

Österlensk terroir

Nu hittar man resultatet av fjolårets äppelskörd buteljerat i Kiviks Musteris sortiment av olika spännande alkoholfria mustar och cidrar. Vad är det som gör de lokala Österlenska äppeldryckerna så unika i smaken?



Must och cider från Kiviks Musteri på Österlen

I Skåne finns 80% av landets äppelodlingar och många ligger på Österlen. Men vad är det för speciella förhållanden som ger de lokala äppelmusterna och cidrarna sin speciella smakkarakter?

På Österlen har man en terroir som är optimal för äppelodling. Jordmånen är mager och sandig, vårarna är svala och höstarna långa och varma. Ett bra must- eller cideräpple ska ha en balans mellan sötma och syra och tydlig aromutveckling, dessa egenskaper ges sent i mognadsprocessen och gynnas av att äpplet mognar långsamt.

På Kiviks Musteri odlar man ett 25-tal olika äppelsorter och arbetar utifrån filosofin att odla för smak.

- Vi planterar äppelträden på olika platser, beroende på jordmån, äppelsort och klimat. För att få fram den djupa smakkomplexiteten i musten väljer vi ut och smakar på de olika sorterna så att de håller precis rätt mognadsgrad när de sen handplockas, säger Mikael Adolfsson, must- och cidermakare på Kiviks Musteri.

- Det finns inget färdigt recept, en och samma äppelsort kan smaka olika från år till år. Naturen utmanar med nya förutsättningar varje skörd, säger Mikael.

Hur blev 2019-års årgång av äppelmuster och cidrar?

-Vi är mycket nöjda, säger Mikael. Sommaren var inte lika extremvarm som året dessförinnan. Nu fick vi en högre syra i frukten som bättre möter upp smakerna. Vi har i år släppt en serie mustar och cidrar som endera är sorterna med utvalda äppelsorter eller kommer från specifika odlingar som ger dem dess

smakkaraktär.

PRODUKTER:

Gravenstein must

En smakrik äppelmust, med distinkt Gravensteinkaraktär som också ger ett strävt, friskt avslut, där strävheten kommer från skalet. Ett gott alkoholfritt alternativ på middagsbordet, gärna till kyckling och fisk.

Finns att köpa på musteributiken i Kivik och på Solnäs Gård utanför Lund samt på Spritmuseum i Stockholm. Pris: 55 kr

Belle de Boskoop cider

Belle de Boskoop, ett tjockskaligt, skrovligt och hårt äpple. Men under ytan döljer sig en knivskarp syra, en elegant sötma och en djup kryddighet som gör detta till ett av Sveriges bästa cideräpplen.

Finns att köpa på musteributiken i Kivik och på Solnäs Gård utanför Lund. Pris: 19 kr

Svinaberga must

En äppelmust är gjord på blandade äppelsorter såsom Holsteiner Cox, Blenheim, Ingbo och har en intensiv sötma och påtaglig syra. Passar fint till smakrik mat såsom välgrillat fläsk, lamm eller möjligtvis någon form av kryddstark korv. Gärna med lite smakrika tillbehör, t ex en äppelchutney.

Finns att köpa på Systembolaget, musteributiken i Kivik samt på Solnäs Gård utanför Lund. Pris: 55 kr

Paradismust

Äpplena i denna must kommer från Björn Ranelids egen odling, Hällekås, som ligger granne med Kiviks Musteri. Liksom musteriet, hyser också Björn en stor kärlek till Österlen, bygden och äpplena.

Paradismust är pressad av noga utvalda äpplen av sorterna Discovery, Aroma och Gravenstein. Musten har en väl avvägd balans mellan sötma och syra och är god att dricka till förslagsvis dessert.

Finns att köpa på musteributiken i Kivik och på Solnäs Gård utanför Lund. Pris: 55 kr