

Expert

Beeld **Diederik van der Laan, Shutterstock**

Cider, het nieuwe bier

'IN GOEDE CIDER KUN JE TERROIR, APPELSOORTEN EN MAKER TERUG PROEVEN'

Dit voorjaar was ik samen met mijn vader door de Schotse Munroes aan het wandelen. Na een zware dag met regen en soms niet-regen arriveerden we eindelijk bij onze slaappleats. Een heerlijk hostel onder aan de berg.

Wat is er nou lekkerder dan na zo'n zware dag een lekker vers koud biertje? Behalve dan dat ik helemaal niet van bier houd... Wat was het alternatief? Echte cider! Want daar kun je me wel voor wakker maken. En hier in the middle of nowhere schonken ze de beste ciders van de tap. Ik was gelukkig. En mijn vader ook, hij heeft een gluten-allergie en cider is voor hem dé oplossing.

Dit was niet mijn eerste aanraking met cider. Bij restaurant Oud Sluis schonk ik het wel eens in het arrangement. Maar echt doorbreken in Nederland wil het niet, waarom eigenlijk? De micro breweries schieten als paddenstoelen uit de grond en toch blijft cider passé. Nu wil ik een nieuwe revolutie beginnen. Het serveren van goede ciders in elk type horecabedrijf!

Net als bier zijn er ook commerciële ciders, maar daar steek ik mijn hand niet voor in het vuur. Wel

voor de artisanale, die dikwijls een alcoholpercentage hebben gelijk aan bier, maar die bijna worden geproduceerd zoals een wijn. Vandaar mijn grote interesse. Je kunt echt het terroir, de appelsoorten en de maker erin terug proeven.

In Schotland was ik helemaal verliefd op de whisky Cask van Thirstly Cross (Ciderwinkel.nl). De frisse appels samen met de lichte rooktoetsen van het whiskyvat zijn geweldig. Ook zijn er de allemansvrienden zoals het Nederlandse Beercider en de Engelse Aspull (Ciderwinkel.nl).

Maar de *sommelier-turned-cidermaker* Eric Bordenet (Vier Heemskinderen) is een idool die heel spannende ciders in Normandië maakt. In Galicië zit Maeloc. Deze speelse ciders verrassen altijd. Voor Ierse glorie is het Finnbarra en er zijn er nog zoveel meer.

Het mooie van cider is dat alles mag, gember, lemongrass, je kunt het zo gek niet bedenken of je mag het toevoegen. Het is een bijna onontdekte wereld die smacht naar aandacht en het zeker ook verdient. Ik ga me ervoor inzetten en misschien moet ik dan maar mijn eigen artisanale Nederlandse cider gaan brouwen, wie weet? **MI**

Lotte Wolf



Lotte Wolf (30) was 6 jaar lang hoofdsommelier bij Oud Sluis*** en is nu maître en wine director bij restaurant Bridges* van Sofitel The Grand in Amsterdam. Wolf maakt onder haar eigen naam wijn in Zuid-Afrika.