

## 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. ■