

Sidertest

Vi har ikke klimaet for vindruer i Norge, i hvert fall ikke enda. Klima for frukt, det har vi. Men hvordan sider er det å få her til lands?

Sider og fruktvin har svært gamle tradisjoner i land som England og Frankrike. I for eksempel Bretagne og Normandie har eplene og annen frukt gjennom årtier blitt dyrket for først og fremst å havne i sider eller calvados. Det som skiller disse områdene fra vår norske fruktproduksjon er at det gjerne brukes flere forskjellige sorter for å få balanserte produkter. Det er ofte andre fruktsorter som egner seg til sider og brennevin enn de som er best å spise. Det er plantet franske sorter i Norge, men foreløpig er det våre tradisjonelle matepler

som blir til epledrikke. Våre norske eple-sidre har likevel en frisk og ren frukt karakter som mange utenlandske produsenter ikke er i nærheten av, og kvaliteten på vårt eplebrennevin øker jevnt og trutt. De siste årene har vi sett et økende fokus på lokale fruktviner og norskprodusert sider, og dermed også et større utvalg av både alkoholholdige og alkoholfrie frukt-drikker. Noen av våre alkoholholdige eple-drikker er helt på høyden med produkter fra land som Frankrike, England og Spania, og vel så det. Ikke minst har vi fått et større

utvalg av alkoholfri eplemost av svært høy kvalitet. Ufiltrerte, syrlige og naturlige eplemoster er et lang bedre alkoholfritt alternativ enn alkoholfri vin, som enn så lenge holder urovekkende lav kvalitet. Likevel kan et større fokus på norsk sider og fruktbrennevin, så vel som dyrking av nye eple-sorter, kanskje føre til at vi blir enda bedre i fremtiden. Forholdene ligger utvilsomt til rette for produksjon av eple-drikk i Norge, enten det er med eller uten alkohol, men enn så lenge er mange produkter mer brus med alkohol enn sider.



Comte Louis de Lauriston Cidre Brut de Normandie, Normandie/Frankrike, 96486, kr 71 (4,8 % vol.) 75 cl

Ravgul farge og herlige dufter av oksiderte matepler, gjærbakst, sitrusskall, lær og høy. Sideren er frisk og lett sødmefull med gode tørrestoffer og syre, samt middels fylde og lang balansert ettersmak.



Sommersby Double Press, Danmark, Dagligvare, (4,5 % vol.) 33 cl

Middels dyp gyllenbrun sider med tiltalende og naturlige dufter av matepler, tørkede epler, blomster og gjærbakst. Sideren har flott fruktpreg, middels fylde, god balanse og lang. Lett sødmefull ettersmak med klare epletoner.



Liersider 2010, Lier/Norge, 10746, kr 131 (11 % vol.) 75 cl

Dyp gyllen og frisk eple-sidre med herlige dufter av bakte epler og mandel med hint av pinje. Den er frisk og sjarmerende med middels fylde og lang eplepreget ettersmak. Sideren er laget med samme metode som champagne og er et friskt alternativ til vin.



Bordelet Sidre Brut Tendre, Normandie/ Frankrike, 10765, kr 99 (5 % vol.) 75 cl

Matt oransjegul sider med tiltalende dufter av epler, tørket sitrusskall, honning og bittermandler. En deilig og klassisk sider med godt sødmefullt fruktpreg og tørt, fast munnfølelse, samt lang, syrefrisk ettersmak.



Fejø Cider, Fejø/Danmark, 94492, kr 70 (4,7 % vol.) 37,5 cl

Middels dyp matt, gyllenoransje farge og dufter av matepler, syltet sitrusskall, sukat og blomster. En lett musserende sider med god konsentrasjon og fylde, naturlig og saftig frukt, samt lang frisk ettersmak. Økologisk dyrket



Valderance Cidre de Bretagne Bouché Brut, Bretagne/Frankrike, 80449, kr 63 (5 % vol.) 75 cl

En tørt og særpreget sider med matt oransjegul farge, fint skum og dufter av modne epler, tropisk frukt og jordkjeller. Den er lett, fruktig og sitter godt i munnen. Lang ettersmak.