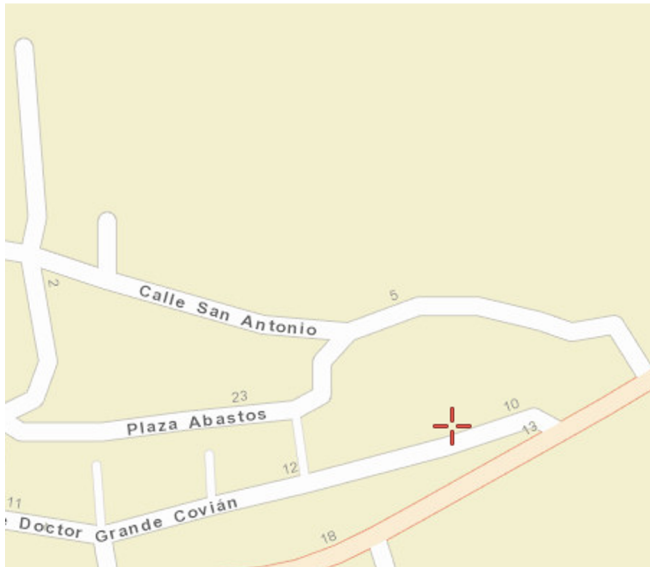
Este establecimiento fue fundado en Colunga por Pablo Pérez en la última década del siglo XIX con el fin de ocuparse en la fabricación de sidra champagne que se distribuía con la marca “*El Hórreo*”. La empresa se había fundado con el nombre de “*Pablo Pérez e Hijos*”, transformándose después en “*Hijos de Pablo Pérez*” para dedicarse exclusivamente a la industria de la sidra Champagne. Los encargados de dirigir la empresa eran Prudencio (alcalde electo de la Villa), Bonifacio (que se dedica a arrendamientos y subastas de obras públicas como carreteras o el puerto de Llanes) y Cayetano Pérez Velasco.

La sidra “*El Hórreo*” se distinguía de las otras sidras champagne asturianas “*por lo delicado de su sabor, lo exquisito de su transparencia, lo extremado de su limpieza y su bouquet*”. En 1899 la marca había adquirido cierta fama, que se multiplicó gracias a la instalación de un espectacular hórreo hecho con botellas en la Exposición Regional de Gijón de ese año que, además, fue elegido para ser montado en la sección española de Exposición Universal de París de 1900. Este mismo hórreo se montará repetidamente en diferentes exposiciones nacionales e internacionales y en las Ferias de Muestras de Gijón.

