



Ellen Dekkers – al meer dan 20 jaar vinoloog – weet alles over wijn en schrijft ook over cider, bier en bijv. vermout.



MOOIE ONTDEKKINGEN. CIDER VAN VERGETEN APPELRASSEN, VAN EEUWENOUDE BOOMGAARDEN AAN DE VOET VAN DE ALPEN EN IJSCIDER UIT HET KOELE ZWEDEN. HET AANBOD VAN VERMOUT GROEIT. ZELFS VAN SHERRY, CIDER EN DE DUITSE RIESLING WORDT VERMOUT GEMAAKT.

appels & peren

Amerikanen en Russen weten de ciderwinkel in een rustige zijsteeg van het Rembrandtplein te vinden. En ook Engelsen halen er graag een fles cider of poiré. En wij? Ook bij ons begint het te borrelen. Er valt veel leuks te vertellen over deze godendrank van appels of peren. Heleen Nobel en René van der Wal doen dit graag. Door de Russische 'fruitdrooglegging' is bij hen het idee ontstaan om cider in ons land meer aandacht te geven. 'Waarom geen cider maken van het appeloverschot?'

Inmiddels weet het stel beter. Cider is niet zomaar cider. Zij openden hun ciderspecialzaak en webwinkel in de Paardenstraat in Amsterdam en laten het maken van cider graag aan vakmensen over. Zij zoeken zelf de kleine, ambachtelijke producenten. Naast Frankrijk en Engeland zijn er meer en meer kleinschalige ciderproducenten te vinden in Nederland, Zweden, Duitsland en Italië. De tijd is rijp voor cider!



Heleen en René van de Amsterdamse ciderwinkel



RENÉ VAN DER WAL:
'Cider is ongelooflijk ambachtelijk! Zo'n 75% van de producenten zijn kleine boerenbedrijven met naast vee ook appelbomen. Echte cider is geen fabrieksproduct, maar een natuurproduct van puur appelsap waarin alcohol ontstaat door natuurlijke gisting. Sommige boeren gebruiken wel twintig appelsorten, anderen zweren bij één ras.'
cider.amsterdam

PRODUCTIE EN TEKST ELLEN DEKKERS FOTOGRAFIE (PORTRAIT) DANIQUE VAN KESTEREN ILLUSTRATIES ISTOCK



Voormalig wijnmaker Telloli ontdekte in de Aosta-vallei de rarentee, een ideale ciderappel



wijn etc.

APPELCIDER UIT NEDERLAND

De **Vergeten Appel** is een initiatief van Johan Holleman uit Tilburg. Hij speurt hoogstambomen op in regio's met oud-Hollandse appelrassen; vergeten appels die als je niets doet op de grond vallen. Vaak weten eigenaars geen raad met al hun appels. Johan wel! Hij heeft het vakmanschap in zijn vingers. Hij verwerkt ze tot droge, champagne-achtige cider. Puur natuur van onbespoten kwaliteit. Gewoon 100% appels. Net drie jaar bezig en al veelbelovend. devergetenappel.nl
Een van Johans ciders: **Het bonte appeltje 2016, € 5,50 (37,5 cl).** cider.amsterdam/cidercider.nl/ciderlab.nl



SMAAK Van 10 verschillende rassen uit Tilburg en daarom gedoopt tot het bonte appeltje. Friszuur, geen gram restsuiker, wat je proeft is fruit. Met 6% alcohol. Lekker koud drinken, voorzichtig openen, bij salade met appel, gebakken spekjes en walnoten, Franse witschimmelkaas en pittige salami.

APPELS UIT DE ALPEN

De Italiaan Gianluca Telloli is eigenlijk wijnbouwdeskundige. Toen hij een verzoek kreeg om te kijken of er in de Aosta-vallei wijnbouw mogelijk was, trof hij eeuwenoude appelbomen aan de voet van de Alpen aan. Groeiend tot aan de hemel, zo leek het. Zelf komt hij uit deze streek en het raakte hem dat er helemaal niets met deze zeldzame oude appelrassen werd gedaan, terwijl dit vroeger een bloeiende ciderstreek was. Geïnspireerd door de Franse cidermaker Eric Bordelet blies hij deze traditie weer een nieuw leven in. Hij schoof het wijnvak opzij en werd ciderproducent van **Maley**. De appels (en peren!) komen zowel uit de Franse als de Italiaanse Alpen. Op 1000 meter hoogte. 'Aan beide kanten van de Mont Blanc-tunnel', zoals hij zelf zegt. Hij heeft er wat voor over, want deze cider krijgt net als champagne een tweede gisting op fles. Probeer **cidre du Mont Blanc**, de meest wijnachtige droge cider van Maley, dan proef je de kwaliteit van de unieke appels en de passie en het vakmanschap van Gianluca. Kan goed als tafelcider, bij spinazieflensjes met romige kikkererwten en paddenstoelen bijvoorbeeld (pag. 52). **Cidre du Mont Blanc, € 12,95 (75 cl).** cider.amsterdam/maleymontblanc.com



IJSCIDER UIT ZWEDEN

IJscider is andere koek, of appels in dit geval. Ontstaan in Canada, Quebec. Brännland maakt zijn 'iscider' van appels uit het koude noorden van Zweden. Geplukt als de eerste sneeuwvlokken vallen. Heel geconcentreerd sap met hogere suikerconcentratie dan normaal en ook met een hoge zuurgraad. De kracht van ijscider: je proeft gedroogde appel en lemon-curdachtige zuren. Een snoepje! Werkelijk een cidersensatie, bijvoorbeeld bij appel- of perentaart met noten. Of bij een dessert met wit fruit en specerijen als steranijs, kaneel en vanille- of walnotenijs. Ook lekker bij iets hartigs als comté-kaas. **Iscider Brännland, € 20,25 (37,5 cl).** cider.amsterdam/brannlandcider.se

