

---

ARTÍCULOS / ARTICLES

---

## LA PRODUCCIÓN DE MANZANA Y SIDRA EN ASTURIAS SEGÚN EL CATASTRO DE ENSENADA

Ana Buergo Fernández  
Universidad de Oviedo  
anaburgofernandez@gmail.com  
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0433-2796>

Recibido: 06/05/2022; Aceptado: 23/10/2023; Publicado: 04/10/2024

**Cómo citar este artículo/citation:** Buergo Fernández, Ana (2024). La producción de manzana y sidra en Asturias según el Catastro de Ensenada, *Estudios Geográficos*, 85 (296), e157. <https://doi.org/10.3989/estgeogr.2024163.163>

**Resumen:** En Asturias, uno de los principales enclaves sidreros de Europa, esta bebida está considerada un símbolo de la identidad regional. Este artículo muestra los resultados del trabajo de investigación realizado con el objetivo de conocer la distribución territorial de la producción de manzana y de sidra en Asturias a mediados del siglo XVIII, a partir del análisis de las respuestas al interrogatorio general del Catastro de Ensenada.

Con los datos obtenidos se ha estimado la superficie dedicada al cultivo del manzano, el volumen de sidra producido y el número de lagares existentes en aquella época. Asimismo, se ha realizado un conjunto de mapas que muestran la distribución territorial de dichas variables en la región.

**Palabras clave:** distribución territorial, actividad económica, cultivo del manzano, lagar de sidra, siglo XVIII

### APPLE AND CIDER PRODUCTION IN ASTURIAS ACCORDING TO THE CADASTRE OF ENSENADA

**Abstract:** In Asturias, one of the main cider enclaves in Europe, this drink is considered a symbol of regional identity. This paper shows the results of the research work carried out with the aim of knowing the territorial distribution of apple and cider production in Asturias in the mid-eighteenth century, based on the analysis of the answers to the general interrogation of the Cadastre of Ensenada.

With the data obtained, the area dedicated to apple tree cultivation, the volume of cider produced and the number of press ciders existing at that time have been estimated. Likewise, a set of maps showing the territorial distribution of these variables in the region has been made.

**Keywords:** territorial distribution, economic activity, apple tree cultivation, cider press, XVIII century

## INTRODUCCIÓN

En Asturias, uno de los principales enclaves sidreiros de Europa, la elaboración y el consumo de sidra cuentan con un fuerte arraigo cultural (Voth, 2011); de hecho, esta bebida está considerada un símbolo de la identidad regional (García Álvarez, 2013). El reconocimiento en 2003 de la Denominación de Origen Protegida (DOP) “Sidra de Asturias” vino a confirmar la relevancia de esta bebida en relación con su ámbito de producción. Por su parte, la “Cultura Sidrera Asturiana” fue declarada en 2014 Bien de Interés Cultural de carácter inmaterial por el Gobierno del Principado, y en 2021 fue seleccionada como candidata española para formar parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. A partir de estas consideraciones se plantea el interés de avanzar en el conocimiento del desarrollo del sector sidrero en la región desde un punto de vista geográfico.

Este artículo muestra los resultados del trabajo de investigación realizado con el objetivo de conocer la distribución territorial de la producción de manzana y de sidra en Asturias a mediados del siglo XVIII, a partir del análisis de las respuestas al interrogatorio general del Catastro del Marqués de La Ensenada (“Catastro” en adelante); una fuente muy valiosa para el conocimiento de la población y la economía de la corona de Castilla, de acuerdo con numerosos autores como Camarero (2002), Cimadevilla y Prieto (2006), Faya (2009), Manzano (2010) o Morán y Suárez (2012). Basándose en sus numerosos estudios sobre el proceso de realización del Catastro, Camarero (2002, p. 522) consideraba la documentación resultante “altamente fiable, tanto en lo cualitativo como en lo cuantitativo”. En lo referente al caso particular de Asturias, Manzano (2010) describía el concienzudo (también controvertido) trabajo del Comisionado Arias de Saavedra, responsable de las averiguaciones en la región.

Para contextualizar histórica y geográficamente los resultados, se presenta en primer lugar una síntesis, realizada a partir de la bibliografía disponible, de la evolución de la producción de manzana y de sidra en Asturias durante los siglos anteriores a la elaboración del Catastro, y de la situación socioeconómica de la región en la época en la que se llevaron a cabo las operaciones catastrales.

Algunos autores consideran probado que ya se consumía sidra en Asturias con anterioridad a la llegada de los romanos, aunque los primeros documentos que prueban fehacientemente el cultivo del manzano y la elaboración de esta bebida en la región datan

de la Alta Edad Media (García Álvarez, 2013, p. 239; Hevia, 2011, pp. 15; Ocampo, 2015, p. 26).

Según Hevia (2011, p. 18) “la sidra estaba extendida por toda Asturias en época medieval, desde el oriente hasta las zonas más occidentales”; solo a partir de los siglos XII y XIII, esta bebida dejó de ser dominante sobre el vino en el occidente, en relación con “el aumento de la plantación de viñas vinculadas al monasterio de Corias y al cabildo catedralicio de Oviedo”. En efecto, el clima más seco y soleado de este sector permitía un mejor desarrollo de la uva (Dapena, 1991, p. 443). En el oriente, las órdenes monásticas de San Bartolomé (Nava), San Salvador de Valdediós (Villaviciosa), Santa María de Villamayor (Piloña) y San Martín de Soto de Dueñas (Parres) impulsaron el cultivo del manzano y la elaboración de sidra, especialmente en tierras de Maliayo<sup>1</sup> (Hevia, 2011).

De acuerdo con García Álvarez (2013, p. 240), en el siglo XII “los lagares [...] constituían la industria de mayor enjundia junto con los molinos harineros”; su desarrollo estuvo impulsado en los siglos siguientes por el aumento del consumo en Oviedo, “cita obligada del Camino de Santiago”, y en las “polas” fundadas a lo largo de los siglos XIII y XIV.

La introducción a partir del siglo XVII de nuevos cultivos procedentes de América permitió intensificar el uso del suelo, dando lugar a una producción más voluminosa y variada. En un marco de subida de precios inducida por una mayor demanda, la producción de manzana y de sidra incrementaba paulatinamente su rentabilidad, tanto para los campesinos como para los propietarios de la tierra. Además, el cultivo adehesado del manzano era compatible con el aprovechamiento de la hierba, para pasto o para siega (García Fernández, 1980; García Álvarez, 2013; Ocampo, 2015).

García Fernández (1980) explicaba cómo el espacio rural tradicional asturiano reflejaba una organización socioeconómica cuya institución básica era la casería, unidad de explotación formada por “la vivienda y sus dependencias, las tierras de cultivo y los derechos a aprovechar los montes comunales” (p. 29), una organización que está en la base de la generación de un poblamiento singular, “la aldea de elementos disociados” (p. 62). A medida que el aumento de la población y de la riqueza regional permitieron el desdoblamiento de caserías, a los conjuntos de quintanas agrupadas formando aldeas se fueron sumando nuevas quintanas aisladas configurando así un pobla-

1 En la Edad Media, territorio constituido por el actual concejo de Villaviciosa y otras áreas limítrofes.

miento de carácter intercalar. Dentro de este sistema, el terrazgo se dedicaba mayoritariamente al cultivo de cereales, que constituían la parte más importante de la dieta de los campesinos y de la renta que debían pagar a los propietarios de la tierra. El manzano era uno de los cultivos secundarios que, junto con las legumbres, hortalizas, lino, alcaicer y otros frutales, compartía espacio en las pequeñas parcelas denominadas llosas ('controcios' o 'cortinas' en algunos lugares), anejas a las quintanas, conjuntos formados por "la casa y la antojana, en donde se construía el hórreo o la panera" (p. 67).

Entre los cultivos complementarios, el manzano era especialmente importante puesto que de él se obtenía la bebida alcohólica más habitual entre los campesinos, que, no obstante, solo la consumían en abundancia en contadas ocasiones (García Fernández, 1980; García Álvarez, 2013).

Son varios los autores que han estudiado la producción tradicional de sidra en Asturias, entre los que cabe citar a Legazpi (1982), Hevia (2007 y 2011) y García Álvarez (2013). En resumen, el proceso consistía en recoger las manzanas ('pañar'), retirar las hojas, ramas y manzanas en mal estado ('escoyer'), triturar y prensar las manzanas escogidas ('mayar'), y trasladar el líquido vertido en el 'duerno' a los depósitos de madera ('pipes', 'barriques', 'bocóis...'), donde tenía lugar la fermentación. Estas tareas se realizaban generalmente en familia y con vecinos y amigos ('en andecha'), en un ambiente alegre y festivo, a pesar de la dureza de los trabajos. Cuando se consideraba que la sidra estaba lista para su consumo, tenía lugar la 'espicha', celebración que giraba en torno a la apertura de uno o varios toneles.

En los primeros estadios de la evolución, la extracción del líquido se realizaba con un simple 'mayáu', golpeando con 'mayos' las manzanas depositadas en la 'duerna'. Posteriormente este proceso pasó a ser una fase previa a la del prensado, que permitía obtener una mayor proporción de zumo. Las prensas o lagares de sidra tradicionales asturianos ('llagares') no son en esencia diferentes de las que en otros lugares de Europa se utilizaron durante siglos para la elaboración de vino o aceite. A lo largo del tiempo, los lagares evolucionaron desde los modelos más arcaicos, mejorando paulatinamente su rendimiento, hasta perfilar un diseño básico que cambió poco durante la Edad Media y épocas posteriores, según Hevia (2011, p. 73), debido a su "extraordinaria fiabilidad, sencillez y fácil operatividad". No obstante, sí supuso un notable avance la trituradora mecánica, utilizada desde el

siglo XVII. Entre los distintos modelos de lagares tradicionales asturianos están los de 'apertón' (que en las respuestas del Catastro llaman 'apretones'), y los llamados genéricamente de viga, que agrupan los de pesa, los de tijera (de 'tixera' o 'sobigañu') y los de cepa (una variante de los anteriores, que en las respuestas del Catastro llaman de cepo) (Legazpi, 1982; Hevia, 2011).

Los lagares estaban generalmente alojados en dependencias anejas a las viviendas, denominadas asimismo lagares ('llagares'), que en algunos casos constituían edificios exentos. Estas dependencias debían estar preferentemente orientadas al norte, construidas con muros de piedra de gran espesor con aberturas escasas y pequeñas, y con cubierta formada por estructura de madera con las tejas directamente encima (a 'teyabana'), para conseguir las condiciones ambientales adecuadas. El lagar no debía estar lejos de la pomarada ni de la casa, para evitar desplazamientos innecesarios, y debía contar con un fácil acceso al agua. Asimismo, debía ser suficientemente espacioso para albergar las prensas, los depósitos y los demás enseres, y para poder trabajar con cierta comodidad. Los lagares de sidra eran más habituales en los ámbitos de mayor producción de manzana y, dentro de ellos, entre las caserías más prósperas, además de en algunas casonas y palacios rurales. Era común que los propietarios de lagares compartieran su uso con los vecinos que carecían de él, a cambio de colaboración en las tareas de elaboración de la sidra (Hevia, 2007 y 2011; García Álvarez, 2013).

La organización territorial de Asturias a mediados del siglo XVIII presentaba sustanciales diferencias respecto de la actual, tanto en lo referente a los límites provinciales<sup>2</sup>, como a los municipales. Varios autores (Anes, 1989; Faya, 2009; Feo, 1994; Martínez Cachero, 1960; Morán y Suárez, 2012, entre otros) han analizado el complicado mosaico de concejos, parroquias, cotos y lugares.

La población de Asturias según el Catastro era de 290000 habitantes aproximadamente (Faya, 2011, p. 183). De acuerdo con los datos extraídos por Domínguez, Camarero y Campos (1991, p. 1110), en el partido de Asturias había un total de 76986 vecinos cabeza de casa. El concejo y la ciudad de Oviedo sumaban 3066

2 En la época del Catastro, el territorio correspondiente a los actuales concejos asturianos de Ribadedeva, Peñame-llera Alta y Peñame-llera Baja (estos dos últimos formando el Valle de Peñame-llera) dependía de Laredo (Cantabria), dentro de la jurisdicción de las "Cuatro Villas".

