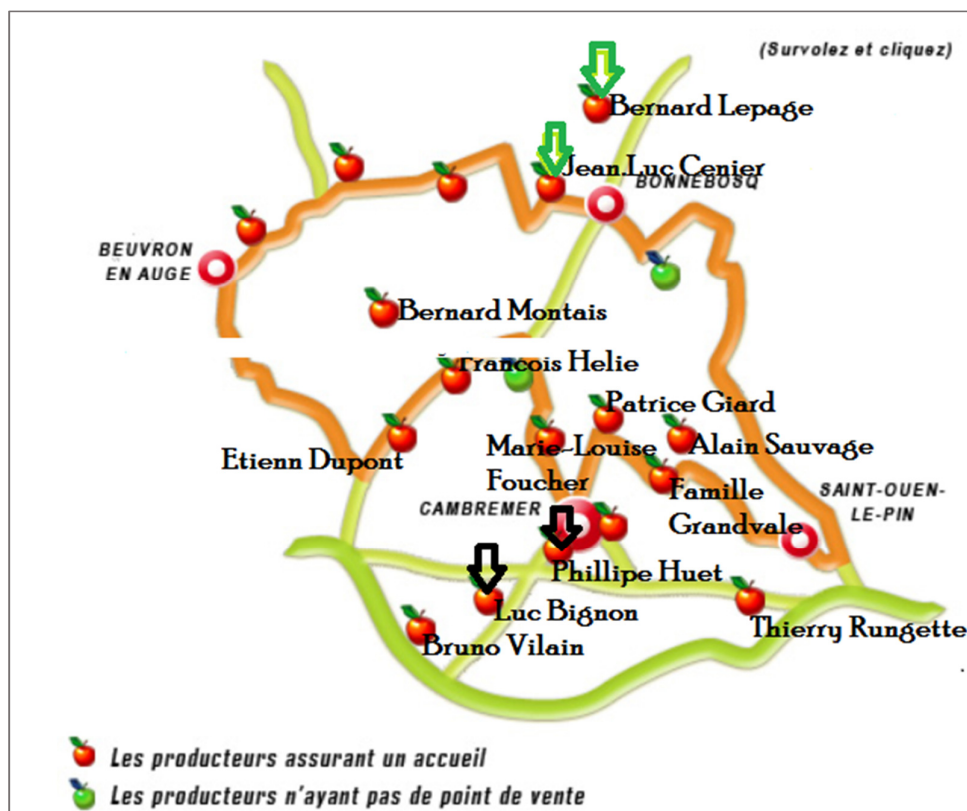


Rapport från projektet Mera skånskt ciderhantverkI

Sammanfattning av projektet

Projekt: Svenska Ciderfrämjandet genomförde under november 2014 en studieresa till 6 ciderproducenter i Frankrike. Resan hade 22 deltagare och varade i fyra dagar. Resdagarna innehöll, förutom studiebesöken, möjlighet till kunskapsutbyte och smaksensoriska övningar. Vi arbetade också med dokumentation i text och bild, diskussioner kring ett manifest för hantverksmässig ciderframställning och skapandet av ett nätverk för vidare utveckling av skånsk hantverksmässig cider.

Plats: Resans mål var Calvadosområdet i Normandie, där det finns ett samarbete mellan lokala ciderproducenter kring en "cider-rutt".



Bland ciderruttens gårdar kontaktade vi ett tiotal och kompletterade urvalet med två gårdar i området söder om ciderrutten. De sex gårdar vi besökte valdes ut dels på basis av sin storlek, för att vara av intresse för små och mellanstora producenter i Skåne och dels med avseende på hur de fick avsättning för sina produkter. Fyra av dem fanns på ciderrutten och är markerade med svarta och gröna pilar ovan.

Projektgruppen bodde i Lisieux, strax öster om Calvadosområdet, och kunde därigenom lätt nå platser både vid och utanför ciderrutten. Lisieux ligger tre timmar väster om Paris och bussresan dit och därifrån gav ordentligt med tid för diskussioner och kunskapsutbyten. På kartan nedan är navet i ciderrutten, orten Cambremer, markerad.



Innehåll: Av resans totalt fyra dagar användes två dagar till studiebesök, med tre besök per dag. Utresedagen och hemresedagen användes till stor del för mötestid kring cidermanifestet (bilaga 1) och för att diskutera hur nätverket på olika sätt kan arbeta vidare med utveckling av hantverksmässig cider. I bussen på väg mellan studiebesöken fanns tid att samla upp frågor och insikter från de respektive besöken. Dokumentationsarbetet under besöken delades upp mellan deltagarna (och besöksrapporterna finns i bilaga 2.)

Deltagare: Deltagare har främst varit äppelodlare, mustproducenter och mathantverkare men även en sommelier med äpplen som specialintresse och en affärsutvecklare med småskaligt mathantverk som arbetsområde. Några av producenterna är också lantbrukare. Åldern på gruppen varierar mellan 35-70 år.

