



¿Quién le iba a decir a este Ingeniero Agrónomo, que cuando en 1968 plantaba unas tierras leonesas con manzanos y otros frutales acabaría transformandolos en una excelente sidra de Castilla y León? Pero así fue, como en los años de aquel mayo francés unas generosas tierras en Santa María del Condado vivirían el comienzo de su propia “revolución”. Hoy cuarenta años después el mayo francés pasó de largo mientras aquí podemos regarnos aún con esa excelente sidra nuestra.

Herminio Carral está detrás de este proyecto artesano en tierras leonesas: “En mis años de estudiante de Ingeniería técnica agrícola, me dio por plantar con mi padre unas tierras con frutales y las producciones que íbamos recolectando las íbamos vendiendo directamente de árbol a consumidor entre los vecinos de los pueblos limítrofes. Y así estuvimos veinte años llevando esa fruta del Bierzo, pequeñita pero muy sabrosa a aquellos pueblos donde no llegaba..

Con el paso de los años los pueblos fueron quedándose sin gente, así que no nos quedó más emedio que idear qué íbamos a hacer con todas aquellas manzanas y dado que ya vendía una pequeña parte de la producción a asturianos para que hicieran sidra, pues pensamos realizarla nosotros mismos.

A partir de ahí, me asesoré, solicité la ayuda de técnicos y comenzamos a probar allá por el año 88, elaborando una sidra en León.”

¿Herminio y en qué se diferencia tu sidra de otras...?

Pues básicamente en la materia prima. Utilizamos unas manzanas reinetas de la tierra, que es cierto que no dan mucho rendimiento pero sin embargo si dan una gran calidad de sidra. Pero como nuestro afán no es de rentabilidad sino de hacer un buen producto, estamos tan contentos. Nos da una sidra muy suave con poquita acidez y sin embargo con un poquito más de grado alcohólico que otras como la

asturiana o la vasca. Nuestra sidra alcanza los 6.5° de alcohol y rondando los 4.5° de acidez.

A mi me gusta decir que no sólo es artesana sino que además es también casera, ya que las manzanas son de casa, son todas de nuestra cosecha y producción, a las que no se les añade ningún tipo de aditivo.

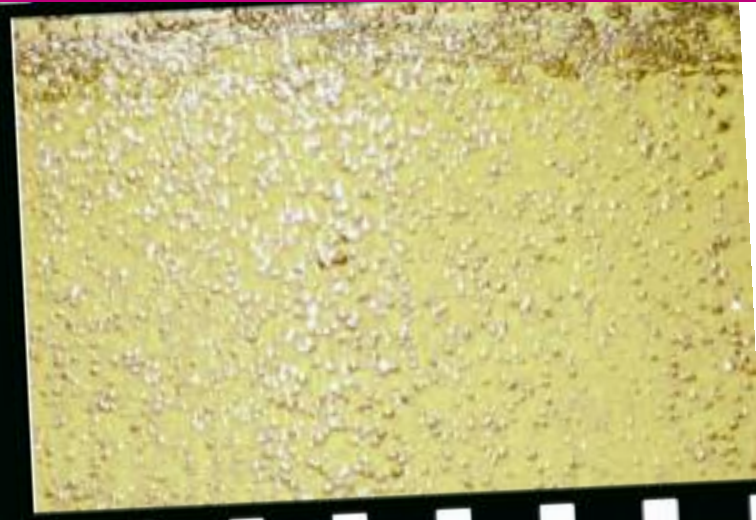
Hacemos una sidra artesana y manual, todo de forma muy tranquila y tradicional.

¿Y la venta, cómo fue aquello de comenzara vender un producto tan poco común en Castilla y León?

Pues como todo en la vida. Al principio fue muy despacito, comenzó a solicitármela los que ya me consumían las manzanas, que se atrevían y la probaban, así fuimos poco a poco mostrándosela y convenciendo a la gente.

