

Sveriges bästa hantverkscider korad



Årets bästa hantverkscider tillverkas av Pelle Brolin från Bredalens gårdsmusteri på Värmdö

Över 60 bidrag skickade in av både professionella tillverkare och aspiranter. Av de tio bästa bidragen i torr cider tillverkades fem av aspiranter.

- Det är en ciderrevolution på gång i Sverige, säger Helen Ericsson Sandlund, programansvarig på Spritmuseum. De tävlande kommer från Malmö i söder till Umeå i norr och kvaliteten var mycket hög.

SVERIGES BÄSTA HANTVERKSCIDER

Bredalens Cloudy Gold 2017, **Bredalens Gårdsmusteri**, Värmdö

TORR CIDER

Guld:

Bredalens Cloudy Gold 2017, Bredalens Gårdsmusteri, Värmdö

Natural Beauty, Ciderboden, Umeå

Magnaröd 1, Petter Warfvinge, Sjöbo

Moucider, Östgötaslättens mickrocideri, Motala

Silver:

Bisbergs cider, Nils Hofander, Hedemora

Fully Dry Cider, Kullabergs vingård, Kullaberg

Apple Road 2016, Fruktstereo, Malmö

Gastronomigruppen, Gravenstein, Strängnäs

Brons:

Olof´s Poms de Munsö, Olof Tiger, Täby

CKV Fully Dry, Kullabergs Vingård, Kullaberg

Djuret no 234, Fredrik Djurklou, Stockholm

HALVTORR CIDER:

Guld:

Pernilla Perle, Brännland Cider AB, Vännäsby

Silver:

Rubinola, Hornudden, Strängnäs

Brons:

Just Cider, Brännland Cider AB, Vännäsby

Ren Cider från Sävedalen, Niklas Sundberg, Sävedalen

SMAKSATT CIDER**Guld:**

Ginger C, Ciderboden, Umeå

Cloudberry, Ciderboden, Umeå

Hop-San, Pomologik, Strängnäs

Silver:

Taiheke, Pomologik, Strängnäs

Hopple Free, Hopple, Strängnäs

Brons:

Buckthorn, Ciderboden, Umeå

ISCIDER**Guld:**

Iscider, Gastronomigruppen, Strängnäs

Silver:

Sörmland, Pomologik, Strängnäs

Brons:

Gravensteiner Iscider, Gastronomigruppen, Strängnäs

Iscider av Aroma, Naess/Arneke, Flen

Jury:

Johan Bengtsson (Volt), Hanna Tunberg (Ciderfrämjandet), Hanna Lilja (Spritmuseum) och Per Styregård, skribent och dryckesprovare.

Vad är svensk cider?

I samband med prisutdelningen träffades ett 60-tal ciderentusiaster för att diskutera "Vad är svensk cider?" under ledning av Hans Naess och Helena Ullmark från Ciderfrämjandet gjorde en analys av de tävlande bidrag och en spaning in i framtiden för svensk cider.

"Med fler och fler som planterar cidersorter, eller väljer ut kärnsådder/vildäpplen med beska, så kommer vi se en än mer särpräglad fransk/engelsk stil utvecklas inom de närmaste åren. Några få kommer att våga vägen mot lätt, syrlig cider som de svenska bordsfruktssorterna egentligen passar bättre för. Vi kommer också se mer sortrena, där varje sort tillåts göra sitt bästa. En solgul Rubinolacider med toner av hallon/banan eller en nästan genomskinlig sötsyrlig Cox orange med toner av ananas eller en bärnstensbrun oxiderad Adamsparmän med toner av torkad aprikos och sherry. Vi har en god framtid att se fram emot! "