

Elaboración de Sidra Natural en la Provincia de León

Por Hermínio Carral Castro (*)

INTRODUCCION

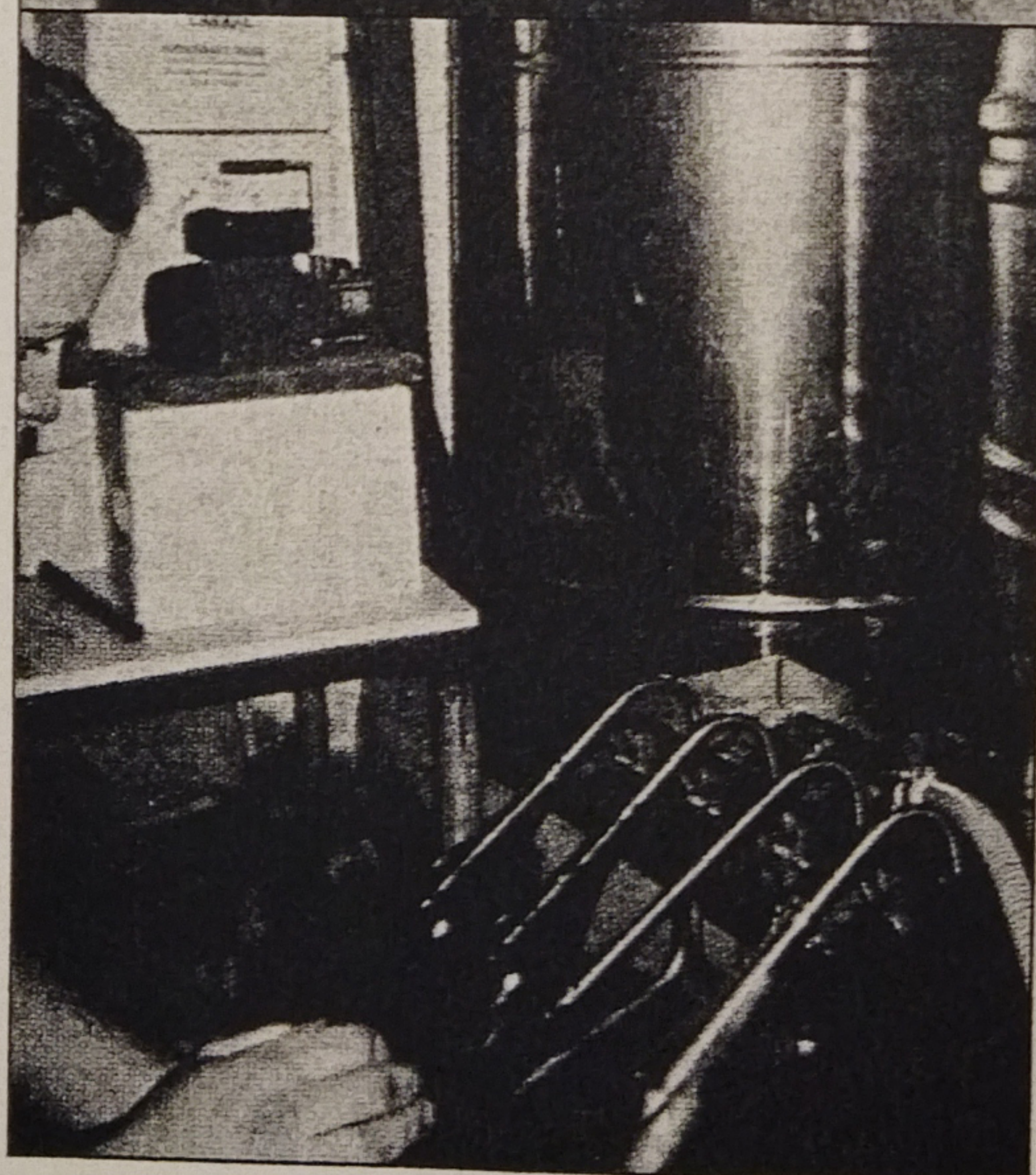
La sidra es una bebida alcohólica obtenida por la fermentación del jugo fresco de las manzanas, hallándose sus cualidades íntimamente ligadas a los frutos de los que procede. Según las distintas regiones y provincias donde se produzca la manzana y se elabore la sidra, hay sidras de Galicia, de Asturias, del País Vasco o de León, lógicamente son distintas sidras, dependiendo de la materia prima y del proceso de elaboración.