(p. 1076), y había una docena de ámbitos concejiles (Llanes, Villaviciosa y Gijón entre ellos) con más de 2000. Estas cifras respondían a “un modelo territorial equilibrado, basado en la dispersión de la población y actividades” que, de acuerdo con Maurín (1992, p. 66), había ido configurándose a lo largo de los siglos medievales; sobre él se desarrolló una política de fundación de nuevas “polas”, que propició una cierta concentración de la población en torno a ellas, “unificando institucionalmente a las entidades inferiores y polarizando las relaciones sociales y económicas”.

La información resultante de las operaciones catastrales realizadas en Asturias entre los años 1751 y 1754 retrata una sociedad mayoritariamente rural, dedicada a las actividades agrarias, fundamentalmente al cultivo de los cereales (Cimadevilla y Prieto, 2006, p. 12). En efecto, “las actividades del sector primario constituían la fuente primordial de la economía asturiana de aquel momento histórico [...]; la agricultura, la ganadería, la apicultura y, de manera más reducida, la pesca” representaban la mayor parte de la producción regional (Martínez Cachero, 1960, p. 62). Según Faya (2009, p. 31), la principal actividad económica era “una agricultura intensiva, que producía sin descanso para alimentar a una población en constante aumento; requería abono y un trabajo constante y minucioso para lograr los mayores rendimientos por unidad de simiente y de superficie”. En este contexto, la difícil situación de los campesinos estaba causada por las diversas detracciones a las que estaban sometidos: la renta que debían pagar a los propietarios de la tierra, los diezmos y otros derechos eclesiásticos, los impuestos de la corona y los arbitrios municipales. También había pobreza entre los muy numerosos hidalgos, mientras que la alta nobleza y el clero no dejaban de acumular propiedades (Faya 2009 y 2011).

De acuerdo con las respuestas generales del Catastro, el sector secundario se encontraba “en un grado de incipiente desarrollo” (Martínez Cachero, 1960, p. 64). Entre las actividades de transformación de materias primas la elaboración del pan era la principal, de hecho, había molinos harineros en todo el territorio regional. También las actividades textiles y las relacionadas con la construcción se encontraban bastantes repartidas en el territorio, aunque había una cierta especialización comarcal. Por ejemplo, en el área oriental abundaban las tejeras, especialmente en el concejo de Llanes, que contaba además con el mayor número de hornos de cal, mientras que en el sector textil destacaban Gijón y Carreño. Otros ámbitos se distinguían por su especialización en actividades como la metalúrgica, en el suroccidente, o la de

la extracción y trabajo del azabache, en Villaviciosa. Dentro de la industria alimentaria, destacaba la elaboración de vino en algunos concejos del occidente, y de sidra en algunos del centro y del oriente (Martínez Cachero, 1960).

En términos generales, Faya (2009, p. 51) señala que en Asturias dominaba “una industria rural dispersa, con una tecnología mediocre [...] poco competitiva y, por tanto, escasamente comercializada, orientada al autoconsumo o, todo lo más, a los mercados locales”, y explica que “la acumulación eclesiástica y nobiliaria en torno a la tierra y su comportamiento rentista [restaban] oportunidades a la inversión en industria y comercio”. En todo caso, la zona central era la más vital desde el punto de vista económico, mientras que los concejos de montaña eran los más deprimidos (Faya, 2009, p. 62).

Finalmente, el sector terciario estaba representado por “un escaso número de profesionales radicados en la región”, mayoritariamente en Oviedo; una cierta “trajinería, entendiéndose por tal el traslado y acarreo de materiales de toda índole desde el lugar de producción hasta el de consumo”; y un comercio marítimo “en un periodo de inicial expansión” (Martínez Cachero, 1960, p. 62). En todo caso, los intercambios de mercancías eran muy limitados, ya que, a la escasez de excedentes, se sumaba el hecho de que la infraestructura de comunicaciones era “deplorable” (Fernández Cuesta, 1992, p. 116), debido fundamentalmente a las difíciles condiciones orográficas de la región. En resumen, “los caminos eran escasos y la mayor parte de ellos de herradura”, “no existía ningún paso transitable con la meseta” y “el trayecto entre Unquera y Vegadeo, que pasaba por Villaviciosa y Gijón [...] siguió siendo impracticable”.

## MÉTODOS Y FUENTES

Los resultados que se presentan en el siguiente apartado han sido obtenidos a partir de la extracción, organización y análisis de los datos referentes al cultivo del manzano y a la elaboración de sidra contenidos en las respuestas al interrogatorio general del Catastro. La mayor parte de las transcripciones de las respuestas se encuentran en el Boletín del Real Instituto de Estudios Asturianos<sup>3</sup> (BIDEA) o en los trabajos de Manzano (2010), Antuña y Suárez (2014), y Antuña (2017). Las respuestas que no han sido aún transcritas

3 A través del sitio web <https://ridea.asturias.es/catalogo> es posible acceder a los números del boletín que contienen los artículos consultados, pero no a los artículos directamente.

FIGURA 1  
EL MANZANO EN ASTURIAS A MEDIADOS DEL SIGLO XVIII



Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

están disponibles en el Portal de Archivos Españoles (PARES) del Ministerio de Cultura y Deporte<sup>4</sup>.

La producción de manzana por unidad de superficie y el valor unitario figuran, generalmente, en las respuestas a la decimotercera y decimocuarta preguntas respectivamente, y el número de artefactos para la elaboración de sidra, en las respuestas a la decimo-séptima. Solo en el caso del concejo de Villaviciosa el valor de la pipa de sidra está en las respuestas a la decimoquinta y decimosexta (que están unidas), junto a los diezmos; y los artefactos, en la vigesimosegunda, junto a las viviendas, los hórreos y las cuadras. En las respuestas del Catastro, se indica prácticamente en todos los casos que la producción de manzana y de sidra que se declaran son bienales. Solamente en el caso del concejo Cabrales se omite este extremo.

Dado que las unidades de medida no estaban aún normalizadas, se han adoptado las equivalencias de volúmenes y superficies identificadas por Pérez de Castro (1973) para los distintos concejos.

## RESULTADOS

### MANZANA Y SIDRA EN EL CONJUNTO DE LA REGIÓN

De acuerdo con las respuestas al interrogatorio general, dentro del territorio asturiano había algunos

ámbitos en los que las tierras plantadas de manzano figuraban entre las distintas especies de tierras a que se refiere la cuarta pregunta, es decir, que en estos ámbitos se dedicaba una parte del terrazgo específicamente a este uso. Casi todos los concejos en los que se daba esta circunstancia se ubicaban en la mitad norte de la región, y la mayor parte de ellos en la costa, aunque también había tierras plantadas de manzano en concejos del interior occidental, como Belmonte de Miranda y Cangas del Narcea. En las tierras plantadas de frutales, los manzanos solían compartir espacio con otras especies, “interpolados” o “interpuestos” los de unos propietarios con los de otros.

En las respuestas a la sexta pregunta, referida a la existencia de plantíos de frutales (al margen de las tierras dedicadas específicamente a un uso concreto), los manzanos figuran en prácticamente todos los concejos asturianos (Fig. 1). El único concejo en el que no se han encontrado referencias al manzano es Degaña<sup>5</sup>, en el suroccidente de la región, donde los únicos frutales eran “algunos castaños y cerezales que fructifican muy poco por la frialdad de las tierras” (Antuña, 2017, p. 245).

Los plantíos de manzano y otros frutales, descritos en las respuestas séptima y octava, se encontraban

4 <http://pares.mcu.es/Catastro/>

5 En la época del Catastro, Degaña no era un concejo independiente, sino un coto llamado Degaña y Cerredo, agregado al concejo de Ibias.

generalmente en “las márgenes de los prados y tierras”, lo cual tenía la ventaja de “afirmarlos”, pero el inconveniente de ocasionar “con la sombra y la disipación de la tierra algún perjuicio a aquel sembrado que le cave más próximo”, según se dice, por ejemplo, de Colunga (Antuña, 2017, p. 153). No obstante, en algunos casos, como el de Nava, los manzanos y otros frutales estaban “unos dentro de las heredades de tierras propias de particulares, en el recinto de sus cierros; otros a las orillas de los ríos; otros en las quintanas de las casas que se extienden por sus frentes y alrededores, otros en tierras ‘posias’ [sic] del común; y otros en las de matorral y montañas que son inútiles por naturaleza” (Faya, 2009, p. 99).

Los árboles, tanto los fructíferos como los infructíferos, se hallaban generalmente dispersos, “sin orden alguno”, “no en debida forma”, “sin formar hileras”, “sin método”, “con desproporción”, y expresiones similares que se repiten en todos los concejos en los que había cultivos de porte arbóreo. De esa falta de orden generalizada, se exceptúan en bastantes casos los plantíos de castaños, y en algunos, los de manzanos. Villaviciosa era el único concejo asturiano en el que figura la “tierra plantada de ‘pumares’, en debida forma, que llaman pumaradas”, y donde parte de los manzanos “están en tierras propias y con la debida proporción” (Pérez de Castro, 1981, p. 782). Por lo que se refiere a los cerramientos de las parcelas, en pocos casos, entre ellos el primer departamento de Colunga<sup>6</sup>, se dice que los manzanos “se hallan cerrados positivamente para mejor conservar su fruto” (Antuña, 2017, p. 55).

Aunque el manzano estaba presente en casi todo el territorio regional, su fruto no siempre se encontraba entre las producciones a las que se asignaba un valor económico. Por ejemplo, del coto de San Pedro de Bocamar<sup>7</sup>, situado en la costa del área central, se dice de los frutales que “aunque hay algunos, [...] no fructifican a causa de combatirlos los aires del mar, que los esterilizan” (García Valdés, 1979, p. 616). Igualmente, en el coto de Ranón<sup>8</sup> se recogían “algunas peras y manzanas, pero tan reducida porción que ni merece

estimación ni les sirve de utilidad alguna” (Vega, 1978, p. 634).

Tampoco se obtenía rendimiento alguno de los manzanos de varios concejos del interior. De Taramundi, en el extremo occidental de la provincia, se especifica que “a los manzanales y perales no les regulan cosa alguna a causa de que en este dicho concejo no se hace sidra como en otros del Principado” (Pérez de Castro, 1974, p. 104). Asimismo, en Ibias había algunos manzanos, pero ni a ellos ni a otros frutales “les regulan estimación alguna [por] no llegar su fruto a sazonzarse a causa de la frialdad y aspereza de la tierra” (PARES). En Aller, en la montaña central, también había diversos frutales, manzanos entre ellos, y “estos además de ser de corta entidad por no fructificar los más de los años a causa de las continuas nieves y frío del terreno, el que tal vez se logra viniendo la primavera apacible no se aprovecha por servir solo para los muchachos, pobres, transeúntes y pájaros” (García Bayón, 2004, p. 175). A pesar de estar rodeado de concejos manzaneros, en el de Bimenes<sup>9</sup> “no se regula producto alguno a los manzanales” (Montes, 2002, p. 184); en el caso concreto del coto de Melendreras esto se explica “por lo estéril del terreno y comerlo los muchachos y pasajeros sin dar lugar a recogerlo por cuyo motivo hay el estilo y costumbre de comprarlo a personas que vienen de otros lugares a vender algún día festivo” (Montes, 2002, p. 199).

Entre aquellos concejos en los que se obtenía un cierto beneficio de los manzanos había algunos en los que se asignaba un valor económico a la fruta como producto final, y otros en los que las manzanas (y en algunos casos, también las peras) se utilizaban como materia prima para la elaboración de sidra, asignándole un valor económico a esta última.

Pravia, concejo situado en la cuenca del bajo Nalón, se contaba entre aquellos en los que la manzana tenía un cierto valor (García Valdés, 1981, p. 200), pero no era utilizada para hacer sidra, pues allí se elaboraba vino, al igual que en Grado, del que se dice expresamente que “en aquel paraje” no se hacía sidra, sino que el fruto de los 8100 manzanos que ocupaban unos 162 días de bueyes se vendía en la capital del concejo y en la capital provincial (Pérez de Castro Pérez, 2000, p. 225). Del concejo de Gozón, en el área del cabo Peñas, se dice literalmente que las veinticinco fanegas que se obtenían de cada día de bueyes plantado con manzanos “por no fabricarse sidra en este concejo,

6 Colunga comprendía dos departamentos y un coto, el de Carrandi, que actualmente es una parroquia del concejo.

7 San Pedro de Bocamar, antiguamente incluido en Pravia, es en la actualidad una parroquia del concejo de Cudillero. Aunque los manzanos no daban beneficio en el coto, sí lo hacían en otros sectores del concejo.