Projektledare: Projektet har samordnats av Susanne Velander Vretare, ordförande i Svenska Ciderfrämjandet och reseprogrammet har utvecklats tillsammans med några av resedeltagarna.



Utvärdering

Resan uppskattades av deltagarna och gav upphov till många idéer och frågor när det gäller att utveckla ciderhantverket för den svenska marknaden.

Resultatet av resan är

- en bild- och kunskapsbank som behöver hitta en bra form för att kunna användas vidare av svenska hantverksmässiga producenter. Det finns tankar om att utveckla en databas i stil med Krinovas ”frågor-och-svar”-bank, men systematiseringsarbete och funktioner behöver vi arbeta vidare med.
- ökad kunskap om utrustning och metoder både från små producenter, som delvis plockar för hand till större producenter som sköter marker och äppelskörd helt med maskiner. Den must- och jäsningsutrustning vi fått se har varierat från ganska enkel till ganska avancerad och har därigenom kunnat inspirera både både mindre och litet större producenter.
- en ökad förståelse för ”ciderprocessen”, de faktorer som påverkar den och den olika vikt producenterna lägger vid delarna i processen.
- ett cidermanifest, med riktlinjer för hantverksmässig framställning av cider. Manifestet kommer att användas för att sprida kunskap om vad riktig cider är och bidra till utvecklingen av vårt mat- och dryckeshantverk. Manifestet har hämtat inspiration i det engelska cidermanifestet, utgivet av ”The Guild of Craft Cider and Perry producers” och vi har nu kunnat jämföra med fransmännens AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Pays d'Auge, som är ett certifieringssystem för att särskilja lokalt framställd cider från området vi besökte.
- en utökad kunskap om smaker hos cideräpplen och hos såväl must som cider, pommeau och calvados. Med kunskapen har vi fått insikt om vilka kvaliteter vi skulle kunna söka hos äldre äppelsorter i Sverige, OM vi ska göra en cider som liknar de franska (och engelska).
- tankar om att skapa ett häfte om ”ciderkemi för icke-kemister”. Erfarenheterna under resan har fördjupat förståelsen för de kemiska processer som förvandlar äppelmusten till cider. För den som till vardags inte sysslar med kemi kan skapandet av en guide underlätta framtida utveckling av hantverksmässig cider.
- frågor kring skillnader mellan svenska och franska produktionssystem. Fransmännens cideräpplen växer i agroforestrysystem, oftast som en del av jordbruket och deras cideräpplen är fallfrukt. Skulle svenska äppelodlare kunna odla likadant? Finns det myndighetskrav som skiljer sig åt, fast vi båda tillhör EU?
- kontakter mellan äppelodlare, mustframställare och mathantverkare, för kunskapsutbyte och samarbete som kan leda till produkt- och teknikutveckling, bland annat inom ciderområdet, i framtiden. Vi lärde helt enkelt känna varandra så pass bra under resan att det nu finns ett kontaktnät som kan ge stöd och råd.



- Ciderträd på 10 meters inbördes avstånd, med skydd mot betesdjuren

Informationsspridning

Ciderfrämjandet är en ideell förening som arbetar med att främja och sprida kunskap om ciderhantverket. Vi arbetar idag via vår hemsida och via Facebook, där vi också svarar på enkla frågor och hänvisar intresserade ciderentusiaster vidare i rätt riktning. Vi får fler och fler besök, särskilt på Facebooksidan, och kan därigenom ganska effektivt bidra till att sprida information, t ex om intrycken från ciderresan till Frankrike.

Flera utav projektdeltagarna har dryck som sitt arbete och kan använda kunskaper och kontakter som skapats under resan. För dem som arbetar med annat mathantverk kan den ökade kunskapen om cider användas för att skapa nya produkter, rätter och kombinationer.

Vi har uppmärksammat Region Skåne på våra olika sidor och påtalat i all kontakt med resedeltagarna, skriftlig och muntlig, att vi kunnat genomföra resan enbart tack vare Miljöfonden.



Målsättning

Projektets syften var flera (*att få en fördjupad kunskap kring ciderhantverkets förutsättningar och möjligheter, att hitta metoder och sorter som passar för framställning av svensk riktig cider, att ha samlat kunskaper, information och material till att påbörja en svensk kunskapsbank kring ciderhantverk, att ha ökat våra kunskaper om frukt och odlingsmetoder och ha utbytt kunskaper inom gruppen under resans gång*). Som framgår av utvärderingen ovan har vi nått målsättningarna och kommit hem med ytterligare idéer.

Hur går Ciderfrämjandet vidare med kunskaperna under 2015?

Ciderresan har varit uppskattad av deltagarna och flera har efterfrågat en fortsättning, tex genom en resa till Canada, där de klimatologiska förutsättningarna mera liknar de skånska och där det kanske skulle gå att hitta växtmaterial som bättre passar våra förhållanden. Arbetet med att skriva projektansökan har just påbörjats.

Guiden i "ciderkemi för icke-kemister" kommer att bli föremål för en projektansökan under våren.

