

CIDER är cider och VIN är vin

Så borde det kanske vara, men till skillnad från vin så kan cider vara allt från kolsyrat vatten med smaktillsatser till rent hantverk med liknande tillverkningsmetoder som en Champagne. Att köpa cider och tro att den är gjord på äpplen, är som att köpa Surimi Crabsticks från frysdysken och tro att det är krabba.

Vi är inte lätt lurade i Sverige och som kritiska konsumenter inser vi snart att en cider som kostar 15 kr inte kan vara gjord på pressade äpplen. Många av dem är de facto inget annat än alkoholisk. Konsumentverket har hjälpt till för att få lite ordning och rekommenderat att en cider måste innehålla minst 15% äpple. Därför har till exempel "Rekorderlig cider" bytt namn på sina produkter till bara Rekorderlig. Vi kan ändå vara stolta över att vi har flera framgångsrika bryggerier i Sverige, gjort succé i hela världen med sina söta "cidrar". De exporterar gigantiska mängder dryck till andra länder och Swedish Cider har blivit ett begrepp.



Foto: Äkta vara

I Sverige har därför cidertillverkare börjat använda namnet hantverkscider för att särskilja sig från det som mer liknar ölbrygging. De flesta av dem menar att en "riktig" cider ska tillverkas av äppelmust och inte av vatten och tillsatser.

Nu ska vi bli lite smartare! Vill vi hitta en Äppelcider tillverkad av 100% äpple så kan vi leta efter en kraftigare flaska med välvd botten. En Champagneflaska! Den behövs för att jäsnig i flaska ska kunna ske utan uppenbar risk för flasksprängning. Namnen varierar, men hantverkscider, flaskjäst cider, naturcider är begrepp som används för att särskilja cider från "riktig" cider.

Är vi än smartare och vill gå upp ytterligare ett steg i kvalité, så behöver vi leta efter en flaska som är försedd med kork och grimma i stället för kapsyl. Även om kapsyl inte behöver betyda en sämre hantverkscider, så finns möjligheten att den är flaskjäst. Sedan signalerar den kvalité och medför en härlig känsla av att få poppa korken. När vi blivit supersmarta och vill ha en hantverkscider utan tillsatser, så behöver vi troligen gå till utvalda restauranger där Cider finns i sin renaste form. Den är tillverkad av 100% färskpressad äppelmust och UTAN klarningsmedel, sulfiter för jäststop eller konserveringsmedel.

Tyvär blir även supersmarta besvikna ibland. Precis som en del gillar surströmming, så gillar en del cider med stallsmak. Smak av halm är okej för de flesta, men stallsmak... Det kan vara att pusha gränsen lite väl långt. Ett tips är att läsa raderna kring smak innan inköpet.



En annan viktig detalj är sötheten i drycken. Tänk på sura, beska äpplen utan sötma i dryckesform. Då närmar vi oss en naturcider med låg sötma och ibland även låg kolsyrehalt. Den kan passa till vissa maträtter, eller om man vill anpassa sig till sällskapet i en Sidreria i norra Spanien.

De här typerna av cider behöver vi kanske lära oss tycka om, precis som det kan vara med kaffé eller surströmming. Vi vet ju att vissa avgudar dessa smaker. En mer champagne-liknande cider med äppelsmak hittar du i en hantverkscider med en sötma kring 40-50 g/l.



Att prova sig fram bland hantverkscider är en spännande resa och nu när vi är supersmarta konsumenter, kan vi prova oss fram bland cider från hela världen.

Lycka till!

Text: Peter Ångman

Foto: Patrick Trägårdh