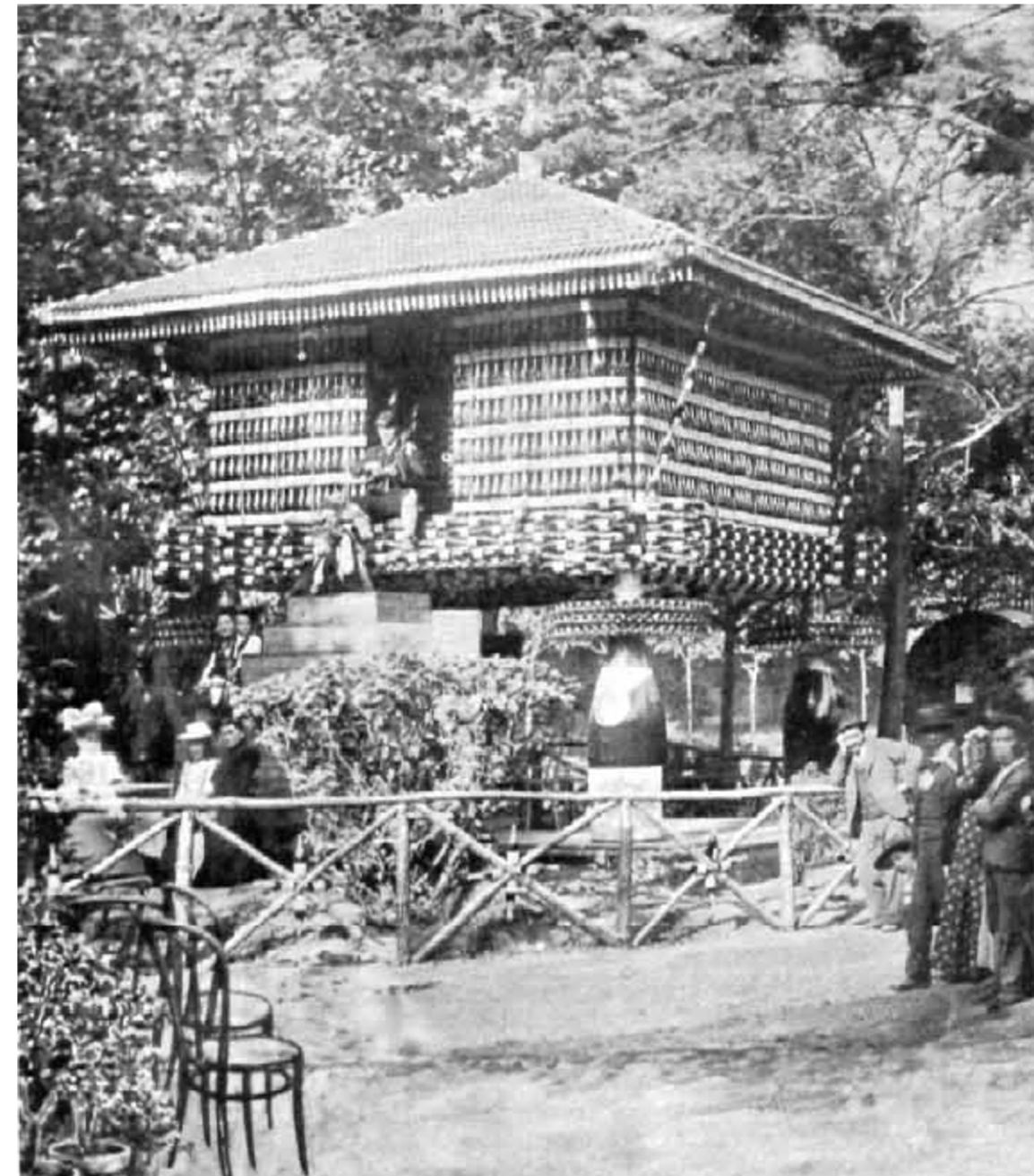
Las dependencias de la fábrica, donde trabajaban 100 obreros de ambos sexos, ocupaban 19.000 metros cuadrados. Disponía de un local de 130 metros para la decoración de las botellas con paja y *agrafes* o capuchinas de alambre. El motor principal, de 48 caballos, proporcionaba alumbrado al establecimiento y a la población. La empresa había instalado además un gran depósito de agua que abastecía también a la villa. Las mercancías se enviaban por barco a Santander y Vigo desde donde salían hacia América. En julio de 1911, con motivo de la onomástica del difunto Pablo Pérez, sus hijos inauguraron un nuevo establecimiento comercial de colosales proporciones en él destacaban la soberbia escalinata que bajaba a los amplios sótanos, los artísticos escaparates y la proliferación de espejos.

Localización

Estado actual: desaparecida



1895



Fábrica de Sidra Champagne Máximo Martínez

GIJÓN

La fábrica de sidra Champagne propiedad de *Máximo Martínez (Sociedad en Comandita)*, se hallaba instalada en uno de los bajos de los edificios de la Plaza de San Miguel de Gijón.

Cuando la sidra natural llegaba a los amplios almacenes de la fábrica, la primera operación a la que era sometida era la filtración o clarificación, que se efectuaba por medios mecánicos *“perfeccionados en forma tal, que el líquido no pierda ninguna de las condiciones que le hacen tan recomendable”*. Cuando se terminaba esta primera operación, la sidra pasaba evitando el contacto con el aire a grandes depósitos de 30 hectolitros de cabida cada uno colocados en habitaciones subterráneas. Gracias a su colocación en los sótanos se podía disponer de una temperatura media adecuada para la conservación del producto. Estos subterráneos estaban, además, provistos de purificadores de aire sistema *Noel* .

Seguidamente la sidra natural, pasaba a una complicada maquinaria sistema *“Mandollot”* importada de París, que servía para realizar la gasificación, el trasiego y el corchado. Todas estas operaciones se realizaban bajo la dirección del socio-gerente Máximo Martínez.

En los almacenes de envasado se utilizan todos los detalles necesarios para mejorar la presentación del producto en los mercados. En la esmeradísima presentación no se habían omitido gastos, de modo que se pudiera ofrecer un acabado parecido al vino de Champagne: botella de la misma forma, igual tapón e idéntica cápsula de estaño dorado.

La sidra champagne de Martínez obtuvo Medalla de Oro en la Exposición Regional de Lugo de 1896.