Actualmente se producen unas 20.000 botellas con algo más de una hectárea de frutales y siguiendo un método no sólo tradicional sino muy artesano y manual, comenzando incluso en la recogida del fruto. La recolección de la manzana debe hacerse en su punto óptimo de maduración, realizándose ésta lo más tarde posible, por ser durante los últimos días que permanecen en el árbol, cuando su riqueza en azúcar y principios aromáticos aumenta con mayor rapidez. Las manzanas se deben recoger a mano, en cajas de madera y sobre árbol, para evitar magullamientos en los frutos, origen de pérdidas de azúcar y portillos de entrada a la podredumbre.

Posiblemente aquí radica el primer paso para que esta sidra sea considerada artesana y casera puesto que al ser las manzanas, la materia prima, propias se tiene un control total sobre ellas a lo largo de toda su vida. No se le añade ningún tipo de aditivo, luego la manzana es directamente exprimida en el molino-prensa que está situado en la propia finca para que no sufra alteracio-



nes ni transportes de más. Procedemos al triturado de la manzana: obteniendo una pulpa uniforme que pasa directamente a la prensa, para evitar que las pulpas expuestas al aire se vuelvan oscuras y el tanino se insoluble. Para el prensado no utilizamos prensa neumática sino que lo realizamos mediante una prensa semi-manual. Y una vez que ha fermentado, muy importante es nuestra práctica de dejarla en botella un mínimo de tres a cuatro meses, porque en ese tiempo dejamos que el carbónico se instale en la sidra lo que hace que surja esa aguja en el momento del consumo.

Llama la atención la seguridad con la que hace un montón de años uno se presenta en las tiendas para vender sidra de León, supongo que sería complicado, ¿no?

Pues hace 20 años era complicado. La suerte es que al principio no tuve que salir de casa ya que como te decía era la propia gente la que ya nos conocía y venía a por ella. Tras la mejora en las instalaciones que realizamos hace unos siete años y puesto que el descenso en la venta de fruta nos "obligó" a ir destinando cada vez más fruta a la producción de sidra, decidimos salir a venderla un poco más. A través de internet que es un medio en el que confiamos mucho y dándola a conocer todo lo que podíamos con viajes, ferias, etc. El darse a conocer ha sido esencial en los últimos años. Tu puedes tener el mejor de los productos, pero si sólo lo

conoces tú y cuatro amigos no le sacarás partido, así que nosotros comenzamos a movernos, como te digo en ferias en pequeñas tiendas delicatessen, etc. Hoy en día ya intentamos buscar la tienda con tráfico de gente, es decir la gran superficie, que es donde generalmente se produce el mayor consumo. Y en este aspecto ya hemos conseguido introducirnos en el Corte Inglés en León, en Barcelona con pequeñas cantidades en los cinco centros de la marca, también algo en Canarias, en fin luchando para que se de a conocer. Es curioso pero aquí se sigue consumiendo la sidra asturiana más que la que se produce aquí en Castilla y León. Sin embargo en ferias fuera de la región los consumidores se sorprenden de la calidad, del grado alcohólico y de la escasa acidez de esta nuestra.

El resultado, una sidra natural seca, con 6,5% de grado alcohólico y una acidez total de 4,5 gr./litro, con un aroma suave, transparente color y fino paladar, con la especial característica de la aguja natural que posee se considera una sidra natural de mesa y puede evitarse el escanciado.

Esta sidra se recomienda servir fresca, entre 8 y 10 grados de temperatura, para obtener su óptimo grado de sabor. Está recomendada para acompañar con carne a la plancha y a la brasa, así como todo tipo de mariscos y en los postres (puede sustituir al "cava").

Sidra Carral

Artesano: Herminio Carral

c/ Ricardo de la Cierva, 23 (Pol. Ind. Los Villares de la Reina) 37250 León

Tel. 923 204 103 / 655 959 177 / 607 300 358

sidracarral@ono.com www.sidracarral.com