

Smagsbedømmelse af 4 cider-produkter fra det danske marked

4 forskellige cider-produkter er blevet bedømt af Alfred Jørgensen Laboratoriums professionelle smagspanel. I smagsbedømmelsen deltog 10 uddannede smagere, der alle har bestået et smags-evalueringskursus hos det internationalt anerkendte FlavorActiV. Smagerne har alle flere års erfaring i smagsbedømmelse af øl og cider og bliver løbende trænet og valideret.

De 4 cider-produkter findes alle på det danske marked:

- Xider cactus/lime (4,5 % alk. vol.): dansk cider-produkt produceret i Sverige baseret på koncentrat af æble- og pæresaft.
- Kopparbergs Äpplecider (4,5 % alk. vol.): et af Sveriges største cider-produkter, baseret på koncentreret æblemest.
- Strongbow (5,3 % alk. vol.): et af Englands største cider-produkter, baseret på specielle cider æblesorter, delvis brug af koncentrat.
- Pomona gylden cider (5,8 % alk. vol.): ny dansk stærk cider baseret på mosten af danske æbler, der ikke har været koncentreret.

Sødmen, syrligheden, en lang række aromaer samt helhedsindtrykket blev vurderet på en skala fra 0 til 10.

Pomona gylden cider beskrives som fyldig og aromatisk med en harmonisk blanding af sødme og syrlighed af æbler. Aromaen er meget frugtagtig og præget af æbler og blomster med et nøddeagtigt islæt.

Xider og Kopparberg blev begge beskrevet som meget søde med en syntetisk aroma. Aromaen i Strongbow og i Pomona gylden cider blev begge beskrevet som mere kompleks. Strongbow har en snerpende smag og nogle svovlaromaer, som de øvrige produkter ikke har.

Figuren nedenfor viser, at sødmen dominerer smagen i xider og Kopparberg, mens syrligheden er mest fremtrædende i Strongbow. Pomona gylden cider har en blanding af sødme og syrlighed, der ikke ses i de andre produkter og som blev beskrevet som harmonisk. Den anden figur viser, at Pomona gylden cider fik den højeste helhedsvurdering af de 4 produkter.

