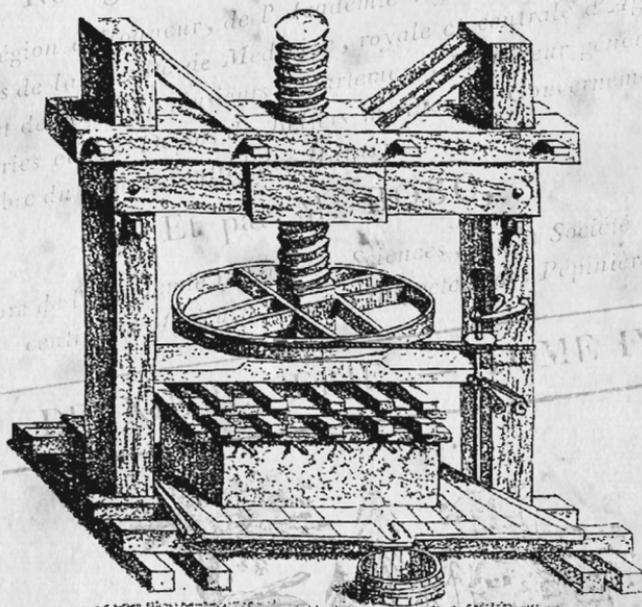


# Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie

Un ilustrado francés estudiando  
la sidra asturiana a principios del siglo XIX



LUIS AURELIO GONZÁLEZ PRIETO  
DAVID GONZÁLEZ PALOMARES



Reconocimiento-No Comercial-Sin Obra Derivada (by-nc-nd):  
No se permite un uso comercial de la obra original ni la generación de obras derivadas.



Usted es libre de copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, bajo las condiciones siguientes:



Reconocimiento – Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el licenciador:

Luis Aurelio González Prieto, David González Palomares, Luis Benito García Álvarez.(2020).  
*Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie. Un ilustrado francés estudiando la sidra asturiana a principios del siglo XIX.* Universidad de Oviedo.

La autoría de cualquier artículo o texto utilizado del libro deberá ser reconocida complementariamente.



No comercial – No puede utilizar esta obra para fines comerciales.



Sin obras derivadas – No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.

© 2020 Universidad de Oviedo  
© Los autores  
© Fotografías: DOP Sidra de Asturias

Algunos derechos reservados. Esta obra ha sido editada bajo una licencia Reconocimiento-No comercial- Sin Obra Derivada 4.0 Internacional de Creative Commons.  
Se requiere autorización expresa de los titulares de los derechos para cualquier uso no expresamente previsto en dicha licencia. La ausencia de dicha autorización puede ser constitutiva de delito y está sujeta a responsabilidad.  
Consulte las condiciones de la licencia en: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode.es>

Edita: Cátedra de la Sidra de Asturias y Universidad de Oviedo  
Maquetación: lloviendolettras | Impreso en España

Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo  
Edificio de Servicios - Campus de Humanidades  
ISNI: 0000 0004 8513 7929  
33011 Oviedo - Asturias  
985 10 95 03 / 985 10 59 56  
servipub@uniovi.es  
www.publicaciones.uniovi.es

ISBN: 978-84-18482-07-6  
DL: AS 2102-2020

## Índice

La sidra francesa y su relación con Asturias LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ .....	7
Annales d'Agriculture 2 <sup>e</sup> . Série T. IV. K NOTICE Sur la fabrication du cidre dans le royaume des Asturies M. DE LASTEYRIE .....	13
Annales d'Agriculture 2 <sup>e</sup> . Série T. IV. K INFORME Sobre la fabricación de sidra en el reino de las Asturias M. DE LASTEYRIE. Traducción: M <sup>a</sup> DOLORES PALOMARES GONZÁLEZ .....	17
Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie. Un ilustrado francés estudiando la sidra asturiana a principios del siglo XIX LUIS AURELIO GONZÁLEZ PRIETO, DAVID GONZÁLEZ PALOMARES .....	21
1. Introducción .....	21
2. El conde Charles-Philibert de Lasteyrie .....	22
2.1 Linaje, formación y vida de Charles-Philibert de Lasteyrie .....	22
2.2 Lasteyrie, un gran agrónomo y economista rural .....	24
2.3 Un impulsor de la educación mutua y universal .....	26
2.4 Lasteyrie un gran impulsor de la litografía en Francia .....	29
2.5 España en los trabajos y estudios de Lasteyrie .....	30
3 El conocimiento pomológico y sidrero en Francia y España a finales del siglo XVIII y principios del XIX .....	32
3.1 Francia y las continuas investigaciones .....	32
3.2 Sidra y pomología en España .....	34

