

Sveriges bästa hantverkscider 2017 korad

Intresset för cider växer, det märks inte minst när Spritmuseum och Riktig Cider bjöd in till SM i hantverkscider. Över 130 flaskor skickades in från hela Sverige i tävlingen som omfattade både producenter och amatörer.

- I samarbete med Riktig Cider har Spritmuseum tagit initiativ till SM i hantverkscider och vi vill verka för främjandet av cidertillverkning i Sverige, säger Petter Nilsson, restaurangchef. Vårt klimat lämpar sig för äppelodling och att göra cider är en bra konserveringsmetod. Dessutom finns det ju i den moderna dryckeskulturen ett större intresse för de oxiderade, fruktiga och ofta lite mer animala tonerna man kan finna i cider.

- Vi är överväldigade över det stora intresset, säger Helen Ericsson Sandlund, programansvarig på Spritmuseum. Det är första gången som vi arrangerar tävlingen och det har varit spännande att få en uppfattning om vad som är på gång i landet både hos producenterna och amatörer.

En uttagningsjury med bland annat dryckesskribenterna Per Styregård och Alf Tumble har provat sig igenom dryckerna och utsett vinnarna. Juryn prövade 50 olika sorter från 20 producenter från hela landet samt 82 sorter tillverkade av amatörer.

SVERIGES BÄSTA HANTVERKSCIDER PRODUCENTER – TORR TILL HALVTORR

Guld

Definetely cider, Fruktstereo

Motivering:

Fruktstereo lyckas kombinera knastertorr attack och rätt mängd tilltalande skitighet med flirtiga honungstoner och en fantasieggande eftersmak. Det blir mer än bara intressant. Det här är både gott och eget i en stil som mycket väl skulle kunna vara den svenska.

www.fruktstereo.com

Silver

Pernilla, Brännland Cider

Motivering:

Brännland Pernilla är raffinerad och publik i samma klunk i en tät, rik doft av mogna äpplen med lätt oxiderat inslag med angenäm liten sötma i avslutningen. Välgjort och stabilt med varsamt omhändertagen alkohol. En cider i en egen, självsäker stil.

www.brannlandcider.se

Silver

Kulinarika - Äppelcider nuprovat, Västa Ämtevik

Motivering:

En lättcider på 2% alkohol med sofistikerad, aningen blygsam och samtidigt detaljerad smak med fin balans som fungerar utmärkt till mat.

www.kulinarika.se

Silver

Bredalens halvtorra gårdscider

Motivering:

Riktigt snygg avvägning mellan syra, sötma och jäst i en klockren doft och smak av äpple och kärva äppelskal som rundas av på ett skickligt sätt av balanserande sötma i eftersmaken. Känns att Bredalen har hittat rätt väg fram. En stil som borde passa det moderna skandinaviska köket.
www.bredalens.se

SVERIGES BÄSTA HANTVERKSCIDER PRODUCENTER – SÖT

Guld

Rimfrost, Hornudden

Motivering:

Doftmässigt intressant och smakmässigt komplex med allt från torkade fallfrukt till barleywine-aromer. Kola, knäck och hemmasnickrad äppelkaka kompletteras fint av frisk syra. Fullmatat med personlighet, kanske till och med en liten början på vad som kan komma att bli en egen stil av svensk söt hantverkscider.

Silver

Brännlandscider, Brännland Cider

Motivering

Skyhög fruktsyra i attacken balanseras perfekt av generös fruktsötma och inslag av tropisk frukt. I fonden ett myller av andra fruktiga och örtiga toner. En stilsäker produkt med kvalitet och integritet.

www.brannlandcider.se

SVERIGES BÄSTA HANTVERKSCIDER AMATÖRER – TORR TILL HALVTORR

Guld

Revinge guld: Petter Warfvinge, Sjöbo

Silver

Vilding: Axel Bäck & Jakub Kotowski, Stockholm

Brons

Forsdalens cider: Ann-Sofi Holmqvist, Näsvik

SVERIGES BÄSTA HANTVERKSCIDER AMATÖRER – SÖT

Guld

Frysdisko: Oskar Gustafsson, Malmö

Silver

Rubyfrost: Oskar Gustafsson, Malmö