Máximo Martínez (S. en C.) exportaba sus productos en cajas de 12 botellas y de 24 medias botellas a todas las provincias de España y a muchos lugares de América del Sur.

Localización

Estado actual: desaparecida



1895



Fábrica de sidra “El Gaitero”

VILLAVICIOSA

Aunque venía funcionando desde 1889 en manos de los hermanos Valle, el verdadero impulso para este establecimiento fue la constitución de la compañía “*Valle, Vallina y Fernández*” en 1895. La fábrica se estableció en Villaviciosa, en la zona de La Espuncia en la margen derecha de la ría a 1,5 km. de la villa. La empresa poseía amplias pomaradas, pero se abastecía también de manzanas proporcionadas por agricultores del entorno. En 1900, convertida ya en sociedad anónima, empleaba a 100 trabajadores, muchos de ellos mujeres, en la elaboración de su ya afamada marca de sidra “El Gaitero”.

Al llegar a la fábrica las manzanas pasaban a un silo en forma de canal en el que el agua, una vez lavada la manzana, la conducía hacia un tornillo de Arquímedes que la elevaba al segundo piso donde estaban las máquinas trituradoras, pasando luego a las prensas. Los primeros productos obtenidos en la prensa servían para la fabricación de sidra, los segundos para elaborar vinagre y el resto para alimento del ganado. El zumo de la sidra natural se enviaba a 3 grandes depósitos y se almacenaba en toneles de roble americano. En esta zona, siempre a 11° centígrados, se fermentaba el zumo. A partir de él se elaboraba sidra natural y sidra champagne mezclándola con el ácido carbónico desprendido durante la fermentación. Esta última operación y el llenado de la botellas se mecanizó en fecha temprana. Finalmente las botellas se corchaban y se alambraban con ayuda de maquinaria de todo tipo: embotellar, marcar los tapones, sellar las cajas, hacer las fundas y estampar las botellas.

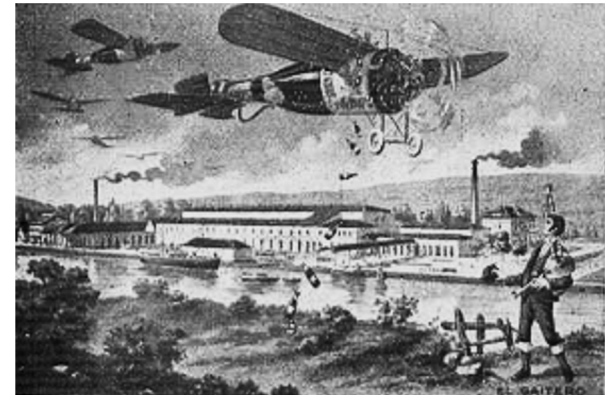
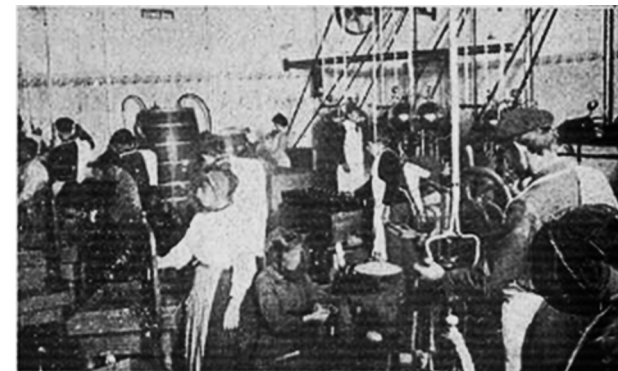
La empresa estableció su propio horno de botellas y un taller de carpintería para elaborar las cajas. Además disponía de un “*vapor*” y de muelles propios para el traslado de la mercancía a otros puertos. Toda la maquinaria se ponía en marcha con ayuda del tendido eléctrico proveniente de Villaviciosa, si bien la empresa tenía instalada su propia central de reserva de vapor.

Localización

Estado actual: en funcionamiento



1895



Fábrica de sidra “Vereterra y Cangas”

GIJÓN

La fábrica de sidra de “*Vereterra y Cangas*” se levantó en el barrio de El Bibio, entre la carretera de la Costa y la calle Ezcurdia (entonces de El Comercio) de Gijón. La fábrica, construida en 1899, elaboraba sidra champagne con la marca “*La Asturiana*”, marca que antes había empleado Tomás Zarracina. El fundador de la empresa fue Luis Vereterra, incorporándose luego a la misma Pedro y Rafael Cangas. En 1901 el capital social de la empresa era de 300.000 pesetas. En ese mismo año la producción alcanzó las 500.000 botellas. Los principales mercados del establecimiento estaban en América.