4. Noticia sobre la fabricación de la sidra en el reino de Asturias. <i>(Notice sur la fabrication du cidre dans le royaume des Asturies) ..</i>	36
5. Conclusión .....	40
6. NOTAS .....	42
7. BIBLIOGRAFÍA .....	49
Anexo 1. Obras pomológico-sidreras francesas hasta 1817 .....	56
Anexo 2. Obras pomológico-sidreras españolas hasta 1853 .....	58

# La sidra francesa y su relación con Asturias

Luis Benito García Álvarez

La sidra es una bebida alcohólica fermentada de consumo masivo y, aunque muy extendida, su presencia se encuentra más localizada y suele producirse allí donde la cerveza y el vino no lo hacen con facilidad. En lo que se refiere a sus orígenes, se acepta que el manzano es originario del Cáucaso y que sus semillas formaban parte imprescindible de las provisiones de todas migraciones emprendidas desde la antigüedad. Encontramos referencias a la *sicera* entre los hebreos o de la *sikera* entre los griegos, los romanos, por su parte, apreciaban mucho un vino de manzana llamado *vinum ex malis*. En Francia se encuentran algunas de las regiones sidreras más relevantes, dada la implicación que esta bebida ha tenido en todos los ámbitos de sus economías y sociedades. Allí se encuentra documentada desde la Alta Edad Media incluso en los territorios donde está presente la viña, aunque al norte de su límite comercial; no perjudicando su introducción al vino pero si haciéndole competencia a la cerveza, ya que ésta procede de los cereales y beberla supone a veces privarse de pan. Por este motivo, los manzanos y la sidra ganaron terreno. En el país galo el sector alcanzó su máximo desarrollo en Normandía, pero su elaboración cuenta también con una sólida presencia en la Bretaña, en la región de Othe, en la de Champaña, la de Savoya y la de Orne.

Carlomagno en sus *Capitulaires* incluyó el «sicerator» entre los oficios ordinarios y la sidra comenzaría a figurar desde el siglo XI en los impuestos que percibían nobles y monasterios del norte y centro de Francia. Manzanos y sidra se popularizaron en Normandía sobre todo desde finales del siglo XV y principios del XVI, convirtiéndose en uno de los rasgos característicos de la región, y en un producto propio para el consumo de los sustratos más sumarios de la escala social. Por aquel tiempo, sus éxitos fueron incluso más evidentes en el curso del bajo Maine, puesto que se elaboró a partir de aquellas centurias

como la bebida de los estratos hegemónicos de la sociedad, quedando la cerveza relegada a ser la bebida de las capas humildes. De Normandía la sidra pasó a París, donde —a distancia eso sí— se convirtió en la bebida más consumida por detrás del vino y de la cerveza. De todas formas, en el siglo XIX era una bebida usual tanto para las clases populares como para la clase media rural. Muestras de ello se tienen, por ejemplo, en el campo de las representaciones literarias. Así pues, en el banquete de boda de Madame Bovary, por citar un caso de sobra conocido, la sidra, y su aguardiente —el calvados— se encuentran muy presentes; y cuando la protagonista de la novela se traslada con su esposo a una capital rural normanda:

“El boticario se portó como el mejor de los vecinos. Informó a Madame Bovary sobre los proveedores, hizo venir expresamente a su proveedor de sidra, probó la bebida él mismo; y vigiló en la bodega para que colocasen bien los toneles [...]”.

