

SIDRA



De acuerdo con los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos que publica el INE, la producción de sidra, perada y otras bebidas similares (la sidra es mayoritaria) durante 2024 se elevó a 823.013 hectolitros, un 4,7% más que en el año anterior, en el que la producción también aumentó. Asimismo, el valor alcanzado por estas producciones ascendió a casi 99 millones de euros, un 7,5% menos.

España es el quinto productor de sidra de Europa, por detrás de Reino Unido, Francia, Irlanda y Alemania. A nivel mundial, el primer productor es Estados Unidos.

Los cambios en los gustos del consumidor hacia bebidas más naturales y con menos alcohol, unido a la irrup-

ción de nuevas presentaciones y sabores, han hecho posible la recuperación del consumo tras los años de la pandemia en los que el sector se vio muy afectado por el cierre de la hostelería.

En el caso de la sidra achampanada, también ha influido en su positiva evolución la desestacionalización del consumo. De ser un producto consumido sólo en las fiestas navideñas, la sidra ha pasado a consumirse durante todo el año. Este tipo de sidra es la más consumida en España (cerca del 73% de las ventas totales). No obstante, la evolución del consumo de sidra natural es también buena.

Las marcas de distribución (MDD) están muy implantadas en este sector y representan ya el 25% de todo el volumen comercializado.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE SIDRAS Y CIDER	
EMPRESA	Mill. Euros
Heineken España, S.A (*)	1.120
Grupo El Gaitero	22
Manuel Busto Amandi, S.A. (*)	13
Eva Group (*)	13
Customdrinks, S.L. Grupo Hijos de Rivera (*)	8,4
Sidras Kopparberg S.A	6,5
Sidra Menéndez, S.L.*	5
Sidra Trabanco, S.A.	4,3
Sidras Saizar, S.L	4
Sidra Cortina Coro, S.L.	3,3
Llagar Castañón, S.L	1,7

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024. *Incluye la facturación de otras producciones.

SIDRAS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Una parte de la producción nacional de sidra está amparada por marcas de calidad reconocidas por la Unión Europea. La más antigua es la Denominación de Origen Protegida (DOP) Sidra de Asturias, cuyo Consejo Regulador entregó en 2024 un total de 4.626.600 contraetiquetas para botellas, cifra superior a la de 2023 y también una de las más altas de la última década (solo superada por la de 2019).

Los lagares inscritos en la DOP elaboraron algo más de 3,38 millones de litros de sidra. La mayor parte de la producción es sidra natural, que se comercializa mayoritariamente en Asturias (sólo un 5% se vende en el resto de España). Por su lado, la sidra natural espumosa se comercializa tanto en Asturias (45% del total en 2024),

como en el resto de España (53%) e incluso se exporta (2%). Tanto la sidra natural como la natural espumosa se comercializa mayoritariamente a través de la hostelería.

Por otro lado, en el País Vasco cuentan con la DO Euskal Sagardoa. En 2024, la producción de manzana fue muy corta y como consecuencia, el volumen de sidra que salió finalmente al mercado fue muy inferior al del año anterior. En total, se elaboraron 1,3 millones de litros de sidra para la Denominación (frente a los 4 millones de un año antes), gracias a los 2,3 millones de kilos de manzanas recolectadas por los 250 productores inscritos en la marca de calidad.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Tradicionalmente, la sidra natural era elaborada por pequeñas empresas de carácter semiartesanal, pero durante los últimos años (tanto en el sector de la sidra natural como en el de la achampanada, donde sí existían grupos más potentes con una fuerte presencia internacional), se han producido fuertes procesos de concentración y también han entrado operadores extranjeros, relacionados con las importaciones y la producción de cerveza.

En la DOP Sidra de Asturias estaban inscritos en 2024 un total de 31 lagares, los mismos que en el año anterior. Por su lado, en la DO Euskal Sagardoa había 48 productores, que presentaron 110 sidras diferentes de la cosecha 2024.

La primera empresa elaboradora de sidra registró una facturación de 22 millones de euros en el ejercicio 2024, cifra muy similar a la cifra del año anterior.

El segundo lugar en el ranking por facturación lo ocupa otra empresa tradicional, que facturó ese año casi 13 millones de euros en sidra y el tercero, un grupo multinacional ligado a la cerveza.

