



# Cider. VOOR ieder

Vanuit de Verenigde Staten kwam cider teruggewaaid naar zijn Europese geboortegrond. Het spannende gefermenteerde appelsap is minstens zo veelzijdig als wijn en nog vele malen hipper. Je kunt er schaamteloos een glaasje van bestellen, dus. Of twee.

tekst ESMEE LANGEREIS

**H**et is zover. Cider worstelde maar komt in 2017 eindelijk boven. Lang was de drank synoniem aan fruitige vrouwtjesfizz waarmee zichzelf respecterende *foodies* en *drinkies* niet dood gevonden wilden worden. In Nederland dan. Want hoewel ons eigen Europa de bakermat is van fantastische klassieke ciders, hadden wij de Verenigde Staten nodig om ons te overtuigen. Als er in San Francisco en New York genoeg ciderbars zijn, dán durven wij het wel aan.

Nu we ook in ons land op steeds meer plekken *real cider* kunnen bestellen en kopen, wordt ons eindelijk het veelzijdige karakter van cider duidelijk. En ja, ook de fanatieke drinkies kunnen er helemaal los op. 'Heeft u een blend van oude appelrassen van hoogstambomen? Handgeplukt graag.'

## Bubbels

Laten we beginnen met het grootste misverstand over cider uit de weg te ruimen: die synthetische appelsap met prik voor ongestelde blij twintigers, dat is geen cider, maar 'alcopop' - limonade met CO<sub>2</sub> en alcohol. Cider daarentegen is gefermenteerd appelsap, en afhankelijk van de stijl met of zonder bubbels door vergisting op fles.

Cider is nu een paar jaar een hype in de Verenigde Staten en Canada, maar al eeuwen populaire prik in Frankrijk (Normandië en Bretagne) en Engeland (West Country). Ook in Baskenland drinkt men van oudsher *sida*. Ieder land heeft zijn eigen stijl. Engelse ciders zijn doorgaans droger dan Franse. Ook houden de Britten meer van platte cider, dus zonder bubbels. In Nederland zijn we nog zoekende, maar er komen meer en meer ciderproducenten.

## Perry

Net als bij wijn zijn er grote verschillen tussen soorten cider. Dat maakt het zo'n spannend product. De basisstijlen onderscheiden zich door plat of bubbels, zoet of droog, veel of weinig tanninen. En natuurlijk: appels of peren, want er is ook perencider, oftewel 'perry' of 'poiré'; die is doorgaans wat fruitiger en minder stroef omdat peren minder tannines hebben dan appels.

Vervolgens zijn er nog variaties door de gebruikte rassen, de grond van de boomgaard (terroir), valappels of plukappels, of het sap geklaard en gefilterd is, of het op houten vaten gerijpt heeft, ga zo maar door. Door de veelzijdigheid kan cider gedronken worden in plaats van wijn of bier, als aperitief of begeleider van gerechten.

*'Aan het alcoholpercentage van tussen 3 en 10 procent kun je afleiden of een cider droog of zoet is. Regel: hoe hoger, hoe droger'*



### Gulderling Cider 'debuut', De Gulderling, Betuwe

In het rustieke dorpje Zoelen in de Betuwe heeft Dorette Koster naast haar boerderij een hectare met negentig oude hoogstambomen. In de biologisch gecertificeerde boomgaard groeien oude rassen appels, peren en pruimen. Dorette maakte al een aantal jaren sap en verkocht ook fruit. Maar de microbiologe wilde toch iets meer. Met hulp van een fermentatiedeskundige en wijnmaker Diederik Beker van Het Betuws Wijn domein kwam haar eerste cider tot stand: 950 flessen Gulderling 'debuut'. Deze debut is frisdroog en behoorlijk fruitig, met Hollandse zuren plus verfijnde groene appel, witte bloemen en noten. Drink hem gekoeld als aperitief in plaats van een prosecco met een stukje droge worst of kaas. Ook lekker met oesters of als begeleider van salades.

