

FIKA MAGAZINE

YOUR DAILY CUP OF SCANDINAVIA

[FOOD](#), [PROMOTIE](#), [ZWEDEN](#)

DIT ZWEEDSE DRANKJE DRINKEN WE AANKOMENDE ZOMER MASSAAL

20 april 2018



In het noorden van Europa zijn we niet bepaald gezegend met weelderige wijngaarden. Duitsland kan nog wat met zijn druifjes, maar in Nederland en Scandinavië komt er maar weinig van de grond. Wat de noordelijke landen dan weer wel hebben, zijn appels. En laat je daar nu net een ontzettend lekker drankje van kunnen maken: **cider**. Wat ons betreft hét drankje voor de komende lente en zomer. En dan met name de **Zweedse cider**.

WAT IS CIDER?

Eerst even over het product zelf. Wat is cider nu precies? Cider is een alcoholisch drankje dat wordt gemaakt van appel. Aan het einde van het seizoen, in oktober en november – als de **appels** zo lang mogelijk aan de bomen hebben gehangen – worden ze geoogst. Na het plukken van de appels wordt het fruit schoongemaakt en geperst. Het sap dat daaruit wordt opgevangen gaat fermenteren en zo ontstaat er alcohol. Oftewel: de cider is geboren.

FERMENTEREN

Klinkt simpel. Maar dat is het niet. Er komt namelijk heel wat kijken bij het fermentatieproces van het **appelsap**. Zo kun je het fermentatieproces ‘controleren’ door er zelf gist aan toe te voegen, is de temperatuur van grote invloed en bepaalt de hoeveelheid zon die de appels hebben gehad het suikergehalte. Als het sap volledig uitgegist is, ontstaat er **dry cider** (een droge cider). Sommigen voegen er dan weer sap aan toe om het zoeter te maken.



ZWEEDSE CIDER

Een bedrijf dat het maken van cider tot ware kunst heeft verheven is het **Noord-Zweedse Brännland**. Eigenaar Andreas Sundgren Graniti startte het bedrijf in 2010. Hij wilde een nieuwe cider introduceren, gemaakt van de appels die groeien in het koude Zweedse klimaat, aan de Baltische Zee. Na twee jaar vallen en opstaan kwam Andreas erachter dat de Zweedse appels het beste waren voor een **ice cider**. Voor ice cider laat je normaliter de vrieskou (vandaar de naam) over de appels gaan. Wat dan overblijft is een zoete vloeistof met een hoog alcoholpercentage. Ice cider is een stuk stroperiger dan reguliere ciders en gaat bijna naar de dessertwijnen toe.

Brännland maakt zijn ice cider *nét* even anders. Hun ice cider wordt gemaakt van het sap van appels die in de winter worden geperst. Dit sap wordt vervolgens in containers buiten in de kou gezet waardoor het bevriest. Door de bevriezing wordt het water in het sap gescheiden van de suikers; het water (in de vorm van ijskristallen) blijft boven, het zeer geconcentreerd sap met een heel hoog suikergehalte zakt naar beneden en wordt in een later stadium langzaam gefermenteerd bij een hele lage temperatuur.

NIEUWE GENERATIE CIDERMAKERS

Inmiddels heeft **Brännland** flink naam gemaakt als nieuwe generatie cidemaker en produceert het zo'n 40.000 flessen Zweedse cider per jaar. Naast ice cider produceert Brännland ook reguliere cider die verkocht wordt onder de naam **Pernilla Perla**. Niet alleen de inhoud van Brännland doet het goed; zoals het een echt Zweeds bedrijf betaamt, doet ook het uiterlijk van de fles goed mee.



POPULARITEIT

Doordat er aan cider verder niets wordt toegevoegd, is het een ontzettend natuurlijk product. En dat spreekt de meeste mensen vandaag de dag aan. We willen weten wat in ons voedsel en onze dranken zit en met cider zit je – doorgaans – goed. Het drankje wordt steeds vaker op de **terrassen** besteld door de frisse smaak en het relatief lage alcoholpercentage. Wij zijn ervan overtuigd dat 2018 echt het jaar gaat worden van de cider. En dan natuurlijk zeker de Zweedse variant.

AMSTERDAMSE CIDERWINKEL APPELS & PEREN

Brännland cider is te koop bij de [Amsterdamse Ciderwinkel Appels & Peren](#). Hier vertellen ze je alles over de verschillende soorten cider, en is er altijd wat te proeven. Aanrader!

Paardenstraat 7, 1017 CX Amsterdam | 020 358 4545



AGNES - FIKA MAGAZINE

Hi! Ik ben de oprichtster van [Fika Magazine](#). Dagelijks deel ik op dit online lifestylemagazine mijn liefde voor Scandinavië en hoop ik jullie te inspireren met al het moois dat uit het hoge noorden komt.