A partir de estas tres primeras empresas, las facturaciones anuales de las diez primeras empresas en el sector de la sidra van de 12 millones a 4 millones de euros. Entre esas diez empresas se encuentra la importadora sueca Sidras Kopparberg, que lleva años in-

troduciendo sidras en el mercado nacional y tiene una gran cuota de mercado porque abastece a la demanda extranjera fundamentalmente.

También sobresale por su cuota de mercado Sidras Menéndez, que ha apostado por la sidra con sello de calidad DOP Sidra de Asturias.

COMERCIO EXTERIOR

En el sector de la sidra, el comercio exterior es muy escaso. Las exportaciones son mínimas y las importaciones están motivadas por la demanda del turismo, que pide sidras elaboradas en sus países de origen.

Con la recuperación total del turismo tras la pandemia, se incrementó también las importaciones de sidra desde distintos países europeos.

Según datos del Ministerio de Comercio, en 2024 se importaron 12,7 millones de litros (un 11,4% más que en el año anterior) y se exportaron algo más de 3 millones de litros (un 25% por debajo de un año antes).

Los países de los que se importa sidra son principalmente de la Unión Europea (Suecia, Irlanda y Francia) y entre los países terceros destaca Reino Unido.

Respecto a la exportación, tradicionalmente se envían algunas partidas de sidra achampanada a países con mucha población migrante o descendiente de migrantes españoles, como Cuba, República Dominicana, México o Venezuela. Hoy en día se exporta también a países de la UE (Bélgica, Países Bajos o Francia) y a Estados Unidos.

CONSUMO Y GASTO EN SIDRA

Durante el año 2024, los hogares españoles consumieron 15,6 millones de litros de sidra y gastaron 47,8 millones de euros en este producto. En términos per cápita, se llegó a 0,3 litros de consumo y 1,0 euros de gasto. ■

CONSUMO Y GASTO EN SIDRA DE LOS HOGARES, 2024

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones litros)	PER CÁPITA (Litros)	TOTAL (Millones euros)	PER CÁPITA (Euros)
TOTAL SIDRAS	15,6	0,3	47,8	1,0
SIDRAS SIN ALCOHOL	1,10	0,02	3,29	0,07

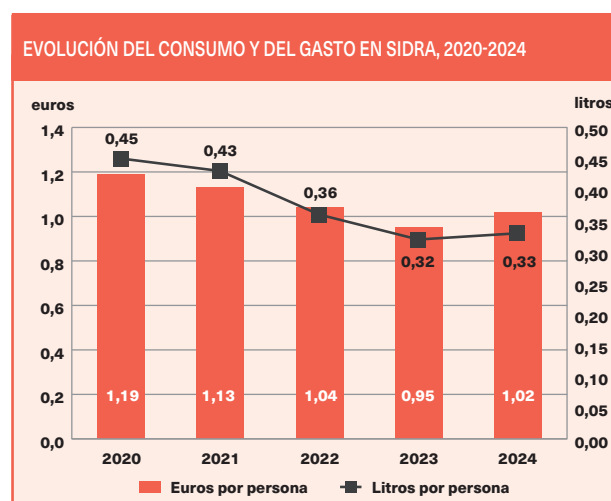
DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

En términos per cápita, el consumo de sidra durante el año 2024 presenta distintas particularidades:

