

SM I HANTVERKSCIDER 2019

Närmare 90 bidrag skickade in av både professionella tillverkare och aspiranter till SM i hantverkscider som är uppdelat i fyra olika klasser, torr, halvtorr, söt och smaksatt cider. Sedan tre år tillbaka arrangerar Spritmuseum i samarbete med Riktig Cider och Ciderfrämjandet SM i hantverkscider med stöd av Jordbruksverket och Länsstyrelsen Stockholm.

Torr cider

Guld

Apel 29, Ulrika & Tobias Hellsten (Ulice ToHell), Aspiranter
Gravenstein Ice Ice Baby, Pomologik, Professionell

Silver

Natural Beauty, Ciderboden, Aspirant
Moucider 2014 Gravensteiner, Östgötaslätten produktion AB, Professionell

Brons

Storängens Gravensteiner, Jonas Tingström, Aspirant
Golden Cider Company Aroma, Professionell

Halvtorr

Guld

Kvarnegårdscider Halvtorr, Mikael Sandberg, Aspirant
Aroma, Pomologik, Professionell

Silver

Fairytales, Ciderboden, Aspirant
Hantverkscider, Pomologik, Professionell

Brons

Melody, Ciderboden, Umeå, aspirant
Drömdalens Naturcider ”Picknick Edition”, Professionell

Söt cider

Guld

Cox Pomona, Anders Meurk, Aspirant
Rimfrost, Pomologik, Professionell

Silver

Sörmland, Pomologik, Professionell

Brons

Royal, Pomologik, Professionell

Smaksatt cider

Guld

Ginger C, Ciderboden, Aspirant
Cascade, Pomologik, Professionell

Silver

Olof Pom de Munsö I och II, Olof Tiger, Aspirant

Vildhumle, Pomologik, Professionell

Brons

Cloudberry, Ciderboden, Aspirant

Hornuddens Maskros & Humle, Pomologik, Professionell

Årets jury: Hanna Tunberg, Ciderfrämjandet, Solveig Sommarström, sensoriker, Mats-Eric Nilsson, författare och Hanna Lilja, Spritmuseum.

I samband med SM genomfördes också ett samtal om äppelsorter i svensk hantverkscider.

John Taylor, slottsträdgårdsmästaren har planerat över tusen cideräppelträd utanför Malmö och han berättade om varför han vill göra cider, vilka sorter av cideräpplen han valt till sin odling och varför, samt förstår vilken typ av cider han ämnar tillverka.

Därefter följde en paneldiskussion med Lena Ryberg Ericsson (Köpings musteri), Claes Mark (Mark Cider) och Johan Sjöstedt (Pomologik). Lämpar sig olika äppelsorter till olika typer av cider? Vilka karaktärer ger svenska moderna ättsorter jämfört med gamla lokala sorter, vildäpplen respektive cidersorter från olika länder till cidern? Hur stor del av slutresultatet beror på val av äppelsort?

SM genomförs med stöd av Jordbruksverket och Länsstyrelsen Stockholm.