CIDERRESA

STORBRITANNIEN ÄR VÄRLDENS STÖRSTA PRODUCENT AV CIDER OCH DIT GICK ELDRIMNERS STUDIERESA I OKTOBER 2017. DELTAGARNA VAR ALLA GENUINT INTRESSERADE AV ÄPPELODLING OCH CIDERTILLVERKNING.

TEXT Karin Hillström ▪ FOTO Catrin Heikefelt

Första stoppet på resan blev Orchard Park Farm i Shepton Mallet. Neil Macdonald guidade genom sina äppellundar och berättade om sitt företags utveckling. Hans fokus ligger på odlingen men han är även producent av äppelmust och cider.

I SOMERSET besöktes Somerset Cider Brandy Company där Julian Temperley guidade. Totalt består den av 80 hektar, med sluttningar mot syd. År 1989 fick han, som första producent i England, tillstånd att destillera sin cider. Idag finns hans Cider Brandy på några av de bästa restaurangerna runt om i hela världen. Julian odlar enbart traditionella cidersorter som Dabinett, Kingston Black och Stoke Red. Totalt odlas cirka 40 olika sorter, varav många bittra och bittersyrliga. Av dessa äppelsorter producerar han cider, likörer och brandy. Äppelträden är högt beskurna och vid skörd får äpplena falla innan de plockas, annars skakas de ned.

HOS SHEPPYS CIDER i Taunton visades en äldre äppelgård med många gamla träd, men även nya odlingar. Här fanns tydliga exempel på hur trender har varierat genom åren med olika grundstammar, plantavstånd och val av sorter. De äldsta träden var planterade traditionellt med tio meters mellanrum, medan den nyaste planteringen hade mindre än en meter mellan träden och inte bara de bittraste äppelsorterna odlades. De nyare odlingarna var också anpassade till att kunna använda maskiner i skörden. Sheppys har varit en traditionell cidertillverkare som förut inte använde några tillsatser och produkterna var jästa på tank med vildjäst. Idag har de utvecklats till en mer kommersiell producent, som fäster större vikt vid att produkten smakar lika från år till år. Detta gör att de tillsätter både socker, syra och smak vid behov. Flera av deltagarna på resan reagerade på att den fina odlingen och den höga kvaliteten på äpplena hade kunnat ge en intressantare produkt.

DEN LILLA FAMILJEÄGDA ciderfarmen Dunkerton Cider i Cheltenham har växt i och med att sonen Julian Dunkerton tagit över verksamheten. Hans föräldrar startade Dunkerton Cider 1980 och odlade från början ekologiskt i området Pemberly i Herefordshire. Det var otroligt intressant att först se den nya stora fabrikslokalen och sedan dagen efter att få se grunden till verksamheten och hur allt började. Julian tog över för fyra år sedan och med pengar han tjänat på sitt världskända klädmärke Superdry har han målet att bli världens största ekologiska cidertillverkare; ett ganska ambitiöst mål med andra ord. Företaget jagar ekologisk frukt över hela England och producerar uteslutande de traditionella cidersorterna. Trots dessa stora planer och deras utökade produktion som nu satts igång använder de förvånansvärt lite tillsatser. Det är också deras mål att producera en ekologisk cider med endast jäst och svavel som tillsatser. Dessa två anser de behövs för att få en stabil produkt som klarar att stå i diverse temperaturer och transporteras längre avstånd. De producerar endast stilla cider av klassisk engelsk karaktär, torr och bittersyrlig.

I HEREFORDSHIRE besöktes Butford Organics. Det blev en heldag med föreläsning om engelsk cidertillverkning, vandring i deras odlingar samt även praktisk tillverkning av must.

Janet och Martin Harris flyttade till Herefordshire år 1999. Då fanns det en äldre odling med cirka 100 äppelträd. De planterade cirka två hektar till med äppel- och päronträd som nu har växt upp och producerar bra med frukt. De gör en liten del äppelmust och cider till försäljning (i torr, stilla stil) men den mesta frukten säljer de vidare till Dunkertons. De mustar även åt privatpersoner och håller kurser i must- och cidertillverkning för mindre produktion.

Samuel Dahlör som driver småskaligt musteri på sin gård utanför Karlskrona avundas sina brittiska kollegor reglerna som gäller där.

– Det verkar vara lättare för småföretag att verka i Storbritannien. Det är stora skillnader på allt från hygienkrav på utrustning och lokaler till skillnaderna i alkohollagstiftning, säger han.

SISTA KVÄLLEN gick resan till Wales för att vakna tidigt i Llanidloes. Vi ville göra ett besök i Wales för att smaka på skillnaden i stil jämfört med West Country och Herefordshire men också för att odlingsförutsättningarna i Wales är något annorlunda. Vi besökte Welsh Mountain Cider och Bill och Chava Bleasdale. Deras gård ligger bland kullar 400 meter över havet och det var magiskt vackert där. De producerar cider men deras största fokus är odlingen där de numera har 450 olika sorter, varav cirka 200 är cidersorter. De har även 50 olika sorters päronträd. De ser sin odling som en testodling, för att undersöka vilka träd som klarar det bistra klimatet i Wales men de driver också upp träd och säljer vidare, även till Sverige. Cidern de producerar är torr och bitter, helt utan tillsatser.

Mats Rönnelid, som driver Myggs Musteri som framför allt mustar äpplen åt kunder, slogs av livskraften i brittisk cidertillverkning.

– Det är fascinerande hur måna många var att utveckla smak och kvalitet genom att hitta rätt blandningar och lagring, säger han.

DELAR AV RESAN kommer också att finnas med i en bok om cider i Europa. Jeppe Gents, som driver Fejø Cider på ön Fejø i Danmark, följde med på resan för att samla material till sin kommande bok.

– Det var bra att vi besökte de producenter som är minst industrialiserade. Mitt favoritställe var den producent som skördade sina cideräpplen för hand. Fantastiska cideräpplesorter förtjänar bra behandling. Råvaran är det viktigaste i en cider, menar Jeppe Gents. //

TIPS
orchardparkfarms.com - ciderbrandy.co.uk
sheppyscider.com - dunkertonscider.co.uk
butfordorganics.co.uk - welshmountaincider.com