Este mismo boticario al que alude el texto había escrito un importante opúsculo titulado: *De la sidra, su fabricación y sus efectos; seguido de algunas reflexiones sobre el tema*, que había enviado a la Sociedad Agronómica de Rouen. Si bien antes del XIX los campesinos sólo consumían sidra en ocasiones festivas, en este momento aparece ya mencionada como una bebida de consumo ordinario. En estas regiones, de este modo, suponía el refrigerio que la gente del agro degustaba durante las faenas agrícolas. Los normandos establecían una distinción entre *buena sidra* (aquella elaborada con manzana seleccionada) y *sidra suave* (procedente de un mayor número de prensados y a la que se le prodigaban menos cuidados). En la última e inconclusa novela de Flaubert, *Bouvard y Pecuchet*, se puede leer:

“Una niña sin medias, en chancletas, y mostrando su cuerpo por los rotos de su ropa, ofrecía de beber a las mujeres echando sidra de un jarro que apoyaba en la cadera”.

Hasta los años sesenta del siglo XX, las regiones francesas de Normandía y Bretaña constituían la reserva manzanera de Europa; después, una fuerte crisis motivada por la caída de los precios, obligó al Estado galo a impulsar la producción de sidra dulce para dar salida al sector. Aún hoy, Francia es el primer productor de Europa. Además de sidra, Normandía ha conseguido

introducir en el mercado mundial el calvados, un aguardiente de sidra natural muy prestigioso por sus valores digestivos; y también produce zumos. En los últimos años, por otra parte, el estado francés ha venido subvencionando la plantación de manzanos de sidra. El país galo, además, ha sido pionero en los estudios sidreros y ha producido y difundido una extensa bibliografía. Allí fue donde se creó el primer centro oficial dedicado al estudio y fomento de la manzana, seguido de Asturias, Bélgica, Inglaterra, Suiza y Austria.

Como se ha indicado, entre los destilados de frutas destaca el de la sidra, el Calvados. Era lógico que en las regiones donde ésta representaba la bebida tradicional se comenzase a destilar, y en Francia se tienen noticias de que esta labor era llevada a cabo desde el siglo XVI. En 1713 Enrique IV dictaba una serie de leyes que protegían el aguardiente normando, pero no sería hasta la Primera Guerra Mundial cuando se convirtiera en una bebida nacional, ya que era una de las sustancias que habitualmente utilizaban los soldados para combatir el frío en las trincheras. Tras el conflicto el calvados se convertiría en una de las libaciones características del París cosmopolita, destacando el consumo del «café-calva» (el carajillo galo) o rebajado con agua, como digestivo tras la comida o entre dos platos para abrir el apetito. La forma más pintoresca de degustarlo, en efecto, es la llamada «trou norman» o «agujero normando», consistente en una pequeña copa fría que se bebe de un trago en medio de una copiosa comida, generalmente antes del plato fuerte de carne.

Es posible que las primeras destilaciones de sidra se realizaran con aquellos líquidos que procedían de las malas cosechas o con caldos que estuviesen a punto de echarse a perder y tratar así de obtener algún tipo de beneficio. Pero el aumento de la demanda condujo a fabricar el producto con sidras de la mejor calidad, que se destilaban por dos veces a semejanza del coñac. El calvados se envejece en barricas de roble durante al menos un año y durante este tiempo se realizan catas periódicas y sucesivas clasificaciones. Por último, se realiza un coupage y se rebaja el grado alcohólico del producto con agua de lluvia. Las clasificaciones que se le proporcionan a los caldos obtenidos son similares a las del coñac. Lo fabricaban prácticamente todos los propietarios de la región o, en su defecto, se encargaba esta tarea a un destilador ambulante, figura cuya presencia parece haber sido manifiesta durante largo tiempo.

En España se han elaborado excelentes calvados en Asturias, aunque con poco éxito comercial, y en el País Vasco. En Estados Unidos existe una variante llamada *Applejack*, que introdujeron emigrantes bretones y normandos.

Durante mucho tiempo Normandía constituyó el espejo en el que, en materia de pomología y sidrería, se iba a mirar Asturias. Ya desde finales del siglo XIX los agrónomos locales recomendarían recurrir a los avances de la química aplicada para obtener un producto exportable que pudiese competir con la sidra de Normandía y la de los Estados Unidos, e incluso con la cerveza de Baviera y algunos vinos.