8 Ranón, antiguamente incluido en Pravia, es actualmente una parroquia del concejo de Soto del Barco.

9 El actual territorio de Bimenes incluye los antiguos cotos de San Julián, Taballes y Melendreras.

se reducen a dinero” (Pérez de Castro Pérez, 1983, p. 254). Incluso de Sariego, situado en plena zona de producción de sidra, se afirma que “aunque de esta última especie [la manzana] se fabrica sidra en varias partes, en este concejo no se hace” (PARES).

Así pues, se han considerado productores de sidra los concejos que incluyen algún territorio del que se dice la cantidad de sidra que se obtiene por cada día de bueyes plantado de manzanos (y de perales, en su caso) y el valor de la sidra como producto final, así como aquellos en los que se menciona la existencia de artefactos (lagares o ‘apretones’) dedicados a tal fin (Tabla 1 y Fig. 2).

Resultaba así un total de ciento setenta y tres lagares en el conjunto de la región<sup>10</sup>, aunque no hay datos al respecto de trece concejos. En las respuestas figura el nombre del propietario de ciento cuarenta y cuatro de ellos (todos salvo los veintinueve de Villaviciosa), con el tratamiento de don o doña en la tercera parte de los casos<sup>11</sup>.

Representada en un mismo mapa (Fig. 3) la producción de sidra y la de vino, se observa que Las Regueras<sup>12</sup> (Varela, 2006), concejo situado prácticamente en el centro de la región, era el único elaborador de ambas bebidas en aquel momento. Al oriente, solamente se hacía sidra; al occidente, solamente vino, con las excepciones de Muros de Nalón y Valdés, donde no se han encontrado alusiones a este último, pero sí a que se hacía una pequeña cantidad de sidra, como se verá más adelante.

10 Ocampo (1984, p. 1053) estimaba en 148 los lagares que había en Asturias a mediados del siglo XVIII, mientras que Feo (1994, p. 37) lo hacía en unos 250. Faya (2007, p. 1034) descartaba la existencia de lagares de sidra activos durante esta época en diecinueve concejos del occidente.

11 Entre los propietarios de lagares figuran, en Oviedo, D. Isidro Antayo, Duque de Estrada y Marqués de Vista Alegre; en Siero, D. Diego Ramón de Argüelles Quiñones, señor del palacio de Meres, D. Francisco Joseph Carreño, del de Valdesoto, y D. Juan Cónsul, del de Villar; y en Piloña, el Conde de Peñalba, señor del palacio de Sorribas, D. Ernando de Argüelles, señor del palacio de Las Huelgas (Villamayor), D. Balthasar de Cobián, del de Cobián o Estrada (Viyao, Borines), y D. Antonio de Antayo, del de Rubianes (Cereceda).

12 En la cuarta respuesta de Las Regueras figuran las “tierras plantadas de viñas que producen sin intermisión”, y en la sexta, “los plantíos de manzano”. Del primero de estos cultivos se obtenía vino, valorado en siete reales la cántara, mientras que del segundo se obtenía sidra, valorada en sesenta reales la pipa de dieciocho cántaras (3,33 reales la cántara), es decir, en menos de la mitad.

## MANZANA Y SIDRA EN DETERMINADOS ÁMBITOS TERRITORIALES

Las respuestas al interrogatorio general ofrecen datos referentes a la superficie dedicada al cultivo del manzano y a la cantidad de sidra que se obtenía en algunos ámbitos territoriales, pero no en todos, y no siempre con el mismo grado de detalle.

En las propias respuestas se advierte que los datos de superficies (cuando los hay) son aproximados, puesto que la propia disposición de los árboles, bastante dispersa en general, hacía imposible realizar un cálculo preciso. Además, en la mayor parte de los concejos elaboradores no se aclara si toda la manzana que se cosechaba se transformaba en sidra, o solo parte de ella; o bien, si, además de utilizar la del propio ámbito territorial, se hacía sidra con manzana importada de otros.

De los veinticuatro concejos elaboradores de sidra, hay nueve cuyas respuestas permiten perfilar la distribución parroquial de la producción.

Del concejo de Siero<sup>13</sup> se conoce el número de lagares en activo que había en cada parroquia, con sus correspondientes capacidades (Tabla 2). Había además un lagar arruinado en La Collada, del que se dice que no produce utilidad alguna (Díaz, 2003).

La producción máxima total, unos 172020 litros (considerando la pipa de Siero igual a la de Oviedo, de 470 litros), estaba bastante repartida entre varios sectores del concejo, con dos parroquias claramente destacadas, Feleches y Bobes, bastante alejadas entre sí (Fig. 4).

El Catastro no recoge datos referentes a la superficie del manzano en Siero, aunque es posible estimarla en unas 92 hectáreas a partir del rendimiento por unidad de superficie<sup>14</sup>.

13 Las respuestas de Siero están agrupadas de acuerdo con dos departamentos. Había además tres cotos (La Paranza, Marcenado y San Juan de las Arenas, actualmente parroquias del concejo) y varios lugares pertenecientes en la actualidad a distintas parroquias. Solamente se hacía sidra en el primero de los cotos; su valor unitario, treinta y seis reales, era mucho menor que el de los departamentos “por ser de mala calidad la [sidra] de este partido”.

14 Dividiendo la producción total (366 pipas) entre el rendimiento por unidad de superficie que, según se dice, era de media pipa por día de bueyes, resultan 732 días de bueyes, que equivalen a unas 92 hectáreas.

TABLA 1  
 CONCEJOS ELABORADORES DE SIDRA SEGÚN EL CATASTRO

Concejo	Prod. Bienal (por cada d.b.)	Valor	Nº de artefactos
Cabrales	1 pipa	44 reales la pipa	
Cabranes	1 pipa	44 reales la pipa	2
Cangas de Onís	1/2 pipa	40 reales la pipa	
Caravia	1 pipa	90 reales y 11 mrv. la pipa	
Castrillón	12 cántaras	4 reales la cántara	3
Colunga	2 pipas	60 reales la pipa	4
Corvera de Asturias	1/2 pipa	60 reales la pipa	
Gijón	1 pipa	60 reales la pipa	2
Illas	6 cántaras	3 reales la cántara	
Valdés	1/2 pipa	60 reales la pipa	
Llanera	1/2 pipa	60 reales la pipa	
Llanes			20
Morcín	1/2 pipa	60 reales la pipa	
Muros de Nalón	1/2 pipa	60 reales la pipa	2
Nava	de 1/4 a 1 pipa	44 reales la pipa	
Noreña	de 1/2 a 2/3 pipa	40 reales la pipa	
Oviedo	de 1/2 a 1 pipa	de 42 a 60 reales la pipa	15
Parres	de 1/2 a 2 pipas	de 40 a 60 reales la pipa	
Piloña	1 pipa	de 50 a 66 reales la pipa	65
Las Regueras	1/2 pipa	60 reales la pipa	
Ribadesella	1 barrica	33 reales la barrica	13
Ribera de Arriba	1/2 pipa	60 reales la pipa	
Siero	1/2 pipa	de 36 a 80 reales la pipa	18
Villaviciosa	de 1/2 a 3/2 pipa	de 44 a 66 reales la pipa	29

Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

Especialmente detallada es la información disponible sobre los lagares del concejo de Piloña<sup>15</sup> (Tabla 3 y Fig. 5), de los que, además de la producción, se dice

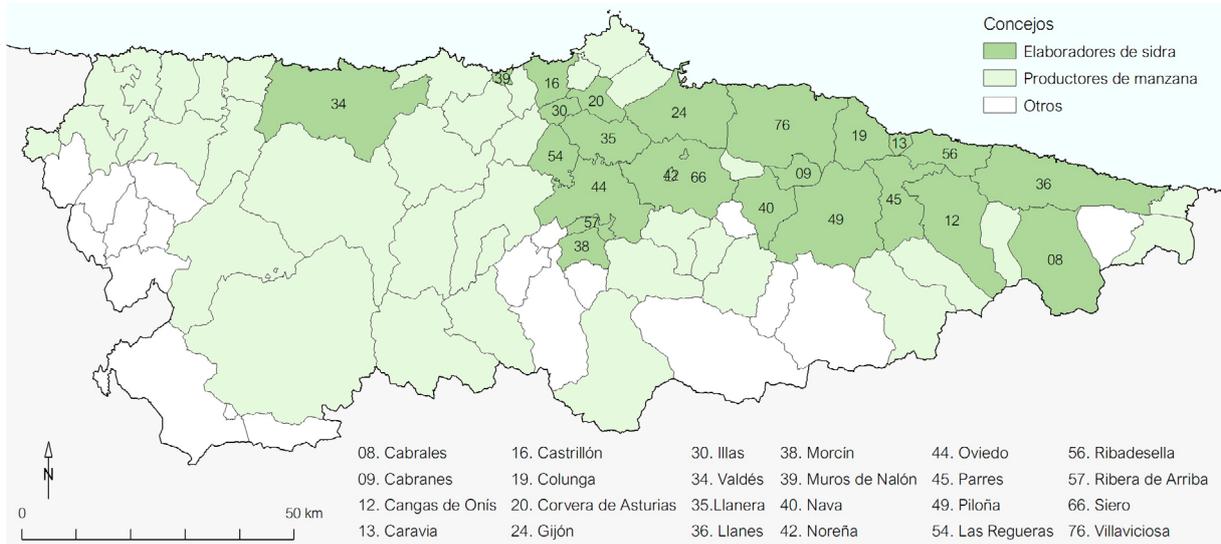
15 Tanto en el concejo como en los cuatro cotos que había en su territorio (Abedul y Vallín, que pertenecen actualmente a la parroquia de Beloncio, Viyao a la de Borines, y Lodeña, que es actualmente una parroquia del concejo), se elaboraba bienalmente una pipa de sidra por cada día de bueyes plantado de manzanos. En las respuestas del concejo se especifica que el fruto de ellos “sirve solo para la composición de la sidra”. En el coto de Vallín el valor de la sidra alcanzaba los seis ducados (sesenta y seis reales), superando los cincuenta reales del resto de territorios. La producción de los lagares de la villa de Infiesto (que entonces pertenecía a San Juan de Berbio) se ha asignado a la

de qué tipo eran. Aunque se afirma que había un total de sesenta y cuatro artefactos, son sesenta y cinco los que se enumeran (Martínez Vega, 1987, p. 967).

En las respuestas no figura la producción de los lagares de Anayo, y tampoco la del único lagar de cortado, el de Vallobal. El volumen total de sidra elaborado era de al menos 146250 litros y estaba repartido entre varias parroquias situadas mayoritariamente en la mitad norte del concejo, destacando las de Infiesto (sede de la capital concejil), y las de Villamayor y Coya. Sin embargo, la producción que resulta de la superfi-

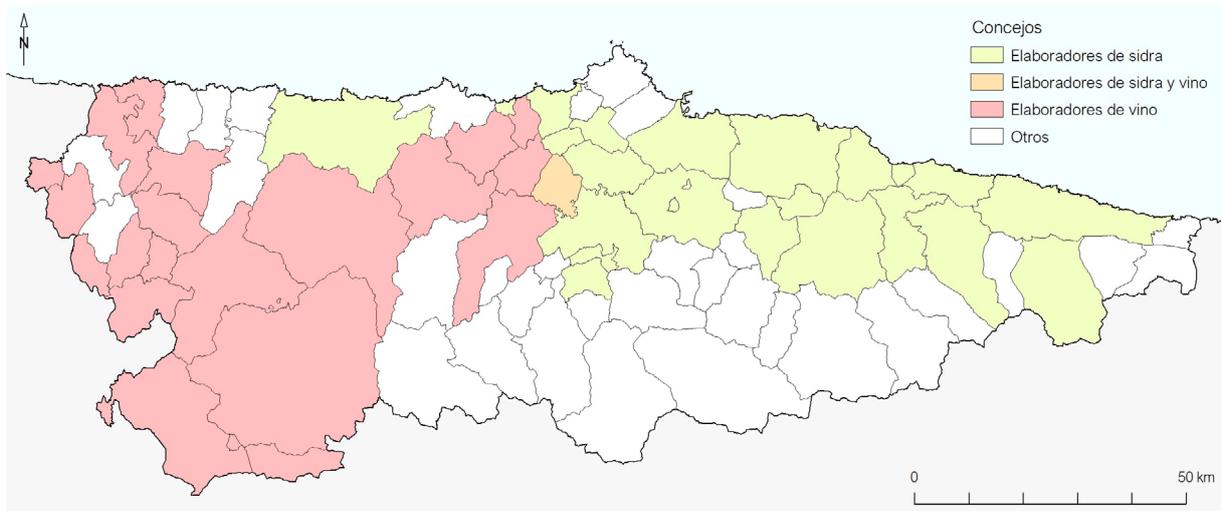
parroquia del mismo nombre, que en aquel momento no existía como tal.

