

# Cider und Südtiroler Qualitätscider: Ein Genuss für Kenner

Die Kunst, Apfelsaft zu einem exquisiten Getränk zu fermentieren, reicht über 2000 Jahre zurück. Bereits die Römer schätzten Cider, und bedeutende Persönlichkeiten wie Isaac Newton und Thomas Jefferson ließen sich von der Vielseitigkeit des Getränks inspirieren. Was damals als Alltagsgetränk begann, hat sich heute zu einem Symbol für Qualität, Tradition und kulinarische Raffinesse entwickelt. Besonders in den Regionen mit keltischen Wurzeln wie Asturien, der Bretagne, der Normandie und auf den britischen Inseln gehört Cider bis heute zur Kultur. In den letzten Jahrzehnten hat das Getränk einen wahren Boom erlebt und begeistert eine neue Generation von Genussmenschen.

---

## Cider: Ein Getränk mit vielen Facetten

Cider ist so vielfältig wie die Regionen, aus denen er stammt. In Europa steht „Cider“ für ein alkoholisches Getränk aus fermentiertem Apfelsaft (1,5 – 8,5 % Vol.), während in den USA der Begriff häufig auch für unfermentierten Apfelsaft verwendet wird.

## Französische Cider – Eleganz und Tradition

In der Bretagne und der Normandie hat die Cider-Herstellung eine lange Tradition. Die Grundlage bilden bittersüße Apfelsorten, die oft durch ihre hohe Konzentration an Tanninen bestechen. Der Saft wird traditionell durch die sogenannte „Keeving“-Methode geklärt: Ein langsamer, natürlicher Prozess entfernt Nährstoffe, sodass die Gärung auf sanfte Weise verläuft und teilweise bis zu 6 Monate dauert.

- **Geschmack:** Französische Cider sind meist halbtrocken bis süß und zeichnen sich durch ihre feine Perlage, einen milden Alkoholgehalt (3–5 %) und komplexe Noten von reifen Äpfeln, Honig und Karamell aus.
- **Food-Pairing:** Sie harmonieren hervorragend mit Crêpes, Camembert, Ente in Orangensauce oder Desserts wie Tarte Tatin.

## Spanischer Sidra – Wild und ursprünglich

Spanische Cider, vor allem aus Asturien und dem Baskenland, haben einen besonderen Charakter: tragen sie die Ursprungsbezeichnung sind sie immer spontanvergoren, was ihnen eine wilde, rustikale Note verleiht. Häufig wird der Sidra aus großer Höhe ins Glas gegossen, um seine Aromen zu intensivieren und die wahrgenommene flüchtige Säure zu reduzieren.

- **Geschmack:** Sidra Natural hat einen niedrigen Kohlensäuregehalt, ausgeprägte Säure und eine herbe Frische. Baskischer Sagardoa ist etwas trockener, mit Noten von grünem Apfel und Zitrus.
- **Food-Pairing:** Besonders zu fetten Tapas, Manchego-Käse, gegrilltem Fisch oder frittierten Meeresfrüchten.

*floribunda*

## Englischer Cider – Charakter und Würze

In England gehört Cider zur Pub-Kultur und wird oft aus traditionellen, tanninreichen Apfelsorten hergestellt, wie Kingston Black oder Yarlington Mill. Die Herstellung erfolgt meist durch eine vollständige Fermentation, wodurch der Restzucker minimal bleibt.

- **Geschmack:** Englische Cider sind trocken bis halbtrocken, oft kräftig im Alkohol (5–8 %) und geprägt von würzigen, erdigen und herben Noten.
  - **Food-Pairing:** Sie passen perfekt zu deftigen Gerichten wie Schweinebraten, Lammkoteletts oder Käseplatten mit Cheddar und Stilton.
- 

## Vom Baum ins Glas: Der Weg des Südtiroler Qualitätscidern

Die Herstellung von Cider besteht aus drei Hauptphasen: i) Mahlen (Zerkleinern); ii) Pressen; und iii) Fermentieren. Letzteres umfasst die alkoholische Gärung durch Hefen und in einigen Fällen die malolaktische Gärung, die während der Reifung von Milchsäurebakterien durchgeführt wird. Diese Prozesse können spontan oder kontrolliert durch die Zugabe von Reinzuchthefen und Milchsäurebakterien ablaufen. Autochthone Mikroorganismen für die spontane Gärung stammen hauptsächlich von den Oberflächen der Äpfel und der Verarbeitungsausrüstung.

