



Appel met rijk smaakpalet

In hartje hoofdstad, aan de Paardenstraat - de vroeger zo schimmige steeg tussen de Amstel en het Rembrandtplein - is sinds begin dit jaar een bijzonder adresje te vinden: Appels en Peren. Stap binnen in de wereld van cider en je bent verkocht.

Hij zat in het bankwezen en zij werkte bij de politie, maar René van der Wal en Heleen Nobel besloten het roer om te gooien en Nederland kennis te laten maken met ambachtelijk geproduceerde ciders uit Frankrijk en Engeland. „Het begon allemaal te kriebelen tijdens een reis langs ciderroutes in Engeland, waar we onder de indruk raakten van dit drankje”, begint Heleen. „We zijn ieder weekend in het West-Friese Venhuizen en daar in de omgeving zijn veel fruitboomgaarden. Er is een overschot aan appels waar eigenlijk niets mee gebeurt. Waarom produceren we hier in Nederland geen cider, vroegen we onszelf af. Inmiddels zijn we zoveel kennis rijker, dat we hier geen appels met tannine hebben. Daarnaast is cider natuurlijk ook geen onderdeel van onze eet- en drinkcultuur en vergt het kennis en tijd om het productieproces van cider onder de knie te krijgen.” Inmiddels zijn er wel Nederlandse producenten die aardig aan de weg timmeren als het om cider gaat, maar het haalt het nog lang niet bij de ciders uit Frankrijk en Engeland. Om de vele verschillende ciders ook onder de aandacht te brengen van de Nederlandse consument, besloten René en Heleen te gaan importeren en te verkopen.

„We moesten natuurlijk wel eerst de nodige contacten leggen”, vertelt René. „Zo betrokken we onze cider uit Frankrijk in het begin van Pomze in Parijs, een restaurant waar alleen maar met appel wordt gewerkt. Maar inmiddels hebben we onze eigen adressen in Normandië en Bretagne en natuurlijk ook in Engeland.”

Stelling van Amsterdam

Een goede opslagruimte was ook noodzaak voor het stel de deuren van hun zaak Appels en Peren in Amsterdam kon openen. „In de Beemster vonden we een perfecte opslag in een fort, dat onderdeel is van de Stelling van Amsterdam. Het is er donker en de temperatuur is redelijk constant. Dat is belangrijk, want cider is een natuurproduct en kan nog nagisten op de fles als het in een te warme ruimte wordt opgeslagen.”

Net als wijn geldt ook voor cider: er is een ruime variatie aan smaken. „Van zoet tot droog en met en zonder koolzuur. Je kunt dus alle kanten op. En een cider uit Engeland smaakt weer heel anders dan een cider uit Frankrijk, heeft ook vaak een wat hoger alcoholpercentage dan de Franse. Cider gaat goed samen met een mooie maaltijd, zo smaakt een cider uit de Franse streek Cotentin heel goed bij kipgerechten en hebben we stoere Engelse ciders die prima samengaan met gegrild vlees. En natuurlijk past cider uitstekend bij gerechten waarin appel verwerkt is. Bijkomend voordeel is dat het alcoholpercentage van cider relatief laag is.”

Puur natuur

Cider is ook een puur natuurproduct. „We zijn heel blij met de campagne van Heineken om cider onder de aandacht te brengen van de consument met hun Appel Bandit, maar echte cider is het niet. Een echte cider bevat geen toevoegingen en wordt gemaakt van honderd procent appelsap, waarbij de alcohol ontstaat door natuurlijke gisting. Het is ook een drankje zonder conserveringsmiddelen, dus je kunt hem niet al te lang bewaren.”

Wie bij Appels en Peren binnenstapt krijgt

René en Heleen stappen in de wereld die cider heet

uitgebreid advies. „We vragen altijd of mensen bekend zijn met cider, juist omdat er zoveel smaken bestaan. We hebben hier meer dan negentig soorten staan, zelfs cider gerijpt op rumvaten, ciders die gemaakt zijn volgens de methode waarop champagne gemaakt wordt. Er is echt een gigantisch smaakpalet aan ciders.” Het stel reist regelmatig naar Engeland en Frankrijk om de boomgaarden te bezoeken. „Overigens niet alleen appelboomgaarden, maar ook perenboomgaarden want we hebben ook poiré. De perenvariant dus. Contact leggen met 'onze' boeren is nu alleen lastig, want ze zitten volop in de oogstperiode”, lacht René. Het spreekt voor zich dat René en Heleen zelf grote liefhebbers van cider zijn. „Maar het is niet zo dat het drankje wijn of bier vervangt. We drinken evengoed een mooi glas wijn. Zie cider eerder als een drankje dat ernaast kan bestaan, als aanvulling op. Een mooi aperitief in de zomer en nu ook lekker in de herfst bij een stoofschotel.” In de Verenigde Staten is cider al aan een opmars begonnen. „Het is daar echt een hype. Sommige producten zijn al uitverkocht voor ze goed en wel gebotteld hebben. Als het hier net zo populair wordt als in Amerika, dan wordt het een probleem. Zo hoog is de productie nou ook weer niet en je moet al gauw tien jaar verder denken wil je een boomgaard hebben waar je de appels voor cider kunt oogsten. En als het om peren gaat? Een perenboom plant je niet voor je kinderen, zeggen ze ook wel.”

Tekst: Nanska van de Laar
Foto: Ella Tilgenkamp

www.cider.amsterdam