La empresa empleaba principalmente manzanas que se cosechaban en fincas de su propiedad, pero para atender a su gran demanda acostumbraba a adquirir el resto de la manzana que necesitaba en el concejo de Villaviciosa.

Con el amplio establecimiento levantado en 1899 sus propietarios pretendían reunir en un solo edificio todas las dependencias necesarias, para lo cual adquirieron extensos terrenos en los que poder emplazar los amplios lagares y bodegas con capacidad para 3.000 pipas de sidra en tinas, toneles y pozos revestidos de grueso vidrio. En el mismo edificio dispusieron un depósito de botellas, fundas, corchos, etc. y talleres de sierra mecánica para la construcción de cajas. Además se construyeron amplios sótanos mantenidos a baja temperatura para favorecer la conservación. Fue necesario también construir una alcantarilla desde el nuevo edificio hasta el arroyo del Bibio para desaguar el agua empleada en el proceso de fabricación. Como complemento se establecieron allí mismo las oficinas. El proceso de fabricación (escoger, prensar, fermentar y embotellar) se realizaba con esmero y con ayuda de maquinaria moderna.

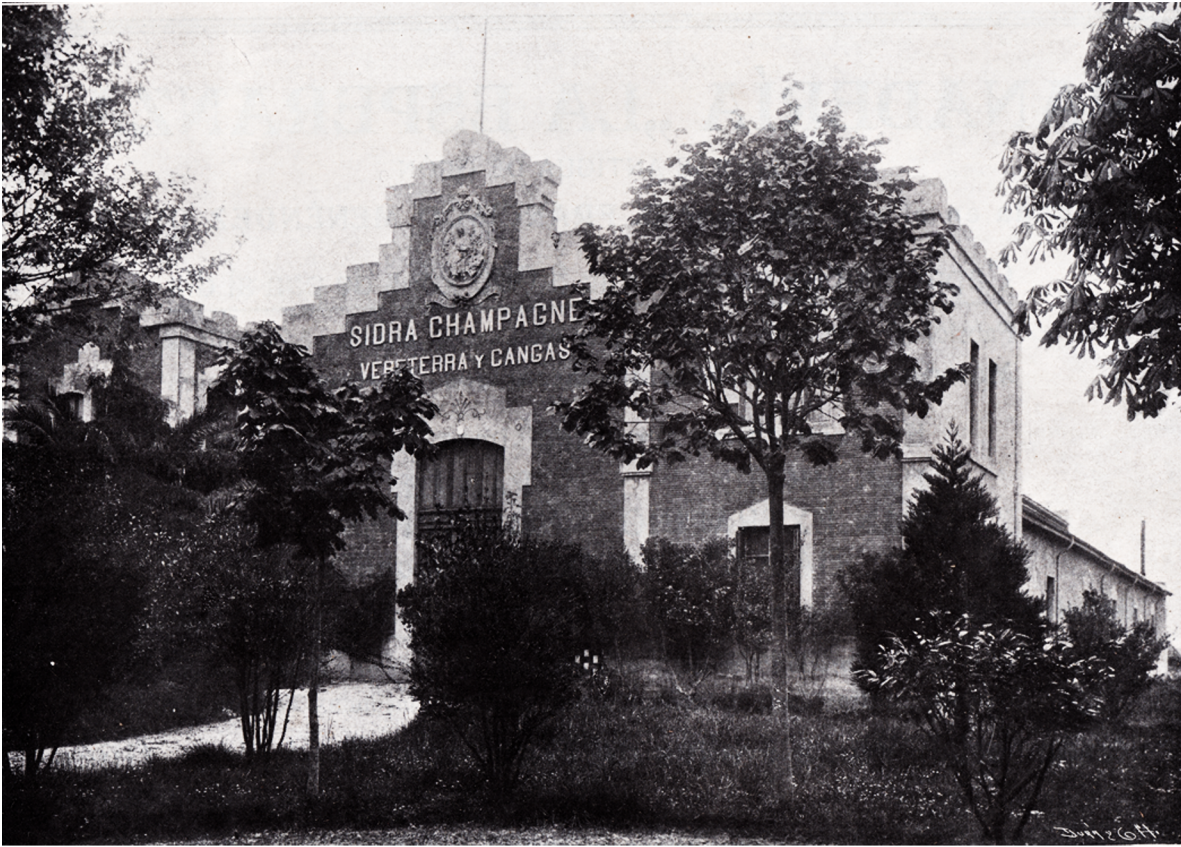
En 1914 trabajaban en sus instalaciones de El Bibio 10 hombres y 20 mujeres. También se habían abierto oficinas comerciales en la calle Marqués de San Esteban.

