

## Sidra

La producción española de sidra se sitúa en torno a los 75 millones de litros, de los que alrededor del 80% se elabora en Asturias. Esta comunidad produce el 77% de toda la sidra natural española y el 84% de la sidra gasificada. La sidra aparece como el tercer producto agroalimentario asturiano en volumen de negocio, por detrás de la leche y la carne. La superficie de esta comunidad autónoma que se encuentra plantada con manzanos llega hasta las 7.000 hectáreas. En el pasado ejercicio se incrementó en un 10% la producción registrada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sidra de Asturias, llegando hasta las 760.000 botellas. En el País Vasco y Navarra se produce el 20% restante de la sidra natural, mientras que Navarra y Galicia presentan una cuota del 16% en el caso de la sidra gasificada.

La producción europea de sidra llega hasta cerca de los 10 millones de hectolitros. El principal productor de sidra en Europa es Reino Unido, seguido por Francia, Alemania y nuestro país. También tienen producciones significativas Dinamarca, Bélgica, Holanda e Irlanda. A nivel mundial, Estados Unidos aparece como el productor más importante de sidra. Tienen también producciones destacadas Canadá, Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda y Japón. ●



### ESTRUCTURA EMPRESARIAL

*El sector de la sidra natural en España presenta un alto índice de atomización y está compuesto por un gran número de pequeñas empresas de carácter artesanal o semiartesanal. En el caso de la sidra gasificada, por su parte, aparecen operadores de dimensiones más importantes, con fuertes estrategias de comercialización internacional y con diversificación de sus ofertas, centrándose también en la elaboración de vinagres, de zumos y de dulces de frutas. En Asturias hay algo menos de 100 empresas dedicadas a la producción y comercialización de sidra, mientras que en el País Vasco aparecen en actividad otros 80 fabricantes. La DOP Sidra de Asturias tiene registrados 23 lagares y 265 cosecheros. La empresa más importante de sidra gasificada presenta unos niveles de producción cercanos a los 15 millones de litros. Hay 8 empresas dedicadas a la producción de sidras gasificadas en Asturias, con una plantilla conjunta de unos 400 trabajadores, a las que hay que añadir otras dos, radicadas en Galicia y Navarra. ○*



### COMERCIO EXTERIOR

Las principales empresas de sidra gasificada presentan unas cifras de exportación bastante significativas. El 94% de esas exportaciones va dirigido al continente americano. Los principales mercados de destino de la sidra española son Estados Unidos, Canadá, Venezuela, México, Panamá y República Dominicana. Se están realizando serios esfuerzos para promover exportaciones hacia otros países de la Unión Europea, pero hasta ahora éstas no son muy importantes y, además, tien-

den a concentrarse en partidas de sidra natural. Dentro de las importaciones, el 70% está constituido por sidra natural, mientras que el 30% restante constituye el porcentaje de la sidra gasificada.

Reino Unido es el principal proveedor de sidra para el mercado español, orientado básicamente hacia Canarias, Cataluña y Comunidad Valenciana, donde se encuentran fuertes contingentes de turistas. ○

**DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO**

Durante el año 2008, el consumo total de sidra ascendió a cerca de 30,1 millones de litros y supuso un gasto de 50,9 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentró en la restauración comercial (51,3%), mientras que en los hogares supuso el 47,9% y la restauración social y colectiva, el 0,8% restante.

En cuanto al gasto, el mayor porcentaje se registró en la restauración comercial (51,7%), mientras que en los hogares supuso el 47,4% y la restauración social y colectiva, el 0,9% restante.

**Hogares**

Durante el año 2008, los hogares españoles consumieron cerca de 14,4 millones de litros de sidra y gastaron 24,15 millones de euros en este producto. En términos per cápita se llegó a 0,32 litros de consumo y a 0,54 euros de gasto.

En términos per cápita, el consumo de sidra durante el año 2008 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de alta y media alta cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de sidra, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de sidra es 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 que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de sidra, mientras que los índices van disminuyendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar.



- Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de entre 100.001 y 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de sidra, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de entre 2.000 y 10.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en hogares en el caso de adultos independientes, retirados y parejas jóvenes sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre los hogares monoparentales y las parejas con hijos pequeños.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Asturias y País Vasco cuentan con los mayores consumos, mientras que, por

**CONSUMO (MILLONES DE LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN SIDRA EN ESPAÑA**

2008

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto
<b>TOTAL SIDRA</b>	<b>14,42</b>	<b>24,15</b>	<b>15,44</b>	<b>26,32</b>	<b>0,25</b>	<b>0,46</b>	<b>30,11</b>	<b>50,93</b>

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

el contrario, la demanda más reducida se asocia a La Rioja y Cataluña.

En cuanto al lugar de compra, en 2008 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de sidra a los supermercados (56% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en este producto una cuota del 33% y los establecimientos especializados llegan al 2%. Las otras formas comerciales suponen el 9% restante.

