

Arantast

Una sidra aranesa sense sulfits en el pòdium internacional

En Henning Gerdt fa sidra des que era petit a casa els seus pares, a Alemanya. Quan es va traslladar a Catalunya, per mals d'amor, poc s'ho devia pensar que amb els anys en tornaria a fer, de sidra, i que la faria de tanta qualitat que mereixeria el reconeixement en el premi internacional més important, el Cider World Award 2019. És una sidra sense sulfits, elaborada amb els ferments naturals de les pomes des de les fredes terres de la Vall d'Aran.

TEXT: ALBA GROS. IMATGES: CHARLES-ANDRÉ DESCOMBES

És difícil dedicar-se al món de la sidra en un país bolcat al vi. Així en Henning Gerdt constata com el fet de guanyar un dels premis de més reconeixement internacional tampoc serveix perquè la seva sidra –en el lloc número 9 entre les 10 millors del món– interessi gaire més al sector de la restauració i al comerç. I és que quanta gent demana sidra quan va fer el got a un bar o quanta en compra per compartir en un sopar amb els amics? El nostre interès per aquesta beguda alcohòlica sembla reservat als viatges a Astúries i altres zones del nord de la Península on, allí sí, bevem sidra perquè és el que se suposa que escau al lloc.

Però la sidra no és exclusiva d'Astúries i per exemple a Les, a la Vall d'Aran, en feien abans de la Guerra Civil, una tradició que en Henning ha recuperat a partir dels seus coneixements familiars de quan era xic i n'elaboraven a Alemanya pel consum de casa: *“El meu pare era tan alemany que seguia les instruccions del llibre al peu de la lletra i ens feia treure fins i tot les llavors! Però fermentava la sidra tumultuosament i el resultat no era massa bo”*.

D'això ja fa un munt de temps, perquè en Henning ha trobat, entre Bausen i Les, el racó de món on fer família i on dedicar-se a allò que més li agrada: les pomes i la sidra.

Quan acaba la seva jornada de mecànic en una pedrera, en Henning explora les pomeres escampades i abandonades aquí i allà per anar descobrint varietats i sabors que poden resultar interessants per elaborar la sidra. Al seu municipi hi havia camps dedicats a aquest fruiter que es van anar abandonant. Ell n'ha pogut recuperar uns quants i recentment plantar-ne alguns de nous. No ha estat gens fàcil: ha hagut de fer sobreviure els arbres a la voracitat de cervols, a ovelles afamades que en menjaven fins i tot l'escorça i a motoserres amb ganes de finiquitar plantacions, però se n'està sortint. Des del 2014 comercialitza sidra artesana, amb més ànim que èxit, sota la marca Arantast, junt amb mostassa i vinagre de poma.

Els principis de la seva aventura aranesa es



remunten al 2008, quan en Henning va descobrir per boca d'un hotelier que a l'Aran també s'havia fet sidra. I així va anar que van premsar els primers 50 litres utilitzant encara una vella trinxadora amb pistons de fusta. Les pomes van sortir dels camps i de les pomeres abandonades del poble.

En Henning tenia especial interès de salvar les varietats antigues, i això el va impulsar a frenar-ne la destrucció. Però evidentment li resultava molt difícil identificar-les. El 2010 va aconseguir que el Consell General de l'Aran encarregués una prospecció per conèixer la biodiversitat de pomeres de la comarca. L'estudi va donar com a resultat el document Prospecció de varietats antigues de fruita a la Val d'Aran –que trobareu a associaciolera.org– i la implantació d'un viver amb les varietats recollides.

Les pomes més interessants per fer sidra són les més tardanes, amb una proporció de sucre elevada i un bon contingut d'acidesa, que fa que es guardin millor. En Henning té una quinzena de varietats identificades que són especialment idònies, però com que no donen prou producció, ara com ara s'ha de conformar a treballar amb una barreja de 35 que en la darrera temporada li van donar 2800 litres de most.

“Sí que m'agradaria elaborar una sidra sempre amb les mateixes varietats, però els arbres es fan vells i cada vegada donen menys”. La reineta, la reineta gris del Canadà, la cara bruta, la morro de llebre... en Henning ens en cita algunes i ens explica que moltes d'elles varen arribar des de França quan el túnel de Vielha encara no s'havia construït. La



És una sidra seca de llarga fermentació, que aprofita el procés de fermentat de la mateixa fruita

seva il·lusió és poder elaborar una sidra de finca amb varietats seleccionades. Ja té un parell de camps plantats en terres que li han cedit.