FIGURA 2  
CONCEJOS PRODUCTORES DE MANZANA Y ELABORADORES DE SIDRA



Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

FIGURA 3  
CONCEJOS ELABORADORES DE SIDRA, DE VINO O DE AMBAS BEBIDAS



Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

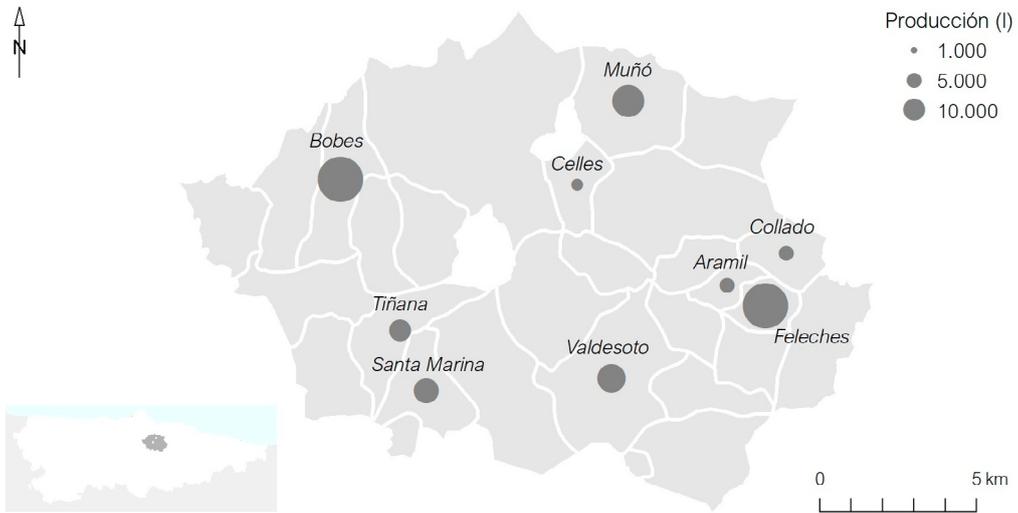
cie dedicada al cultivo del manzano, 129 día de bueyes (10,38 ha) del concejo y cinco del coto de Vijao (0,4 ha), es de unos 60300 litros<sup>16</sup>.

16 Teniendo en cuenta que el rendimiento en ambos territorios era de una pipa por día de bueyes, y considerando que la pipa de sidra de Piloña era equivalente a 450 litros (18 cántaras de 25 litros cada una). No hay datos de los otros tres cotos.

También hay abundante información de los lagares del concejo de Llanes (Fig. 6 y Tabla 4), con la diferencia de que, en este caso, el dato que se ofrece es el rendimiento económico y no la producción (Pérez de Castro Pérez, 1989).

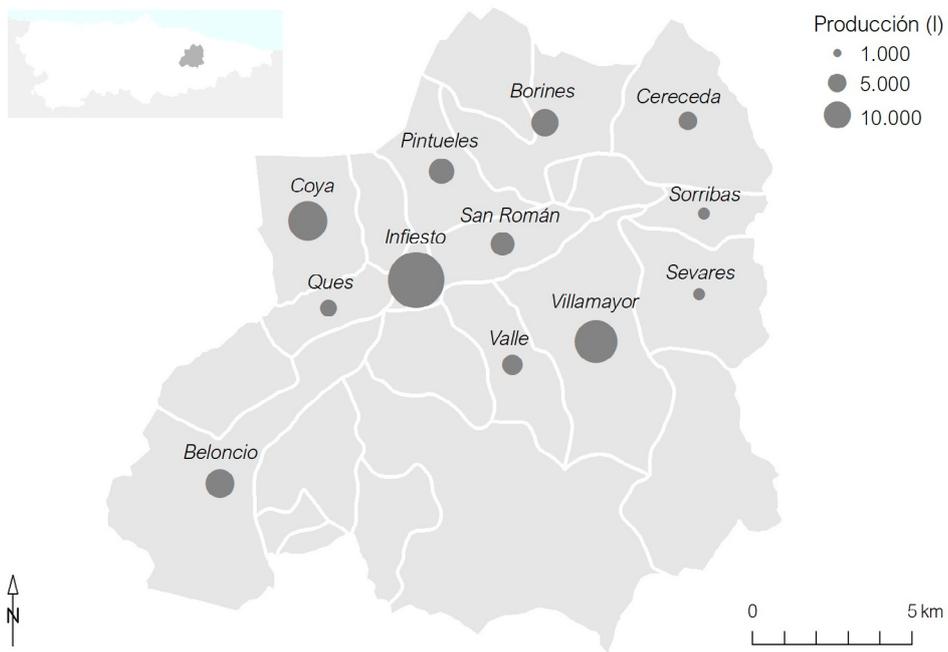
Destacaban las parroquias de Llanes (donde estaba la villa del mismo nombre, sede del Ayuntamiento), y Posada. Asimismo, se hacía sidra en la rasa costera

**FIGURA 4**  
DISTRIBUCIÓN PARROQUIAL DE LA PRODUCCIÓN DE LOS LAGARES DE SIERO



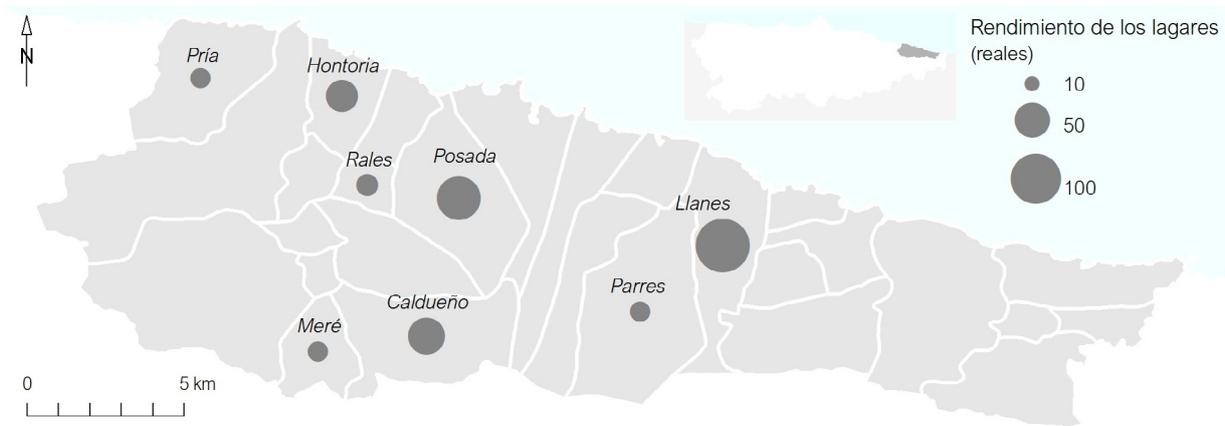
Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

**FIGURA 5**  
DISTRIBUCIÓN PARROQUIAL DE LA PRODUCCIÓN DE LOS LAGARES DE PILOÑA



Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

FIGURA 6  
DISTRIBUCIÓN PARROQUIAL DEL RENDIMIENTO ECONÓMICO DE LOS LAGARES DE LLANES



Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

FIGURA 7  
DISTRIBUCIÓN PARROQUIAL DE LOS DIEZMOS DE SIDRA DE VILLAVICIOSA



Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

occidental y en algunas parroquias del interior, pero no en el tercio oriental del concejo.

En Llanes había noventa y dos días de bueyes (12,44 ha) de tres calidades dedicados al cultivo del manzano. La información al respecto no es, en principio,

suficiente para calcular la producción de sidra total, aunque es posible estimarla en, al menos, 32784 litros<sup>17</sup> (Tabla 5).

<sup>17</sup> Suponiendo que la tierra del común fuera de calidad ínfima (dato que no figura en las respuestas); que de cada

FIGURA 8  
ÁMBITOS DEL ACTUAL CONCEJO DE OVIEDO EN LOS QUE SE ELABORABA SIDRA



Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

TABLA 2  
LAGARES DE SIERO

Parroquia	Nº lagares	Nº pipas/lagar	Nº pipas	Producción bienal (l)
Aramil	1	10	10	4.700
Bobes	4	24	96	45.120
Celles	1	6	6	2.820
Collado	1	12	12	5.640
Feleches	1	12	12	5.640
"	2	20	40	18.800
"	2	24	48	22.560
Muñó	2	20	40	18.800
"	1	8	8	3.760
Santa Marina	1	30	30	14.100
Tiñana	1	24	24	11.280
Valdesoto	1	40	40	18.800
TOTAL	18		366	172.020

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

TABLA 3  
LAGARES DE PILOÑA

Parroquia	Nº lagares	Tipo	Nº pipas/lagar	Nº pipas	Producción bienal (l)
Anayo	2	de pesa			
Beloncio	1	de pesa	6	6	2.700
"	1	"	10	10	4.500
"	1	"	4	4	1.800
"	2	"	3	6	2.700
Borines	2	de pesa	6	12	5.400
"	5	de cepo	2	10	4.500
Cereceda	5	de cepo	2	10	4.500
Coya	1	de pesa	30	30	13.500
"	1	"	8	8	3.600
"	1	"	6	6	2.700
"	1	de cepo	2	2	900
Infiesto	7	de pesa	12	84	37.800
"	6	de cepo	2	12	5.400
Pintueles	1	de pesa	12	12	5.400
"	1	"	8	8	3.600
Qués	1	de pesa	3	3	1.350
"	3	de cepo	2	6	2.700
San Román	4	de pesa	4	16	7.200
"	1	de cepo	2	2	900
Sevares	2	de pesa	2	4	1.800
Sorribas	1	de pesa	4	4	1.800
Valle	1	de pesa	6	6	2.700
	2	"	3	6	2.700
Vallobal	1	de cortado			
Villamayor	5	de pesa	8	40	18.000
"	1	"	6	6	2.700
"	1	"	4	4	1.800
"	4	"	2	8	3.600
TOTAL	65			325	146.250

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

Fuente: datos del Catastro (datos estimados o calculados en cursiva). Elaboración propia.

A diferencia de los concejos anteriormente mencionados, la única información que ofrecen las respuestas sobre los lagares de Villaviciosa<sup>18</sup> es que eran veintinueve. También en este caso son los diezmos los que permiten estimar la producción de sidra en ocho parroquias (Tabla 6 y Fig. 7); suponiendo que el diezmo constituyera, efectivamente, la décima parte de la producción, resultaría un total de 94500 litros entre todas ellas (considerando la pipa de sidra de Villaviciosa de 450 litros).

Todas las parroquias en las que se pagaba diezmo se encuentran en el entorno de la ría o de los ríos y arroyos que confluyen en ella, destacando la de San Justo, seguida de la de Amandi, esta última muy próxima a la capital del concejo (Fig. 7).

En el ámbito concejil había 400 días de bueyes (50,31 ha) dedicados al cultivo del manzano, de los cuales se especifica la calidad y la producción por unidad de superficie que correspondía en cada caso, lo que permite estimar una producción de 135563 litros (Tabla 7). Había además tres días de bueyes (0,38 ha) de “criadero de ‘pumares’, que llaman ‘pidales’”, de los que cabe suponer que no se obtenía producto alguno (Pérez de Castro, 1981, p. 782).

Sumando los datos de las dos entidades menores cabe estimar el volumen total en unos 145463 litros<sup>19</sup> (Tabla 8).

---

fanega de manzana se obtuviera media cántara de sidra, de acuerdo con el criterio de Hevia (2011, p. 63), que estimaba el rendimiento de los lagares antiguos en torno al 50 %; y considerando la fanega igual a la cántara, que en Llanes equivale a 16,11 litros.