Für Südtiroler Qualitätscider werden ausschließlich handgepflückte Äpfel aus biologischer oder integrierter Produktion verwendet, um die Qualität und Nachhaltigkeit garantieren zu können.

### **Mahlen/Pressen**

Vor der Verarbeitung müssen die Früchte gewaschen und mit Trinkwasser nachgespült werden, um Verunreinigungen zu beseitigen. Zur Safterstellung dürfen die Früchte nach dem Zerkleinern nur gepresst werden; eine Saftgewinnung durch Wasser, Dampf oder Enzyme ist nicht zulässig. Die maximale Saftausbeute beträgt 80 Prozent. Das Pressen erfolgt je nach Betriebsgröße und Qualitätsanspruch durch verschiedene Techniken: pneumatische Korbpresse, Hydropresse, Packpresse, Bandpresse oder horizontale Kolbenpresse. Der gewonnene Most wird in Tanks aus Fiberglas, hochdichtem Polyethylen, Edelstahl oder Holz zur Gärung gefüllt.

### **Fermentation**

Die Fermentation kann durch die autochthone Mikroflora, durch Zugabe von verfügbaren Hefe-Starterkulturen oder einer Kombination der beiden Möglichkeiten erfolgen. Die folgende alkoholische Gärung, wenn sie spontan erfolgt, beginnt nach wenigen Stunden und dauert dann 2-3 Wochen plus mehrere Monate Reifung bei kontrollierter Temperatur (3-12°C). Wenn Reinzuchthefen verwendet werden, kann die Temperatur zwischen 15-25°C liegen und die Gärung verläuft schneller. Der gesamte Prozess der Umwandlung von Zucker in Ethanol und Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) kann von wenigen Wochen bis zu 6 Monaten dauern. In letzterem Fall schließt dies eine malolaktische Gärung ein. Dabei wird Apfelsäure in Milchsäure und CO<sub>2</sub> umgewandelt, was die Säure verringert und den Geschmack abrundet.

Nach der Gärung wird der Cider von der Grobhefe abgezogen und entweder sofort abgefüllt oder zur Reifung gelagert. Die Klärung erfolgt durch natürliche Sedimentation gut ausflockender Hefen, Zentrifugation, Filtration, Schönung oder eine Kombination dieser Methoden. Für den Südtiroler Qualitätszeichen sind harte Schönungen mit PVPP oder aktiv Kohle nicht erlaubt, da diese nicht mit der Verwendung von hochwertigen Äpfeln zu vereinbaren ist. Der verbleibende Restzucker (brut bis 15 g/L, doux über 50g/L) im Cider ist dann das Ergebnis technologischer Entscheidungen. Der größte Teil wird dann pasteurisiert und/oder während der Endverpackung mit Kohlensäure versetzt. Während der Abfüllung wird SO<sub>2</sub> verwendet, um oxidative Veränderungen und sekundäre Kontamination zu verhindern. Ein kleiner Teil, dazu gehören die Südtiroler Cider, der auf dem Markt befindlichen Cider durchläuft nach Zugabe von Hefen vor der Abfüllung eine zweite Gärung im Drucktank oder in der Flasche, um ein natürlich karbonisiertes Getränk zu erhalten. Wenige der oben genannten werden auch nach der Methode der Champagnerherstellung degorgiert.

