

HOPLALA CIDERPRETPAKKET

Al deze ciders drink je best licht gekoeld, graadje of 8-10. En ze doen het met z'n allen smaaktechnisch heel leuk met een assortiment goeie kazen (kun je zelf op zoek naar de ultieme combi), mooie droge worsten, lichte snacks en maaltijden (seafood, aziatisch, gevogelte, klein wild). Hangt natuurlijk erg van de cider af, maar zoek het in elk geval in deze richting. Cider is wat fijner, frivoler en fruitiger dan bier en gaat dan ook beter samen met minder 'harde' smaken.

1 Pere Jules: Brut , 5% (droog traditioneel Frans)

Père Jules is een Normandisch ciderhuis van 101 jaar oud, met eigen hoogstamboomgaarden, een IGP-keurmerk (Indication Géographique Protégée) en drie generaties meewerkende familieleden die zich richten op pure, traditionele cider, poiré en calvados.



De cider brut van Le Père Jules wordt gemaakt van 20 verschillende ciderappelrassen. Het geeft een cider met een mooie balans tussen zoet, bitter en zuur. Lichtvoetig, puur en traditioneel.

2 Père Jules: Poiré, 4% (Normandische perencider)

De poiré van Le Père Jules wordt gemaakt van drie perensoorten uit hun eigen, superoude hoogstamboomgaarden. Net als de cider wordt de poiré licht gefilterd en ontwikkeld het koolzuur zich op de fles. Het resultaat is een frisse fijne perencider. Klassiek Normandisch pareltje dit.

3 Once Upon A Tree: Wild Flight, 7% (Engels droog met wilde gist en zuurtonen)

Al zowat een eeuw oud, de Dragon Orchard in Putley (Herefordshire).



Het is een kleine traditionele fruitboomgaard, die wordt gerund door Norman en Ann Stanier (Norman en Ann). Voor een wat minder conventionele ciderlijn, begonnen ze in 2008 samen met Simon en Hannay Day Once Upon A Tree. Simon is wijnmaker (Sixteen Ridges) en dat merk je in hun benadering.

Wild Flight is gemaakt van Dabinett appels en is gefermenteerd met wilde gisten. Vervolgens heeft de cider drie jaar op vat gelegen voordat deze is gebotteld. Wild Flight is een mediumdroge cider met hele funky wilde gisttonen, zuurtjes en een klein beetje zoet.

4 Perry's Cider Co.: Barn Owl, 6,5%(funky farmhouse cider)

Perry's, alweer een familiebedrijf van ruim een eeuw oud, grossiert in prijzen. En da's niet zo gek: ze werken traditioneel, maar denken op een hele originele manier. Dat levert mooie, frisse ciderideeën op.

Hun Barn Owl is een ongefilterde farmhouse cider met wat funk, bitterheid en een lange droge afdronk. Een beetje een ciderversie van een saison.



5 El Gobernador: Sopeña, 6% (friszure sidra natural van spontane gisting)

De broere Martinez Sopena zijn al op jonge leeftijd begonnen met het produceren van cider. Eerst met het ciderhuis El Pharaoh, later met El Gobernador. De traditionele methodes van Asturië staan er centraal. De appels komen van eigen boomgaarden, worden met de hand geraapt en de cider wordt na de gisting lang op houten vaten doorgerijpt.



Sopeña is hun klassieke Spaanse cider. Zo eentje die in kleine hoeveelheden van heel hoog in het glas gegooit wordt om zuurstof toe te voegen. Zelf na te bootsen door over te schenken, roeren, klotsen. Het is complexe, hartige en friszure cider met aroma's van groene appels en een scheutje funkyness.