- 18 El actual concejo de Villaviciosa incluye las antiguas entidades menores de Santa María la Real de Valdediós, que a su vez comprendía la parroquia de San Bartolomé de Puelles y dos lugares de San Pedro de Ambás (Villabona y Lloses); y el lugar de Poreño, que pertenece actualmente a la parroquia de Celada.
- 19 Considerando, de acuerdo con las respuestas, que había cincuenta árboles en cada día de bueyes, y que en Valdediós y en Poreño la pipa equivalía a veintidós y dieciocho cántaras mayores respectivamente. Feo (1994, p. 38) cita a Ballina (1984), quien estimaba la producción de sidra del concejo de Villaviciosa en unos 150000 litros cada dos años, aunque proponía duplicar esta cifra para corregir los errores debidos a que no se había incluido la producción de los árboles aislados existentes, y a los posibles intentos de ocultación.

En Oviedo<sup>20</sup> había quince artefactos dedicados a la elaboración de sidra, de los que no se indica su localización (Martínez Cachero, 1962, p. 291). Sí se especifica que se trataba de trece lagares, cada uno de los cuales producía tres pipas cada semana, y dos ‘apretones’, con capacidad para producir una; teniendo en cuenta que el tiempo de utilización de los lagares “no excede de dos meses” (ocho semanas aproximadamente), cabe estimar un volumen total de unos 154160 litros<sup>21</sup>. Sin embargo, a partir de la superficie de manzano de los territorios en los que se afirma que se hacía sidra (Anes, 1990; Martínez Cachero, 1962), resulta una producción de 58492 litros (Tabla 9).

También se mencionan los diezmos en tres de las parroquias del antiguo concejo de Oviedo, a partir de los cuales cabe estimar una producción conjunta de unos 11750 litros<sup>22</sup>.

Del concejo de Gijón<sup>23</sup> resulta llamativo que hubiera tan solo dos lagares (Cimadevilla y Prieto, 2006, p. 14). Solamente a partir de los diezmos de tres parroquias, las tres situadas en el extremo nororiental del concejo, se puede deducir una producción de 70500 litros (Tabla 10) Por otra parte, el volumen que se obtendría a partir de los 110,5 días de bueyes (13,9 ha) de manzano que había en Gijón sería de unos 51949 litros<sup>24</sup>.

---

20 El actual concejo de Oviedo, que, en la época del Catastro ocupaba una superficie sustancialmente menor, es el resultado de la anexión al antiguo de Tudela, Ribera de Abajo y Olloniego, de parte del concejo de Grado, y de otras entidades menores. Las entidades menores en las que se hacía sidra eran Cagigal (actualmente incluido en la parroquia de Pereda), Cerdeño (incluido en la parroquia de Oviedo), Naranco (una parroquia del concejo de Oviedo), y Paderni (incluido en la parroquia de Cruces). Dentro de Ribera de Abajo se hacía sidra en la parroquia de Priorio, pero no en el coto de Puerto (formado por las parroquias de Puerto y de Caces). El resto de entidades menores, en las que no se hacía sidra, eran Bendones y La Cabaña, en Oviedo, y Cortina, en Tudela.

21 Considerando, de acuerdo con las respuestas, que había unos cincuenta manzanos en cada día de bueyes. Dado que la pipa de Oviedo equivalía a 470 litros, resultan 146640 litros para los lagares y 7520 litros para los ‘apretones’.

22 En San Julián de los Prados (actualmente incluida en la parroquia de Oviedo) y en Villapérez se diezma “lo equivalente a una pipa de sidra”, y en la Santa María de Piedramuelle, “lo equivalente a media pipa”. Suponiendo que el diezmo constituyera, efectivamente, la décima parte de la producción, les correspondería una producción de 4500 litros a las dos primeras y 2500 a la tercera.

23 El actual territorio de Gijón incluye los antiguos cotos de Granda y Natahoyo, en ninguno de los cuales se hacía sidra.

24 Teniendo en cuenta que el rendimiento era de una pipa cada dos años, y considerando la pipa de Gijón de 470 litros (24 cántaras de 19,58 litros cada una).

TABLA 4  
LAGARES DE LLANES

Parroquia	Nº lagares	Rendimiento (reales/lagar)	Rend. (reales)
Caldueño	2	20	40
"	1	12	12
Hontoria	1	24	24
"	1	16	16
Llanes	4	16	64
"	2	20	40
"	1	12	12
Meré	1	16	16
Parres	1	16	16
Posada	1	24	24
"	1	20	20
"	2	16	32
Pría	1	16	16
Rales	1	20	20
TOTAL	20		352

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

TABLA 5  
SUPERFICIE DE MANZANO Y PRODUCCIÓN DE SIDRA EN LLANES

Propiedad	Calidad	Sup. (d.b.)	Prod. bienal (fanegas/d.b.)	Prod. bienal (fanegas)	Prod. bienal (l/d.b.)	Prod. bienal (l)
Particulares	Buena	21	72	1.512	580	12.180
"	Mediana	12	46	552	371	4.452
"	Ínfima	2	34	68	274	548
Común	Ínfima	57	34	1.938	274	15.618
TOTAL		92		4.070		32.798

Fuente: datos del Catastro (datos estimados o calculados en cursiva). Elaboración propia.

TABLA 6  
DIEZMOS DE SIDRA EN VILLAVICIOSA

Parroquia	Diezmo (pipas)	Diezmo (l)	Producción (pipas)	Producción (l)
Amandi	4	1.800	40	18.000
Bedriñana	3	1.350	30	13.500
Camoca	2	900	20	9.000
Carda	0,5	225	5	2.250
La Magdalena	0,5	225	5	2.250
Niévares	2	900	20	9.000
San Justo	6	2.700	60	27.000
San Martín del Mar	3	1.350	30	13.500
TOTAL	21	9.450	210	94.500

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

TABLA 7  
SUPERFICIE DE MANZANO Y PRODUCCIÓN DE SIDRA EN VILLAVICIOSA (ANTIGUO CONCEJO)

Calidad	Sup. (d.b.)	Sup. (ha)	Prod. bienal (por cada d.b.)	Prod. bienal (pipas)	Prod. Bienal (l)
Buena	39	4,91	3/2 pipa	58,50	26.325
Mediana	249	31,32	3/4 pipa	186,75	84.038
Ínfima	112	14,09	1/2 pipa	56,00	25.200
TOTAL	400	50,32		301,25	135.563

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

TABLA 8  
SUPERFICIE DE MANZANO Y PRODUCCIÓN DE SIDRA EN VILLAVICIOSA (TOTAL)

Ámbito	Nº árboles	Sup. (d.b.)	Sup. (ha)	Prod. bienal (por cada d.b.)	Valor (reales/pipa)	Prod. bienal (l)
Villaviciosa	20.000	400	50,32	de 1/2 a 3/2 pipa	66	135.563
Valdediós (e.m.)	1.000	20	2,52	1 pipa	44	9.000
Poreño (e.m.)	100	2	0,25	1 pipa	44	900
TOTAL	21.100	422	53,09			145.463

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

TABLA 9  
SUPERFICIE DE MANZANO Y PRODUCCIÓN DE SIDRA ESTIMADA EN OVIEDO

Ámbito	Nº árboles	Sup. (d.b.)	Sup. (ha)	Prod. bienal (por cada d.b.)	Valor (reales/pipa)	Prod. bienal (l)
Oviedo (concejo antiguo)	5.700	114,0	14,34	1 pipa	50	53.580
Cagigal (e.m.)	125	2,5	0,31	1 pipa	60	1.175
Cerdeño (e.m.)	102	2,0	0,25	1/2 pipa	60	470
Naranco (e.m.)	295	5,9	0,74	1/2 pipa	60	1.387
Paderni (e.m.)			0,00	1/2 pipa	50	
Priorio (e.m.)	200	4,0	0,50	1 pipa	42	1.880
TOTAL	6.422	128,4	16,14			58.492

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

TABLA 10  
DIEZMOS DE SIDRA EN GIJÓN

Parroquia	Diezmo (pipas)	Diezmo (l)	Producción (l)
Cabueñes	10	4.700	47.000
Somió	4	1.880	18.800
Santurio	1	470	4.700
TOTAL	15	7.050	70.500

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

De acuerdo con las respuestas correspondientes a Colunga, en los dos departamentos del concejo se elaboraba sidra, alcanzándose una producción de 78000 litros, considerando la pipa de sidra de Colunga de 500 litros (Tabla 11). Los cuatro lagares cuyos propietarios se nombran estaban en el primer departamento, aunque no se especifica en qué lugares o parroquias. La sidra era objeto de diezmo en dos entidades: en la parroquia de La Riera (del segundo departamento) se pagaban cinco reales, y en el coto de Carrandi, dos pipas.

También se elaboraba sidra en los dos departamentos del concejo de Parres<sup>25</sup>, donde había unos cuarenta manzanos por cada día de bueyes de este plantío (PARES). Los datos disponibles no permiten conocer la producción de dos de los cotos, el de Fuentes y el de Arriondas, donde se alcanzaba una producción por unidad de superficie y un valor unitario mayores que en el resto del concejo. La producción total era de al menos 19388 litros, suponiendo que la pipa de sidra de Parres fuera igual a la de Oviedo, de 470 litros (Tabla 12).

Del territorio del actual concejo de Nava<sup>26</sup>, el Catastro no ofrece información suficiente para poder calcular el volumen de sidra obtenido (Faya, 2009, p. 53). En efecto, en las respuestas se dice que se hacía sidra en todos los ámbitos, pero solamente hay datos de superficie referentes al concejil, a partir de los cuales cabe estimar una producción de 14850 litros, considerando la pipa de Nava de 450 litros (Tabla 13). La mayor parte de la producción correspondía al ámbito de la sede del Ayuntamiento.

Hay otros cinco concejos de los que se puede deducir, de forma aproximada, la superficie dedicada al cultivo del manzano y la producción de sidra. En las respuestas de Ribadesella (Pérez del Valle, 1989) figuran los nombres de los propietarios de las “trece casas de lagar” del concejo, de las que se señala que “por servir solo para sus dueños y para algún otro vecino sin interés, no les consideran por ellos utilidad alguna, y reconvenidos por el Sr. Subdelegado [...] regularon [su utilidad] en seis reales de vellón” (p. 456). En este concejo había cien días de bueyes (8,05 ha) dedicados al cultivo del manzano (ochenta de ellos en baldío común y los veinte restantes en tierras de particulares), de los que resultaría una producción de 14000

litros<sup>27</sup>. Solamente consta un diezmo de cuatro maravedís de sidra en San Pedro de la Llama (parroquia de Leces).

Del concejo de Cabranes se afirma que “no hay consideración de [...] como ni de [sic] lagares de sidra por no tener utilidad” (Manzano, 2010, p. 279); sí había dos lagares en el coto de Camás, con un rendimiento de doce reales al año cada uno. De la superficie destinada al cultivo del manzano en los dos territorios, cuarenta y seis días de bueyes de manzano (5,79 ha) en el concejo, y otros veinte días de bueyes (2,52 ha) en el coto, podría llegar a obtenerse un volumen de 31020 litros<sup>28</sup>.

De acuerdo con la transcripción de Pérez de Castro (1979), en Muros de Nalón, el fruto de los treinta días de bueyes (4,29 ha) de manzanos y perales (p. 272) se transformaba en sidra (p. 274). De cada día de bueyes se obtenía media pipa, de lo que resultaría una producción de 6750 litros de sidra de manzana y pera (considerando la pipa de sidra equivalente a 450 litros). En las respuestas no figura la localización de los dos lagares que había dedicados a tal fin.

En Ribera de Arriba se calculaba que había unos 1650 ‘pumares’, de los cuales solo 826 daban fruto; estos ocupaban 16,5 días de bueyes (2,08 ha) y no daban “beneficio en debida forma sino media pipa de sidra [por cada día de bueyes] el año que fructifican” (PARES), lo que permite estimar una producción máxima de 3878 litros (suponiendo que la pipa en Ribera de Arriba fuera igual a la de Oviedo, de 470 litros).

De Morcín<sup>29</sup> se dice que había 174 manzanos, que ocupaban una superficie de 3,5 días de bueyes (0,44 ha), obteniéndose de cada uno de ellos media pipa de sidra, “no considerando mayor cantidad por lo frío y ‘nieblero’ del terreno” (PARES), de modo que el volumen obtenido no llegaba a dos pipas.