Localización

Estado actual: desaparecida



1899



Sidra champagne “Vigil, Blanco y Monte”

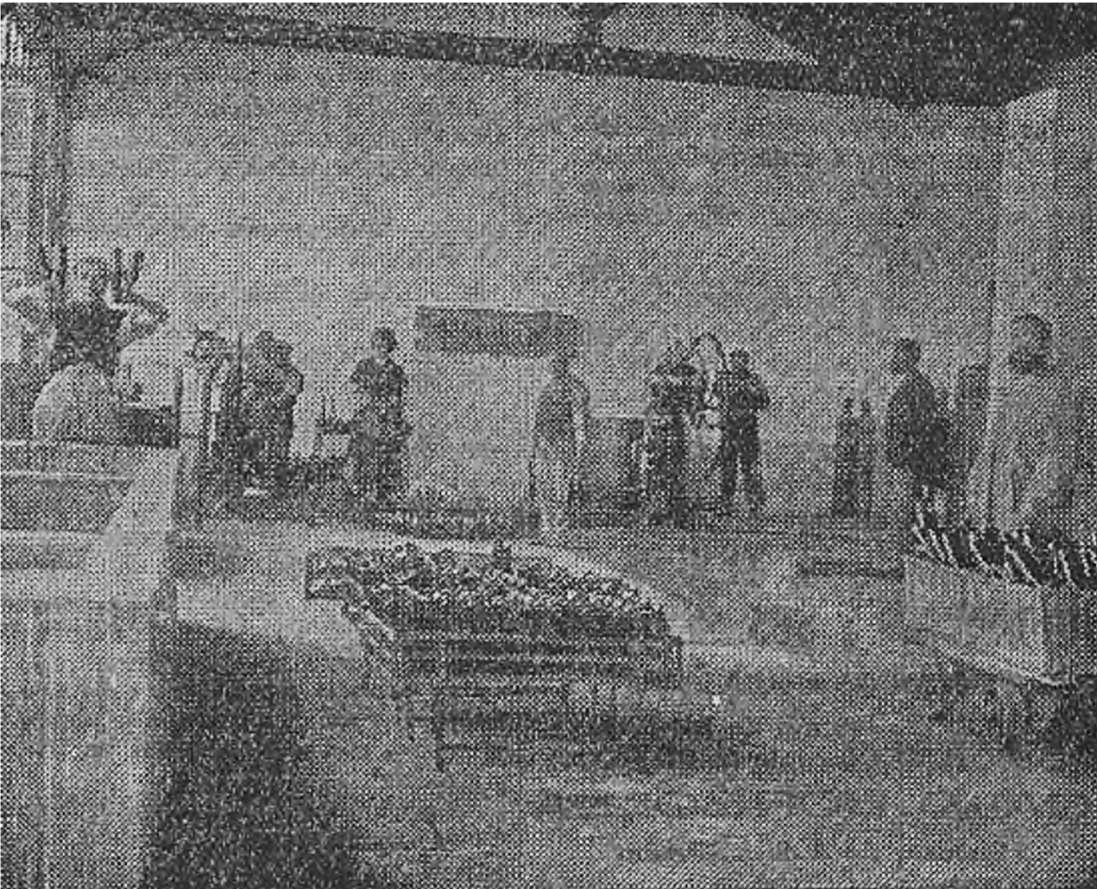
1900

VILLAVICIOSA

La fábrica de sidra champagne de “*Vigil, Blanco y R. Monte*” fue establecida en Villaviciosa el año 1900. Este establecimiento producía y exportaba sidra en grandes cantidades. Vendía la sidra natural en barriles y bocoyes y la sidra-champagne en botellas y medias botellas. Empleaba distintas marcas para sus variados productos, siendo las principales “*Asturias*”, “*La Tierrina*” y “*La Cueva*”.

