



Imagen promocional de Sidra La Demanda. Esther Vicario

# Una sidrería en La Demanda

---

**La familia Vicario elabora la primera sidra riojana, y ecológica, con manzanas de sus propias plantaciones en Canales de la Sierra**

---

**En las 5 hectáreas de cultivo, además de variedades comerciales de sidra, están recuperando variedades autóctonas y de la zona**

---

↗ TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Charo Díez. Área de Cadena Alimentaria y Estadística

Ernesto Vicario es un hombre observador. Observador como observan los de pueblo, reparando en lo que le ofrece la naturaleza y guiándose por ella. Contemplando un manzano centenario surgió este proyecto insólito que ha puesto en marcha, junto a sus hijos Esther y Alberto, en Canales de la Sierra, su pueblo, y que ha resultado tener los ingredientes necesarios para salir adelante. En 2016 hincaron la primera plantación de manzanos de variedades ap-

tas para la producción de sidra y siete años después cuentan con casi 5 hectáreas de cultivo, una pequeña parte destinada a la recuperación de variedades autóctonas de La Rioja y algunas propias de la zona, con las que han comenzado a elaborar este año la primera sidra riojana en las instalaciones habilitadas a las afueras del municipio. Este año saldrá al mercado la primera añada de Sidra La Demanda con etiqueta ecológica.

“¿Y cómo así?”. Esta pregunta tan típicamente riojana es la que todo el mundo le hace a Ernesto Vicario y él, risueño, parece encantado de explicar cómo surgió esta idea, a priori un poco descabellada, de montar una bodega de sidra en su pueblo, Canales de la Sierra. “Bueno, todo empezó por la observación. Teníamos unas fincas abandonadas y en ellas había manzanos. Esos manzanos centenarios echan manzanas todos los años; sin podar, sin abonar y sin hacerles nada. Esta es una zona estupenda para las manzanas. Pensando en esto, dijimos: ‘vamos a plantar unos manzanos y podemos hacer sidra’. Hicimos primero unas botellas con manzanas de aquí de forma muy rudimentaria y salió muy buena”.

Esos manzanos que crecen asilvestrados por encima de los 1.000 metros de altitud en los prados y linderos que circundan el municipio del Alto Najarilla inspiraron a Ernesto y a sus hijos Esther y Alberto para emprender este proyecto que este año, por fin, les permitirá sacar al mercado la primera cosecha de sidra ecológica elaborada exclusivamente con las manzanas de producción propia, todas cultivadas en sistema ecológico. “El año pasado elaboramos unos 6.000 litros de sidra, pero no en ecológico porque compramos parte de las manzanas. Este año es el primero que irá con el sello ecológico en la etiqueta”, señala Esther Vicario.

Las manzanas provienen principalmente de la primera parcela de 1,7 hectáreas hincada en 2016, en el paraje El Lavadero, ya en plena producción este año con 14 variedades para elaboración de sidra. Parte de la finca, 0,6 hectáreas, integra la red de campos demostrativos subvencionados por la Consejería de Agricultura para el ensayo de nuevos cultivos o técnicas de producción y cuyos resultados pueden servir de muestra a otros productores. En este caso se plantaron 400 manzanos de ocho variedades aptas para sidra procedentes de Asturias y País Vasco: unas ácidas o semiácidas, como Raxao, Regona, Xuanina, De la Riega y Durona de Tresali, otras amargas como Amariegua y Lin, y la dulce Verdialona, con la finalidad de estudiar la viabilidad de la plantación en producción ecológica y caracterizar las variedades que mejor se adapten a la zona para la elaboración de sidra, además de establecer un protocolo para el control de plagas y enfermedades. “Elegimos estas variedades que tienen una floración más tardía, a finales de abril o primeros de mayo, para evitar

las heladas que aquí suelen ser importantes”, explica Ernesto.

