

# Översiktlig ciderhistorik

Detta faktablad ger en kort historik över global och regional ciderproduktion samt information om olika beteckningar som kan användas för att skydda regionala produkter inom EU. Här listas också aktuella skyddade beteckningar för cider och päroncider.

## VAR TILLVERKAS CIDER?

Cider och päroncider tillverkas i flertalet länder där äpplen och päron odlas. Tillverkningen har en särskilt lång historia i några regioner i Europa, och är där traditionellt baserad på odling av särskilt utvalda cideräppel- och ciderpäronsorter. Sammanställningen i detta faktablad är i stor utsträckning hämtad från Jolicoeur (2022) som utförligare beskriver ciderhistorik och ciderproduktion i olika länder och regioner.

## FORNTIDA URSPRUNG

Även om det kan anses troligt att jäst must har konsumerats i tusentals år finns få skriftliga belägg kring fermentering av päron- och äppelmust före 400-talet. I "Opus Agriculturae" (från slutet av 300-talet, början av 400-talet) beskriver den romerske författaren Palladius hur päron och äpplen krossas och pressas till ett vin som kan lagras under vintern men surnar på våren vilket är karaktäristiskt för cider som ej stabiliserats för att kunna lagras.

## MEDELTIDEN

Cidertillverkningen blev allt vanligare i Europa under medeltiden. Kloster och bondgårdar hade ofta egna fruktträdgårdar och tillverkade cider för lokal konsumtion. Cider blev under denna tid särskilt populärt i regioner som Asturien i Spanien, Normandie och Bretagne i Frankrike, och i olika delar av södra England.

De första skriftliga dokumentationerna om cidertillverkning finns från 800-talet (Asturien) och 900-talet (Normandie). I Sverige omnämns cider från 1200-talet (Tunberg et al. 2017).

## 1500- TILL 1700-TALET

Cidertillverkningen fortsatte att öka i popularitet under 1500- till 1700-talet, särskilt i traditionella ciderregioner, både av äpplen och päron. I England blev cider under denna period en vanlig dryck både bland rika och fattiga. Engelska kolonistörer tog med sig kunskap om hur cider tillverkas till Amerika, och äppelodlingar etablerades där redan i mitten av 1500-talet (Anonym WSU).

## INDUSTRIELLA REVOLUTIONEN

Den industriella revolutionen på 1700- och 1800-talet medförde betydande framsteg för cidertillverkningen. Bättre tekniker för krossning av frukt och användningen av mekaniska pressar utvecklade cidertillverkningen, och gjorde den mer effektiv.

## MODERN TID

I början av 1900-talet ledde förbudstiden i USA till ett stort bakslag för ciderindustrin eftersom produktion och konsumtion av alkoholhaltiga drycker förbjöds. Under de senaste decennierna har dock intresset för hantverksmässig cidertillverkning återupptått också i USA. Nu finns ett växande antal producenter som skapar många olika cidertyper med både traditionella och moderna metoder.

Idag är ciderproduktion en blomstrande industri i många länder runt om i världen, även i länder som tidigare inte haft någon tradition att tillverka cider. Olika regioner har sina egna unika cidertillverkningsmetoder och cidertyper, från Englands traditionella torra cider till modern sötare cider som produceras i mycket stora volymer i USA och i norra Europa. Tillverkare av hantverkscider experimenterar med olika äppelsorter, inklusive dessertäppelsorter, jäsningsstekniker och smakprofiler för att skapa ett varierat utbud av cider.

## VILKA ÄR DE TRADITIONELLA REGIONERNA FÖR CIDER- OCH PÄRONCIDERPRODUKTION?

De viktigaste länderna och regionerna med traditionell cider- och päronciderproduktion beskrivs nedan.

### STORBRITANNIEN

I Storbritannien är det främst de södra delarna av England som har lång tradition av cidertillverkning.

- **Herefordshire (West-Midlands)** är känt för sin traditionella cider (eng. *cider*) och päroncider (eng. *perry*) tillverkad av särskilda lokala sorter av cideräpplen och ciderpäron.
- **Somerset (West Country)** är en annan viktig ciderproducerande region i England, känd för sitt breda utbud av olika cidertyper.
- **Kent (South-East England)** är känt för sina äppelodlingar och ciderproduktion, särskilt i den östra delen av länet. Cidern görs här oftast av dessert- och matäpplen med lågt innehåll av tanniner.