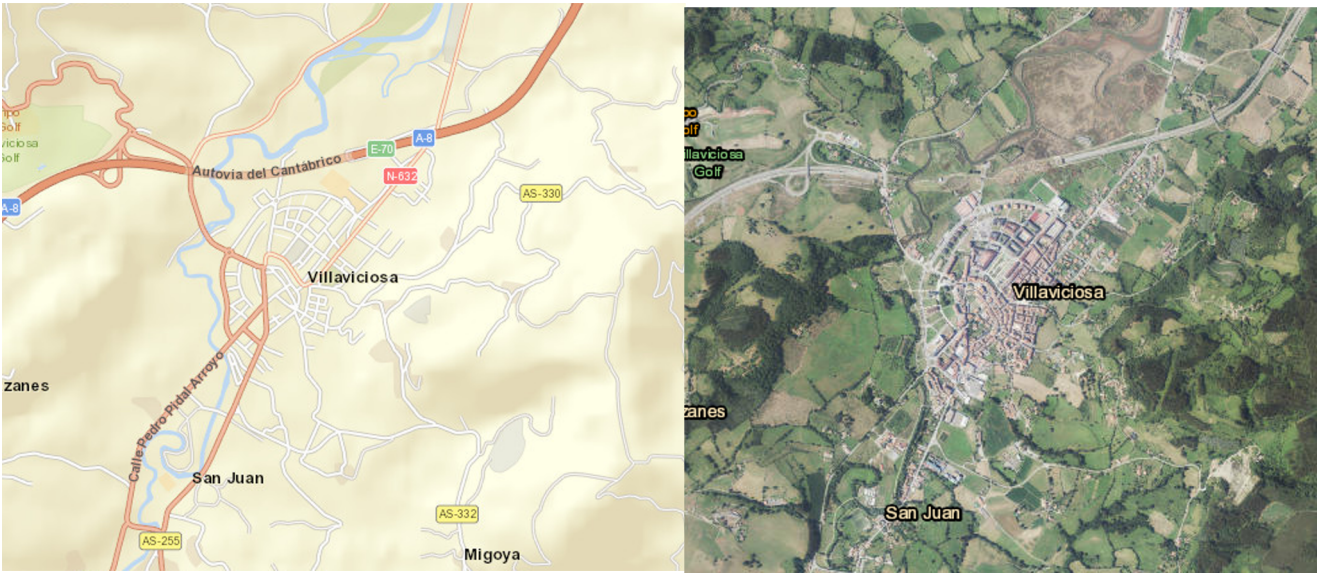
José Vigil y Cañal, que pertenecía a una familia distinguida de la sociedad asturiana, se dedicó desde joven a los asuntos agrícolas y ganaderos. En 1896 había establecido en Villaviciosa una fábrica de conservas de frutas (“*Vigil y Valle*”). Poco después decidió ampliar su actividad también con la fabricación de sidra. Por su parte, José Blanco de la Viña había estudiado Derecho y por oposición libre ganó una plaza de notario. Aunque había ingresado en la carrera judicial, la dejó para dedicarse exclusivamente a la fábrica de sidra que puso en marcha con José Vigil. El tercer socio, Cipriano R. Monte era una de las personalidades de mayor relieve en Asturias. Había sido durante algunos años Jefe regional del partido jaimista en Asturias. También había estudiado la carrera de Derecho y en torno a 1916 era registrador de la Propiedad de Villaviciosa. Era conocido como periodista y orador, habiendo intervenido muy activamente en la formación y perfeccionamiento de los Sindicatos agrícolas de Asturias.

Los tres socios encargaron la construcción de nuevos edificios destinados expresamente a albergar la fábrica que ocuparon unos 28.000 pies cuadrados. Adquirieron maquinaria francesa y emplearon tonelería procedente de Aragón. Además habían importado 90 variedades de manzana de Normandía, que cultivaban en una extensa finca de sus propiedad en Villaviciosa que además servía como vivero para abastecer a otros productores del concejo.



Localización

Estado actual: desaparecida



“Bodegas Asturianas del Nora”

1916

POLA DE SIERO

La sociedad “*Bodegas Asturianas del Nora*” se constituyó en noviembre de 1901 con el fin de dedicarse a la elaboración de sidra natural.

