Nederlandse ciders steeds populairder

Cider is in Nederland een nog klein, maar wel groeiend, product. Het wordt gemaakt van appels. Een wijnbouwer die al een aantal jaren actief is met het maken van cider, is Adam Dijkstra vanWijhoeve de Colonjes in Groesbeek. "We moeten en kunnen ons onderscheiden van de traditionele Franse en Engelse ciders."

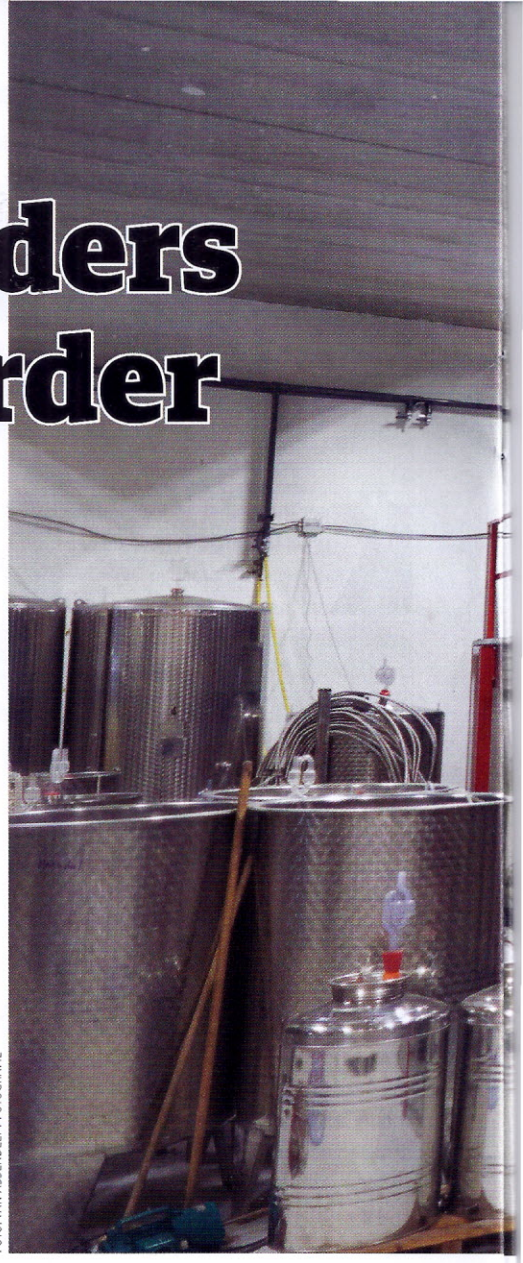

FOTO: VAN ASSENDELFT FOTOGRAFIE

DOOR WOUTER VAN TEEFFELEN

Cider kan in Nederland rekenen op een toenemende belangstelling van zowel producenten als consumenten. Waar in landen als Groot-Brittannië en Frankrijk cider een bekend product is, is het in Nederland een nog klein maar wel groeiend product. Inmiddels is er al een reeks van ciders gemaakt van Nederlandse appels op de markt, wel vaak in relatief beperkte volumes. Zelf cider maken is voor fruittelers over het algemeen niet interessant. Door de opkomst van de wijnbouw in Nederland, zijn er echter wel steeds meer wijnbouwers die de benodigde bedrijfsuitrusting, kennis en ervaring met wijnen hebben om ciders te kunnen maken. Voor wijnbouwers heeft het verwerken van (gezonde) bewaarappels als voordeel dat zij hun apparatuur en vaten ook in een rustige tijd kunnen gebruiken.

