

Membrilla, un lagar de sidra en la Mancha

Si la Mancha es conocida por sus vinos y por ser la tierra de Don Quijote, probablemente muy pronto empiece a ser nombrada también por su sidra y sus espumosos. "Sí, sí, como lo oye. Esto no es Asturias, ni se parece, pero ya se andará". Porque aquí, en La Mancha, alguien se ha aventurado a sacar un producto nuevo, a comercializar una bebida impensable de producir en estos lares, desde su mismísimo origen —es decir, desde que el fruto sale en el árbol— hasta que llega al consumidor listo para ser descorchado. Así son los manchegos, así son en La Mancha. Que ya Cervantes lo dejó patentizado en su Ingenioso Hidalgo.



En estas cubas de madera se fermenta el zumo de manzana con el que se elaborará posteriormente la sidra manchega.



Antonio Pérez, administrador de la finca, en el laboratorio, haciendo pruebas de calidad.

El olor a manzana se hace cada vez más intenso a medida que nos aproximamos al Cortijo La Mata, una finca situada en el término municipal de Membrilla, pero a tan sólo dieciséis kilómetros de Valdepeñas. Entre tanta cepa y entre tanto vino. ¿Quién lo iba a imaginar? Allí están los manzanos, al borde de la carretera; casi no hace falta apearse del coche para tocarlos con la mano, para arrancar distraidamente uno de sus frutos prohibidos. Ha bastado el tesón de veinte años para convencerse que La Mancha también es productora de manzanas.

Y del molino de aceite se pasó a moler la manzana. La historia, el transcurrir del tiempo, cambió en parte esta actividad. Tal vez la mano del hombre fue la causa. Y lo que antes podría haber sido fácilmente tierra de olivos ahora apenas cuenta con dos o tres ejemplares perdidos, diseminados en la planicie. El olor a manzana nos envuelve cuando entramos en el Cortijo. Están en plena recolección. Setenta hectáreas, una quinta parte de la finca, están ocupadas por este singular cultivo impropio de esta Mancha, manchega que hay mucho vino, mucho pan, mucho aceite y mucho trigo, como dice la copla. Todo el personal está ocupado en las labores propias de la recogida, teniendo en cuenta además que la ventisca y la lluvia torrencial de octubre, que para otros pueblos de España ha supuesto inundaciones, catástrofes y pérdidas irreparables, ha desmejorado la cosecha y hay que aprovecharla al máximo, antes de que se pudra o se eche a perder en mayor cantidad. El ciclón arrancó de cuajo un fornido pino, tumbó buena parte de las vallas de cerra-