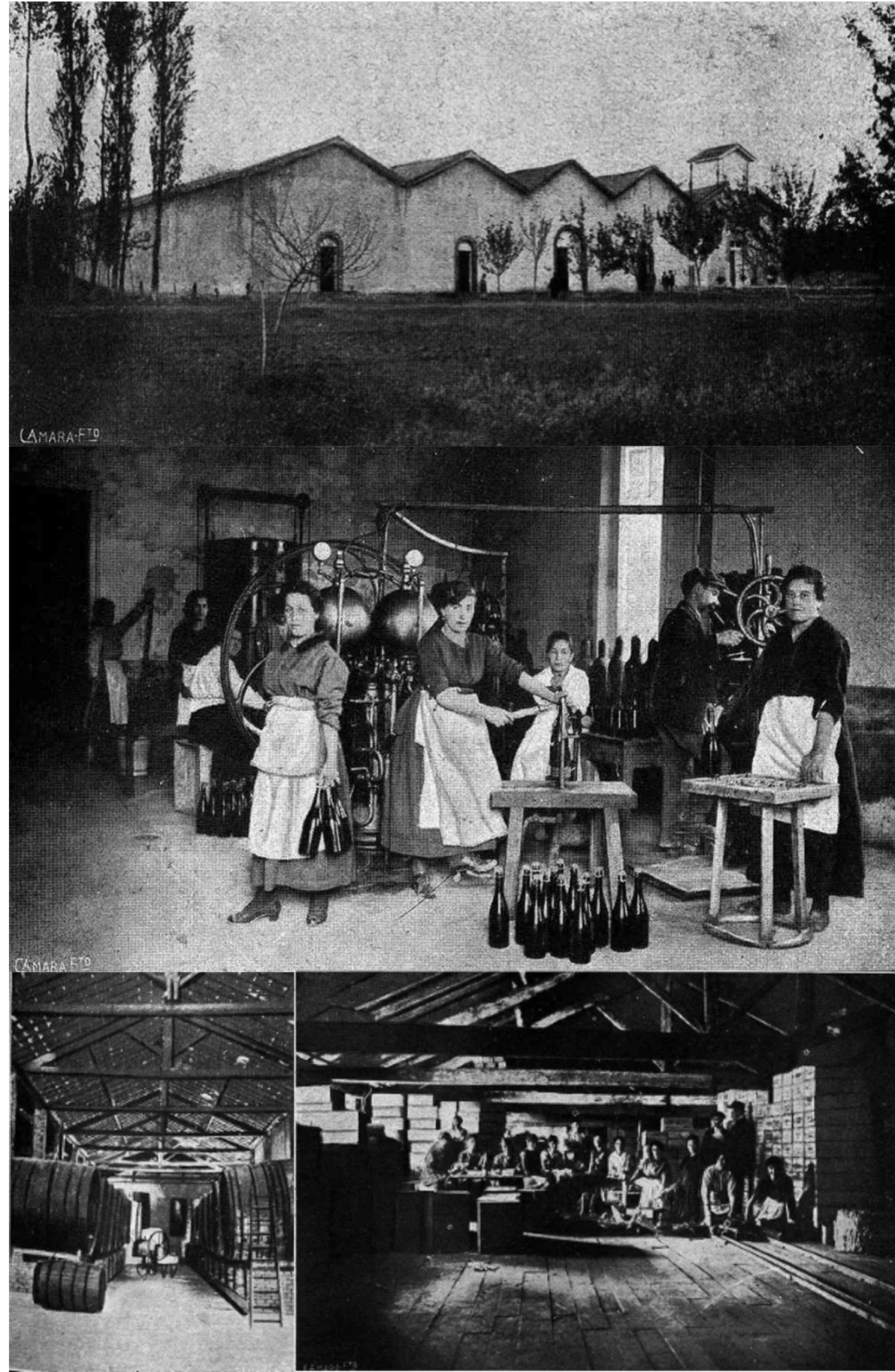
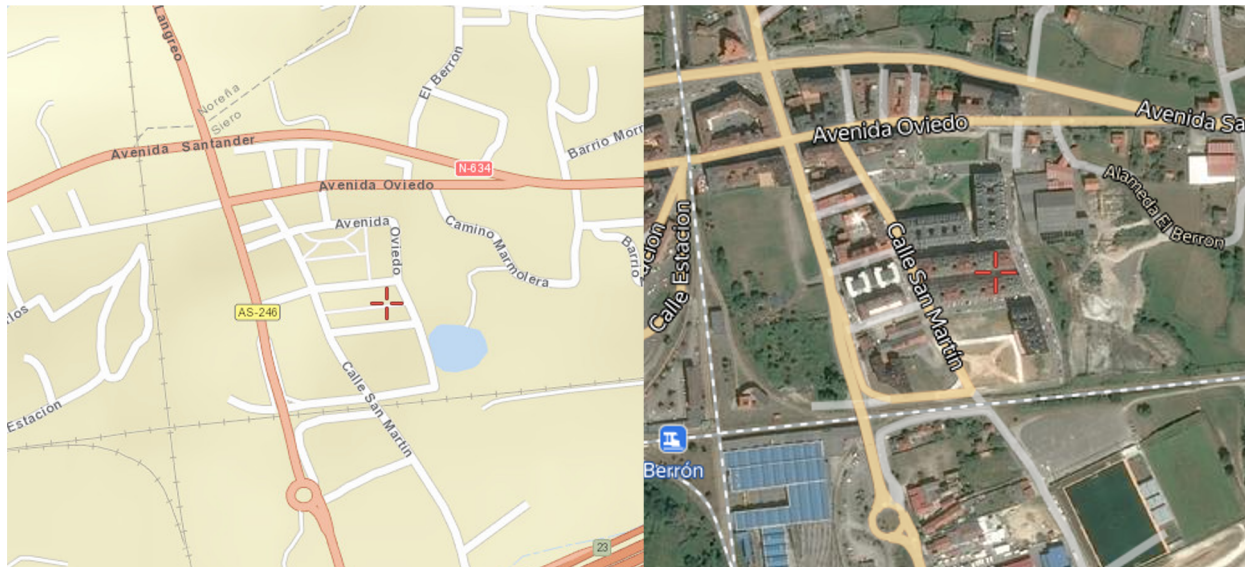
En noviembre de 1916, tras una ampliación de capital, los dueños de la empresa decidieron orientar su negocio a la elaboración y comercialización de sidra champagne. Para ello adquirieron dos marcas: por un lado la marca *Guirrí*, que era propiedad desde 1897 del director gerente de la nueva sociedad, Ricardo Sanchís, quien ya tenía una fábrica de sidra en La Felguera; por otro lado la marca *Princesa de Asturias*, propiedad de la antigua sociedad Bodegas Asturianas de Colloto.

