

# CIDER – ET ALTERNATIV TIL ØL

Dansk stærk cider på Ølfestival 2003 i Valby Hallen

• AF KIM JOHANSEN, CIDERMASTER, POMONA CIDER •



De fleste ølentusiaster kender den britiske søsterorganisation CAMRA – CAMpaign for Real Ale. Da cider er en meget traditionsrig drik på de britiske øer, har CAMRA en komité, der hedder APPLE. APPLE arbejder for at udbrede kendskabet til Real cider.

## CIDER ER GÆRET PÅ ÆBLEMOST

Cider er en drik gæret på æblemost til et indhold af alkohol på mindst 2 % vol. og under 8,5 % vol. I Storbritannien, Irland, Frankrig og Spanien gæres cider traditionelt på specielle cider æblesorter. Disse sorter er mere bitre end spise- og madæbler, da de indeholder mere garvestof. Sorterne blandes således, at cideren får den tilsigtede sødme, surhed og bitterhed. Spise- og madæbler kan også sagtens anvendes, men giver en mindre bitter cider.

I Danmark er det oplagt at fremstille cider på spise- og madæbler. Danmark ligger tilpas nordligt til, at æblerne modnes langsomt i det relativt kolde efterår. Dette giver nogle mere aromatiske æbler end æbler fra Sydeuropa.

## FREMSTILLING AF CIDER

Cider gæres på æblemosten, som den er eller på et æblekoncentrat tilsat vand. Koncentrater giver en cider, der er mere ens fra gang til gang, men til gengæld tabes efter min mening noget af smagen. Man kan også tilsætte ekstra sukker til mosten for at opnå et højere alkoholindhold ved gæringen. Gæringen foregår traditionelt med det gær, der nu engang er på æblerne og i produktionsudstyret, men mange bruger udelukkende rengærkultur. Generelt gærer man cider lidt varmere end øl.

Efter alkoholgæringen gennemgår cideren en eftergæring – den såkaldte malo-laktiske fermentering. Eftergæring foregår vha. en mælkesyrekultur, der omdanner æblernes æblesyre (malat) til mælkesyre (laktat). Omdannelsen afhænger oftest af, om der er en mælkesyrekultur i de egetræsfade, man traditionelt lagrer cider på. Nogle synes omdannelsen er uønsket, og den er generelt svær at styre. Man kan bedre styre omdannelsen ved at tilsætte en mælkesyrekultur.

Cider færdiggøres nogenlunde som øl med stabilisering, filtrering, tilsætning af kulsyre og tapning. Mange tilsætter sukker for at søde, men også ugæret most kan anvendes.

## CIDER ER IKKE BARE CIDER

Cider opdeles ligesom vin i typer fra tør over medium tør og medium sød til sød. De engelske typer er generelt mere tørre end de franske og de spanske typer. Alkoholstyrken i de fleste cidere



Brygmester Kim Johansen præsenterer dansk cider på Ølfestivalen i Valby.

ligger på 5-6 % vol., men varierer fra de sødste franske på 2 % vol. til de stærkeste engelske på 8,5 % vol.

Cider fremstillet på én enkelt æblesort er blevet populær i England, og det er meget spændende at opleve, hvor forskelligt sorterne kan smage. Der er forskel på cider lavet på cideræbler og spise- og madæbler, men også indbyrdes på cideræblerne. Nogle er direkte uegnet til enkeltsorts cider pga. høj surhed eller bitterhed.

I England findes såkaldt white cider, som er helt klar og meget stærk (7,5-8,5% vol.). White cider er kulfiltreret for at fjerne farven, men desværre fjernes også en hel del af smagen og aromaen. Den er bedst egnet til en hurtig brandert!

Cider er også grundlaget for det engelske cider brandy og det franske Calvados, som begge er spiritus destilleret på cider. I Frankrig laves en blanding af cider og Calvados til en hedvin kaldet 'pommeau'. Syrnes cider med en eddikesyrekultur kan man få æblecidereddi-ke, som kan bruges i mad som vineddike eller som et helseprodukt.

Egentlig skal cider være gæret kun på æblemost. Hvis der bruges pærer, hedder det perry. Perry fremstilles i England på specielle perry pæresorter, som er meget hårde og nærmest uspiselige. Perry er ikke nær så udbredt som cider, men nogle pæresorter kan efter min mening give en virkelig god perry, der tåler sammenligning med en god hvidvin.

## CIDER I ENGLAND OG FRANKRIG

I sommeren 2000 var jeg på en studietur til England og Frankrig og besøgte en række ciderproducenter. Turen var gjort mulig gennem et legat fra Bryggeriforeningen og Ulrich Brinch og hustrus mindelegat. Jeg besøgte både store og små producenter med meget traditionelle produktionsmetoder såvel som med moderne automatiserede produktionsanlæg.

England er verdens største cidermarked og er domineret af 2 store producenter: H.P. Bulmer og Matthew Clark.

Bulmer er verdens største ciderproducent med mærker som Strongbow, Woodpecker og Scrumpy Jack. Bulmer står i Guinness Rekordbog med verdens største drikkevaretank på 7.270.000 liter! Matthew Clark er en fusion af bl.a. Taunton Cider og Gaymers' og er kendt for mærker som Olde English, Blackthorn og Diamond White. England har 4 mellemstore producenter, hvoraf jeg besøgte Weston's og Thatcher's. Desuden er der ca. 200 gårdproducenter med en lille produktion, men ofte med meget spændende og velsmagende cidere.

Cider i Frankrig produceres hovedsageligt i Normandiet og Bretagne. Man bruger ofte en proces kaldet *défécation*. Ved denne proces dannes en såkaldt brun hat på toppen af æblemosten før den sættes til gæring. Denne brune hat indeholder en del kvælstof fra mosten, og den fjernes før gæringen. Formålet er at sulte gæren, så den ikke kan bruge alt sukkeret i mosten, og derved får man en naturlig sød cider. I Frankrig fremstilles cider som et alternativ til vin, hvilket også ses af flaskerne, som for størstedelens vedkommende er 75 cl vinflasker. Den største producent er Loic Raison og der er mange små gårdciderproducenter.

## DANSK CIDER

Pomona cider lancerer en dansk produceret cider på Ølfestivalen 2003 i Valby Hallen. Det første produkt kalder vi Gylden cider efter farven og styrken, der ligger på niveau med gulddøl (5,8 % vol.). Pomona gylden cider er udviklet i samarbejde med Ørbæk Mostfabrik A/S, som også fremstiller cideren for Pomona cider. Cideren bliver løntappet på Ørbæk Bryggeri.

Pomona gylden cider er baseret på danske æbler hovedsageligt dyrket på Fyn. Der bliver ikke anvendt koncentrat, idet jeg mener, at kun ved en nænsom behandling af råvarerne bliver den gode smag og kvalitet bevaret. Derfor bliver der heller ikke tilsat konserveringsmidler eller kunstige aroma- og farvestoffer.

Mosten tilsættes lidt sukker og gæres med en udvalgt gærkultur. Til den malo-laktiske fermentering bruger vi en kultur, der normalt anvendes til malo-laktisk fermentering af hvidvin. For at afrunde smagen tilsættes ugæret æblemmost. Cideren filtreres, og der tilsættes kulsyre. Pomona gylden cider lanceres på 33 cl klare glasflasker.

Læs mere på [www.pomona.dk](http://www.pomona.dk).