### Restauración, colectividades e instituciones

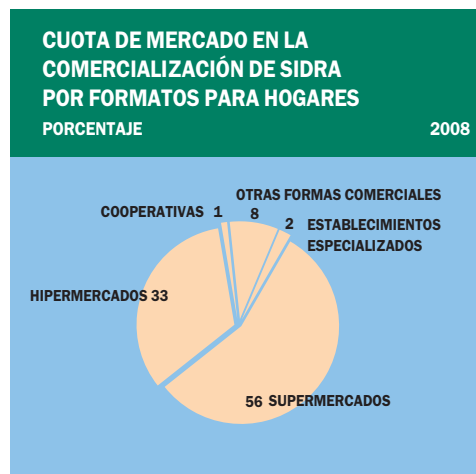
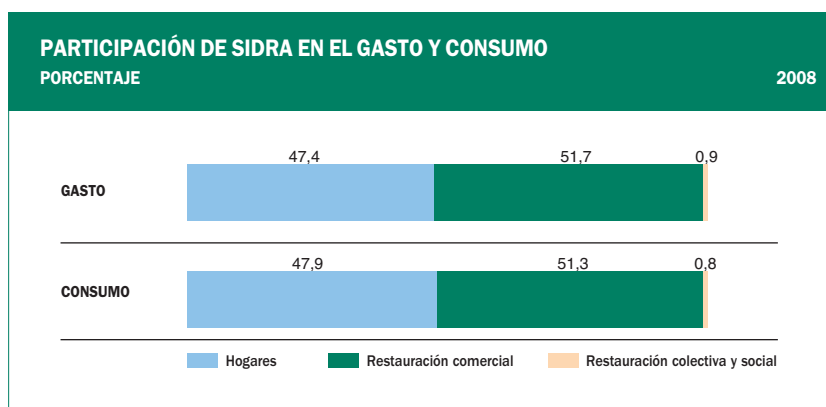
Durante al año 2008, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron 15,7 millones de litros de sidra y gastaron cerca de 26,8 millones de euros en este producto. En la restauración comercial, la sidra

representa un 98,4% del consumo y un 98,3% del gasto, y en la restauración colectiva y social, un 1,6% del consumo y un 1,7% del gasto.

En la restauración comercial, los bares y cafeterías concentran el 51% del consumo de sidra, los restaurantes independientes el 41%, el ocio nocturno y los hoteles, el 3% para cada caso, y la restauración organizada, el 2% restante.

Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de sidra en Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco y Navarra.

La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de sidra (alcanza una cuota del 68%), seguido del fabricante, con una cuota del 24%, así como del cash & carry, con una cuota del 6%. El libreservicio (supermercados e hipermercados) presenta un porcentaje del 1%. El resto de canales de compra son menos significativos. ○



#### CONSUMO (MILLONES DE LITROS/LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS/EUROS) EN SIDRA DE LOS HOGARES 2008

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
<b>TOTAL SIDRA</b>	<b>14,42</b>	<b>0,32</b>	<b>24,15</b>	<b>0,54</b>

#### CONSUMO (MILLONES DE LITROS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN SIDRA DE LA RESTAURACIÓN COMERCIAL, COLECTIVA Y SOCIAL 2008

	RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL RESTAURACIÓN	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
<b>TOTAL SIDRA</b>	<b>15,44</b>	<b>26,32</b>	<b>0,25</b>	<b>0,46</b>	<b>15,69</b>	<b>26,78</b>