La fábrica estaba instalada en La Carrera, en las proximidades de Pola de Siero, en un lugar bien comunicado que facilitaría, sin duda, el envío de sus productos a los mercados exteriores, dado que buena parte de su producción era consumida fundamentalmente en países hispanoamericanos.

Los edificios construidos ocupaban una extensión de 2.500 metros cuadrados en los que se dispuso la maquinaria adecuada. La fábrica se organizaba en sencillas naves paralelas cubiertas con armadura de madera. En una de las naves estaba la bodega para la conservación de los caldos. En las restantes naves se encontraban los talleres de embotellado, empaque y adorno. Completaban el conjunto los almacenes de envases vacíos y de productos terminados.

Localización

Estado actual: desaparecida



La “Champanera de Villaviciosa S. A.”

1924

CASTIELLO DE LA MARINA. VILLAVICIOSA

Esta empresa fue puesta en marcha el 8 de abril de 1924 por personas de gran relieve en la vida económica de Asturias como el ex diputado a Cortes José María Rodríguez patrocinador de otras actividades industriales. A raíz de la formación de la sociedad, como prueba del reconocimiento de su prestigio, se nombró a José María Rodríguez presidente del Consejo de Administración. Él fue la cara visible de la empresa durante largo tiempo, pero no le correspondió la dirección técnica de la fábrica. La empresa utilizaba como marca de sus productos el nombre “*Reina Victoria*”.

La fábrica, que se postulaba en 1925 como la más moderna de la provincia, se levantó en Castiello de la Marina, concejo de Villaviciosa, cerca de los lugares productores de manzana y no lejos de Gijón donde la red de comunicaciones permitía un fácil transporte de la mercancía.

Las instalaciones de la fábrica eran “*de lo más moderno práctico y perfecto que se conoce y la organización de los trabajos es admirable*”. Como en todas la industrias del sector de alimentación el establecimiento alardeaba de mantener una limpieza escrupulosa en todo el proceso de fabricación. El personal empleado incluía un buen grupo de mujeres que trabaja fundamentalmente en la preparación y decoración de las botellas.

Pronto la empresa tuvo que hacer frente al crecimiento de la demanda por lo cual fue preciso intensificar la producción hasta el extremo de que en 1925 había logrado elaborar 396.000 botellas. Al éxito hubo de contribuir sin duda el título de “Proveedores de la Real Casa” que ya exhibía en 1926.

La fabrica de Castiello de la Marina cerró en 1930 para trasladarse a Gijón, instalándose en la Carballera de Tragamón a las afueras de la ciudad, cerca de la carretera a Villaviciosa.

Localización

Estado actual: desaparecida