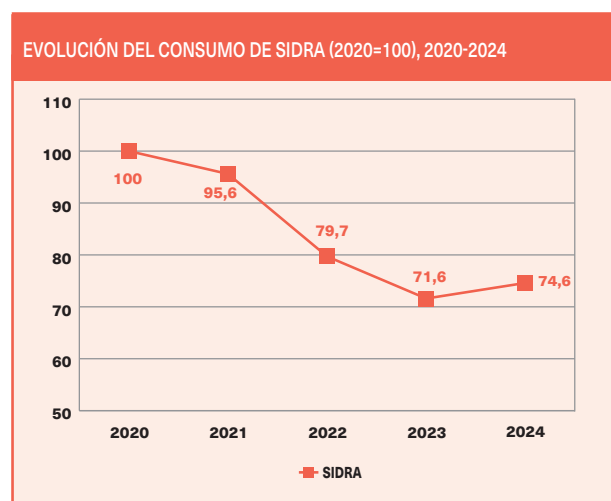
- Los hogares de nivel algo cuentan con el consumo más reducido, mientras que los hogares de nivel bajo tienen el consumo más elevado.
- Los hogares sin niños/as consumen más cantidad de sidra, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños/as menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra trabaja, el consumo de sidra es ligeramente superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de sidra es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona menor de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de sidra, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros que residen en el núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en núcleos de población con censos entre 10.000 y 100.000 habitantes cuentan con menor consumo per cápita de sidra, mientras que los mayores consumos tienen lugar en los municipios de 2.000 a 10.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de retirados, parejas adultas sin hijos, jóvenes y adultos independientes y entre las parejas jóvenes sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños o mayores, y en los hogares monoparentales.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Asturias, Castilla y León y La Rioja cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Extremadura, Baleares y Cataluña.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

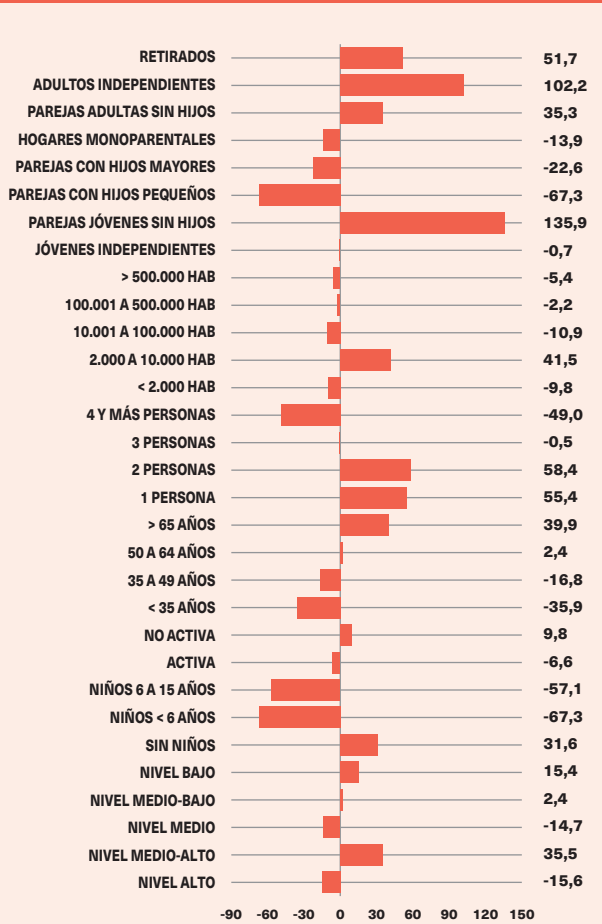
Durante los últimos años, el consumo de sidra se ha ido reduciendo progresivamente aunque en el año 2024 hay una cierta estabilidad con respecto al consumo del ejercicio anterior. En cuanto al gasto, también se observa la reducción anteriormente referida. En el periodo 2020-2024, el consumo más elevado se produjo en el año 2020 (0,45 litros por consumidor), mientras que el mayor gasto también tuvo lugar en el ejercicio 2020 (1,19 euros por consumidor).



En cuanto a la evolución del consumo per cápita de sidra durante el periodo 2020-2024, y respecto a la demanda de 2020, se observa un descenso notable que parece frenarse en el año 2024.



DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE SIDRAS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)*

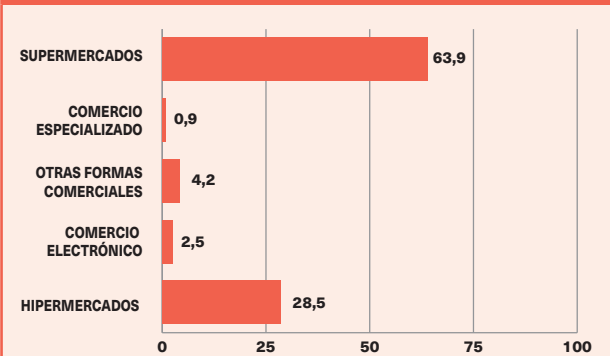


* Media nacional = 0,3 litros por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2024 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de sidra a los supermercados (63,9% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 28,5%, los establecimientos especializados llegan al 0,9% y el comercio electrónico al 2,5%. Las otras formas comerciales concentran el 4,2% restante. ■

