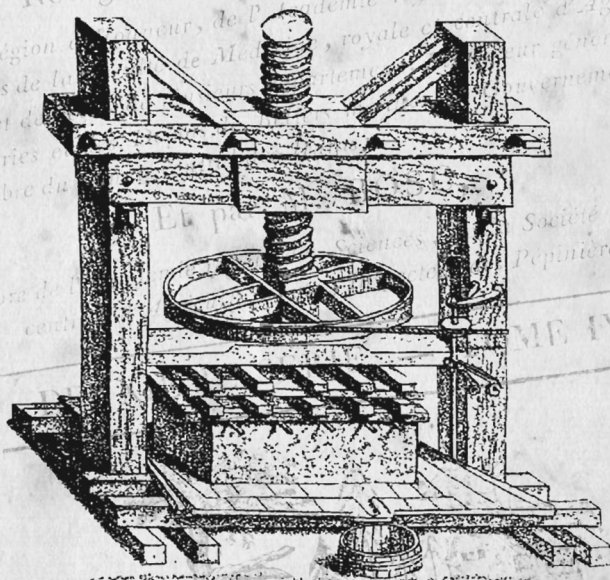


ANNALES  
DE  
L'AGRICULTURE FRANÇAISE,  
DES CULTIVATIONS ET DES MANÈGES;  
SUR TOUTES LES PARTIES DE LA FRANCE;  
Rédigées par M. TESSIER,  
Membre de l'Académie royale des Sciences, des  
Sociétés de l'agriculture, de la Légion  
d'honneur, de la Société royale de Médecine,  
de la Société royale de Chimie, de la Société  
générale d'Agriculture, de la Société  
générale de Médecine, de la Société  
générale de Pharmacie, de la Société  
générale de Botanique, de la Société  
générale de Zoologie, de la Société  
générale de Minéralogie, de la Société  
générale de Géologie, de la Société  
générale de Médecine vétérinaire, et  
de la Société royale de Pépinière.

# 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

# Annales de l'Agriculture 2e. Série. T. IV. K

## INFORME

### Sobre la fabricación de sidra en el reino de las Asturias

Por M. DE LASTEYRIE

Traducción: M<sup>a</sup> Dolores Palomares González

La sidra del reino de las Asturias es una de las mejores, o quizás la mejor de Europa, es por lo que nos ha parecido útil dar a los cultivadores franceses alguna información sobre este tema. Sobre todo la que se hace en la comarca de Villaviciosa goza de una gran reputación.

Las manzanas cultivadas en este reino presentan un número enorme de variedades, que difieren según la localidad y la comarca. Determinar su nomenclatura requeriría un trabajo de observación largo y minucioso; baste con decir que la más utilizada es una especie de pequeña reineta de muy buen sabor y que se conserva fácilmente hasta el mes de junio. Existe otra clase llamada *repinaldo*, de sabor tan delicado que es buscada con avidez por avispas y pájaros, que las suelen estropear bastante.

Cuanto más dulces y agradables en la boca son las manzanas, mejor calidad tiene la sidra; también hay que decir que todos los manzanos de sidra de Asturias están injertados, es raro encontrar alguno que no lo haya sido; por lo tanto dan una cantidad de frutos considerable y la sidra es bastante más delicada.

Las plantaciones se hacen en pleno campo, después de haber preparado convenientemente la tierra. Los árboles están dispuestos en filas, a la misma

distancia, de 6 varas en terrenos menos fértiles y 7 varas en los más fértiles. Se buscan los sitios que no estén expuestos a los vientos, sobre todo del norte. Entre cada fila se cultiva con el arado y alrededor del árbol se remueve la tierra con una azada. Algunos hacen las plantaciones en prados destinados a pasto para el ganado, entonces se limitan a trabajar la tierra con la azada a cierta distancia del pie del árbol. Los cultivadores menos pudientes plantan los árboles a lo largo de los caminos y alrededor de sus posesiones; de modo que preparan la tierra para otras cosechas a la vez que para los manzanos, sacando así más producción. Cuando los árboles están muy juntos y que se tocan las ramas, no se planta nada debajo, aunque se suele echar algún cereal menudo. La fruta da una mejor calidad de sidra a medida que se eligen mejor las especies de manzanas y encuentren un suelo apropiado.

No se conocen en Asturias los molinos con base circular que usamos en Francia para machacar las manzanas. Aquí las colocan sobre la tabla de la prensa y unos cuatro o cinco obreros puestos de pie las machacan con unos mazos que dejan caer sucesivamente sobre las manzanas. Para prensar las manzanas machacadas se emplean unas prensas cuya construcción es la misma que para la fabricación del vino.