EXTRA Maley maakt ook geweldige **vermout** op basis van cider met absint en kruidenextractie van marjolein, tijm en salie en voor de juiste bitterheid kina, rabarber en bitterhout. Drink het met ijs en een stukje verse gember in het glas. Superlekker bij geitenkaas met gedroogde tijm en, zo ontdekte ik, bij hummus. De kikkererwtendip is vaak lastig met wijn te combineren, maar heeft een bijzondere klik met vermout! **Aperitivo Liqueur, Cristallier Maley, € 17,50 (70 cl).** cider.amsterdam



VERMOUT/VONDSTEN Kruidenwijn

Het bittere kruid alsem is een van de belangrijkste kruiden voor vermouth. Getrokken in alcohol geeft dit kruid een stof af waarvan ze lang dachten dat het dezelfde geestverruimende werking had als thc in cannabis. Vals alarm, want dit blijkt niet zo te zijn. Wel wordt alsemwijn al vanaf de vijfde eeuw gebruikt als medicijn voor een betere spijsvertering en tegen maagproblemen. Tot op de dag van vandaag wordt vermouth gezien als een eetlustopwekkende drank. Laten we het daar maar bij houden! Gewoon als heerlijk aperitief. Niet alleen de kruiden – tot wel 50 verschillende – maken het verschil, ook de wijn. Witte wijn is de basis en daaraan worden kruiden en kruidenextracten toegevoegd. De wijn wordt versterkt met wijnalcohol en – tegen de bittere smaak van de kruiden – wordt hij gezoet met suiker, druivenmost of zoete wijn. Donkerrode vermouth krijgt zijn kleur door toevoeging van karamel.



PINCHOS & VERMOUT

Geliefd is inmiddels 'la hora del vermouth', de vrijdagmiddagborrel bij lunchbar Vermut in Breda. Eigenaresse Charety van Uytrech – half Spaans – wilde deze borreltraditie op eigen wijze nieuw leven in blazen met haar hippe pinchosbar. Pincho is bijvoorbeeld een stukje stokbrood met manchego, vijgenjam en appelchips, met een stokje erin. Reken maar dat vermouth (of vermouth in het Spaans) daar verrukkelijk bij smaakt. Maar welke? Zelf is Charety dol op de vermouth negro van het Spaanse Casa Mariol, maar het liefst laat ze je vermouthshotjes proeven van zeven verschillende vermouths zodat je zelf je lieveling kunt ontdekken. lunchbarvermut.nl

CAP CORSE

Corsica heeft zijn Cap Corse, de lokale vermouth. Ben je op het Franse eiland, dan kun je er niet omheen. Oud en jong nipt er vrolijk van. Mattei claimt dat ze de enige echte maken. Hun witte Cap Corse lijkt op gin-tonic, lekker bitter en niet zo zoet. Gemixt of om zo te drinken, in ieder geval met veel ijs erbij. Want koud, zo hoor je Cap Corse te drinken. Mattei is al een oudje, ze bestaan sinds 1872. Een mooi, historisch bedrijf met authentieke affiches en in de stad Bastia een sfeervolle winkel met veel oorspronkelijke details. Ook rode Cap Corse wordt verrijkt met kinine en meer kruidenextracten. Wat precies? Dat blijft een Corsicaans geheim. capcorsemattei.com



DUITS JUWEELTJE

Vermout van Duitse riesling. Dat belooft wat! De riesling komt van wijngoed Zilliken in de Saar. Waar de druiven groeien op de steile leisteenhellingen van de beroemde grand cru Rausch. Dit staat garant voor hoge kwaliteit en veel mineraliteit. De distilleerder gebruikt de druiven ook al voor gin. Vers in de fles heet het Ferdinand's vermouth. Uniek van smaak en erg elegant! De riesling geeft een citroenfris accentje. Verder ontpopt zich een rijk boekje van lavendel, koriander, anijs, kaneel, venkel en vanille. En zoals het een echte vermouth betaamt: een bitter-zoete toegift van alsem. Saar dry riesling vermouth, Ferdinand's, € 21,95. andrekerstens.nl



Oscar 697 extra dry



Betty



rosso van Mulassano

KAASHUWELIJK

Kaasvrouw Betty Koster – wie anders! – van l'Amuse komt met meesterlijke vermouth-kaascombinaties! Witte Italiaanse Oscar 697 extra dry is de crème de la crème onder de droge witte vermouth. Pure wilde kruiden, heel droog met fijne bitters. Samen met kruidige la tomme au génépy een sprookjeswonderlijk! Bijna té lekker... dus je bent gewaarschuwd. De vermouth bevat 18% alcohol. De Italiaanse vermouth rosso van Mulassano is nog niet zo lang te koop buiten Café Mulassano in Turijn. Het recept is al meer dan 100 jaar oud. De witte wijn wordt op smaak gebracht met eigen essences en getrokken met verse kruiden. Geen betere combinatie dan met boterzachte shropshire blue, een Engelse blauwaderkaas. Een winwin-combi! De kaas zet de kruiden van de vermouth in de schijnwerpers. Vermouth gaat, in tegenstelling tot droge wijn, wel bij zout en vet en past daarom zo goed bij kaas. lamuse.nl



IS VERMOUT ALTIJD ZOET?

Vermout is niet altijd zoet! Er zijn drie stijlen, witte (bianco) is meestal het zoetst en heeft zo'n 15% alcohol. Rode (rosso) is bitterzoet. Witte waar dry of extra dry op staat, is droog en heeft maar een paar gram restsuiker. De droge stijlen hebben meestal ook een iets hoger alcoholpercentage: 18% of meer.