

CIDER

Cider is een alcoholische drank die van het sap van vruchten, vooral appels, wordt geperst. Oorspronkelijk werd cider gemaakt van appels die werden geperst in een cidermolen. In een cirkelvormige bak draaide een stenen molenwiel rond die de appels tot pulp maalde. De drank is sterk verwant aan de van peren gemaakte perenwijn ("perry" of "poiré").

DE VERSCHILLENDE SOORTEN CIDER

De smaak van cider kan enorm variëren. Ze kan in eerste instantie geclassificeerd worden van zoet naar droog. Het uiterlijk van de drank gaat van troebel door het bezinksel, naar volledig helder. De kleur varieert van lichtgeel, via oranje naar bruin. De verschillen in kleur en helderheid worden voornamelijk veroorzaakt door de mate van filtering tussen het persen en het fermenteren. Er zijn ook appelvarianten die een volkomen heldere cider geven zonder dat er filtering aan te pas komt. Er worden ciders met en zonder koolzuur gemaakt; de variant met koolzuur komt echter het meest voor.

Ciders van moderne massaproductie zijn qua uiterlijk nog het beste te vergelijken met mousserende wijn. De traditionele appelsoorten willen de cider weleens wat donkerder en wat troebeler maken. Deze ciders hebben vaak een hoger alcoholpercentage dan het massaproduct en hebben een sterkere appelsmaak.



Figuur 1 Niet geklaarde cider

LANDEN VAN HERKOMST

Cider wordt gemaakt en gedronken in veel verschillende landen. De meeste cider wordt gemaakt (600 miljoen liter per jaar) en gedronken in het Verenigd Koninkrijk waar het met name in Zuid-Engeland populair is. Daarnaast zijn Ierland, de Franse regio's Bretagne en Normandië en de Spaanse regio's Asturië en Baskenland echte ciderstreken. In Duitsland drinkt men "Apfelwein" met name in Rijnland-Palts en Hessen. Polen is de grootste producent van appels in Europa, maar kent pas sinds kort een opkomst van cider. Buiten Europa wordt de drank op grote schaal gemaakt in Argentinië en Australië, maar ook Canada, Chili, Israël, Japan, Mexico, de Verenigde Staten, Zuid-Afrika en Zuid-Korea produceren alcoholische dranken van appels.

Nederland en België hebben geen grote traditie op het gebied van cider. Cidrerie Ruwet uit Roeselare, opgericht in 1898, is de enige onafhankelijke en artisanale ciderproducent in België. Bierbrouwer Heineken bracht rond 2010 de ciderdranken Jillz en Strongbow Gold in Nederland uit en nam in 2012 de Belgische ciderfabriek Stassen over.

SCRATting EN PERSEN



Appels die zijn gekweekt voor consumptie zijn ook geschikt voor het maken van cider, hoewel regionale cidermakers vaak een voorkeur hebben voor het gebruiken van een mix van gewone appels en speciale ciderappels. Er zijn veel verschillende cultivaren speciaal gekweekt voor het maken van cider. Zodra de appels geplukt zijn worden ze scratted (fijn gewreven ofwel gemalen) tot een pommage (pulp).

Vroeger werden de cidermolens aangedreven met de hand, met behulp van waterkracht of door een paard. Tegenwoordig maakt men gebruik van persmachines die vrijwel altijd elektrisch aangedreven zijn. Na het malen werd de pulp naar de ciderpers verplaatst. Daar werd het in lagen gelegd op een stapel die ook wel bekendstaat als the cheese (de kaas).

Figuur 2 Appels in een cidermolen

Het sap werd uit de 'kaas' geperst nadat eerst ter filtering tussen de lagen pulp schoon vers stro of haren dekens waren gelegd. Meestal afgewisseld met houten rekken, tot er een blok van ongeveer 12 lagen was ontstaan. Het was hierbij belangrijk dat de pulp niet te lang aan de lucht werd blootgesteld zodat oxidatie tot een minimum beperkt werd. In de pers werd de kaas blootgesteld aan steeds toenemende druk zodat alle must (sap) uit de pulp werd geperst. Dit sap werd, nadat het was gezeefd in een grove haarzeef, in houten vaten gegoten. De uitgeperste pulp werd aan de boerderijdieren gegeven als wintervoer, gecomposteerd, of weggegooid. Er werd ook wel likeur van gestookt.

FERMENTATIE

Fermentatie vindt plaats bij een temperatuur van 4-16 °C. Dit is betrekkelijk laag in vergelijking met andere soorten fermentatie, het draagt zodoende bij aan het behouden van het aroma van de cider.

Kort voordat de fermentatie alle suikers heeft omgezet wordt de drank racked (geklaard) naar nieuwe vaten. Hierdoor blijven dode gistcellen en ander ongewenst materiaal achter op de bodem van het oude vat. Het is belangrijk zuurstof zo veel mogelijk buiten te sluiten. Om dit te bereiken worden de vaten zodanig afgevuld dat er geen lucht meer in zit. Fermentatie van overgebleven suikers genereert een kleine hoeveelheid kooldioxide die een beschermend laagje over de drank vormt en zo contact met de lucht verder vermindert. Extra suiker wordt soms speciaal voor dit doel toegevoegd. Het klaren wordt soms herhaald als de drank te troebel blijft.

Met appel als basis kunnen speciale ciders worden gemaakt door er cranberry sap, druivensap, kersensap of frambozensap aan toe te voegen. Een cider hoeft dus niet alleen te bestaan uit appelsap.

Cider is na drie maanden fermenteren geschikt om te drinken, maar meestal blijft het nog zeker drie jaar in de vaten rijpen.

MENGEN EN BOTTELEN

Voor de productie van cider op grote schaal worden verschillende ciders van diverse soorten appels bij elkaar gemengd om een gemiddelde smaak te bereiken. Bij de botteling wordt er doorgaans nog wat extra suiker toegevoegd. De betere kwaliteiten cider kunnen gemaakt worden door middel van de champagne-methode. Dit is echter kostbaar en vereist speciale kurken en flessen. Sommige kleine cidermakers gebruiken bierflessen, dat is goedkoper en even effectief.

(Bron: Wikipedia)