Para obtener una sidra de calidad hay que esperar a que la manzana está completamente madura, lo que tiene lugar generalmente en el mes de noviembre; incluso esperan a que vayan cayendo de forma natural y terminen de madurar bajo el árbol, en las fincas cerradas donde no hay peligro que entren animales o ladrones. Pero en los campos abiertos las recogen cuando aún están verdes, entonces se apilan con cuidado y se dejan así seis u ocho días, hasta el momento en que algunas manzanas comienzan a pudrirse. Si se prensaran estando verdes la sidra tendría un regusto amargo y desagradable.

Cuando las manzanas están machacadas, se dejan fermentar sobre la prensa veinticuatro horas para que la presión sea más fácil y la sidra más coloreada; pero se acorta el tiempo de fermentación si hace calor, pues en ese caso, al calentarse produciría una bebida desagradable.

Las mismas manzanas producen dos categorías de sidra, una excelente y otra amarga; la segunda, de calidad mediocre, no se puede conservar y es consumida por las clases bajas. La primera calidad, que es la más abundante, proviene de la primera presión; la segunda no se mezcla nunca con la primera, pues deterioraría su calidad.

La sidra, al salir del lagar, se pone en un tonel de tamaño mediano, donde permanece como mucho un día, y luego se trasvasa a unas enormes barricas. Al parecer se conserva y sale mejor en recipientes de grandes dimensiones. Estos toneles se limpian con esmero; para ello se practica por uno de los fondos una puerta por la que puede penetrar un niño. Tras cerrarla bien, se llena la barrica dejando 4 pulgadas al agujero de arriba, que se tapa a medias con una manzana o un tapón de madera. Se deja la sidra de este modo durante un mes o más para que fermente y eche fuera la espuma y los trozos que flotan en ella. Pasado este tiempo, se cierra la barrica con un tapón de corcho que refuerzan con un mortero de cal y arena; esta precaución es muy importante para conservar la sidra, pues si le entrara aire se estropearía.

La sidra destinada a ser embotellada debe dejarse en barricas abiertas para tener una fermentación más larga que la que se deja en las grandes barricas. Se deja así un mes y medio aproximadamente para suavizarla y que no estallen las botellas.

La sidra asturiana se suele conservar dos años e incluso tres; pero para que aguante este tiempo tiene que estar hecha con manzanas bien maduras y sanas. Los productores inteligentes emplean a mujeres para escoger las manzanas y cortar la parte podrida. Esta parte desechada no se pierde, se machaca, se prensa y sirve para hacer vinagre, que tiene casi tanto valor como la sidra.

La larga conservación de la sidra exige ciertas precauciones como lavar bien las barricas vacías y lavarlas de nuevo antes de llenarlas, impedir la entrada de aire, etc. Con esos cuidados se puede conservar la sidra dos o incluso tres años, sobre todo si se embotella.

Como la cosecha de manzanas es bianual, es decir, hay un año de mucha abundancia y otro muy mediocre, la sidra producida se consume en dos años, no teniendo necesidad de nuevos toneles cada año. Se prefiere la sidra del año porque es más suave.

No se conocen en Asturias las mezclas que se hacen en otras partes como echar miel o azúcar a la sidra o echar agua a la pulpa prensada.

Los posos que quedan en el fondo de las barricas se usan para hacer aguardiente; la magaya (pulpa prensada) se da como alimento a los animales ovejas, caballos, vacas; también es un excelente abono para la tierra, sobre todo para los árboles, pero hay que usarlo con moderación.

Se hace también en la región una especie de compota con las manzanas cortadas en gajos y cocidas en sidra dulce durante un cuarto de hora. Este postre se come templado y se puede conservar una semana, tiene un sabor agradable.

La excelencia de la sidra de Asturias, que es mejor que la de Vizcaya o incluso mejor que la de Francia o Inglaterra, proviene de su buena fabricación pero, sobre todo, de la dulzura y fineza de las manzanas cultivadas en ese reino. Han sabido reconocer que la calidad de la bebida dependía siempre de la de la fruta y que las manzanas agrias o ásperas al paladar no daban buena sidra, razón por la cual se injertan todos los árboles. En Francia, en cambio, se es de la opinión que hay que excluir las manzanas dulces para fabricar la sidra y usar solo manzanas salvajes y ásperas.

En Vizcaya hay una sidra parecida a la asturiana pero no es de tan buena calidad; debe ser debido a que la tierra en Asturias es más fértil y el clima más templado; la calidad superior de la sidra asturiana será el resultado de estas afortunadas circunstancias; una mejor elección de las variedades de árboles y una fruta más agradable al paladar pueden tener una gran influencia.