Esta circunstancia respondía sobre todo a que hacía ya algún tiempo que se venían produciendo llamamientos a la especialización ganadera y sidrera del agro astur, y al abandono de los cultivos cerealísticos; tratando de imitarse modelos como el normando, que colocaba sus producciones pecuarias en los mercados de París y Londres, mientras que su sidra se distribuía en el mercado nacional y extranjero. A fin de que este propósito llegase a buen puerto, se invitaba a los labradores a abandonar la rutina tradicional de sus cultivos, y se comenzaba a tomar iniciativas tales como la de enviar pensionados a Francia con el fin de crear un cuerpo de capataces agrícolas que instruyese a los agricultores en todos estos extremos. Una buena parte de ellos acudió precisamente a Normandía y se dedicó al estudio del cultivo de la manzana y de la fabricación de sidra. En este sentido, cabe señalar que las mejoras introducidas en la elaboración del caldo eran atribuidas por autores como Félix de Aramburu a principios del siglo XX a los viajes de estudios realizados a finales de la anterior centuria por los principales fabricantes asturianos a Francia.

Desde diferentes entidades se apostaba a su vez por la compatibilidad de los aprovechamientos frutícolas y ganaderos y se defendía la conveniencia de este tipo de explotación si se acometía racionalmente. La mayoría de las pomaradas se consideraba que se hallaban mal planteadas, los árboles se encontraban plantados muy próximos, con lo que se juntaban las ramas y se perdía la mejor zona de producción, además de impedirse el desarrollo de la pradería a consecuencia de quedarse el terreno completamente umbrío. Se señalaba que, tratándose de ejemplares de sidra, se debían sembrar a una distancia mínima de nueve metros si el suelo se encontraba en pendiente y a más de diez tratándose de superficies planas con el objetivo de facilitar la fructificación y la tecnificación. Tales eran las pautas seguidas en regiones manzaneras de referencia como Bretaña y, especiaente, Normandía.

Cabe destacar de otro lado que, cuando en 1911 se crea en Asturias la Estación Pomológica de Tiñana, la instalación experimental se ponía en marcha en gran medida en respuesta a las presiones de varios productores de la región,

quienes tomando como ejemplo el desarrollo que el sector había alcanzado en Normandía esperaban que los trabajos de investigación que el centro efectuase les pudiesen facilitar los últimos adelantos en materia de producción de manzana y fabricación de sidra.

Cuando años después, se cree la Estación Pomológica de Villaviciosa, algunos de sus responsables ya habían realizado estancias en Normandía e Inglaterra Sarriá y Suiza; efectuando en 1961 nuevas permanencias formativas en Normandía y Bretaña —financiadas por el ICA de Washington— y en Suiza —financiada por la industria del país alpino—. Estas experiencias facilitaron la introducción en Asturias de la elaboración de nuevos derivados y zumos.

A mediados del pasado siglo Francia, que había sido tradicionalmente la reserva manzanera industrial europea, había disminuido de modo notable su producción a consecuencia de las bajas cotizaciones. El fruto se continuaba cosechando principalmente en las regiones de Normandía y Bretaña, existiendo dos estaciones experimentales en Versalles y Rennes. La producción de sidra gala se cifraba en 1966 en 17.300.000 hectolitros, elaborándose además diez millones de litros de calvados.

Actualmente, el país cuenta con varias IGP, tal es el caso de las sidras normandas y bretonas, estando protegidas algunas de ellas por una DOP. Sin olvidar otros *labels* como la etiqueta roja “Cidre de tradición” y “Cidre de variedad Guillevic” en Bretaña. Se calcula un promedio de producción anual ligeramente superior a los cien millones de litros.

## Bibliografía sumaria:

Luis Benito GARCÍA ÁLVAREZ, “Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)”, Oviedo, Tesis Doctoral, 2008. (Premio extraordinario de doctorado).

- “Sidra y manzana en Asturias”, Oviedo, KRK, 2013.
- “Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (de la Guerra Civil a nuestros días)”, Estudio realizado para el Principado de Asturias como base documental de la candidatura de la cultura sidrera a Patrimonio de la Humanidad.
- “Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas”, Madrid, Alianza Editorial, 2005 y 2008. (Premio GOURMAND, 2005)