



Sider



Fagmål: Sider

Fag



Sider

Målpunkt



Siderproduksjonen har økt dramatisk i Norge i løpet av det siste tiåret, og er i dag et viktig kortreist produkt for mange serveringssteder i landet.

- Studenten skal kjenne til utbredelsen av sider i verden generelt og i Norge spesielt.
- Studenten skal vite om de vanligste siderstilene.



Agenda

- ◆ Utbredelse og historie
- ◆ Sider i Norge
- ◆ Rusdrikk eller håndverk
- ◆ Eplesorter
- ◆ Endring i regelverk og etterspørsel i Norge
- ◆ Smaken av sider
- ◆ Typiske siderstiler





Eplesider – utbredelse og historie

- I Europa har sideren en lang historie som kulturdrikk.
- De fleste land som dyrker epler lager også sider
- Nesten halvparten av alle epler som dyrkes i Storbritannia går med til siderproduksjon.
- I Frankrike var «cidre» den viktigste drikken etter vin fram til midten av 1900-talet. Da øl tok over utenfor kjerneområdene.





Sider i Norge

- I Norge har produksjon av eplebasert drikke lange tradisjoner.
- Hovedområder er Hardanger, Sogn, Telemark og Buskerud
- I Sogn er det dokumentert fruktdyrking tilbake til 1200-tallet.
- I Hardanger var det stor produksjon av eplesider i perioden 1890–1920.
- I 1921 ble Vinmonopolet etablert. Det betydde kroken på døra for siderfabrikkene, men tradisjonen levde videre i folks kjellere og uthus.
- Kvaliteten varierte – sideren kunne ofte være både søt og alkoholsterk.





Rusdrikk eller håndverk

- Mesteparten av sideren i verden er søt og basert på eplekonsentrat tilsatt vann og kullsyre.
- Sider av god kvalitet er derimot gjæret råsaft fra eple.
- Eksempler på noen av de få geografiske benevninger for sider:
 - Frankrike: AOP Cidre Pays d'Auge
 - Spania: Sidra de Asturias DOP
 - Norge: Sider fra Hardanger





Eplesorter

- Det er stor variasjon i hvilke eplesorter som kan brukes i en god sider.
- England, Frankrike og Spania dyrker egne eplesorter beregnet på sider
- Siderepler kan være søte, sure eller bitre
- Norge dyrker spise-epler som også blir brukt til most og sider.
- Spiseepler er søte og syrlige, men mangler bitterhet
- Modne epler gir potensielt 5-6 prosent alkohol
- De vanligste sortene i Norge er Aroma, Discovery, Summerred og Rød Gravenstein.





Endring i regelverk og etterspørsel i Norge

- Sommeren 2016 ble det tillatt for produsenter å drive direkte utsalg av drikkevarene mjød og eplesider med opptil 22 % alkoholinnhold.
- Tidligere har det vært lov å selge drikkevarer med inntil 4,7 prosent alkohol.
- I Hardanger har nye reglene skapt en ny næring lengst inne i et av landets mest berømte fruktområde.
- Salget av norsk sider på Vinmonopolet økte med 800% fra 2016 til 2022. Den ekstreme veksten har flatet ut, men sider vokser fremdeles mer enn de fleste andre varegrupper på vinmonopolet.





Smaken av sider

- ◆ Komplexitet i aroma varierer avhengig av gjæring
 - ◆ Spontangjæring gir mer kompleksitet
- ◆ Friskhet varierer avhengig av epler og bakterier
- ◆ Bitterhet varierer fra ingen bitterhet til markant bitterhet avhengig av eplesorter
- ◆ Alkohol og fylde varierer fra 3-14 prosent avhengig av tilsatt sukker under gjæring
- ◆ Sødme varierer fra helt tørt til tydelig sødme avhengig av tilsatt sukker



Typiske siderstiler

- ◆ Engelsk sider fra sørvest – bitter og sammensatt
- ◆ Engelsk sider fra sørøst – syrlig og fruktig
- ◆ Fransk sider fra Normandie – litt bitter og sammensatt
- ◆ Spansk sider fra Asturias – svært syrlig og reduktiv
- ◆ Norsk sider fra Hardanger – syrlig og fruktig

- ◆ Andre stiler
 - ◆ Sider tilsatt annen frukt, bær eller humle
 - ◆ Is-sider



Supplerende materiale og litteratur (ikke pensum)

- ◆ Sider – En sensorisk reise fra epletreet til matbordet av Thor Oddvar Havn





Norsk
Sommelier-
Utdannelse