Arbetet med att sprida Cidermanifestet kommer att fortsätta under året och vi kommer att söka en samarbetspartner för att certifiera riktig cider i enlighet med manifestet.

Projektmedlemmarna som är mustproducenter har inspirerats av erfarenheten hos de franska cidertillverkarna och kan utveckla sina experiment med svensk cider, men nu med större förståelse för de avgörande momenten i ciderprocessen. Resan har också skapat nya kontakter att dela erfarenheter med i producentgruppen inom Ciderfrämjandet.

Kunskapsbasen kräver en del arbete för att bilder och processfakta ska kunna bli tillgängliga för allmänheten. Vi hoppas kunna göra det klart under året för att sedan bygga vidare på den, vid framtida studiebesök.

Efter resan har vi börjat diskutera gemensam utrustning för att analysera de äpplen vi hittar inom ett annat av Ciderfrämjandets projekt, där vi letar efter det skånska cideräpplet bland "glömda" träd ute i våra marker. Det ökade nätverkanget efter resan är en bidragande faktor till att dessa tankar nu är aktuella inom föreningen.



Ekonomisk redovisning

Projektet har följt budgeten. Resekostnaderna blev dock 5 000 högre än budgeterat vilket täcktes genom högre deltagaravgifter. Antalet insatta timmar ökade eftersom vi fick två extra deltagare då vi förhandlade om med resebyrån. (Det verkliga antalet insatta timmar är dock högre än utfallet, då drygt 10 timmar /i stället för 8/per resdag i realiteten upptogs av studiebesök, diskussioner, dokumentation och kunskapsutbyte. Det betyder att deltagarna satt in drygt 30 000 kr mer i arbetad tid än vad som framgår nedan.)

Kostnadsposter	enl ansökan	utfall
egen insatt tid	143 000	144 619
resekostnader	130 000	135 480
projektledning	25 000	25 000
summa	298 000	305 099

Intäkter/finansiering	enl ansökan	utfall
deltagaravgifter	20 000	25 568
bidrag Region Skåne	135 000	135 000
arbetstid deltagare	143 000	144 619
summa	298 000	305 187



Definition av svensk hantverksmässig cider
rev 141209, Svenska Ciderfrämjandet

All must som skall jäsas får endast komma från nypressade och svenskodlade äpplen, och ej vara gjord av koncentrat.

Lägsta halt av råsaft i färdig ciderprodukt skall vara 85 procent.

Produktionen ska följa alla relevanta lagar gällande i Sverige och tillverkare skall ha ett robust kvalitetssäkringssystem.

Övriga begränsningar

- a. Endast dricksvatten får användas för spädning efter avslutad jäsning.
- b. Endast rör- och/eller betsocker, honung och/eller koncentrat av äppel-/päronmust får användas för att öka sötman i slutprodukten och alla justeringar måste göras efter avslutad jäsning.
- c. Endast äppelsyra får användas för att justera syrahalten under processen.
- d. Som konserveringsmedel får endast svaveldioxid eller dess salter användas.
- e. Inga konstgjorda färgämnen eller smakämnen får användas.
- f. Inga konstgjorda sötningsmedel får användas om det inte rör sig om specialtillverkning för diabetiker och då skall detta anges på etiketten
- g. Sötning (chaptalisering) med rör/betsocker, honung eller koncentrerad must av svenskodlade äpplen kan tillåtas under år med lågt sockerinhåll i frukten beroende på dåliga växtbetingelser. Tillsats enligt ovan måste motiveras och dokumenteras.

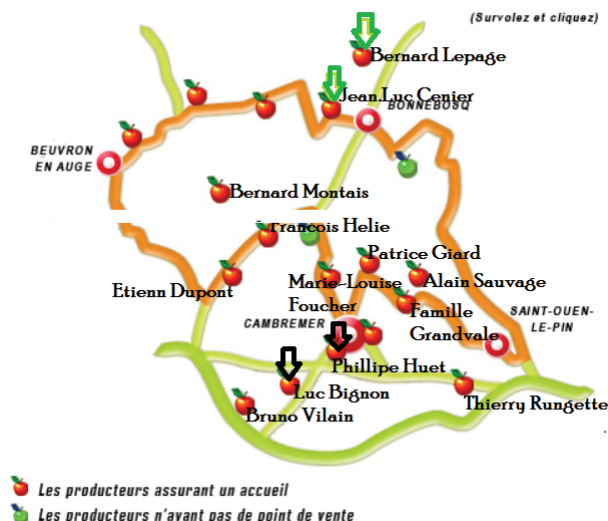
Manifestet definierar således minimikraven men vill uppmuntra enskilda producenter att i manifestets anda utveckla nytänkande och innovation för sina unika produkter.

Reserapport från Ciderfrämjandets besök i Calvadosregionen, 4-7 november 2014.

Vår resa möjliggjordes genom stöd från Region Skånes miljövårdsfond, och varade i fyra dagar. Den företogs i Calvados-distriktet i Normandie, där ett tjugotal cidertillverkare längs en "cider-rutt" håller sina gårdar öppna för besök.