El seu sistema de propagació es basa en empeltar sobre peus d'un any i deixar-los al seu petit hort uns quatre o cinc anys abans de trasplantar-los definitivament a camp. La resta de pomes les cull gràcies a acords amb els propietaris, ja siguin de camps o d'algun exemplar solitari, situació que ha fet desdir en Henning de donar-se d'alta, de moment, al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

La gestió dels fruiters no és el que li porta més feina. Només adoba les pomeres amb la pasta que queda del premsat i amb els fems d'un ramat d'ovelles que hi pastura (a canvi de most per al pastor). Malures de les pomeres? Doncs no s'hi atabala gens: "No tinc temps ni diners per fer tractaments", fet ben comprensible tenint en compte que la seva feina principal és treballar 40 hores a la setmana com a mecànic en una pedrera. Quan arriba el temps de la collita, en Henning agafa vacances per resseguir els camps amb borasses i bastons per fer caure les pomes, collir-les i començar el procés –amb ajuda familiar– als baixos que té llogats al centre del poble de Les. Hi va haver d'invertir 30.000 euros per deixar-los a punt, i just en aquests moments està cercant alguna persona que faci una elaboració compatible amb la seva per compartir el cost del lloguer.

Els secrets de la fermentació

"És important que no entri cap poma feta malbé, perquè no hi afegim sulfits", puntualitza el Henning mentre ens ensenya la sala on es premsa la sidra. Els sulfits tenen propietats antisèptiques que protegeixen de contaminacions que poden inhibir la fermentació. Aquesta característica fa que la seva sidra només es guardi uns tres anys i que s'hagi de conservar en un lloc fresc, per sota els 26°C.

Les pomes es renten i es revisen manualment abans de trinxar-les i deixar-les macerar en un cup. "Amb l'experiència saps si pots deixar-les macerar més o menys hores". Quant més temps es maceren, més viu és el color. D'aquí passaran a la premsa, i després el most anirà a la tina on començarà la fermentació, una etapa crucial per aconseguir una bona sidra.

El most ha de fermentar a una temperatura fresca perquè sigui un procés lent i es conservin les aromes. En Henning sempre busca que estigui per sota dels 10°C, endarrerint l'elaboració de la sidra a l'octubre i fins i tot al novembre. Si la temperatura puja, la fermentació s'accelera i es perden les aromes. Per controlar-la es pot trascolar una o dues vegades, malgrat que ell cada vegada n'és menys partidari perquè "la sidra perd cos, i a mi m'agrada que tingui cos". El procés té un resultat diferent cada any perquè depèn en part del grau de sucres de la fruita, i perquè les quantitats i les varietats de poma no són sempre les mateixes.

La seva sidra, de fet, és ben diferent de les que podem trobar a altres parts de l'Estat. És més suau, no cal abocar-la (escanciar) perquè el procés de fermentat acaba a l'ampolla mateix i per tant no cal oxigenar per obrir les aromes i fer-ne sorgir les bombolles. És una sidra seca de llarga fermentació, que aprofita el procés de fermentat de la mateixa fruita.

No inocular amb llevats fa que el procés d'arrencada de la fermentació sigui més arriscat. Per aquest motiu, en Henning comença amb petites quantitats en un espai a més temperatura. Una part del most fermentarà en barrica d'acer inoxidable, i l'altra en barriques de castanyer, que és una fusta que no deixa tant regust com ho fa el roure. El most fermentarà entre novembre i maig. El mes d'abril, quan encara queden sucres al caldo, es començarà a embotellar perquè la fermentació acabi dins l'ampolla. El most de les varietats més primerenques, com ara les golden o les reinetes, servirà per fer-ne vinagres, suc, puré i mostassa amb concentrat de suc de poma com a substitut de la mel, ideal per a persones vèganes.

De 100 quilos de poma tardana en poden sortir entre 35 i 40 litres de most. En canvi, de 100 quilos de poma primerenca en poden sortir uns 50 litres perquè contenen més proporció d'aigua.

A Catalunya hi ha altres productors de sidra artesana com en Henning, persones que tenen veritable devoció per a aquest espumós fet de poma i que intenten guanyar-se el paladar d'un país que no les contempla dins les possibilitats de begudes alcohòliques. Tindran prou potència per fer-se un lloc en el mercat tal i com han fet les cerveses artesanes? O hauran de sortir fora de Catalunya per poder créixer i prosperar? El que és evident és que no ho tenen gens fàcil malgrat que puguin donar sidres excel·lents de reconeixement internacional. ✿