

miento de la finca... Fue, tal vez, lo menos malo que pudo haber pasado.

AUTENTICA SIDRA

LA almazara desde hace tiempo se ha convertido en prensa de manzana. Su zumo se almacena y se guarda en enormes barricas de madera, las mismas que desde antaño han usado los artesanos de la sidra. "Un año se tardaron en montar" —me dicen— pero curiosamente las trajeron de Alicante, y no del Norte como en principio pudiera pensarse. Antonio Pérez, administrador de la finca, obrero, pero ante todo responsable de la producción —no sólo de la sidra sino del vino y de todo lo que en la finca pueda originarse— no se explica cual era la función de esas "barricas" en Alicante, pero ahí están ahora, en plena Mancha, albergando y haciendo un rico manjar.

La calidad de la manzana manchega es buena, pero de tamaño pequeño, lo que hace difícil su comercialización para el consumo tal cual. Así es que se hizo sidra, se mandó analizar al Norte de España, donde la experiencia y el oficio mandan, y ¡cuál no fue la sorpresa de nuestros aventureros hombres cuando recibieron tan espléndida noticia! ¡Chapeau! ¡Excelente! ¡Fabulosa! "Fue una grata sorpresa" —relata Antonio Pérez— "La Mancha también tiene buena sidra". De este modo, que pudiera parecer tan casual, comenzó el origen de esta singular bebida en la Mancha. Sin embargo, muy pocos conocían este fenómeno. La producción se vendía en el Norte de España a firmas especializadas en la materia.

UN TAPON CON MÚCHO RUIDO

COMO la cosa tuviera éxito, un buen día —no hace aún mucho de esto— de 1985, se decidió comercializarla. Ponerle un nombre, envasarla y ¡hala!, que los manchegos consumieran productos hechos en casa. "Tras muchas peripecias, comprobaciones y una fuerte lucha, pudimos sacar nuestro propio producto al mercado", explica Antonio Pérez. Se compró la maquinaria precisa para el embotellado de la sidra, una pequeña publicidad... Precisamente apareció en el diario LANZA —periódico de Ciudad Real— poco antes de las Navidades —fechas señaladas para beber sidra



En la nave embotelladora, la sidra manchega sale lista para su distribución y consumo.



Aquí, la manzana es triturada y exprimida para sacar todo su jugo.



La manzana, recién recogida, va siendo almacenada en el molino.