

Cider voor het eerst een trend in Nederland

Cider is een wijn die van appels is gemaakt. Het appelgoedje, dat ook van peren gemaakt kan worden (poiré of perry) bevat tussen de vijf en tien procent alcohol en is van droog (sec - brut - dry) tot zoet (demi sec - doux - medium sweet) verkrijgbaar.



De meesten verwachten dat cider altijd mousseert maar het drankje kan ook geheel stil zijn zoals bij vele Engelse ciders. Hij kan ook ontzettend heftig bruisen zoals sommige Normandische en Bretonse ciders. En dan is er de sidra in Asturië, Galicië en Baskenland die pas tot leven komt als ze vanuit een flinke hoogte in het glas wordt geschonken. Deze Noord-Spaanse regio wordt als het oudste, nog bestaande cidergebied van de wereld beschouwd. In Duitsland en Oostenrijk is er natuurlijk nog appelwein (ook: most of viez), maar volgens kenners is dit geen cider doordat er andere appels gebruikt worden en doordat er naast de aanwezige appelfgist, ook wijn- of champagnegist aan het rijpingsproces wordt toegevoegd.

In Ierse en Engelse pubs in Nederland is er al decennialang cider aan de tap. Daarbij gaat het echter meestal om fabriekscider waarin, als je geluk hebt, 35 procent appelsap in zit. Niet eens altijd het sap van echte 'ciderappels'.

Cider is volgens kenners voor ongeveer een derde gemaakt van ciderappels en zeker niet van appels

die bij de groenteboer liggen. Want net als in een wijndruif, zit er in een klassieke ciderappel tannine. Deze bitter smakende stof zit in de schil en het vruchtvlees en fungeert als een stabilisator in het rijpingsproces waardoor verkeerde bijsmaken worden voorkomen. Tannine zorgt ook voor body, een droge afdrank en verlengt de houdbaarheid. Qua proces is ook het maken van cider grotendeels hetzelfde als dat van wijn: persen, rijpen op het vat en bottelen.

Sinds een paar jaren is er ook in ons land een trend in ambachtelijk gemaakte appelcider. Geen fabrieksmatig gemaakte cider, maar een product dat de Britten kenmerken met de naam Real Cider of Craft Cider. Een cider die voor honderd procent uit het sap van ciderappels bestaat.

Franse cidermakers passen meestal aan het eind van het proces nog eens de Normandische of Champagne-methode toe, waarbij de cider nagist op de fles. Er zijn ook enkele Britten die dat (nog) doen, maar dit is vrij zeldzaam. Een van hen is de cider farm Burrow Hill in het graafschap Somerset, dat de

mousserende cider Kingston Black Sparkling Cider maakt (verkrijgbaar bij www.ciderwinkel.nl). Deze ambachtelijk gemaakte mousserende ciders -zowel de Franse als de Britse- zijn vrij prijzig, want het proces is erg arbeidsintensief. Wie op vakantie in Normandië of Bretagne is geweest, kwam wellicht voor een paar euro aan een cider die op een champagnefles is gebotteld. Maar weet dan, dat deze vrijwel altijd fabrieksmatig tot stand kwam, waarbij er 'op de fabriek' gewoon wat koolzuur is toegevoegd.

Overigens waren de Britten ooit de eersten die Sparkling Wine of Sparkling Cider aan het publiek konden aanbieden. Ongeveer een decennium vóórdat Dom Pérignon in de zeventiende eeuw zijn champagnes op de markt zette. De verklaring is eenvoudig. De champagnemethode zou al eeuwen eerder zijn uitgevonden, maar nooit was iemand erin geslaagd om deze op een fles te doen die bestand was tegen de hoge druk. In Groot-Brittannië slaagde Philip Merret daar wel in. Frankrijk importeerde al gauw dit verre anglais naar hun land. Een en ander hierover is terug



te vinden op de Engelstalige Wikipedia-pagina over champagne. De Franstalige versie rept hier (uiteraard) niet over.

Klimatologisch gezien had het gekund dat er ook in Nederland een cidertraditie was ontstaan maar kwekers hebben zich hier door de eeuwen heen maar weinig met zulke appelsoorten beziggehouden. In Frankrijk, Engeland, Duitsland, Spanje en Baskenland wordt cider al minstens sinds de middeleeuwen gemaakt. De eerste verwijzing naar cider dateert uit de Romeinse tijd. In het jaar 55 voor Christus, toen Julius Caesar met de verovering van Groot-Brittannië begon, troffen zijn soldaten Kelten aan, die van het sap van de wilde (crab) appel een alcoholische drank maakten. Eten konden de Kelten deze appel niet vanwege de bitterheid en scherpte. Zelf plantten de Romeinen er meegenomen soorten. Een paar eeuwen later gebruikte St. Jerome de term *sicera* om cider te omschrijven. Overgenomen van het Griekse woord *sikera* dat 'bedwelvende drank' betekende. De 14e-eeuwse Engelse kerkhervormer en Bijbelvertaler Wycliffe vertaalde 'sterke

drank' als 'sidir'.