**Alcohol 6,5%**  
**Smaak fris, fruitig en niet te zoet**  
**Prijs € 11,50**



### Dupont Cidre Réserve, Domaine Famille Dupont, Normandië

Het Domaine Famille Dupont is gelegen in het hart van de Normandische regio Pays d'Auge. Het familiebedrijf produceert al sinds 1916 ciders en calvados. Voor van de ciders namen ze een wijnmaker in dienst. Het resultaat is een gevarieerd assortiment van hoge kwaliteit. Deze chique Cidre Réserve wordt zes maanden op calvadosvaten gerijpt. Dat resulteert in een wat hoger alcoholpercentage en een zachte maar complexe smaak met appel, ananas, citroen en natuurlijk calvados. Schenk 'm bij wit vlees (kip of varken) of kazen als camembert, livarot of pont l'évêque. Smaakt ook prima bij desserts met appel.

**Alcohol 7,5%**  
**Smaak zacht, rijk, rijp**  
**Prijs € 14,95**

## Appelfiguur

*Ben je eenmaal ciderminded, dan kan je ontdekkingsstocht beginnen. Wij probeerden verschillende stijlen ciders, van houtgerijpt tot alcoholvrij.*



### Château de Lézergué Jus de Pomme Pétillant, Cidrerie du Château de Lézergué, Bretagne

De Cidrerie du Château de Lézergué is gelegen in de Bretonse streek de Cornouaille. Drie broers (Guillaume, Matthieu en Joseph) maken hier prijswinnende ciders. Daarnaast zijn ze erg trots op hun appelsap.

Deze jus de pomme Pétillant is parelend alcoholvrij, van 100 procent puur appelsap zonder toevoeging van suiker, water of conserveringsmiddelen. Anders dan anders, want gemaakt van de beste ciderappels. Vol, rond en met meer diepgang dan je gewend bent van appelsap.

**Alcohol 0%**  
**Smaak bruisend, vol en rond**  
**Prijs € 2,50**



### Les Bulles Ardennaises Poiré, Cidrerie Lalobbe, Champagne-Ardennes

Sinds half jaren negentig is de Cidrerie Lalobbe in het gelijknamige plaatsje in bedrijf. De zeven boomgaarden worden bestierd door Étienne en Blandinne Capitaine. Naast 'normale' cider en poiré maken ze diverse ciders met toevoegingen van fruitsiroop. Ook leuk om een keer te proberen. Dit hier is een Poiré, gemaakt van 100 procent gefermenteerd perensap op de boerderij van Lalobbe. Sympathiek, lieflijk fruitig en een beetje zoet. Heerlijk als aperitief, als zomerse dorstlesser, bij frisse lunchsalades of zachte vissoorten. Combineert ook goed met chocoladedesserts.

**Alcohol 6,5%**  
**Smaak friszuur en licht zoet**  
**Prijs € 9,20**

### Appels en Peren

Alle beschreven ciders zijn verkrijgbaar bij de ambachtelijke ciderspecialzaak Appels en Peren. Tijdens een rondreis door zuidwest Engeland werden René en Heleen verliefd op de puurheid van het product. Het was ook uit pure liefde dat ze een jaar geleden een winkel/importeurschap begonnen in de Amsterdamse binnenstad. Wij vieren hun éénjarig bestaan daarom met een champagne-achtige cider van Dupont. Paardenstraat 7, Amsterdam, [cider.amsterdam](http://cider.amsterdam)



### Perry's Fox Mulled Cider, Perry's Cider, Somerset

*What's in a name?*

In Dowlish Wake (Somerset) runt George Perry het familiebedrijf (sinds 1920). Hij werkt eigenlijk op dezelfde manier als zijn overgrootvader negentig jaar geleden. Met zo min mogelijk inmenging van de maker en zo min mogelijk toevoegingen aan het pure sap van de beste soorten Somerset-ciderappels. Deze cider wil je alleen al voor het flesje meteen in huis halen. Maar let op! Dit is wel even wat anders. De Fox Mulled Cider is plat (dus zonder bubbels) en gemaakt met specerijen (kruidnagel, jeneverbes, kaneel). Gemaakt in beperkte oplage, speciaal voor de koude wintermaanden. Serveer hem warm, met sinaasappelschijfjes. Leuk alternatief voor glühwein.

**Alcohol 4%**  
**Smaak spicy, winters**  
**Prijs € 14,75**