Vi besökte sex gårdar; fyra av dem finns på cider-rutten och är markerade med pilar på kartan bredvid. Här följer korta rapporter från var och en av gårdarna.

Länkar till gårdarnas hemsidor, för mer info, finns i anslutning till varje rapport.



Luc och Nicole Bignon, Ferme du Bout du Chemin, Saint-Laurent-du-Mont



Historik

Luc slutade jobba som lärare och tog över verksamheten från sin svärfar för 20 år sedan. Gården har producerat cider sedan 1947. Han har investerat mycket i gårdens utrustning och verksamhet för att kunna lämna över en effektiv gård och produktion till sina barn. Senaste investeringen var en hydraulpress för ca 30 000 Euro.

Areal och odling

12 ha ekologisk äppelodling i traditionell fransk stil med 10m mellan träden, som är högväxande.

25 olika sorters äpplen. 15-20 som är lokala varianter typiska för Normandie.

Stormen tog 100 träd för 25 år sedan och då nyplanterade han. Nu byter han ut 100 träd vart 5:e år. Han har ca 500 träd i sin odling och får en skörd på 10-15 ton/ha.

Har kor som går på bete i odlingarna. Tar bort korna 15 dagar innan han plockar sina första äpplen. Bakterietestar musten på labb (för patulin). Han har inte haft några problem med

kontaminering. Plockar i tre omgångar, de första två från marken och vid den tredje skakar man träden för att sedan plocka från marken med plockmaskin. Plockar från sep-nov.

Produktionsvolym och försäljning

Luc producerar

Must: ofiltrerad men pastöriserad.

Cider: spontanjäst men han tillsätter Kalciumklorid för att lättare få till bruna hatten (le chapeau brun).

20 000-25 000 flaskor cider, som är den största stabila inkomstkällan och som är ryggraden i hans verksamhet. 20 000 liter cider går till bränning. Dåliga äppelår så blir det mindre cider som går till att bränna. I år vet han inte om det kommer bli något alls, då han som många andra har haft ett riktigt dåligt år.

Calvados: Han började producera Calvados för 18 år sedan, med hjälp av ett mobilt bränneri som kommer till gården någon gång i juni.

Pommeau. En mix av hans must och hans Calvados. Han producerar pommeau vartannat år och efterlagrar den sedan 4 år på fat innan den tappas upp på flaska.

Han säljer 75% av sin produktion till sina stammisar. Och 25 % till ciderruttens besökare. 90% av hans totala försäljning sker på gården. Han säljer slut hela sin produktion av cider under ett år.

Metod att framställa cider

Efter att ha plockat äpplena låter han dem stå i ca 3 veckor i bingar innan han pressar.

Han har en liggande luft hydraulpress. Hydraulpressen rymmer äpplena från 4 pallar, vilket motsvarar ca.1150 kg, som ger ca 900 liter must. Mustningen sker i en stegvis tryckökande cykel med 10 steg på 1,5 timmar per pressning. Musten pumpas sedan direkt in till "grottan", (som är cidergårdarna namn på deras lagringsutrymme), där den ligger på öppna jästankar. Om musten har för ljus färg så låter han krosset oxidera lite mer för att få mer färg. Han använder enbart vatten för att "städa och tvätta sin utrustning.

Han tillsätter ingen jäst, socker eller andra kemikalier i sin cider. Jästen finns naturligt i lokalen på äpplena och i luften.

Han mäter sockerhalten varje dag. För att veta när han ska avbryta jäsningsen och tappa om till flaska. Om jäsningsen går för fort filtrerar han bort jäst. Ibland får han filtrera flera gånger (upp till 3 ggr) för att reducera mängden jäst så att han kunde få en mer kontrollerad jäsningsen. Han buteljerade sin cider vid 1028-1030, 1018 och 1014 för att framställa en söt, halvsöt och en torr cider.

Han blandar äppelsorterna och musten innan han jäser, han jäser alltså inte sortrent för att blanda cidern efteråt för att bibehålla samma smak från år till år. Variationer i smak ansåg han inte är ett problem utan en önskvärd förändring . Då han har personlig kontakt med alla sina kunder har han möjlighet att personligen berätta vad han har för produkt och hur han har tänkt med årets blandning.

Innan han köpte sina glasfibertankar hade han svårt att se vad som hände i tankarna. Han förstod inte hur svärfa kunde kontrollera processen genom att lysa ner med en ficklampa i ett litet hål i toppen av jäskaret. Nu kan han se när partiklarna faller till botten och sedan se när hatten stiger till ytan.

Han försöker hålla nere syrahalten på musten för att garantera att hatten bildas. Mognaden av äpplena är även de en anledning till en bra hatt. Staten vill att man ska plocka/skörda äpplena från träden men det kommer inte att hända. Han vill ta äpplena så sent som möjligt i en sen mognadsgrad. Om de plockas tidigare har man en högre syra och den vill han ju undvika. Även Kalciumkloriden är en bidragande faktor till att han får en snabb hatt.

