

Apfel- Cider

Ein Dessertwein, besonders beliebt in Norddeutschland, Skandinavien und England. Das Getränk ist sehr alkoholreich (mind. 13 % Vol) und wird gern als Aperitif getrunken. Zur Herstellung eignen sich säurereiche Äpfel besser, ansonsten muss angesäuert werden auf mindestens 8 g/l. Um den hohen Alkoholgehalt zu erzielen, muss das Mostgewicht durch Aufzuckern auf 110-125 °Oe eingestellt werden. Man kann aber auch einen vergorenen Apfelwein, der noch nicht geschwefelt wurde und auch noch nicht glanzklar ist, auf zuckern und eine Umgärung vornehmen, in beiden Fällen brauchen wir eine Gärtemperatur von 20 °C oder etwas darüber. Die Gärdauer wird 2 bis 4 Monate betragen.

Die Aufzuckerung erfolgt wie beim Apfelwein beschrieben, mit 2,6 g Zucker je fehlendem Oechslegrad und Liter. Dazu werden 4 g Hefenähersalz je 10 l Weinansatz zugegeben, und als Heferasse nehmen wir die Aroma-Obstbrand-Hefe mit einer Alkoholtoleranz bis zu 16 Vol.-%. Zu empfehlen ist, dass die Hefe 2 bis 3 Tage vorher bei Zimmertemperatur in etwas Apfelsaft vermehrt wird und dass der Zuckerzusatz in 2 bis 3 Schritten erfolgt. Nach Ende der Gärung wird wie beim Apfelwein beschrieben, abgestochen und geschwefelt. Vor dem Genuss oder vor der Flaschenabfüllung wird je nach Geschmack noch nachgesüßt mit 20-80 g Zucker je Liter. Eine Nachgärung ist wegen des hohen Alkoholgehaltes nicht mehr zu befürchten.

Apfel- Cidre

Ein leicht moussierendes, also kohlenensäurehaltiges, aber alkoholschwaches Getränk aus Äpfeln. Es stammt aus Frankreich und ist in zwei Variationen auf dem Markt: Mit hohem Restzuckergehalt und niedrigerem Alkoholwert als "lieblich" und mit höherem Alkoholgehalt und weniger Restzucker als "herb". Industriell hergestellt kann die Gärung zum Erhalt des Restzuckers unterbrochen, sowie die Kohlensäure im Wein gespeichert werden. Der Hausweimbereiter hat jedoch diese Möglichkeit nicht und muss sich nur mit der Kohlensäure begnügen.

Man nimmt zur Herstellung einen vergorenen Apfelwein, der möglichst nicht ganz glanzklar ist. Diesen füllt man in Flaschen mit Kronenkorkmündung. Je Liter Wein werden 6-7 g *Zucker zugesetzt*, ein *Luftraum* von 3-4 cm belassen und mit einem Kronenkorken verschlossen. Die Flaschen werden bei einer Temperatur von 15 bis 20 °C der Gärung überlassen. Bei einem glanzklaren Wein muss etwas Reinzuchthefer zugegeben werden (1-2 ml je Liter), ansonsten reichen die im Wein vorhandenen Hefezellen aus.

Aus diesem Zucker entstehen 3 bis 3,5 g Kohlensäure (CO₂), die in der Flasche einen Überdruck von 0,5 bis 0,75 bar entstehen lassen. Die Flaschen als auch die Kronenkorken halten diesem Überdruck stand. Der Wein soll kühl gelagert und auch kühl getrunken werden.

In Asturien gibt es zahlreiche „Sidrerias“ wo der Sidra auf charakteristische Weise ausgeschenkt wird - „El escanciado“: Der Kellner, „Escanciador“ genannt, hält ein Glas so tief wie möglich in einer Hand und gießt den Sidra aus einer Flasche mit erhobenem Arm ein, so dass er auf den oberen Glasrand plätschert. So wird der Sidra dekantiert und entwickelt sein Aroma. Die Gäste am Tisch teilen sich ein Glas. Die Böden der Sidrerien sind meistens mit Sägemehl ausgestreut, was die Eingänge der Sidrerien schon von weitem deutlich erkennbar macht.