MATERIA PRIMA

En la provincia de León, sobre todo en las riberas, existen plantaciones de manzanos con variedades autóctonas, como las distintas "Reinetas" que tienen una excelente calidad, en azúcares, ácidos, pectina, aromas, etc., tanto para el consumo de mesa, como para la elaboración de sidra natural.

Tiene mucha importancia en la elaboración de la sidra, partir de frutos de calidad, que se producen con un buen cultivo y adecuada fertilización de los manzanos, así como los tratamientos mínimos para controlar las plagas y enfermedades que se puedan producir, pero reduciendo al máximo los pesticidas y agentes químicos.

Los mostos obtenidos de las manzanas de nuestra zona y sobre todo de las variedades "Reinetas", nos proporcionan una densidad de 1050 gr./ litro equivalente a 110 gr./ litro de azúcar, transformándose en una graduación



alcohólica de 6,50° en volumen. La acidez del mosto de la manzana se debe principalmente al ácido málico, que es el que domina en nuestras variedades de manzanas utilizadas en la elaboración, dando una acidez media de 3,5 gr./ litro.

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.

LOCAL DE ELABORACION, EQUIPOS Y UTILES.

El local de elaboración debe reunir las condiciones mínimas en cuanto a su estructura para facilitar las acciones de limpieza y desinfección: paredes con pintura plástica sobre enfoscado, piso de cemento, etc. También disponer de agua fría y caliente, saneamiento, luz eléctrica etc. Para ser más aséptico y facilitar la limpieza y desinfección, tanto la trituradora de manzana, prensa hidráulica, bomba de trasiego, los toneles y llenadora de botellas y zonas de

(*) Ingeniero Técnico Agrícola (León)



Para Profesionales

.....
contacto con la pulpa de la manzana ó los líquidos serán de acero inoxidable.

PROCESO DE ELABORACION DE LA SIDRA

La elaboración de la sidra, en nuestra bodega, se realiza en las siguientes fases:

- Preparación del mosto: lavado, molienda y prensado.
- Fermentación.
- Cuidados sucesivos: trasiegos, rellenos, etc.
- Embotellado.

Preparación del mosto.- Lavado de manzana: los frutos llevan consigo impurezas y gérmenes nocivos para la buena conservación de la sidra, desapareciendo al ser lavadas las manzanas con agua a presión. Triturado de la manzana: obteniendo una pulpa uniforme y directamente a la prensa, para evitar que las pulpas expuestas al aire se vuelvan oscuras y el tanino se insolubilice. Se somete a la presión correspondiente y se libera el mosto.

Fermentación. El mosto es llevado a los toneles de acero inoxidable donde se produce la fermentación, esta fermentación consiste en desdoblarse el azúcar en alcohol y en anhídrido carbónico. Al cabo de 4 ó 5 días y con una temperatura de 12° a 14° comienza la fermentación de forma rápida o tumultuosa y dura 8 a 10 días.