Luc medger att hans metoder att framställa cider inte är utan vissa problem. Men det mesta är av tradition okontrollerat och han tillåter att det går fel. Man kan ju alltid bränna den cider som inte blir så bra att han kan sälja den.

Luc kontrollerar jäsningsprocessen varje dag. Tittar, luktar och smakar samt mäter sockerhalt för att kunna veta hur snabbt processen går och när han ska tappa upp på flaska. Filtringen är hans enda redskap för att forma slutprodukten efter den initiala blandningen av must och äppelsorter. Smakvariationerna och karaktären på hans cider är beroende på den terroir som finns i hans odling och på variationen på hans äpplen. Samt att han sätter sin egen prägel på smaken utifrån hur odlingsåret har påverkat frukten. Luc har en förkärlek för bitterhet när det kommer till smak så det sätter naturligtvis en prägel på hans cider samt den levande jästkulturen som finns på gården.



Rapporten skriven av Fredrik Glejner.

Mer info:

<http://www.beuvroncambremer.com/pays-auge-cidre-luc-bignon-saint-laurent-du-mont-38>

Ferme de Château de Canon, Hervé De Mezerac, Mezidon Canon



Bra jord, lera och kalk, högt ph

4 hektar mark, 500 träd, tio av varje sort. Träden mellan 2-60 år gamla

Äpplena plockas från marken med maskin, lagras sedan i 3 veckor innan pressning

De använder en mobil press, ska eventuellt köpa egen nästa år

Skörden är på ca 60 ton



4 olika typer av äpple för bra balans i cidern. Sorterna ska mogna ungefär samtidigt. Äpplet "Rambault" funkar till allt. De bästa äpplena mognar mot jul, "Noël des champs".

Max 10% äpple med syra, 5% bittra, resten söta och bittersöta (douce och douce amère)

Roten på trädet är vild. Han vill att träden ska bli stora, den vilda roten har ett långt rotsystem. Detta är bra när det inte regnar så mycket, han behöver inte bevattna träden då

rötterna når ner till grundvattnet. De högstammiga träden har en mellanymp som kallas för "Président Descours"

Han strävar efter 1060 i oechslevärde för att göra Calvados, mer söta äpplen
Tillsätter inget socker i några av sina produkter
Olika sorters äpplen på olika ställen för calvados, pommeau och cider
Allt är ekologiskt odlat



Beskär inte träden, bara topparna en gång om året

Fåren äter gräs och de lägsta grenarna samt mistlar, löv och gamla äpplen. Fåren tas bort 3 veckor innan skörd

"Halbi" är hälften äpple och hälften päron: Han kallar den för "viking" för historien säger att det var vikingarna som lärde normanderna denna blandning.

Hemliga päron i regionen används till "Poiré". Det tar 20 år innan träden producerar frukt. Fermenteringen sker långsamt. Efter 6 månader på flaska stannar fermenteringen av sig själv vid oechslevärde 1030. Poirén är hans specialitet. Den blir bara bättre med tiden, dricks som champagne. Jobbet kring Poiré är komplicerat, mycket jobb. Han roterar flaskorna enligt champagne-metoden. Om Poirén inte blir bra destillerar han cidern till Calvados, det är då 70% päron i den, resten är äpple.

10 grader i lokalen vid fermentation. De första äpplena går till calvados. Destilleras i juni efter 8 månader när cidern är utjäst. Har inte egen panna

Tillför inga enzymer, ingen sulfat. Han anser att det blir mer smak pga detta, han har vunnit flera priser.

Rapporten skriven av Marta Bordin och Görel Nilsson

mer info:

http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/normandie/ferme-ferme-du-chateau-de-canon-146789/contact_plan_acces

Domaine des Cinq Autels, Claude & Jean René Pitrou, Fierville Bray



De startade 1984 med träd som planterats om 1980. Stället har varit ekologiskt sedan 1966 och det var den första ekologiska producenten i Normandie.

Äppelodlingen utgör 9 ha av den 70 ha stora gården. De har inga djur under träden och har 700 träd/ha. Ett bra år får de 15-20 ton/ha.

Grundstammen de använder är MM106 vilken tar 6 år innan den producerar jämfört med 15 år för de större träden som är vanliga i Normandie. Planteringsavståndet är 5x2,5 m. Träden beskärs i januari. De behandlas med koppar och sulfat, vilket ger extra mineraler till träden. Gräset klipps med en robot och tas bort (?) för att öka mängden näring (?) och minska mängden sork. De har 15 äpplesorter, 4 bittra, 4 syrliga och resten är söta; Bittersöta. ”Juda” – syrlig aromatisk sort. Ingen gödning används. De plockar äpplena 3 gånger då det tar 3 veckor från det att första äpplet är moget tills det sista är moget. De bittra äpplen är de som är mogna först.

De har en bandpress som kan pressa 50-60 ton/dag. Massan får oxidera 1-1,5 h innan den pressas. Oxidationen är bra för utvecklandet av ”hatten”. De använder en gammal potatis/morots tvättare för äpplena. De pressar 10 000 l/dag. Totalt får de 150-200 ton äpple.