In Engeland kwamen verfijndere ciderappelsoorten pas binnen na de inval van de Normandiërs in Engeland, de zg. Norman Conquest in 1066. Zij introduceerden daar onder meer de Pearmain, de oudst geregistreerde appelsoort in de UK. Normandië had de aanwezigheid van de klassiek-bittere tanninerijke soorten weer te danken aan de Moren in Spanje die appels naast sinaasappels in boomgaarden kweekten. Ook de techniek van het persen zou zijn afgekeken van de olijfpers die uit Arabische gebieden was meegenomen. Tegenwoordig zijn er honderden verschillende soorten ciderappelrassen te vinden, alleen al in Engeland zouden er ruim vierhonderd zijn geteld.

Voor een goede balans in de smaak, mengen de meeste makers meerdere soorten, het zg. blenden.

Globaal zijn de ciderappels te verdelen in vier types: zoet (veel appelsuikers, weinig tannine en zuur, zoals de Sweet Coppin), bitterzoet zoals de Dabinett-appel (veel tannine maar weinig zuur, in Somerset is men daar dol op), scherp (veel zuur, weinig suiker en tannine,

bijvoorbeeld de Crimson King) en bitterscherp zoals de Foxwhelp (veel zuur en tannine). Van de vier soorten maken de cidermakers unieke blends, die variëren van sweet en medium-sweet tot medium-dry en dry met een alcoholpercentage tussen de 4,5 en 8 procent. Hier en daar wordt de laatste jaren, bij een goede oogst, ook een single variety verkocht.

Terwijl in Europa onder cider vergist appelsap wordt verstaan, staat cider in de Verenigde Staten sinds de drooglegging voor ongefermenteerde appelsap, vaak gemaakt van bitterzoete appels. Alcoholische cider heet in Canada en de VS hard cider. De Canadezen staan bekend om hun ice cider, deze is van appels gemaakt die minstens een nachtvorst aan de boom hebben gehangen, voordat ze geplukt worden.

Ambachtelijk gemaakte cider is in de 'oude ciderwereld' weer helemaal in de mode, net als in de hoogtijdagen in de zeventiende en achttiende eeuw, toen cider in gegoede kringen zelfs de voorkeur genoot boven, als kwalitatief bekend staande, Franse witte wijnen. ▶

In de Britse steden duiken steeds meer ciderbarretjes op, bezocht door een hip publiek, dat er cider keurt op een manier die te vergelijken is met een wijnproeverij. In het havengebied bij het centrum van Bristol kunnen er tegenwoordig op loopafstand wel drie cidergelegenheden worden bezocht. Van The Apple op een boot in de rivier de Avon (www.applecider.co.uk), via Bordeaux Quay (www.bordeaux-quay.co.uk) naar de overkant van de rivier waar The Orchard Inn zich bevindt, die door de grootste bieren cidereorganisatie Camra in 2009 is uitgeroepen tot beste nationale cider & perry pub.

In Nederland schrijven sinds 2009 culinaire recensenten over ambachtelijke en biologische cider als het hippe alternatief voor wijn en bier.

Ambachtelijke cidermakers blijken in de praktijk weinig concurrentie te hebben van de industrie. Een goede cider maken is namelijk te complex. Om een goede smaakbalans op te bouwen, zitten er vaak wel tien appelsoorten in een cider; van bitterzoet tot zoet, afhankelijk van de hoeveelheid suiker, tannine en appelzuren die erin zitten.

In Nederland is de Ciderwinkel de enige specialist in ambachtelijke en biologische cider uit Groot-Brittannië. Via de webshop op www.ciderwinkel.nl en via kraampjes tijdens fairs en streekmarkten worden ciders verkocht van oude ciderhuizen zoals Sheppy's en Perry's en van jongere ambachtelijke makers zoals het biologische ciderehuis Dunkertons. Daarnaast cidereport (in Frankrijk heet dat pommeau) en de uitmuntende champagnecider, die de Ciderwinkel importeert van cidermaker Julian

Temperley van Burrow Hill in het Engelse Somerset.

Lezers van Pomospost krijgen 10 procent korting op hun eerste bestelling bij Ciderwinkel. Stuur daarvoor ná uw bestelling een aparte e-mail naar info@ciderwinkel.nl waarin u vermeldt dat u lezer bent van Pomospost. 🍏

*Tekst: Raúl Henriquez
info@ciderwinkel.nl*

