

Voor veel Nederlanders is cider appelsap met prik en alcohol. Maar de liefhebber van een 'dry cider' weet beter. Cider kan een complexe smaak hebben, vergelijkbaar met speciaal bier. Dat soort cider maakt de biologische wijngaard Dassemus in het Brabantse Chaam.

TEKST MARCEL VIJN | FOTO'S DASSEMUS

JONGE NEDERLANDSE WIJNBOER ZOEKT KWALITATIEF HOOGWAARDIGE UITBREIDING VAN ASSORTIMENT

VOOR DRY CIDER HOEF JE NIET MEER NAAR ENGELAND



Ron en Monique op de tractor

Als ik Ron Langeveld, eigenaar van wijngaard Dassemus, bel om een afspraak te maken voor een telefonisch interview zegt hij: "Waarom niet nu, ik ben toch met een simpel klusje bezig". Hij is op dat moment in de wijngaard druivenranken aan het opbinden.

De aanleiding om Ron te bellen is niet wijn maar cider, wat hij ook maakt. In Nederland wordt cider steeds populairder. Het wordt gemaakt van b-keus appels van laagstamboomgaarden of van appels van oude hoogstamboomgaarden. Bij de laatsten wordt er vaak eerst van een deel van de appels sap gemaakt maar als dat teveel wordt, worden de appels gebruikt voor cider. De prijs van de b-keus laagstamappels is laag en die van hoogstamappels is erg laag (vaak in ruil voor flessen cider). Probleem is wel dat in deze appels genoeg suikers aanwezig zijn maar niet de benodigde zuren en bitters (tannines). Daarom is de Nederlandse cider over het algemeen nogal zoet van smaak. In het buitenland wordt cider gemaakt van specifieke ciderappels, dit levert een veel complexere

smaak op. In Nederland worden nu geen specifieke ciderappels geteeld. Tijdens de laatste Bio-beurs, proefde ik op het Streekplein een cider van Nederlandse bodem die zich kan meten met de betere Engelse 'dry cider'. Vandaar mijn belletje naar Dassemus waarbij ik Ron dus aan de lijn krijg.

De wijngaard is biologisch, maar de appels komen van hoogstamfruitbomen en appeltelers in de buurt. De appels die voor cider gebruikt worden, kunnen niet aan consumenten worden verkocht en kunnen zo toch nog nuttig worden gebruikt." Ron maakt ook cider van peren en van combinaties van appels en peren. In 2019 produceerde hij circa 6.000 liter cider. Een derde onder eigen naam en twee derde voor fruittelers en bezitters van hoogstamboomgaarden. De verkoop van de cider blijft lastig want Nederland is (nog) geen ciderland. Daarom werkt Ron liever in opdracht, dan hoeft hij zich niet druk te maken over de afzet. Cider onder eigen naam gaat naar winkels en restaurants voornamelijk in de randstad.

Van een Elstar of Jonagold kun je geen goede cider maken." Daarom gebruikt Ron minimaal vijftig procent goudrenet in zijn cider. Daar kun je dan zoetere appels bijmengen. "Ik maak cider met de kennis van een wijnmaker." Dat betekent een langere pulpvergisting en daardoor meer smaak. De meeste cidermakers persen de pulp direct uit en gaan dan pas vergisten. Ron houdt dan vijftig procent sap over, de rest wordt verstoekt tot een met calvados vergelijkbare eau de vie. Deze appel eau de vie wordt vervolgens gerijpt op eikenhouten vaten voor een mooie ronde smaak met lichte houttonen. De distilleerketel wordt ook gebruikt voor het maken van grappa (van druivenschillen) en whisky. Daarnaast heeft Ron een klein voedselbos aangeplant met o.a. lijsterbes, sleedoorn en vlierbes. Ook de bessen daarvan gaan straks de distilleerketel in.

Zijn kennis als wijnmaker gebruikt hij ook bij het gebruik van de juiste (wijn) gist. Dat is heel belangrijk voor de smaak van cider. Bij Dassemus worden ook wel



Foto Ekoland

In de randstad houden ze van een drogere op de fles gegiste cider.

gisten gebruikt die van nature in de lucht voorkomen maar alleen in de wijn. Deze natuurwijn - ook wel vin naturel of vin nature genoemd - heeft een uitgesproken smaak en gaat naar liefhebbers in de randstad. Daar houden ze ook van gisting op de fles, wat een drogere cider oplevert omdat de restsuikers worden omgezet in koolzuur. Het proces is vergelijkbaar met dat van champagne. De rest van Nederland heeft liever een cider met een zoetje, daarvoor wordt koolzuur toegevoegd.

Voor het toevoegen van koolzuur moet Ron naar Duitsland omdat ze daar ook kleinere partijen cider van koolzuur kunnen voorzien. In Nederland kan dat niet. Vorig jaar is Ron begonnen met rijping op eikenhout. Door de rijping zijn er minder zuren en dat in combinatie met rijping op de fles geeft een hele mooie cider. Zo zijn ze bij Dassemus continue bezig hun cider te verbeteren. ■

Marcel Vijn is onderzoeker bij Wageningen Research.



Foto Ekoland



RON LANGEVELD, EIGENAAR BIOLOGISCHE WIJNGAARD DASSEMUS

Ron Langeveld is een nieuwe intredere in landbouw. Hij studeerde theoretische wiskunde in Leiden en ging daarna werken voor telecombedrijf Ericsson. Maar dat beviel niet en toen zijn ouders naar het platteland in Brabant verhuisden, begon hij met vijftig druivenplanten in hun achtertuin om zijn eerste flessen wijn te maken. Een paar jaar later kochten zijn ouders drie hectare grond erbij en nam hij het besluit om professioneel wijnboer te worden. In 2005 werden met behulp van vrienden en familie 4.500 druivenstokken aangeplant en in 2006 nog eens 4.500 stokken. Inmiddels staan er 16.000 stokken op 4 hectare. Er is gekozen voor soorten die zoveel mogelijk resistent zijn tegen meeldauw en andere schimmelziekten. Er wordt niet gespoten, ook niet met biologisch toegestane middelen als zwavel en koper. Tussen de druiven worden elk jaar groenbemesters gezaaid. "We hebben een eigen mix gemaakt van diverse vlinderbloemigen,

bladramanas en afrikaantjes. 's Zomers staat alles in bloei en dat ziet er geweldig uit." Financiering was een probleem: "Banken stappen niet zo snel in zo'n nieuwe bedrijfstak. Bij een nieuwe varkensstal weten ze precies hoe het werkt, maar van Nederlandse wijnbouw hebben ze geen idee." Financiering via een bank is uiteindelijk wel gelukt voor de grond, de rest is gefinancierd met eerst eigen middelen en later met de opbrengst van de wijngaard. "Misschien zou ik nu wel voor crowdfunding kiezen ook vanwege de mogelijke klantenbinding." Sinds een paar jaar maakt Dassemus cider van voornamelijk Brabantse Appels. "De eerste jaren zijn we bezig geweest om uit te zoeken welke appelsoorten het beste geschikt zijn voor cider. Door van meerdere soorten apart wijn te maken en deze daarna te mengen hebben we een mooi gebalanceerde cider gemaakt met voldoende zuur, zoet en bitter."