De tillsätter pektolas om syran är hög, då bildas ingen hatt utan det sjunker till botten. De använder inte gamla tunnor då de kan ge smak vilken kan vara mindre bra. De tillsätter ingen jäst vid första jäsningen. Cidern filtreras innan den tappas upp på flaskor och jäst tillsätts. Brut har 1018 när den tappas upp på flaskor och 1012 när den är färdig.

Totalt gör de 100000 flaskor cider/år. De säljer i England (29), Tyskland (5) och Frankrike (1). De tjänar 50 cents per flaska. De behöver producera 100000 flaskor per år för att överleva. Hade de gjort champagne hade de bara behövt göra 20 000 flaskor.

De försöker ha samma smak mellan olika år så de blandar efter jäsning. De använder två specialister som hjälper till med blandningen.



Rapporten skriven av Lena Vought

mer info: <http://www.cinqautels.com/>

Pierre Huet, Manoir la Brière des Fontaines, Cambremer



Historik

Släkten har brukat gården sedan 1865 och är nu 5:e generationen. Det nya destilleriet byggdes 2010, och gårdsbutiken med plats för provsmakning stod färdig 2011.

Areal odling

Man har 25 hektar äppelodling som ger 400-500 ton per år. De 30 olika sorterna skördas från september till december, och man använder olika sorter till cider respektive calvados.

Sorter:

Frequent Rouge dominerar, besk

Binet Rouge

Carmeneue

Doux movanne

Bisquet

Beduin

Marie Menard

Clas Renard

Jus d'Or

Produktionsvolym, försäljning

120.000 buteljer cider AOC

25.000 buteljer calvados

20.000 buteljer pommeau

15.000 buteljer poiré

10.000 buteljer must

Fransmännen dricker mindre aperitif/digestif så numera går mer sprit på export. Det har blivit en större marknad för begagnad tunnor.



Calvados

Destilleras under vinterhalvåret så att varmvattnet från sista kasken kan återanvändas i golvvärmesystemet i affärsbyggnaden. Den gamla oljeeldningen är utbytt mot pelletsskruv. Kopparpannan körs en månad per år för single AOC. Den nya emaljerade pannan körs fem månader för AOP. AOC-märkning kräver lagring i tunnor av fransk ek, nya eller begagnade under minst två år.

Cidern dubbeldestilleras till 70% eau-de-vie med 70% utbyte. Det unga destillatet lagras i gamla tunnor, och sedan i nya små tunnor som bränts inuti och haft cider lagrad i dem för att de skall kunna ge mer smak och färg åt calvadosen. De små tunnorna används i sju till åtta år. Calvadosen lagras sedan i stora tunnor från tvåårsåldern till 20 år.

Husets 15-åriga calvados lagras i pommeau-tunnor för att få mer äppelsmak. Det äldsta destillatet som finns i lagret härstammar från 1935. Det äldsta som fortfarande ligger på fat är 50 år och har en alkoholhalt på 40-45%. Källaren är från 1920 och här finns 100-åriga tunnor.

Pommeau

Lagras ett år, sedan tillsätts must i proportion 2 del:1 del calvados, sedan lagras drycken fyra år. Krävs minimum 14 månaders lagring för AOP-märkning.

Äpplemust

Vill ha 10-15% syra för att skydda mot oxidation. Sort: Jus d'Or

Poiré

Man har inte rätt sorts päron i odling och köper in råvara, därför uppfyller man ej kraven för AOC.

Päronlikör

Tillverkas med tillsats av calvados och naturlig päronarom (inte fruktsaft).

Metod ciderframställning

Använder bandpress som pressar ett – ett och ett halvt ton per timme med 60-70% utbyte. Pulpan får macerera länge tills den blir mörkt brunröd.

"Binet Rouge" söta äpplen som är utmärkta till cider.

Musten jäses i glasfiber- och rostfria tankar

Appellation Pays d'Auge innehåller 70% bittra sorter. Mindre än 15% sura sorter i ciderblandningen. Man gör en "blending" vid buteljeringen.