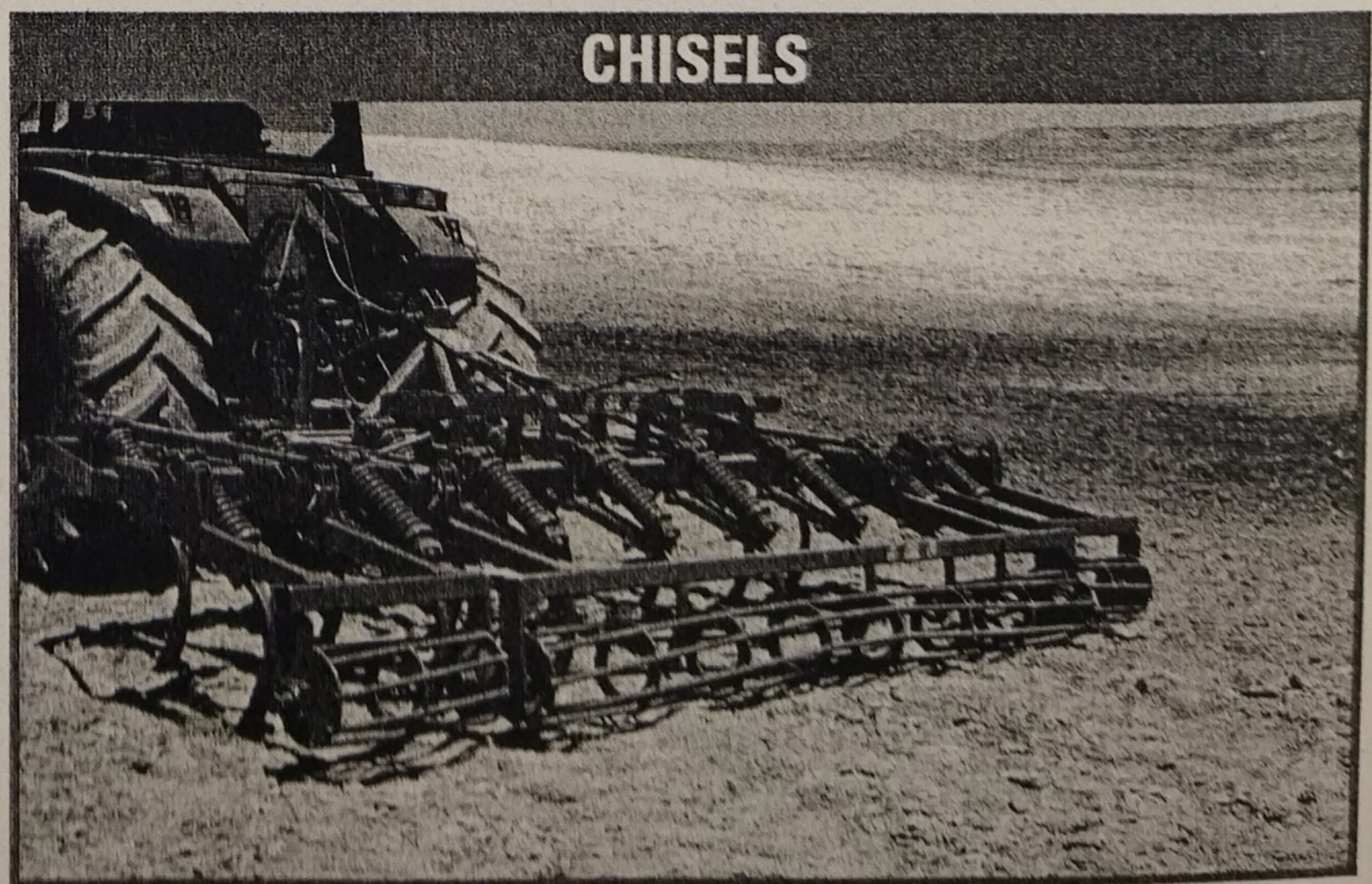
Cuidados sucesivos. Terminada la fermentación tumultuosa y cuando la densidad es de 1003 gr/litro se somete a un primer trasiego, eliminando las borras de fermentación que se han depositado en el fondo de los toneles. A partir de este momento se produce la fermentación complementaria o lenta; conviene que sea a temperatura lo más baja posible, pues se obtiene una sidra con mayor frescura y fragancia. Esta fermentación se produce durante el mes de Diciembre y Enero. Durante el mes de Febrero se somete a un segundo trasiego y se deja reposar hasta el mes de Junio en que se embotella.

Embotellado.- De los toneles, a través de mangueras se pasa directamente a la llenadora de botellas, llenando las mismas, sin agitación del líquido, para aprovechar al máximo el carbónico obtenido en los toneles, durante el periodo de reposo, corchando a continuación con tapones de corcho. Las botellas se depositan apiladas en doble columna y a una temperatura de 12 a 13 grados, permaneciendo sin moverse hasta su consumo.

CONCLUSION

Con las manzanas de variedades autóctonas que tenemos en la Provincia de León, siguiendo los procesos que hemos relatado en esta información, obtenemos una sidra de gran finura y aroma suave, de trasparente color y fino paladar, con la especial característica de la aguja natural que posee. Elaboración artesanal y fermentación lenta son las causas especiales de este producto; de esta manera conseguimos una sidra natural seca, con 6,5% de grado alcohólico y una acidez total de 4,5 gr./litro, con suficiente aguja natural, no siendo necesario escanciarla, se considera una sidra natural de mesa.

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 de ternera de León a la plancha o a la brasa, queso y cecina de León así como todo tipo de mariscos.



JULIO GIL ÁGUEDA E HIJOS, S.A.

Fábrica de maquinaria agrícola

Ctra. Alcalá, km. 10.

28814-DAGANZO (Madrid)

Tels: 91 884 54 49 - 91 884 54 29.

Fax: 91 884 14 87.