

La sidra leonesa de Herminio Carral Castro

Junto al vino y el orujo, la sidra también ha venido formando parte de la tríada de bebidas populares del viejo Reino. En Santa María del Condado han recuperado la costumbre y ya la comercializan

21/11/2004 EMILIO GANCEDO | texto NORBERTO CABEZAS | fotos

Mandaba el fuero del Valle de Fenar que sus vecinos estaban obligados a pagar parte de sus tributos no en grano, ni en harina, ni en cabezas de ganado, como parece lo habitual, sino en sidra; y en muchos pueblos del viejo Reino fue desde siempre habitual destinar una pequeña parte de la producción de manzanas a este tipo de bebida. Julio de Prado nos recuerda cómo los pueblos del Valle de Reyero (Viego, Reyero) y de otras partes de la montaña oriental pagaban sus impuestos en *compinales* de sidra, y también Claudio Sánchez Albornoz afirmó que para nuestros antepasados debía ser muy común fabricar sidra a causa de la abundancia de manzanas que se da en las riberas y montañas leonesas. Un documento del Monasterio de Benevivere del año 1102 habla de un pago en una *canadiela* de sidra. Fue hace 16 años cuando Herminio Carral decidió continuar esa antigua costumbre y dar salida al excedente de producción de sus manzanales, situados en el pueblo de Santa María del Monte del Condado. Desde hace tres años, este técnico agrario ha venido comercializando con éxito -pero con gran esfuerzo y enorme dedicación- su sidra leonesa, «Carral». Él mismo nos informa de la afición que antiguamente tenían los riberanos y montañeses de León a elaborar pequeñas cantidades de sidra en sus casas para consumo personal; «se hacían con poco, utilizando un simple *machacón*, una *pressina* y unas *pipas* de las del vino». Sin embargo, los medios técnicos que en la actualidad emplea Herminio son algo más avanzados que los de sus predecesores, y el resultado es un producto de calidad en el que interviene tanto la escogida selección de la materia prima como el control de todas las fases de elaboración del producto. **Del huerto a la botella Herminio Carral mantiene en la actualidad 343 árboles de diferentes variedades en un terreno de aproximadamente una hectárea. Su sidra se fabrica, pues, a partir de diferentes tipos de manzanas: golden, reineta, raxáu, morro de liebre, Crémenes, etc., todas ellas producidas en su explotación de una manera sana y natural, sin provocar artificialmente su desarrollo como hacen otras firmas menos escrupulosas. La cosecha se hace en octubre: Herminio y su familia llegan a recoger entre 30.000 y 35.000 kilos de manzanas, de las que unas 20.000**

se dedican a la producción de sidra. Y no existe *vecería* de ninguna clase, todos los años se logra una cosecha. Herminio Carral conoce bien sus manzanos y los cuida, protegiéndolos de hongos y otras enfermedades con sumo cuidado, vigilando los «períodos críticos» del árbol (floración, cuaje, etc.) y velando por su salud siempre mediante métodos no nocivos para la Naturaleza. El fruto final es una manzanina pequeña y apretada a causa del frío leonés, que, a juicio de Carral, le viene muy bien porque de esta manera la pieza está «más concentrada». Este funcionario desmiente un tópico: «No todo vale para sidra» y por ello nunca incluye fruta picada, agusanada o pasada. Y para que eso no ocurra, atropa sólo para la prensada del día, sin acumular las manzanas en el llagar con riesgo de que se estropeen. A continuación las va echando en un molino, que tritura y a la vez apelmaza las frutas, de lo que resulta una pulpa muy esponjosa que viaja, desde ahí, hasta la prensa. Es entonces cuando, por efecto del prensado, se va filtrando el mosto y es conducido a las cubas por medio de un ingenio de su invención. En las cubas, el líquido entra a fermentar rápidamente y permanece así ocho días enteros. Uno de los secretos de la sidra Carral está en dejar que el mosto fermente bien, sin prisa y con tranquilidad, hasta que decante del todo. El frío y las heladas ayudan mucho, según Herminio, en esta tarea. En Navidad, este artesano trasiega la sidra -como se hace tradicionalmente con el vino- de una cuba a otra para que se oxigene y no se pose, y después, la deja nada menos que cinco o seis meses en las cubas. Así madura, se tranquiliza y se consigue esa «aguja natural» de la que tan orgulloso está Carral y que hace esta sidra peculiar y distinta. No está verde, no es ácida y por tanto no es necesario escanciarla. Después vienen los procesos, ya más sistemáticos, de embotellar, encorchar y etiquetar; y si después se apilan las botellas y se dejan reposar tres o cuatro meses, «mucho mejor», asegura. Una sidra poco ácida, pero tampoco totalmente dulce, excelente para acompañar con las comidas, diurética y buena para combatir el colesterol es precisamente el resultado del laborioso trabajo anual de Herminio Carral (y de toda su familia) alrededor del huerto y la bodega. León recupera así una tradición que era común a todos los pueblos del norte de la Península y de Europa (las hay, cada una distinta, en toda la cornisa cantábrica, Normandía -la leonesa recuerda mucho a la sidra dulce normanda-, Irlanda y muchos otros lugares) y que podría proporcionar buenos beneficios a muchos productores leoneses de manzanas. El ejemplo lo da Herminio Carral desde Santa María del Monte del Condado.