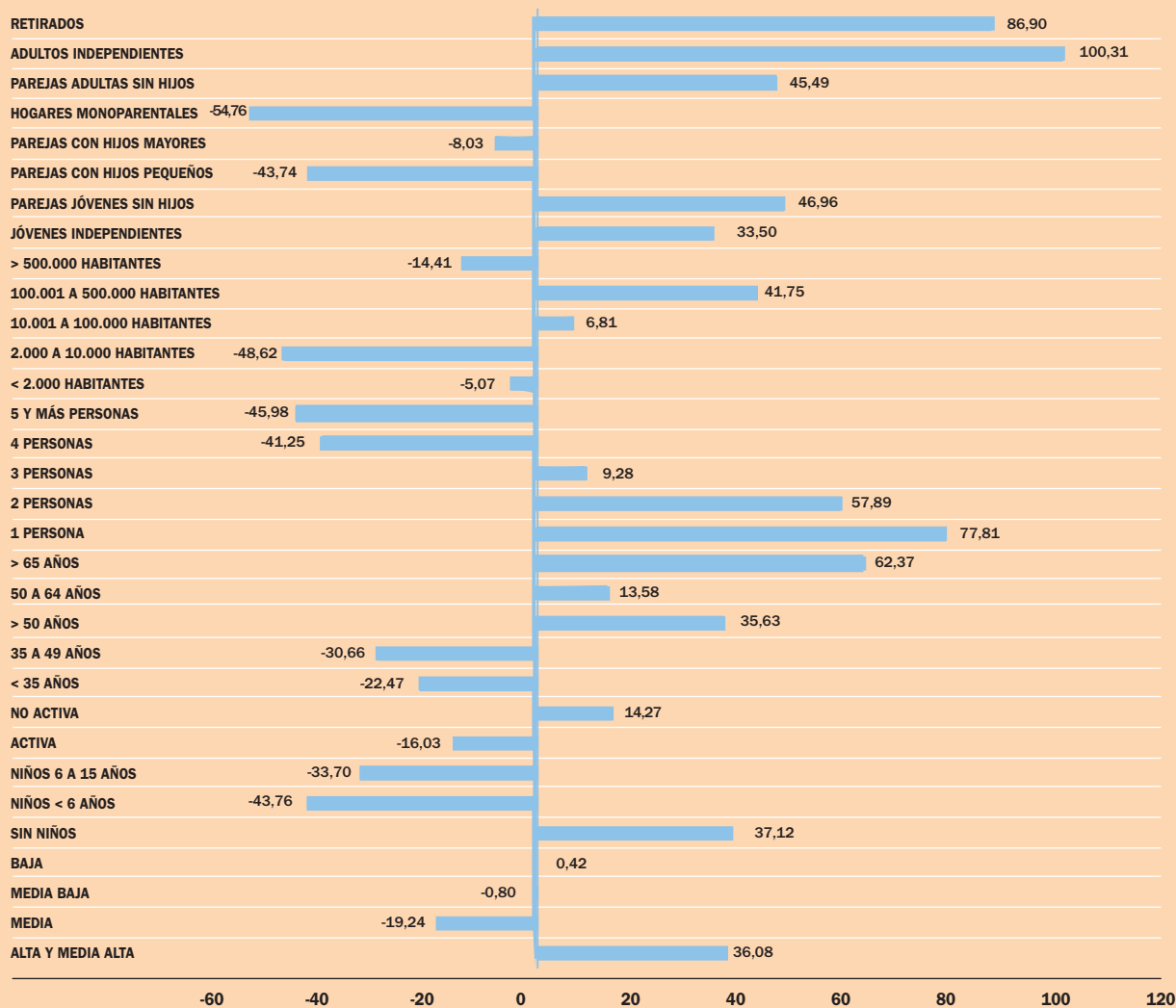


FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE SIDRA EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL \*

PORCENTAJE

2008

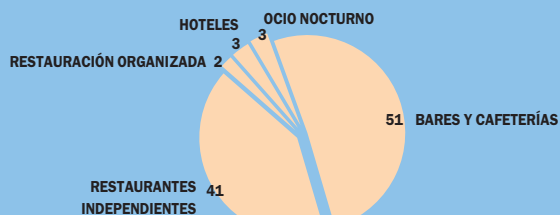


\* Media nacional = 0,3 litros por persona.

DEMANDA DE SIDRA POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO EN RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

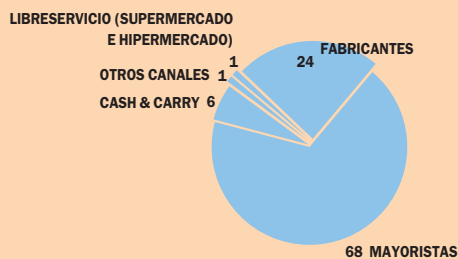
2008



FORMAS DE APROVISIONAMIENTO DE SIDRA EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

2008



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

**DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD  
DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE SIDRAS**
***Sidra de Asturias*** <sup>Ⓢ</sup>  
(*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 490 hectáreas. Se encuentran inscritos más de 300 productores y 18 empresas elaboradoras de sidra natural. La producción media anual es de 9,5 millones de litros, de los que se comercializan 1,6 millones de litros con DOP.

<sup>Ⓢ</sup> Inscrita en el Registro de la UE

## Vermouth

La producción y el consumo de vermouth en nuestro país se encuentran estabilizados en torno a los 35 millones de litros. Alrededor del 66% de todas las demandas se concentra en los vermouth rojos, mientras que el 34% restante corresponde al vermouth blanco, aunque en valor se reduce en tres puntos el porcentaje del primero, incrementándose en la misma proporción el del segundo. Italia aparece como el principal productor europeo de vermouth. La producción total registrada en la Unión Europea llega hasta los 250 millones de litros. Los mayores consumos de esta bebida a nivel mundial se registran en Argentina, Rusia y Brasil. En nuestro país, los mayores consumos se registran en Madrid y Barcelona, seguidas por las zonas costeras mediterráneas. En tercer lugar se sitúan Cantabria y el País Vasco.

En nuestro país, el mayor número de empresas productoras de vermouth se localizan en Cataluña, en torno a la comarca de Reus. Hay unos 30 fabricantes de esta bebida. El grupo líder es una filial de una importante compañía multinacional de origen italiano y presenta una cuota del 70% del total del mercado. Las exportaciones españolas de vermouth rondan los 20 millones de litros anuales y se dirigen preferentemente hacia Italia y Francia. ●