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE SIDRA POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2024



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE SIDRAS

ASTURIAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

SIDRA DE ASTURIAS *

PAÍS VASCO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

EUSKAL SAGARDOA (SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO)

EUSKO LABEL

SIDRA GORENAK

* Inscrita en el Registro de la UE

Sidra de Asturias

(Sidra d'Asturies)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA:

El ámbito amparado es la comunidad autónoma de Asturias. Los lagares se encuentran en Oviedo, Gijón y Villaviciosa, principalmente.

Como concejos productores de manzana de sidra destacan los dos últimos más Siero, Colunga, Nava, Llanes, Langreo, Piloña, Cangas de Onís, Onís y Caravia.

CARACTERÍSTICAS: La sidra es el producto resultante de la fermentación del mosto natural fresco de manzana de sidra, que contiene exclusivamente gas carbónico de origen endógeno. Su graduación alcohólica mínima es de 4,5°. Se elaboran tres tipos de sidra: la natural, de escanciado tradicional; la denominada de nueva expresión, filtrada y clarificada, y la espumosa, que se elabora a partir de 22 tipos de manzana.

DATOS BÁSICOS: La superficie destinada al cultivo de manzano de sidra con DOP supera las 582 hectáreas. Se encuentran inscritos más de 272 productores y 23 empresas elaboradoras de sidra natural. La producción media anual es de 9,5 millones de litros, de los que se comercializan 2,8 millones de litros con DOP.

VERMÚ

El vermú o vermut es una bebida tradicional que se elabora con vino, ajenojo y otras sustancias amargas y tónicas que se suele tomar como aperitivo. Para producir el vermú en España se utilizan como base anualmente unos 400.000 hectolitros de vinos blancos, mayoritariamente. La comarca catalana del Penedés aporta un 30% de todos esos vinos, mientras que el restante 70% proviene de Castilla-La Mancha. Al contrario que un año antes, el sector del vermú registró en 2024 un incremento en su producción industrial. Según los datos de la Encuesta Industrial de Productos, que publica el INE, la producción nacional aumentó en volumen un 9,8% con respecto al año anterior al sacar al mercado un total de 626.646 hectolitros. Asimismo, el valor de esa producción se incrementó un 14,8%, hasta los 204,1 millones de euros. El mercado del vermú ha experimentado en los últimos años un gran crecimiento debido al auge del tapeo al mediodía y a que muchos jóvenes optan por esta bebida tradicional.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector empresarial del vermú está formado por varias decenas de empresas, de las cuales las más importantes están integradas en la Asociación Española de Elaboradores y Distribuidores de Vermouth, Bitter-Soda y Aperitivos Vínicos (ANEV), que se creó en 1977. Las ocho empresas que forman parte de ANEV controlan en torno al 80% de todo el mercado nacional del vermú. Entre ellas hay empresas de tamaño pequeño-medio, junto a alguna grande que está entre las primeras productoras de ron. Los principales operadores del sector son algunas industrias de capital español, junto a grandes multinacionales de origen italiano. Sin embargo, en los últimos años han empezado su actividad muchas pequeñas empresas de carácter semiartesanal, al igual que ha sucedido en el sector de la cerveza. Anualmente se consumen en España alrededor de 60 millones de litros de vermú (producción más importaciones, menos exportaciones), básicamente durante la hora del aperitivo. Las ciudades donde más vermú se consume son Madrid y Barcelona.

COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial es netamente positiva para este sector, si bien en 2024 hubo un descenso de las exportaciones. Según los datos de Comercio, en 2024 se vendieron en el exterior, tanto envasado como a granel, 68,7 millones de litros de vermú, un 1,7% menos que en el año anterior. El valor de esas ventas superó los 62,7 millones de euros. Por su lado, ese año se importaron 16,1 millones de litros, un volumen que resultó inferior en un 13,4% al del año precedente, según datos del Ministerio de Comercio. El valor de esas compras rondó los 4,7 millones de euros. ■