A esta primera parcela se han ido sumando otras en los años siguientes hasta alcanzar actualmente una superficie de unas 5 hectáreas de cultivo, unos 1.400 manzanos, la mayor parte con varietales comerciales de sidra, pero también han reservado alguna finca a la recuperación de variedades autóctonas de La Rioja, como la Morro de Liebre, y otras típicas del entorno, que a falta de nombre han decidido bautizarlas con los topónimos del lugar donde se encuentran los manzanos de los que han sacado la planta: Fuenteflamores, Valdelacanal, el Zapatero... “En agosto recogemos ramas

dos ni agua. Pruébalo, verás qué delicia”, dice Ernesto ofreciendo un vaso a media mañana que es una sinfonía de sabor.

Todo el cultivo de estas parcelas lo realizan en producción ecológica, con cubierta vegetal en las parcelas que siegan periódicamente e incorporan al suelo y buscando un equilibrio entre los depredadores naturales y las plagas que atacan el cultivo, que atajan con tratamientos preventivos de sulfato de cobre y puntualmente algún otro producto apto para agricultura ecológica. “Pensábamos poner feromonas para controlar la carpocapsa, pero justo cuando las pedimos no tenían y al final no las pusimos, pero tampoco las hemos necesitado. Ha sido



Finca de manzanos situada a la entrada de Canales de la Sierra.

de estos árboles y las llevamos al vivero a injertar y nos dan los árboles ya crecidos para ponerlos en nuestra finca”, señala Ernesto. Más adelante, cuando los manzanos crezcan y den sus frutos realizarán un estudio de estas variedades locales para testarlas en un banco de variedades y determinar sus características y aptitud para la elaboración de sidra. “Creemos que algunas, como la Zapatero, pueden ser buenas para sidra porque son manzanas agríduces, otras no nos servirán para elaborar sidra, pero sí para zumo”, puntualiza Ernesto. Porque Sidra La Demanda, además de la sidra, elabora zumo natural de Fuji, Royal Gala y Granny Smith con manzanas compradas en la cooperativa de Albelda de Iregua, punto de venta también de los bag in box de tres litros donde lo envasan. “Es zumo de manzana, nada más, sin azúcares añadi-

un año muy bueno, no ha habido enfermedades, ni siquiera el moteado. Al ser manzanas para sidra, hacemos una selección previa y retiramos las manzanas que están un poco tocadas”, indica Vicario.

Los manzanos, que cuentan con riego por goteo, están dispuestos en un amplio marco de plantación de 5x6 metros, de forma que las podas en vaso extiendan las ramas hacia las calles, aireen la vegetación y faciliten la recogida. Cuando se acerca octubre y el momento de la recogida, toman muestra de la fruta para comprobar su maduración con un refractómetro que mide los grados brix. Cuando los grados se aproximan a 13, las manzanas están listas para su recogida. Aunque a Ernesto le gusta más utilizar el método tradicional: “abrimos las manzanas por la mitad y si las pepitas están negras, ya está la manzana madura”.



Ernesto muestra una de las 14 variedades que cultivan para la elaboración de sidra.



Las mariquitas han sido este año aliadas para combatir el pulgón.

## De vaquería a sidrería

A las afueras de Canales de la Sierra, junto al barranco del Arenal, Ernesto Vicario y sus hijos han acondicionado un extremo de la nave que en otro tiempo servía de establo a las 200 vacas que tenía la familia para montar allí la bodega. Una pequeña sidrería perfectamente acondicionada y con la maquinaria necesaria para realizar todo el proceso de lavado, prensado, fermentación y embotellado de la bebida.

Pero esta vaquería reconvertida en sidrería lleva a Ernesto a enredarse un poco en su pasado y contar algún detalle de los años en que dejó su pueblo, donde es “nacido, criado y curado, como los jamones”, para estudiar en la Escuela de Agricultura de Tomelloso, en La Mancha. “Estuve allí de los 15 a los 18 años. Tenía que haber seguido, pero dejé de estudiar, hicimos esta nave y pusimos vacas. Hacíamos ensilado, que entonces no se hacía por aquí, y les cortábamos los cuernos a los animales porque se pegaban mucho. Hasta que llegó un momento en el que la ganadería ya no fue rentable y nos fuimos a Logroño y nos dedicamos a la hostelería y las lavanderías. Al jubilarme decidí volver al pueblo y dedicarme a esto”.

