

## ALIMENTOS DE CALIDAD

### SIDRA CARRAL

Aunque el tiempo ha hecho mella en las abundantes plantaciones de manzanos que existían en las riberas de León, emprendedores como Herminio Carral han sabido sacarles todo su jugo

## La sangre de las reinetas

MARIA JESUS MELGAR

Pocas plantaciones de manzanas quedan ya en las frondosas riberas de la provincia de León. El transcurrir de los años, el mismo que ha provocado la despoblación de los núcleos más pequeños ha hecho desaparecer también a estos frutales, al menos como medio de subsistencia y modo de vida.

Aunque todavía existen emprendedores que se resisten a perder esa tradición frutícola de la que vivieron sus padres. Es el caso de Herminio Carral, un empresario que se ha sabido sacar todo el jugo a sus manzanas.

Corría el año 1968 cuando este leonés, de Santa María del Monte del Condado, cerca de la capital, en su etapa como estudiante de Ingeniería Agrícola vio en la fruticultura una forma de vida. Su objetivo era vender directamente las manzanas del árbol al consumidor, sin pasar por intermediarios. La decadencia poblacional de la zona repercutió en el negocio, pero Herminio Carral se negó a perder la producción y buscó nuevas alternativas: elaborar sidra.

Gracias a él, León cuenta con su propia bebida natural de manzana, amén de la consagrada sidra del Bierzo, o de las afamadas de Galicia, Asturias, Cantabria o el País Vasco. Aunque lógicamente son distintas, puesto que la materia prima y el proceso de elaboración varía.

Este entusiasta de la fruticultura elabora la sidra a partir de manzanas completamente sanas y de calidad, tras un buen cultivo y una adecuada fertilización. «Aunque los tratamientos son mínimos, sólo los utilizo para controlar plagas y enfermedades, pero reduzco al máximo los pesticidas y los agentes químicos», explica Carral.

El proceso de elaboración de la sidra natural también sigue unas pautas rigurosas. La primera de ellas es trasladar la manzana directamente a la prensa, para que no llegue putrefacta; la segunda, extremar la limpieza en la fruta, para lo que Herminio Carral cuenta con un local completamente higiénico y fresco donde elimina las impurezas y gérmenes nocivos que puedan contener. Comienza pues el triturado de la manzana para obtener una pulpa uniforme, y pasa directamente a la prensa, para evitar que las pulpas expuestas al aire se vuelvan oscuras y el tanino se insolubilice. Es entonces cuando se somete a la presión correspondiente y se libera el mosto.



Herminio Carral escoge las manzanas con las que luego va a elaborar la sidra que produce en San María del Monte del Condado, en León. / FOTOS: MAURICIO PEÑA

El líquido obtenido se lleva a los depósitos de acero inoxidable para que fermente, o lo que es lo mismo, desdoble el azúcar en alcohol y en anhídrido carbónico. Al cabo de cuatro o cinco días y con una temperatura de doce a catorce grados, comienza la fermentación de forma rápida y tumultuosa que dura entre ocho y diez días.

Terminada la fermentación tumultuosa y cuando la densidad es de 1003 gramos por litro se somete a un trasiego, eliminando las borras de fermentación que se han depositado en el fondo de los toneles. Es a partir de ese momento cuando se produce la fermentación complementaria o lenta, que conviene sea a temperatura lo más baja posible, para obtener una sidra con mayor frescura y fragancia. «Esta segunda fermentación se produce desde enero a mayo, que reposa, y en junio se embotella», señala Herminio Carral.

Es entonces cuando de los depósitos, a través de mangueras, se pasa directamente el líquido a la llenadora de botellas, sin agitación, para aprovechar al máximo el carbónico obtenido en los toneles durante el periodo de reposo. Tras el corchado los vidrios se depositan apilados en doble columna y a una temperatura de doce a trece grados, sin moverse hasta su consumo.

La sidra natural que Carral produce es bien distinta a todas las demás que se elaboran en el norte de España. Mientras que la de León posee una acidez total de 4,5 gramos por litro, con un aroma suave, transparente y fino paladar, con la especial característica de la aguja natural, por lo que considera una sidra de mesa que no necesita escanciado. Su grado alcohólico es de siete en volumen.

«En cambio la asturiana cuenta con una acidez de 7,5 grados por litro, no tiene aguja o muy poca, y su grado alcohólico es de cinco», apunta Herminio Carral.

La sidra de León mantiene los carbónicos perfectamente en una copa de champán y es ideal para tomarla en mesa, con un buen menú compuesto por entrantes, mariscos y pescados, o con carnes a la plancha o a la brasa, además de con postres, ya que es una bebida que

puede sustituir al cava.

Se recomienda servir fresca, entre ocho y diez grados de temperatura, para obtener su óptimo grado de sabor. Aunque la producción de Carral es limitada, –unas 18.000 botellas anuales–, esta sidra natural leonesa puede adquirirse desde cualquier punto del país a través de su página web ([www.sidracarral.tk](http://www.sidracarral.tk)) aunque también distribuye en prácticamente toda Castilla y León, en Asturias y Extremadura.

Sidra Carral se ha constituido como una empresa de artesanía alimentaria que únicamente trabaja con materia prima de la mejor calidad y con una amplia abanico de variedades, entre ellas la reineta blanca de Canadá, la parda, belleza de Roma, montoto, mingan, golden delicious, starking y otras autóctonas sin identificar.

La recolección de las manzanas de mesa se hace directamente del árbol al consumidor. «El cliente visita la huerta durante el verano y elige el manzano que prefiere, se reserva y en el mes de octubre vuelve para coger el mismo la fruta», relata Herminio Carral.