De acuerdo con las respuestas, hay tres concejos dentro de los cuales solamente se elaboraba sidra en

25 El actual concejo de Parres estaba formado por dos departamentos y tres cotos. El coto de Arriondas forma parte actualmente de la parroquia en la que se encuentra la sede del Ayuntamiento; el de Llames estaba formado por los lugares de Llames y Soto (de Dueñas), sede del Monasterio que dependía del de San Pelayo de Oviedo; en la actualidad, Llames pertenece a la parroquia de Viabaño y Soto a la de Sorribas. El coto de Fuentes pertenece actualmente a la parroquia de Cayarga.

26 Dentro del concejo de Nava estaban los cotos de San Bartolomé, también llamado Castañera o Castañeda, sede del Monasterio de San Bartolomé, y Buyerés (ambos incluidos actualmente en la parroquia de Nava), y los cotos de Tresali y Priandi, que actualmente son parroquias del concejo. En Priandi la sidra alcanzaba un valor de 60 reales cada pipa, por encima del resto de territorios.

27 Teniendo en cuenta que de cada día de bueyes se obtenía cada dos años una barrica de sidra de siete cántaras, y suponiendo que la cántara fuera de 20 litros, como en Caravia.

28 Teniendo en cuenta que en ambos territorios se obtenía bienalmente una pipa de sidra por cada día de bueyes, y considerando la pipa de Cabranes equivalente a 470 litros.

29 El actual territorio de Morcín incluye el antiguo coto de Peñerudes, en cuyas respuestas no figura el cultivo del manzano ni la elaboración de sidra.

TABLA 11  
SUPERFICIE DE MANZANO Y PRODUCCIÓN DE SIDRA EN COLUNGA

Ámbito	Sup. (d.b.)	Sup. (ha)	Prod. bienal (por cada d.b.)	Valor (reales/pipa)	Nº lagares	Prod. bienal (pipas)	Prod. bienal (l)
Colunga (1)	45	3,62	2 pipas	60	4	90	45.000
Colunga (2)	19	1,53	2 pipas	60		38	19.000
Carrandi (e.m.)	14	1,13	2 pipas	60		28	14.000
TOTAL	78	6,28			4	156	78.000

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

TABLA 12  
SUPERFICIE DE MANZANO Y PRODUCCIÓN DE SIDRA EN PARRES

Ámbito	Nº de manzanos	Sup. manz. (d.b.)	Sup. manz. (ha)	Prod. bienal (por d.b.)	Valor (reales/pipa)	Producción bienal (l)
Parres (1)	2.740	68,50	5,51	1/2 pipa	40	16.098
Parres (2)	200	5,00	0,40	1 pipa	50	2.350
Arriondas (e.m.)				2 pipas	60	
Fuentes (e.m.)				1 pipa	44	
Llames (e.m.)	160	4,00	0,32	1/2 pipa	40	940
TOTAL	3.100	77,50	6,23			19.388

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

TABLA 13  
SUPERFICIE DE MANZANO Y PRODUCCIÓN DE SIDRA EN NAVA (ANTIGUO CONCEJO)

Parroquias	Sup. manz. (d.b.)	Sup. manz. (ha.)	Prod. bienal (por cada d.b.)	Valor (reales/pipa)	Producción bienal (l)
Ceceda	6	0,75	1 pipa	44	2.700
Cuenya	3	0,38	1 pipa	44	1.350
Nava	24	3,02	1 pipa	44	10.800
TOTAL	33	4,15			14.850

Fuente: datos del Catastro (datos calculados en cursiva). Elaboración propia.

algunos enclaves concretos. En Cangas de Onís<sup>30</sup>, la producción de sidra se localizaba exclusivamente en las parroquias de Margolles y Triango. Se especifica además que, de los 97 días de bueyes dedicados al cultivo del manzano, se destinaba a la elaboración de sidra el producto de “cincuenta y cuatro y tres cuartos de otro” (4,41 ha), ocupados, según se dice, con 2190 árboles, resultando una producción de unos

12866 litros<sup>31</sup>; se afirma que “todos estos árboles los consideran en tierras de ínfima calidad por serlo ellos como por el terreno” (Antuña y Suárez, 2014, p. 111); de hecho, el valor unitario, cuarenta reales la pipa, era de los más bajos de la región.

30 El concejo de Cangas de Onís incluía los antiguos cotos de Covadonga y de Tornín, en ninguno de los cuales se hacía sidra.

31 Teniendo en cuenta que de cada día de bueyes se obtenía media pipa de sidra cada dos años, y suponiendo que la pipa de sidra de Cangas de Onís fuera igual a la de Oviedo, de 470 litros.

De acuerdo con la transcripción de Pérez de Castro Pérez (1985), dentro del concejo de Valdés<sup>32</sup> (único concejo productor situado en el tercio occidental), solamente se hacía sidra en el departamento formado por las parroquias de Ayones y Alienes (p. 1000). De este ámbito se dice que se hacía sidra con el fruto de los manzanos y de los perales, y que había sesenta árboles de cada una de dichas especies, ocupando cada grupo un día de bueyes, con un rendimiento unitario de media pipa de sidra (p. 1001), es decir, que se obtenía una sola pipa.

En Castrillón, al oeste del cabo Peñas, se elaboraba sidra solamente en la parroquia de San Martín de Laspra, de la que se dice que el día de bueyes plantado de perales o manzanos producía con descanso de un año doce fanegas “y se nota que no venden en rama estos dos últimos frutos, si no que sus dueños los convierten en sidra”, estimando la producción en seis cántaras de sidra (un tercio de pipa) por cada día de bueyes (Antuña, 2017, p. 27). En la parroquia había apenas tres días de bueyes de manzanos y perales, de lo que resultaría una producción de una sola pipa (si solo se utilizara para la elaboración de la sidra la fruta cosechada en la propia parroquia). Figuran los nombres de los propietarios de los tres lagares que había, y se dice que los tres eran vecinos de Valboniel, y que “por la poca fruta y descanso de año que tienen estas especies, le regulan la utilidad al año dos reales de vellón a cada uno” (p. 29). En cuanto al resto del concejo, de Pillarno se dice expresamente que no se hace sidra mientras que de las demás no se dice nada.

En lo referente a los otros siete concejos elaboradores, apenas hay más información de la que figura en la Tabla 1. De Las Regueras, Llanera, Illas (Fuentes, 2017), Corvera de Asturias (Antuña, 2017), y Noreña<sup>33</sup> (González Cuesta, 2004) las respuestas no permiten conocer la superficie dedicada al cultivo del manzano ni el volumen de sidra obtenido. Lo mismo cabe decir de Caravia (Antuña y Suárez, 2014, p. 250), en la costa oriental, donde las huertas de particulares cercadas y plantadas de naranjos, limoneros, manzanos y perales sumaban treinta días de bueyes, quince de ellos en buena calidad y quince en mediana, pero no es posi-

ble averiguar cuántos correspondían a los pomares<sup>34</sup>. De Cabrales, concejo situado en la montaña oriental, a pesar de lo “fragoso e intrincado del término” (Manzano, 2010, p. 261), se ofrece una estimación de las superficies dedicadas a diversos usos del suelo en la que no se menciona la ocupada por manzanos, aunque se afirma que los había, y que de cada día de bueyes plantado de ellos se obtenía una pipa de sidra.

A partir de estos resultados parciales es posible perfilar la distribución concejil de una serie de parámetros, aceptando los valores de superficie de manzano y de producción de sidra calculados o estimados, y asumiendo que en los siete concejos de los que no hay información suficiente para calcularlos, estos valores sean menores que los de los concejos de los que sí hay datos suficientes, lo cual es bastante probable si se tiene en cuenta que el Catastro refleja valores realmente muy pequeños, como se ha podido comprobar. Estos son los criterios con lo que se han realizado los mapas de la Figura 9.

De acuerdo con las respuestas del Catastro, se hacía sidra en veinticuatro concejos de los setenta y ocho en los que actualmente se divide la región, es decir, en menos de la tercera parte.

Siero y Villaviciosa eran los concejos que mayor superficie dedicaban al cultivo del manzano en términos absolutos, aunque en lo referente a la relación entre la superficie dedicada a este uso y la superficie total del concejo destacaban dos de los concejos más pequeños, Cabranes y Muros de Nalón, además de Siero (en el que la superficie de manzano se ha estimado a partir de la producción y del rendimiento unitario de la tierra).

El mayor productor de sidra era, en principio, Siero, salvo que se acepte la propuesta de Ballina (1984) de duplicar la producción estimada en Villaviciosa, en cuyo caso sería este el principal elaborador. También en Oviedo, en Piloña, en Colunga y en Gijón se elaboraba una considerable cantidad de sidra.

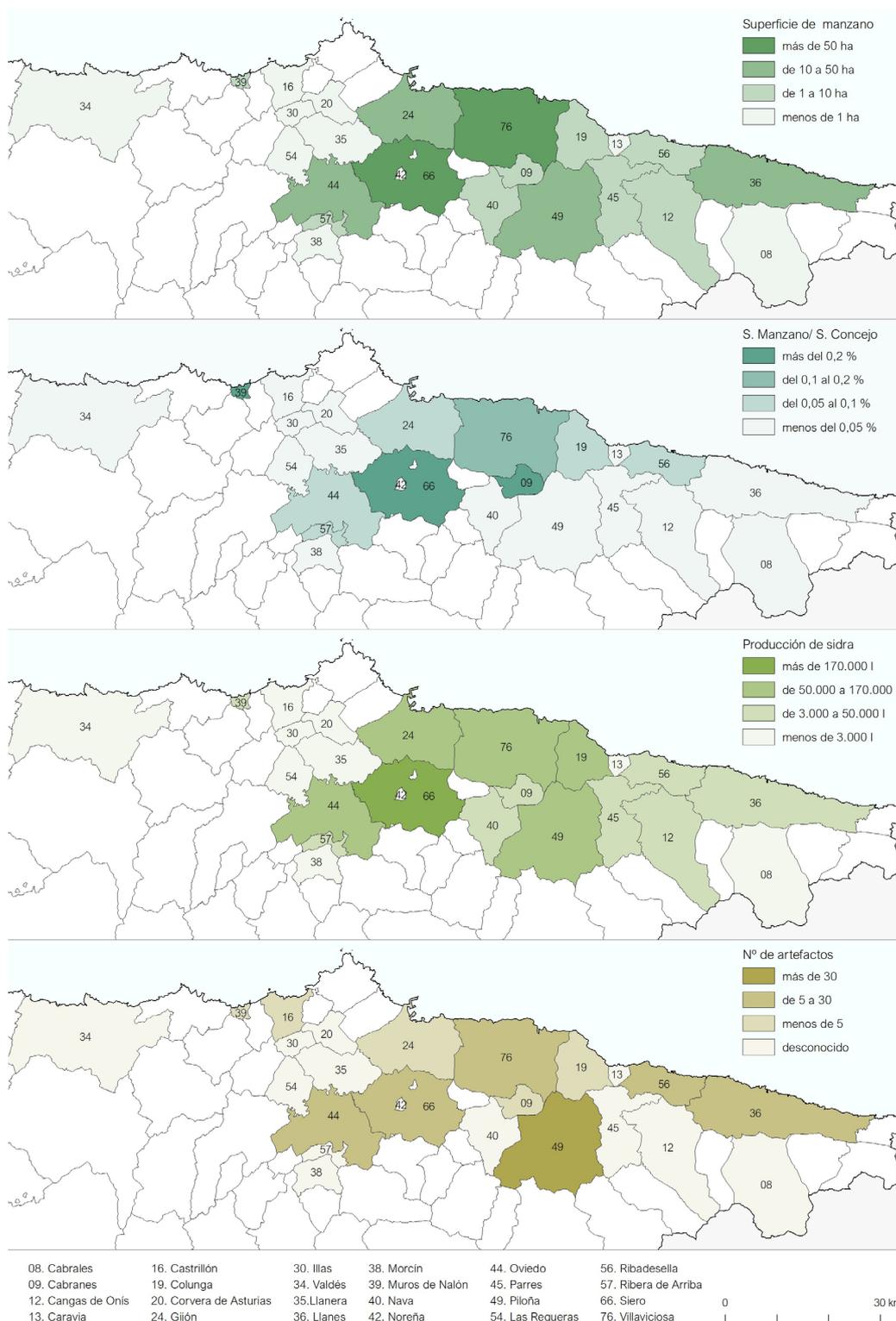
El concejo de Piloña era el que contaba con un mayor número de lagares, más de la tercera parte de los que se recogen en el Catastro (aunque hay que tener en cuenta que no hay datos al respecto para

32 Las respuestas de Valdés están agrupadas de acuerdo con tres departamentos.

33 El territorio del actual concejo corresponde a tres antiguos cotos, Noreña, La Felguera y La Pasera, que dependían entonces del obispo de Oviedo. En los tres se elaboraba sidra, media pipa cada dos años por cada día de bueyes en los dos primeros, y dos tercios en el último, valorándose cada pipa en cuarenta reales en los tres casos.