Professionele wijnbouwer

Een wijnbouwer die al een aantal jaren actief is met het maken van cider, is Adam Dijkstra van Wijnhoeve de Colonjes in Groesbeek (Gld.). Dijkstra ziet zich zelf als veel meer dan wijnbouwer en heeft naar eigen zeggen het maken van dranken uit vruchten als passie. "Dat gaat dus veel verder dan het maken van druivenwijn", licht Dijkstra toe. Na het afronden van een professionele opleiding tot wijnbouwer aan Weincampus Neustadt in Zuid-Duitsland, is hij sinds 2009 verbonden aan Wijnhoeve de Colonjes. Wijnhoeve de Colonjes maakt al veel langer wijn van de druiven uit de eigen biologische wijngaard met een omvang van inmiddels 13 hectare, maar ook voor andere wijnbouwers. Vanuit zijn passie is Dijkstra al enkele jaren aan het experimenteren met het maken

Smaak tomaat analyseren

Een nieuw onderdeel van het Nederlands Wijncentrum vormt het Analyse Centrum Colonjes waar het maken van analyses van wijnen, sappen en heel veel andere voedselproducten mogelijk is. Dat doen Adam Dijkstra en het Wijnbouwcentrum in samenwerking met Universiteit van Freiburg, maar ook met Hogeschool HAN Nijmegen en de Taste Foundation. Naar zeggen van Dijkstra is dit uniek voor Nederland, en zelfs daarbuiten. Het laboratorium richt zich vooral op het definiëren van smaak door het bepalen van een groot aantal inhoudsstoffen. "Smaak wordt vooral bepaald door subjectieve waarnemingen, maar wat is er mooier dan de componenten die de smaak bepalen in objectieve cijfers te kunnen vangen", stelt Dijkstra. "Het laboratorium doet dit niet alleen voor wijn, maar ook voor bier, vruchten en groenten. Tomaat is één van de eerste groenten waarmee we aan de slag willen gaan."

Wijnhoeve de Colonjes maakt al veel langer wijn van de druiven uit de eigen biologische wijngaard met een omvang van inmiddels 13 hectare, maar ook voor andere wijnbouwers.

van ciders. Vorig najaar is zijn wijnmakerij en wijnkelder verhuist naar het nabij gelegen nieuwe Nederlands Wijnbouwcentrum in Groesbeek. "Dit wijnbouwcentrum was een lang gekoesterde droom van Freek Verhoeven die ooit als wijnbouwer met Wijnhoeve de Colonjes gestart is", aldus Dijkstra. "Nu dit gerealiseerd is en de wijnkelder verhuist is, heb ik ook veel meer ruimte voor het maken van ciders."

Onderscheidend product

De ene cider is daarbij de andere cider niet, legt de wijnmaker uit. Als kleine wijnmaker gaat hij voor de ambachtelijk gemaakte ciders die onderscheidend zijn en geen kopie van succesvolle producten uit het buitenland. "Het mooiste is als je eigen cider weet te ontwikkelen die door zijn smaak en beleving heel anders gewaardeerd wordt dan bekende en goed gewaardeerde ciders uit bekende cidergebieden, zoals Normandië en Zuid-Engeland."

In de teelt zijn er sowieso grote verschillen tussen de appelboomgaarden in Nederland en de ciderboomgaarden in bijvoorbeeld Frankrijk. "Volgens de traditionele Fransman kun je echt geen cider maken van rassen van handappelrassen zoals Elstar en Jonagold", maar volgens Dijkstra kan dat prima. Soms wel met wat hulp van technische maatregelen, zoals bij zoete rassen het tijdens het proces toevoegen van appelzuur. In Frankrijk en Engeland maken ze de traditionele ciders van specifieke rassen voor cider. "Ciderrassen bevatten veel meer fenolen, zoals onder andere tannines, en ook veel zuren. Als handappel zijn deze rassen minder appetijtelijk, maar voor liefhebbers van traditionele ciders met een voorkeur voor een wat bittere smaak zijn de fenolen juist noodzakelijk. Dit soort liefhebbers kunnen de ciders van zoetzure handappelrassen met niet of nauwelijks een bittertje ook niet waarderen, maar dat zal voor een grote groep nieuwe consumenten heel anders liggen", legt Dijkstra uit. In Frankrijk en Engeland komen de appels voor cider meestal uit boomgaarden die alleen voor ciderproductie bestemd zijn. "Met specifieke ciderrassen, ruim geplante appelaanplanten, extensief beheerd en een machinaal geraapte appeloogst. Daarom zullen Nederlandse ciders altijd anders zijn dan de traditionele Franse ciders. Maar zie dit als een voordeel, omdat we zo wel onderscheidend zijn."