Ernesto parece feliz, en su salsa, observando los manzanos centenarios, protegiéndolos para que no se los coman las vacas, cortando algunas ramas para formar nuevos árboles, sacando pepitas de las mailas o maguillas silvestres que crecen a montones en esta sierra y sembrando luego esas semillas para obtener patrones resistentes en los que injertar manzanos de variedades de la zona, como se hacían antiguamente las plantaciones.

Parece feliz también explicándole a su hija Esther, ésta cámara en mano, cómo hace la poda en verde en las plantaciones de manzanos, cómo se hace un injerto en escudete o en púa, cómo van creciendo los manzanos en la finca cubierta de hierba, cómo ataja las plagas sin usar pesticidas, cómo ha ido este año la cosecha... Vídeos que luego Esther cuelga en el canal de YouTube de Sidra La Demanda. Porque Esther, arquitecta de profesión, es también la contable de la empresa, la secretaria, la que compra la maquinaria, pide las subvenciones, ayuda en la elaboración de la sidra y cuenta al mundo a tra-

“Nos gusta conservar lo que tenemos”, dice Ernesto en YouTube a los pies del manzano centenario, orgulloso de la tarea ingente que tiene por delante porque parece un hombre que no se arredra ante las grandes empresas, por muy insólitas que sean.

## Con la ayuda de las mariquitas

En los depósitos de la sidrería reposa ya la cosecha de este año, recogida en el puente de El Pilar por familiares y amigos. Solo unas pocas manzanas de variedades más tardías quedan todavía en los árboles para recolectar más adelante. “Este año la cosecha ha sido excepcional, hemos cogido unos 50 kilos de manzanas por árbol. Hubo mucha floración y no se heló y luego ha sido un año de mucha mariquita que han controlado totalmente el pulgón”, resume Ernesto.

El proceso de elaboración de la sidra es sencillo: en primer lugar, las manzanas entran en una lavadora para quitar hojas y suciedad, pasan a la cinta de selección donde se van desechar las que están tocadas; luego, al molino que las pica y las hace papilla y, finalmente, a la prensa neumática, que extrae todo su zumo. De ahí, el jugo de manzana se traslada a los depósitos de acero inoxidable, donde tiene lugar, primero, la fermentación alcohólica, que tarda unos 15 días en producirse. Se hace una trasiega y en algo más de dos meses se produce la segunda fermentación, la maloláctica, manteniendo los depósitos a una temperatura de 20 grados. En tres o cuatro meses, la sidra está lista para embotellar y etiquetar, proceso que se realiza en una embotelladora de seis bocas.

## "La sidra queremos venderla nosotros, sin intermediarios, y en la hostelería"

vés de las redes cuál es la historia de este proyecto, empresarial por supuesto, pero también el romanticismo de un hombre, su padre, que vio crecer ese manzano centenario enclavado en el paraje El Zapatero, de manzanas rojas y sanas que cuelgan de las ramas desparpamadas. “Yo lo he visto aquí toda la vida y tengo más de 70 años, cuenta Ernesto. Debe ser de alguna variedad abuela de la Pink Lady o de la Fuji, pero da unas manzanas mucho mejores. Tenemos ya plantados 60 árboles de esta variedad que hemos recuperado y que sorprendentemente crecen el doble que las variedades comerciales”.

La recuperación del patrimonio vegetal está en el ADN de esta empresa.



Ernesto y su hija repasan las manzanas en la cinta de selección de la sidrería antes de su procesado.

Esas manzanas recogidas a mediados de octubre saldrán al mercado convertidas en sidra a finales de enero o principios de febrero. Este año, calcula Ernesto, elaborarán unos 3.000-4.000 litros de sidra, volumen que irá aumentando a medida que todas las plantaciones entren en plena producción. "Calculamos que en tres o cuatro años podemos llegar a los 80.000 litros y, a la larga, a los 200.000 litros, que ya es una producción interesante. Aunque habíamos pensado irnos a los 400.000", señala optimista Ernesto. Esther, más con los pies en la tierra, matiza: "Bueno, 80.000 litros lo veo, pero para llegar al medio millón hay que plantar muchos manzanos. Desde luego sitio para ampliar la bodega tenemos...", dice señalando el resto del antiguo estable todavía sin aprovechar.