### Technische Vorgaben Südtiroler Qualitätscider

- Bei der ersten Gärung ist die Zugabe von Fruchtkonzentrate, künstliche Aromen, Süßungsmittel, Wasser, Destillate und Säuren nicht erlaubt. Der Fokus liegt darauf die Qualität der Früchte in Szene zu setzen.
- 90 % Kernobst (Äpfel, Birnen, Speierling, Quitte, Mispel)
- Alkoholgehalt: Mindestens 4 %, um ein harmonisches Geschmacksbild zu gewährleisten.
- Max. 1,4 g/L flüchtige Säure
- Restzucker: Je nach Stil wird der Cider trocken (weniger als 9 g/l Zucker), halbtrocken oder süß ausgebaut.
- Der maximale Gehalt an gesamtem Schwefeldioxid beträgt 150 Milligramm pro Liter für Cider und 200 Milligramm pro Liter für Dessertcider.

---

### Ciderkategorien

Bei internationalen Wettbewerben hat man sich bisher, einigermaßen erfolgreich, auf folgende Kategorien geeinigt. Die Einteilung erfolgt meist nach verwendeten Apfelsorten (Cider- oder Tafelobst), Restzuckergehalt und/oder Herstellungsverfahren (Übersicht folgt).

- Moderne Cider werden hauptsächlich aus Tafeläpfeln hergestellt. Im Vergleich zu anderen Stilen haben diese Cider im Allgemeinen eine niedrige bis gar keine Tanninpräsenz und eine mittlere Säure. Dadurch unterscheiden sich von traditionellen Cidern, dass sie tendenziell weniger robust im Charakter sind.
- Traditionelle Cider umfassen jene, die in den westlichen Regionen Englands (insbesondere Somerset und Herefordshire), Nordfrankreich (insbesondere Normandie und Bretagne) und anderen Regionen produziert werden, in denen speziell für die Ciderherstellung bestimmte Apfelsorten (oft tanninhaltig) und Produktionstechniken verwendet werden, um ein Profil zu erreichen, das englischen und französischen Cidern ähnelt.
- Sagardoa/Sidra natural ist für Cider aus Asturien, dem Baskenland und anderen Regionen bestimmt, in denen ähnliche Apfelsorten und Produktionstechniken

verwendet werden, um ein typisches spanisches Cider-Profil zu erreichen. Dieses zeichnet sich unter anderem oftmals durch eine erkennbare flüchtige Säure aus. Erlaubt sind bis zu 2 g/L Essigsäure. In Asturien sind diese Cider als Sidra Natural bekannt, im Baskenland als Sagardoa.

- Rosè Cider sind Cider, deren Färbung ausschließlich von rotfleischigen und/oder rotschaligen Äpfeln stammt.
- Perry/Poires sind Cider, welche ausschließlich durch die Vergärung von Birnen erhalten wurden.
- Flavoured Cider enthalten neben Äpfeln und Birnen auch noch andere Zutaten. Letztere können bereits Teil des gärenden Mostes sein (co-fermentiert) oder beim Abfüllen dazugegeben werden (aromatisiert). Möglich ist hier alles Denkbare, also z.B. Gewürze, Blüten oder anderes Obst. Kommen Holzfässer gezielt für einen Zusatzgeschmack zum Einsatz (Whiskey, Rum oder Sherry Fässer), sind die Cider in dieser Kategorie.

Dessert Cider dazu gehören süß gehaltene Cider oder Ice Cider.