Tillverkar "brut" = "cidre bouché" samt "demi-sec" = "cidre Pays d'Auge AOP

Rapporten skriven av Eva Bylén

mer info: <http://www.calvados-huet.com/gb/>

Ferme de la vallée au Tanneur, Ginette Cenier, Repentigny



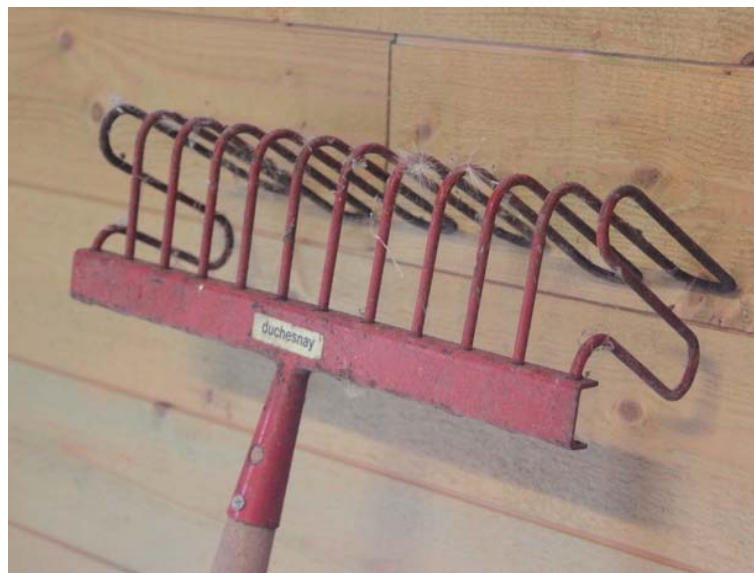
Det första vi ser när vi kliver ur bussen är kor. Stiliga normandiska kor, vita med svarta och bruna prickar, som på så många ställen i området. Det var också med korna det hela började. Vår guide, Ginette Ceniers, pappa hade mjölk- och köttfarm och bestämde sig sedan för att komplettera med några äppelträd. Verksamheten i sin nuvarande form med fokus på äppelträden och ciderproduktionen har hon själv byggt tillsammans med familjen. Korna

spelar fortfarande viss roll, de betar under äppelträden för att hålla gräset kort och marken gödslad. Fördelen med betande djur är också att de äter den frukt som faller för tidigt. De sanerar alltså bort sjukdomar och håller risken för röta nere på samma gång.

De numera ca 40 korna mjölkas traditionellt och mjölken går till ett närbeläget ysteri där fantastiska AOC-märkta ostar görs. Cirka en tredjedel av osten går sedan tillbaka till gården där den säljs tillsammans med äppelprodukterna i butiken. De tjurar som föds på gården får leva till tre års ålder. Då de går till slakt är det för att komplettera verksamheten med ytterligare produkter, charkuterier. Tillsammans ger äppeldrycker, ost och kött en hygglig avkastning på en gård som annars skulle ha svårt att klara sig.

Gården är på väg mot en ekocertifiering men har ett år kvar innan det går igenom. Certifieringen är inte så viktig vid gårdsförsäljning, de kunder som letar sig hit handlar oavsett. Det ekonomiska incitamentet för en märkning ligger på den halvdelen av drycken som säljs i butiker runt om i området. Där väljer kunden mer efter ekomärkning och det är där man hoppas kunna få tillbaka en del av den kostnad som märkningen innebär. Som ekologisk odlare uppbär man även stöd, både från regionen och EU. Kravlistan för ekocertifiering innefattar bland annat att man inte får använda sig av koppar, pesticider eller andra kemikalier på gården.

Planteringen är inte tät i äppelgården. På de 12 hektar som är planterade finns 100 träd per hektar, med 10 meters mellanrum. Så ges kronorna utrymme att utvecklas och maskiner får rum att komma åt i och runt om träden. Eftersom man valt att ha kossor på bete under träden innebär det att dessa får växa sig relativt höga. De beskars egentligen inte alls. Det enda arbete som görs på själva träden är för att hålla rent från svampangrepp och mistel vid behov.



Djuren tas till andra betesmarker 15 september, ca två veckor före skörd för att frukten ska kunna falla i rent gräs. I dagsläget faller frukten fritt men i framtiden finns planer på att använda sig av uppsamlade paraplyer under träden. När frukten fallit på paraply är skadorna mindre och eftermognaden tar lite längre tid vilket innebär en större frihet för producenten att pressa när tiden finns. Nackdelen är att... processen helt enkelt tar lite längre tid. Eventuellt kommer man att välja att använda sig av paraplyer till de delar som skall bli AOC-produkter och fritt fall för den frukt som används till annat.

I dagsläget ligger frukten i minst två veckor i träbingar utomhus efter skörd. Det idealiska är en mognadstid på 3-4 veckor men det är inte alla år som mognaden går så långsamt. Efter sortering och krossning pressas massan i två timmar, 2 ton i pressen på en gång med ett utfall på 650 liter per ton. Pressresterna går som foder till korna och klarar en largring på maximalt 3 veckor. Korna kan konsumera 3-4 kg pressmassa per dag och den mjölk som produceras under tiden får en helt egen smak.

Den äppelmust som produceras för direktkonsumtion görs på enbart söta äppelsorter. Dessa används också i en blandning med andra för att bli cider liksom för pommeau. Tidiga sorter går till calvadosstillverkningen. Av det tjugotal äppelsorterna på gården görs 12000 liter cider, 4000 liter must, 2000 liter pommeau och 2000 liter calvados. Av alla produkterna är calvadosen den som inbringar den största vinsten men lagervärdet äter upp en del av denna.