34 En otro apartado se afirma que la superficie ocupada por manzanos, perales y naranjos era de veinticuatro días de bueyes, pero no se dice la superficie exacta que ocupaban los primeros, aunque sí se precisa que de cada día de bueyes plantado de manzano se obtenía cada dos años una pipa de sidra de dieciséis cántaras, valorada en 90 reales y 11 maravedíes, el valor unitario más alto de la región.

**FIGURA 9**  
**SUPERFICIE DE MANZANO, PRODUCCIÓN BIENAL DE SIDRA Y NÚMERO DE ARTEFACTOS**  
**EN LOS CONCEJOS ELABORADORES**



Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

FIGURA 10  
ENTIDADES ELABORADORAS DE SIDRA EN SU CONTEXTO TERRITORIAL



Fuente: datos del Catastro. Elaboración propia.

trece de los veinticuatro concejos elaboradores). También destacaban en este aspecto Villaviciosa, Llanes, Ribadesella, Siero y Oviedo, por ese orden.

Dentro de los concejos elaboradores, se han identificado una serie de entidades —departamentos, parroquias, cotos y lugares—, de los que se dice expresamente que eran elaboradores de sidra. En la Figura 10 se han representado las parroquias que cumplen dicha condición, o que incluyen alguna entidad menor que la cumple<sup>35</sup>.

Todas las parroquias identificadas están en la mitad norte de la región, la menos accidentada desde el punto de vista orográfico y la más templada, gracias a la influencia oceánica. No obstante, no se han encontrado referencias la producción de sidra en los espacios más expuestos a los vientos procedentes del mar, como el área del cabo Peñas u otros sectores de la rasa costera.

La mayor parte de las parroquias identificadas se encuentran en ámbitos relativamente llanos y protegidos, como el entorno de la capital provincial, particularmente el espacio recorrido por el río Nora (afluente del Nalón), que discurre de este a oeste a través de los concejos de Sariego (no elaborador),

Siero y Oviedo; y el surco prelitoral oriental, recorrido de oeste a este por el río Piloña (afluente del Sella), a través de los concejos de Nava, Piloña y Parres, todos ellos elaboradores de sidra.

En Oviedo y en Siero, las parroquias identificadas, más o menos dispersas, se encuentran en las inmediaciones del camino primitivo hacia Santiago o de los principales cursos de agua. En Nava y en Piloña, donde se encontraban algunos de los monasterios impulsores de esta actividad, se hacía sidra en todas o en casi todas las parroquias, con la excepción de las más montañosas.

En la costa central, las entidades localizadas se encuentran en las inmediaciones del camino del norte hacia Santiago. Al oeste del cabo Peñas, solamente hay un lugar, Valboniel (Laspra, Castrillón), en la que se elaboraba una pequeña cantidad de sidra. Al este del cabo, destaca el sector formado por las parroquias gijonesas de Cabueñes, Somió y Santurio, un territorio que vierte parte de sus aguas hacia los arroyos que confluyen en el río Piles; se trata de un espacio caracterizado por el predominio de la orientación suroeste, al resguardo de los vientos fríos del nordeste, y cercano al puerto de Gijón.

En el sector costero oriental, el entorno de la ría de Villaviciosa es asimismo un territorio protegido de las inclemencias del tiempo, recorrido por el camino de Santiago, e influenciado por otro de los monasterios impulsores de la producción de sidra, el de Valdediós (Puelles, Villaviciosa). Entre Colunga y Llanes, las parroquias identificadas se distribuyen a lo largo de la rasa costera, en las inmediaciones del camino

35 En Valdés, se han señalado las parroquias de Ayones y Alienes, aunque no se sabe si se hacía sidra en las dos o solamente en una de ellas; y en Colunga, la de la capital, con el fin de hacer constar al menos una del primer departamento, del que se dice que se hacía sidra. Las parroquias de Somió (actualmente incluida en la de Gijón) y Nava (actualmente dividida en dos, Nava y El Remedio) se han representado con sus antiguos límites.

del norte hacia Santiago y en las proximidades de los puertos marítimos.

El resto de entidades en las que se elaboraba una cierta cantidad de sidra se encuentran en el entorno de los pasos naturales entre localidades más o menos importantes: Poreño (Celada, Villaviciosa) y Camás (Fresnedo, Cabranes), en el trayecto entre Villaviciosa y Nava; Triongo y Margolles (Cangas de Onís), entre Arriondas y Ribadesella; y Rales, Meres y Caldueño, en la cuenca del Bedón-Las Cabras, en el paso natural entre Posada de Llanes y Carreña (capital del concejo de Cabrales). El camino que iba de Oviedo a Luarca, pasando por Grado y Salas, atravesaba el departamento formado por Ayones y Alienes (Valdés), donde se elaboraba una pequeñísima cantidad de sidra. Más importante era la cantidad elaborada en Muros de Nalón, un concejo muy pequeño, pero relativamente bien comunicado gracias al puerto de San Esteban de Pravia y al camino del norte.

## CONCLUSIONES

A partir de los resultados obtenidos se puede concluir que, de acuerdo con las respuestas al interrogatorio general del Catastro del Marqués de la Ensenada correspondientes a Asturias, el manzano estaba presente en casi todo el territorio regional, aunque en muy pocos concejos era un cultivo importante; solía estar más valorado como elemento de cierre de las parcelas que por el fruto que se obtenía de él, e incluso se consideraba que su sombra era perjudicial para los sembrados más próximos. No obstante, el fruto del manzano tenía un cierto valor prácticamente en todo el territorio asturiano, salvo en algunos concejos de media y alta montaña.

El área de elaboración de sidra se limitaba al cuarto nororiental de la región, con la excepción del departamento formado por las parroquias de Ayones y Alienes (Valdés), donde se elaboraba una ínfima cantidad. Este enclave parece representar un vestigio de los tiempos en los que, de acuerdo con Hevia (2011), la sidra se extendía por toda la región.

Los concejos en los que parece que el manzano era más valorado y las técnicas de cultivo estaban más avanzadas eran Villaviciosa, que contaba con viveros y con tierras en las que los árboles se plantaban de forma ordenada; y Colunga, donde se alcanzaba la mayor producción por unidad de superficie cultivada. Tanto en este último como en los concejos de Caravia, Llanes y Oviedo el fruto de los manzanos se valoraba lo suficiente como para cerrar las parcelas destinadas

a este uso. En todo caso, se observa que las técnicas de cultivo no habían evolucionado mucho, pues la vejería era aún extrema.

Los resultados indican que en aquella época era muy clara la especialización en la producción de vino en el occidente y de sidra en el oriente; solamente en el concejo de Las Regueras se elaboraban ambas bebidas. Entre los concejos elaboradores de sidra, los que utilizaban también la pera para tal fin eran los más occidentales (Llanera, Muros de Nalón, Castrillón y Valdés); no destacando ninguno de ellos por la cantidad de sidra elaborada, lo que significa que la sidra de pera y manzana representaba una proporción insignificante respecto del total.

Los resultados obtenidos permiten estimar la superficie dedicada al cultivo del manzano en los concejos elaboradores de sidra, en unas 241 hectáreas (unos 2061 días de bueyes), lo que supone el 0,094 % del territorio de dichos concejos, y el 0,024 % del territorio regional; y la producción bienal de sidra entre los 650000 litros y los 900000, aproximadamente. Considerando la cifra más alta (unas 2000 pipas de 450 litros), se obtendría, los años en que había cosecha de manzana, una producción unitaria media de alrededor de una pipa por cada día de bueyes, lo que resulta coherente con los datos examinados en los epígrafes anteriores.

En términos de volumen de sidra elaborada destacaban especialmente los concejos de Siero, Villaviciosa, Oviedo, Piloña, Colunga y Gijón, todos ellos por encima de 50000 litros de producción bienal. Oviedo, Villaviciosa y Gijón, se encontraban entre los más poblados, por lo que es lógico que la demanda de sidra fuera mayor. Oviedo cumplía además las funciones de capital administrativa y sede episcopal situada en el camino primitivo hacia Santiago, lo cual repercutía en el número de potenciales consumidores. El camino del norte recorría Villaviciosa, Gijón y Colunga, que además contaban con puertos marítimos; en los dos primeros había una cierta diversificación en lo que a las actividades económicas se refiere. Así pues, cabe señalar la importancia, en términos relativos, de la elaboración de sidra en Siero y en Piloña, donde esta era la principal actividad transformadora, aparte de la relacionada con el cereal.

Efectivamente, Siero destacaba por tener la mayor superficie dedicada al cultivo del manzano en la región; no obstante, esa superficie ha sido estimada a partir de la producción y resulta llamativo que, habiendo como había importantes lagares, la produc-

ción bienal de sidra por unidad de superficie de manzano fuera de tan solo media pipa. Podría ser que el dato fuera cierto, pero también podría haberse ocultado un rendimiento mayor de la tierra cultivada, en cuyo caso, la superficie sería menor.

En lo que respecta a los artefactos, se ha podido comprobar que en aquella época funcionaban lagares de todos los tipos, con capacidades muy variables, desde algunos de cepo, en Piloña, que no alcanzaban los 1000 litros, hasta el lagar de Valdesoto (Siero), donde se elaboraban cerca de 20000, aunque lo más común eran las capacidades comprendidas entre 3000 y 10000 litros. El Catastro da cuenta de la existencia de 173 lagares, pero parece muy probable que hubiera más, ya que solamente se mencionan dos en Gijón y ninguno en Nava y Parres (entre otros concejos relativamente destacados), lo que resulta bastante llamativo. Esto podría deberse a la ocultación de bienes, aunque también es posible que en algunos lugares la sidra se hiciera a partir de un simple ‘mayáu’, el método más arcaico. Aceptando la hipótesis de Feo (1994) de que hubiera unos 250 lagares en el conjunto de la provincia, y la enunciada anteriormente de que la producción total fuera de 900000 litros, resultaría un rendimiento medio de 3600 litros por lagar, es decir, unas ocho pipas, lo cual parece bastante coherente teniendo en cuenta los resultados presentados. En cuanto al número de lagares, Piloña era el concejo más destacado, a gran distancia del segundo (Villaviciosa), pero su rendimiento medio era menor que el de otros concejos elaboradores; en efecto, el volumen total no era especialmente destacado, con respecto al resto de los principales productores.

En Oviedo, la diferencia entre el volumen de sidra que se obtiene a partir de la información referente a la superficie del manzano y el que se puede deducir a partir del número y características de los artefactos, indica que, o bien buena parte de la manzana que se importaba de Grado (y posiblemente de otros concejos) se transformaba en sidra, o bien la superficie dedicada al manzano o su rendimiento (o ambos) eran mayores de los declarados. También se observa esta diferencia en Piloña, es decir que, o bien, se obtenía una cantidad de manzana mayor de la declarada, o bien se importaba la materia prima de otros concejos. Algo parecido cabe decir de Gijón, donde el volumen obtenido a partir de los diezmos de tres parroquias es superior al que se obtiene a partir de la superficie de manzano de todo el concejo. Si efectivamente en los anteriores concejos se importaba manzana, parece lógico pensar que tendría que haber más con-

cejos exportadores, aparte de Grado, del que se dice expresamente que lo era. Posiblemente lo fueran Sariego y Cabranes, situados en plena zona de producción. El primero de ellos era, en efecto, productor de manzana, pero no de sidra; y en el segundo, donde la superficie dedicada al cultivo del manzano era bastante considerable, solamente se declaraban dos lagares en el coto de Camás y ninguno en el ámbito concejil. En ninguna de las respuestas generales se han encontrado alusiones a la exportación de manzana o de sidra fuera de la región.