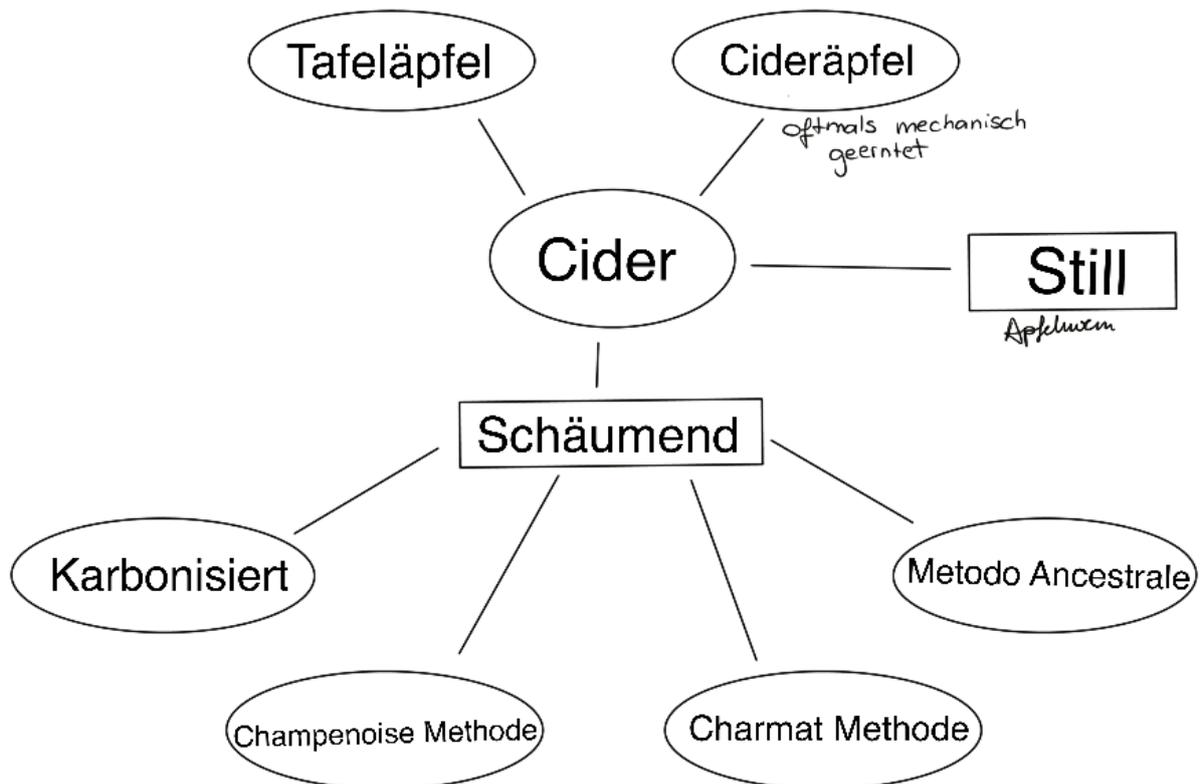


Abbildung 1 Übersicht Herstellungsverfahren: Karbonisiert (mit zugesetzter Kohlensäure), Champenoise Methode (zweite Gärung in der Flasche), Charmat Methode (zweite Gärung im Drucktank), Metodo Ancestrale (erste Gärung wird in der Flasche abgeschlossen).

## Food-Pairing: Cider trifft Kulinarik

Ob als erfrischender Genuss an einem Sommertag, als kulinarisches Highlight in Kombination mit exquisiten Speisen oder als festlicher Aperitif – der Südtiroler Qualitäts cider bietet unzählige Möglichkeiten, Tradition und Moderne auf genussvolle Weise zu erleben.

Lassen Sie sich von der Welt des Ciders inspirieren und entdecken Sie, wie vielschichtig und facettenreich dieses Getränk sein kann.

Cider aus Südtirol bringt dank seiner frischen Säure und aromatischen Vielfalt einzigartige Möglichkeiten für Food-Pairings:

- **Aperitif:** Ein fruchtiger, leichter Cider passt zu Antipasti, Prosciutto mit Melone oder Crostini mit Feigen und Ziegenkäse.
- **Hauptspeisen:**
  - **Trockene Cider:** Perfekt zu Südtiroler Spezialitäten wie Speck, Knödeln oder Schlutzkrapfen. Auch köstlich zu Fischgerichten wie Forelle oder Saibling.
  - **Halbtrockene Cider:** Diese harmonieren mit Pasta in Sahnesaucen, Huhn mit Kräutern oder Ofengemüse.
- **Käse:** Zu gereiftem Bergkäse, Gorgonzola oder Taleggio bietet Cider eine spannende Alternative zu Wein.
- **Dessert:** Dessert-Cider ist ein Highlight zu Strudel, Panna Cotta oder einem Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern.

*flouibunda*