

Vad blir nästa boom efter IPA, APA, Dubbelpipa?

Det här inlägget handlar inte om ölstilar, men börjar med en koppling ölets utveckling. Det har ju varit en boom med nya microbryggerier som pumpar ut nya smakupplevelser. Bryggeriet i Umeå som kanske var med och skapade DIPA med sin öl Dubbelpipa, är bara ett exempel på hur kreativiteten flödar i bryggeribranschen. Trenden håller i sig och trots coronarestriktioner så ökar antalet nystartade bryggerier med 4% 2020.

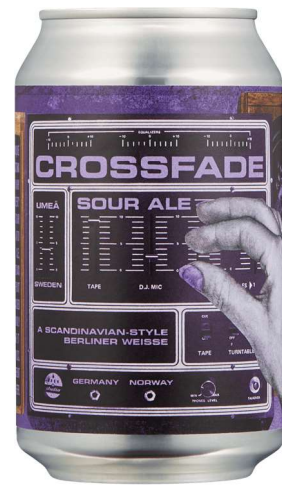


Gör er redo för nästa Boom... Antalet ciderproducenter ökade med 15% förra året och cidermakare runt om i hela landet gör sig redo lansera ny hantverkscider på marknaden. Det är små ciderproducenter som likt bryggmästarna i micro-bryggerierna utvecklar cidern till något det aldrig varit förut.

Tittar vi på försäljningsstatistiken så ökar syrliga drycker. Ett exempel är syrligt öl, eller suröl där försäljningen skjuter i höjden.

”Efterfrågan har gått från extremt små volymer till att i dag vara väldigt populärt”

/ Lise Ljungman Carnegiebryggeriet i Stockholm.



Suröl med äpple ligger inte så långt ifrån Cider smaksatt med humle. Där går trenderna nästan ihop. Nu får vi ändå hålla i minnet att Suröl är den minsta öl-stilen i Sverige och att tillsätta humle i cidern är det bara en handfull ciderproducenter som gör.

När vi gör en omvärldsanalys och tittar på smaktrender, försäljningsstatistik och konsumentbeteenden, så ser vi att det som ligger rätt i tiden är en god, ekologisk, närproducerad äppelcider med inslag av citrus. Det finns egentligen bara två saker som talar emot. Det ena är att det experimenteras lika mycket bland de nydanande cidermakarna som bland bryggerimästarna. Det gör att cidern blir nischad i olika stilar som kanske inte passar den stora målgruppen. Det andra är att det inte produceras inte tillräckligt mycket hantverkscider för att det ska få genomslag riktigt än.

Ciderboden är ett exempel på en småskalig ciderproducent som bara säljer sin cider till restauranger. De tillverkar en cider av norrländska äpplen. De syrliga äpplen som används skapar en unik karaktär i deras cider.

”Vi har för lite cider för att mätta marknaden, både utländska och svenska företag drar i oss för att öka vår produktion, men risken att fabrikskänslan går ut över våra produkter är vi inte beredda att ta. Vi nöjer oss med de volymer vi har och behåller de lilla i det stora som vi gör” / Peter Ångman Ciderboden AB