## Puntos de venta

De entrada, este año, saldrá al mercado la primera sidra riojana y ecológica, producida de los manzanos cultivados en sus propias plantaciones en Canales de la Sierra. Aunque cuentan con distintos puntos de venta donde han comercializado tanto la sidra que elaboraron el año pasado como el zumo natural –en su propia web, Amazon y varias tiendas físicas en Ezcaray, Albelda, Lardero, Logroño...– su punto de mira está puesto en la hostelería: "Queremos venderla nosotros, sin intermediarios, y en hostelería. Este es nuestro objetivo. Queremos venderla cara porque pretendemos hacer un producto de calidad y la calidad cuesta".

Para llegar a esos 200.000 litros de sidra, hay que plantar manzanos y de momento han encontrado un escollo al intentar ampliar las plantaciones. La

declaración del Parque Natural del Alto Najarilla a principios de este año contempla restricciones para el cultivo agrícola con el fin de preservar algunas especies de fauna en peligro de extinción y que les ha impedido realizar plantaciones de manzanos en unas fincas llercas que, aunque conservan algunos ejemplares antiguos, pasaron a ser forestales al llevar más de diez años sin cultivar. Al solicitar el cambio de uso de los terrenos, les han denegado el permiso. "Tenemos que ver qué fincas podemos plantar dentro del parque porque lo que nos interesa es poner los árboles en distintos lugares, de manera que, si apedrea, podamos asegurar parte de la producción", aclara Ernesto. Ya les pasó en 2020, un pedrisco les dejó los manzanos del campo demostrativo "como palos", describe.

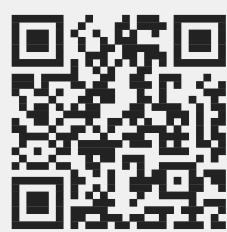
Pero los sueños de Ernesto Vicario apuntan más alto: pretende conseguir una denominación de origen riojana para la sidra de la comarca de La Demanda. "Hay más gente interesada. Un chico del pueblo está poniendo también manzanos y en la zona de Ojacastro están recuperando variedades y quién sabe si harán sidra. Vinieron a vernos cuando hicimos la jornada sobre el campo demostrativo y ya les dije: 'si hacéis ecológico os compramos la producción'. Puede, puede que en La Rioja haya producción de sidra. Nosotros ya estamos en marcha".

En la zona alta del valle del Oja ha sido tradicional el cultivo de manzanas y conserva todavía un importante patrimonio de variedades autóctonas. En el número 53 de esta revista se puede leer un amplio artículo sobre la historia y características de las variedades que todavía se cultivan en Ojacastro. Y en Santurde

de Rioja se ha implantado recientemente un pequeño campo demostrativo también con cuatro variedades autóctonas: Pero de Amunartia, Francesca o de la Diputación, Reineta Real y Pero de Matamoros, injertadas sobre maguillo o sobre patrón comercial para valorar su productividad.

El Gobierno de La Rioja es productor mantenedor de material vegetal de frutales y actualmente conserva en la finca Valdegón, en las antiguas instalaciones del CIDA, un campo de pies madres de cuatro variedades autóctonas de manzana inscritas en el Registro de Variedades Comerciales y, por tanto, con plenas garantías de este material genético ya no se va a perder. Estas variedades son Moceto, Ortell, Peruco Pichón y Morro de Liebre.

Conservar el patrimonio genético, custodiar la memoria de las plantas que han visto crecer nuestros abuelos o bisabuelos puede servir para que otros más como Ernesto Vicario extraigan de su observación estímulo para poner en marcha nuevos proyectos o simplemente para disfrutar contemplándolas.



Vídeo en YouTube