Andere cidermakers

Ook elders in Nederland zijn wijnbouwers, maar ook andere geïnteresseerden, aan het cider maken geslagen, weet Dijkstra. Een voorbeeld daarvan is de Betuwse wijnbouwer Diederik Beker van het Betuws Wijdomein in Erichem, die door zijn ligging in de Betuwe volop cider produceert in opdracht van fruittelers en ook de coöperatie De Fruitmotor. Dat begon enkele jaren geleden als experiment toen fruitteler Jacco Merkens hem vroeg om cider van zijn roodvlezige Redlove-appels te maken. Dat pakte verrassend goed uit. Inmiddels maakt hij, onder merknaam Firma Bruis het 'zusje' van Betuws Wijndomein, voor diverse fruittelers en voor coöperatie De Fruitmotor ciders en perry's. Diederik Beker benadrukt dat het succes van de ciders ook sterk afhangt van hoe goed fruittelers erin slagen hun cider te verkopen. Dit lukt fruittelers met een goede boerderijwinkel wat gemakkelijker. Een voorbeeld van een fruitteler die rond zijn eigen cidermerk veel aan marketing doet, is Franks Diks uit Meteren (Gld.). Hij maakt van zijn eigen peren Steve's cider.

Elders in het rivierengebied en in Nederland zijn nog veel meer cidermakers actief. Vaak gaat het om een beperkt aantal flessen, maar wel met het geloof in een groeiende markt. De redenen voor het produceren van ciders variëren sterk. Soms is het puur liefhebberij, soms is het de interesse van de wijnmaker, maar ook het behoud van hoogstamboomgaarden door het valfruit als cider te vermarkten is een reden.

FOTO: BETUWSE FRUITSHOP

Gerard & Koen (r.) Poldervaart van de Betuwse Fruitshop ervaren een toenemende belangstelling voor Hollandse ciders.

FOTO: VAN ASSENDELFT FOTOGRAFIE

Nederlandse ciders zullen altijd anders zijn dan de traditionele Franse ciders. Adam Dijkstra van Colonjes ziet dat als een voordeel om onderscheidend te zijn.

Drie hoofdsoorten

Dijkstra onderscheidt drie hoofdsoorten ciders die hij alle drie produceert. Ten eerste de stille ciders zonder bubbels en daarnaast cider als mousserende wijn, zoals de meeste Nederlanders cider kennen. Bij mousserende ciders kunnen de koolzuurbubbels er op verschillende manieren in terechtkomen. "Kwalitatief de beste maar ook de duurste methode is de 'Methode Traditionelle' door middel van een tweede gisting op de fles", vertelt Dijkstra. Een bekend maar ook bewerkelijk onderdeel van de 'Methode Traditionelle' is het naar beneden leggen en draaien van de flessen waardoor de toegevoegde gist naar de hals van de fles zakt. Vervolgens volgt het degorgeren, waarbij de flessen kort geopend worden en door de koolzuurdruk de prop met gist eruit schiet. Het is ook mogelijk om mousserende ciders te maken door stille ciders te carboniseren. Met een apparaat, ook wel carbonator genoemd, wordt onder druk koolzuur aan de wijn toegevoegd. "Dat is natuurlijk een veel goedkopere en gemakkelijker manier om bubbelwijn te maken, maar voor kenners gaat er niets boven de natuurlijke bubbels van de 'Methode Traditionelle' die echt verfijnder zijn."