Här används endast naturlig fermentation, för det som skall destilleras görs inga rackningar utan det får ligga sur lie (på sin jästfällning) fram till destillation i juni. För övriga produkter gäller omtappning efter chapeau brun. Enzym och kaliumklorid används för att fälla ut pektin. Jäsningen får pågå i två till tre månader och går det för fort görs omtappningar och i värsta fall filtreringar. En långsam jäsning är viktig för att inte ovälkomna jästaromer ska gå igenom i slutprodukten. 5% från toppen används som tirage vid buteljeringen. Inget svavel tillsätts någon gång i processen.

Många av äppelsorterna är lokala och bara 5% av dem är suräpplen trots att appellationen tillåter upp till 10%. Äppelgårdarna här lutar alla lätt mot nord och nordväst, äpplena blir därför inte så söta och man har gjort det medvetna valet att hålla ner andelen suräpplen av den anledningen. Marken är sluttande skiffer vilket också det är ett appellationskrav för att göra klassificerad cider och pommeau. Detta gäller dock inte calvados. AOC för Pays d' Auge är en Demi Sec men denna läggs på flaska som doux och man litar på att efterjäsningen tar hand om tillräcklig mängd av restsockret.

- Det här är ett traditionellt hantverk och jag är traditionalist! säger Ginette Cenier som avslutning innan hon öppnar dörrarna till butiken och gårdens egna produkter.



Rapporten skriven av Hanna Tunberg.

mer info:

<http://www.beuvroncambremer.com/pays-auge-ginette-et-jean-luc-cenier-repentigny-17>

Bernard Lepage, La Briqueterie, Beaufor Druval



Vid ankomsten ser vi en vacker, välskött och gräsbeväxt äppelträdgård och ett lantbruk om totalt 136 ha med ca 200 kor och kalvar. De har 5 hektar höga och 8 hektar låga träd av 15 olika sorter, 100 träd per ha. Gården säljer äpplen men gör också egen cider och calvados.

Ettårskalvar får beta gräset (korna är stora/höga nog för att förstöra grenverket). 15 dagar före äppelskörd flyttas kalvarna till annat bete.

EU-bidrag gavs för att plantera äppelträd men 2005-2006 kollapsade äppelmarknaden och sedan gavs bidrag för att ta bort äppelträd. Denna gård klarade omställningen och säljer nu äpplen igen.

90% av det man tillverkar säljs på gården, 1000 flaskor Calvados och 12000 flaskor cider.

Vår ciceron, Aurélien LePage är sonen på gården. Han sköter äppelträden, skörden, korna och lantbruket, medan fadern sköter cider- och calvadosprocesserna. Vi hade därför en del kommunikationsproblem när det gällde själva tillverkningsprocessen av cider och calvados.

Hans pappa startade kommersiell cidertillverkning 1992.

Vi diskuterade metoden att plocka fallfrukt

- Fallfrukt ger riktig cider, dvs ett fallet äpple är ett moget äpple
- Gräset får inte vara för högt för då blir det problem med plockmaskinen
- Musten testas för mögelgiftet patulin

Den del av äpplena som skall gå till gårdens cider krossas och pressas av ett mobilt musteri som kommer till gården. Tankarna av INOX står i ett orent och oorganiserat "kyffe" (min tolkning av verkligheten). Viss temperaturstabilisering sker genom väggar av "ciporex".



Ciderprocessen:

Gården gör en "gårdscider" och ingen AOC. Etiketerna är förtryckta, med förtryckt alkoholprocent, som inte mäts, och tillverkningsåret framgår av färgen på grimman (årets färg är röd).

Vår ciceron kunde inte ge tydliga svar på detaljfrågor men det följande kan konstateras.

- Stort fokus på att få en långsam jäsning; omtappning för att bli av med jäst och jästnäring och/eller omtappning i nytt kärl för kylning av musten
- Man använder troligtvis både enzym och kalciumklorid
- Cidern fylldes vid 1 037(!) vilket förefaller omöjligt med tanke på tryckutvecklingen och flaskans hållfasthet. Man använder troligen inte champagnekork (28mm i diameter) utan en underdimensionerad variant på 25 mm (ref Andrew Lea). Kallas Cidre bouchee corks
- Man tillverkar även poiré vilket sker i en gammal mjölk tank som kan hållas kyld. Viktigt för päron.
- Cidern filtreras (med kiselgur) före tappning på flaska.
- År 1 säljs cidern som doux, år 2 som demi-sec och år 3 som brut. Enda förklaringen till att detta fungerar torde vara att en viss mängd av kolsyran läcker ut genom korken,
- Vi observerade att fyllda ciderflaskor är helt klara utan fällning



Calvadosprocessen:

Destillationen görs av ett mobilt destilleri. Lagringen av calvados sker på gården. Begagnade 225 liters rödvinsfat används. 12 liter cider ger 1 liter calvados, 70% alkohol. 4% alkohol försvinner per år vid lagringen.

Rapporten skriven av Ulla Stenhede och Göran Hall.

mer info: <http://www.beuvroncambremer.com/pays-auge-gaec-le-page-beaufour-druval-145>

Rapporten är framställd med stöd av Region Skånes Miljövårdsfond.