Dentro de los concejos elaboradores, prácticamente todas las entidades destacadas se encuentran en los espacios de relieve más suave, y en las proximidades de los cursos fluviales, lo que indica que el límite altitudinal para una adecuada maduración de la manzana era bastante bajo, circunstancia a la que se alude en las propias respuestas. En este sentido, es importante tener en cuenta que en la época en la que se realizaron las operaciones catastrales aún no había finalizado “la pequeña edad de hielo”, un periodo de tiempo “entre el siglo XIII y mediados del XIX, caracterizado por un recrudecimiento de las condiciones climáticas con repercusión a escala global” (González Trueba, 2005). Lo apuntado hasta el momento permite suponer que en el único concejo de montaña en el que se elaboraba sidra, Cabrales, esta actividad estuviera acotada geográficamente en un sector relativamente pequeño del concejo, el resultante de la exclusión de los espacios de mayor altitud y relieve más acusado: la mitad sur, que actualmente forma parte del Parque Nacional de los Picos de Europa, y la franja norte, donde arranca la Sierra del Cuera.

Además de tratarse de enclaves propicios para el desarrollo del sector desde el punto de vista de las condiciones ecológicas, parece que también lo eran desde el punto de vista de las comunicaciones marítimas o de las terrestres, por muy precarias que fueran entonces. También se observa que muchos de los enclaves destacados se encontraban en el ámbito de influencia de los monasterios más importantes, como ya indicaba Hevia (2011). De hecho, otros ámbitos en principio bastante adecuados para el cultivo del manzano, por ejemplo, la amplia llanura que se extiende desde Las Regueras hasta el occidente de Gijón, no cuentan con ningún enclave destacado, lo que podría deberse, al menos en parte, a la ausencia de los factores señalados.

En términos generales, los principales enclaves elaboradores se encontraban bastante repartidos dentro del ámbito general de producción. En la depre-

sión central destacaban las parroquias de Felechés y Bobes, en Siero; y en el surco prelitoral las de Infiesto, Villamayor y Coya, en Piloña; mientras que en la costa las más destacadas eran San Justo, en Villaviciosa, y Cabueñes en Gijón. Todas ellas superaban los 25000 litros de sidra cada dos años y es muy probable que la actual parroquia de Oviedo estuviera también en este grupo, pero no hay datos suficientes para afirmarlo con seguridad, al igual que ocurre en el caso de la de Colunga.

Estas conclusiones, basadas en el análisis de las respuestas generales, muestran una visión general que podrá complementarse con el estudio de otros documentos del Catastro. Teniendo en cuenta que entre los lagares identificados figuran los de algunos nobles e hidalgos, la bibliografía al respecto también podría ser útil para avanzar en la investigación; otra vía es la relacionada con los monasterios, tanto los principales impulsores del sector como otros situados en el ámbito de producción. En todo caso, cabe considerar que los resultados obtenidos constituyen un avance en el conocimiento de la distribución geográfica de la producción de manzana y de sidra en Asturias a mediados del siglo XVIII.

#### FUENTES DE FINANCIACIÓN

Este artículo muestra los resultados de parte del trabajo de investigación realizado por la autora mientras fue beneficiaria de una ayuda para la Formación de Profesorado Universitario del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (FPU15/05011).

#### DECLARACIÓN DE CONTRIBUCIÓN DE AUTORÍA

Ana Burgo Fernández: Conceptualización, Análisis formal, Investigación, Metodología, Visualización, Redacción – borrador original, Redacción – revisión y edición.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Anes, G. (1989). *Los señoríos asturianos*. Gijón, España: Silverio Cañada.
- Anes, G. (1990). *Oviedo 1753: según las respuestas generales del Catastro de Ensenada*. Madrid, España: Tabapress.
- Antuña, R. y Suárez, P. (2014). *Las respuestas generales del Catastro de Ensenada en el Principado de Asturias II Candamo-Caso*. Oviedo, España: Real Instituto de Estudios Asturianos.
- Antuña, R. (2017). *Las respuestas generales del Catastro de Ensenada en el Principado de Asturias III Castrillón-Gijón*. Oviedo, España: Real Instituto de Estudios Asturianos.
- Ballina, J. F. (1984). La actividad sidrera en el concejo de Villaviciosa en el contexto de su funcionalidad urbana. *BIDEA*, 113, 1091-1126.
- Camarero, C. (2002): Averiguarlo todo de todos: el Catastro de Ensenada. *Estudios Geográficos*, 63 (248-249), 493-531. <https://doi.org/10.3989/egeogr.2002.i248-249.236>
- Cimadevilla, M. y Prieto, M. (2006). *Respuestas Generales al Catastro del Marqués de la Ensenada en el concejo de Gijón*. Gijón, España: Apel.
- Dapena, E. (1991). El cultivo de manzano en Asturias. En G. Bueno (Coord.), *El libro de la sidra* (pp. 441-473). Oviedo, España: Pentalfa.
- Díaz, J. (2003). *La villa de Pola de Siero y su concejo a través de las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada*. (Inédito).
- Domínguez, A., Camarero, C. y Campos, J. (1991). *Vecindario de Ensenada 1759*. Vol. IV. Madrid, España: Centro de Gestión Catastral y Cooperación Tributaria, Ministerio de Economía y Hacienda.
- Faya, M. A. (2007). Economía y sociedad del occidente de Asturias y su relación con el reino de Galicia. En H. González y M. X. Lama (Eds.), *Actas VII Congreso Internacional de Estudios Galegos* (vol. II, pp. 1031-1044). Sada-A Coruña, España: Edición do Castro.
- Faya, M. A. (2009). *Nava en el Catastro de Ensenada*. Oviedo, España: KRK.
- Faya, M. A. (2011). Poderosos y humildes: una sociedad polarizada. En J. Ocampo (Coord.), *La luz de Jovellanos: exposición conmemorativa del bicentenario de la muerte de Gaspar Melchor de Jovellanos (1811-2011)* (pp. 183-201). Madrid, España: Sociedad Estatal de Acción Cultural.
- Feo, F. (ed.) (1994). *Villaviciosa en 1753 según las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada*. Madrid, España: Ministerio de Hacienda.
- Fernández Cuesta, G. (1992). La red de transporte terrestre. En G. Morales (Dir.), *Geografía de Asturias* (vol. I, pp. 113-128). Oviedo, España: Prensa Asturiana.
- Fuentes, J. R. (2017). *Illas en el Catastro de Ensenada y la rebelión de 1817*. Oviedo, España: el sastre de los libros.

- García Álvarez, L. B. (2013). *Manzana y sidra en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)*. Oviedo, España: KRK Ediciones.
- García Bayón, M. (2004). El concejo de Aller. Copia de sus respuestas generales según el Catastro del Marqués de la Ensenada. *BIDEA*, 164, 169-220.
- García Fernández, J. (1980). *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*. Gijón, España: Silverio Cañada.
- García Valdés, C. C. (1979). El concejo de Pravia en el siglo XVIII, según el Catastro del Marqués de la Ensenada. *BIDEA*, 98, 604-642.
- García Valdés, C. C. (1981). El concejo de Pravia en el siglo XVIII, según el Catastro del Marqués de la Ensenada. *BIDEA*, 102, 191-215.
- González Cuesta, C. (2004). *Noreña a mediados del siglo XVIII*. Pola de Siero, España: Noval.
- González Trueba, J. J. (2005). La pequeña edad del hielo en los Picos de Europa (Cordillera Cantábrica, no de España). Análisis morfológico y reconstrucción del avance glaciario histórico. *Revista C&G*, 19 (3-4), 79-94.
- Hevia, I. (2007). *Sidra y llagares tradicionales asturianos*. Oviedo, España: CH Editorial.
- Hevia, I. (2011). *Sidra y llagares tradicionales en tierras de Maliayo*. Villaviciosa, España: Fundación José Cardín.
- Legazpi, J. M. (1982). *El llagar y la sidra*. Oviedo, España: Biblioteca Popular Asturiana.
- Manzano, F. (2010). *Las respuestas generales del Catastro de Ensenada en el Principado de Asturias I Allande-Cabranes*. Oviedo, España: Real Instituto de Estudios Asturianos.
- Martínez Cachero, L. A. (1960). Asturias y el Catastro del Marqués de la Ensenada. *BIDEA*, 39, 45-64.
- Martínez Cachero, L. A. (1962). La ciudad de Oviedo y su concejo en 1749. *BIDEA*, 46, 291-306.
- Martínez Vega, A. (1987). El concejo de Piloña según el Catastro del Marqués de la Ensenada. *BIDEA*, 124, 939-984.
- Maurín, M. (1992). El territorio asturiano en el marco socioeconómico. En G. Morales (Dir.), *Geografía de Asturias* (vol. I, pp. 65-80). Oviedo, España: Prensa Asturiana.
- Montes, L. M. (2002). El Catastro de Ensenada en el concejo de Bimenes. Copia de sus respuestas generales al interrogatorio de la Letra A. *BIDEA*, 160, 177-204.
- Morán, A. y Suárez, P. (2012). El laberinto asturiano: concejos, parroquias y cotos en el Principado de Asturias a mediados del siglo XVIII. En A. Jiménez y J.L. Lozano (Coords.), *Actas de la XI Reunión Científica de la Fundación Española de Historia Moderna: comunicaciones* (vol. I, pp. 1093-1104). Granada, España: Universidad de Granada.
- Ocampo, J. (1984). Asturias preindustrial, 1750-1800. Una aproximación. *BIDEA*, 113, 1049-1073.
- Ocampo, J. (2015). Del árbol a la botella. Sidra «El Gaitero», la internacionalización de una empresa familiar. *Revista de Historia Industrial*, 57, 25-54. Recuperado de <https://www.raco.cat/index.php/HistoriaIndustrial/article/view/290123/378387>
- Pérez de Castro, J. L. (1973). Pesos y medidas populares en Asturias. *Revista de dialectología y tradiciones populares*, 29, 179-234. Recuperado de [https://redmeda-bibliotecadigital.s3.eu-de.cloud-object-storage.appdomain.cloud/perez-de-castro\\_1973\\_pesos.pdf](https://redmeda-bibliotecadigital.s3.eu-de.cloud-object-storage.appdomain.cloud/perez-de-castro_1973_pesos.pdf)
- Pérez de Castro, J. L. (1974). El concejo de Taramundi según el Catastro de Ensenada. *BIDEA*, 81, 97-119.
- Pérez de Castro, J. L. (1979). Muros: el coto y jurisdicción de Muros según el Catastro de Ensenada. *BIDEA*, 96-97, 269-284.
- Pérez de Castro, J. L. (1981). El concejo de Villaviciosa, según el Catastro de Ensenada. *BIDEA*, 104, 775-802.
- Pérez de Castro Pérez, R. (1983). El primer Departamento del Concejo de Gozón, según el Catastro de Ensenada. *BIDEA*, 108, 249-278.
- Pérez de Castro Pérez, R. (1985). El concejo de Valdés: las parroquias de Ayones y Alienes según el Catastro del Marqués de la Ensenada. *BIDEA*, 116, 993-1008.
- Pérez de Castro Pérez, R. (1989). *Llanes en el siglo XVIII (según el Catastro del Marqués de la Ensenada)*. Llanes, España: El Oriente de Asturias.
- Pérez de Castro Pérez, R. (2000). El concejo de Grado a través de las respuestas generales al Catastro del Marqués de la Ensenada. *BIDEA*, 155, 217-254.

- Pérez del Valle, J. J. (1988). El Concejo de Ribadese-lla según el Catastro del Marqués de la Ensenada. *BIDEA*, 126, 447-469.
- Varela, C. X. (2006). El concejo de Las Regueras según el Catastro de la Ensenada. En *Estudios ofrecidos a José Manuel González en el centenario de su nacimiento* (pp. 165-183). Las Regueras, España: Asociación cultural La Piedriquina.
- Vega J. L. (1978): El coto de Ranón y su hijuela San Juan de La Arena. *BIDEA*, 95, 631-643.
- Voth, A. (2011). *Apfelweinregionen in Europa: Beispiele der Regionalentwicklung durch Aufwertung eines regionalen Produktes*. Vechta, Alemania: Vechtaer Dr. und Verlag.