### FRANKRIKE

Frankrike har en lång cidertradition särskilt i de nordvästra delarna.

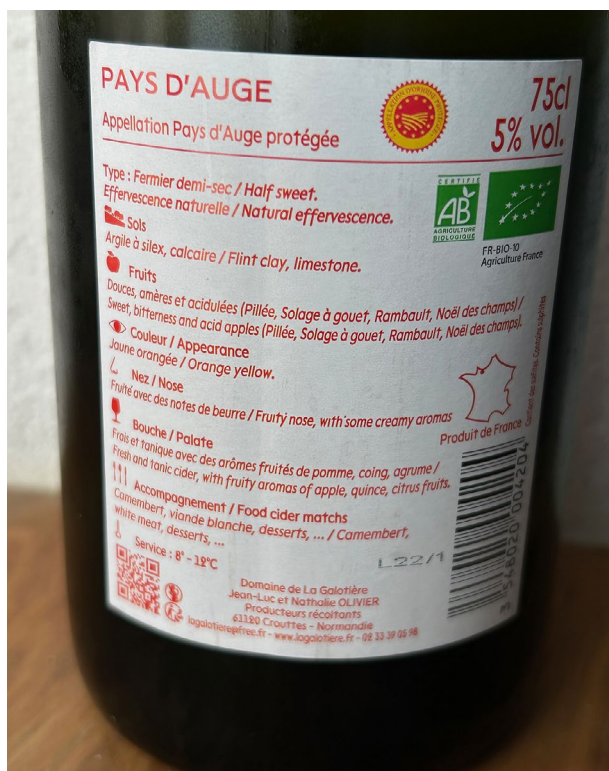
- **Normandie** är berömt för sin äppelcider (fr. *cidre*) och päroncider (fr. *poiré*) som tillverkas av lokala sorter av cideräpplen och ciderpäron. Regionen producerar ett brett spektrum av cidertyper, från söta till torra.
- **Bretagne** är också berömt för sin äppelcider och päroncider, cider som har en distinkt karaktär och ibland lägre alkoholhalt jämfört med cider från andra regioner.

### SPANIEN

I Spanien tillverkas cider traditionellt främst i landets norra delar.

- **Asturien** har en lång cidertradition med specifika ciderhus, kända som *llagares*, där cider (sp. *sidra*) traditionellt produceras.
- **Baskien** är en annan region i norra Spanien med en stark ciderkultur (sp. *sagardo*), som är känd för sin unika hällteknik, kallad *escanciar*, och sina lätt syrliga cidersorter.
- **Galicien** är en stor äppelodlingsregion i nordvästra Spanien där ciderproduktionen nyligen har återupptagits.

**Figur 2.** Exempel på märkning av en fransk ekologisk cider som tillverkats av lokala äppelsorter enligt särskilda traditionella metoder och marknadsförs med skyddad ursprungsbezeichnung Cidre Pays d'Auge.



## TYSKLAND

Cidern som tillverkas i olika delar av Tyskland, ofta kallad *Apfelwein*, *Viez* eller *Most*, är vanligtvis mindre söt och mer syrlig jämfört med cidertyper från andra länder.

- **Frankfurt am Main och Odenwald (Hessen)** är områden kända för *Apfelwein* eller *Ebbelwoi*. Frankfurt är den mest berömda ciderproducerande staden i Tyskland.
- **Mosel-Saar-Ruwer och Westerwald (Rheinland-Pfalz)** är områden där cider oftast tillverkas från gamla äppelsorter och här finns också en tradition av att tillverka äppelbrandy (*Apfelschnaps*).
- **Schwäbische Alb (Baden-Württemberg)** har en tradition av att göra *Most*, en typ av cider, ofta med en blandning av äpplen och päron. Området är också känt för vin- och ciderproduktion runt Bodensjön (Bodensee) som har ett gynnsamt klimat för fruktodling.
- **Bergisches Land (Nordrhein-Westfalen)** är också känt för sin cider gjord på lokala äppelsorter.
- **Saarland** är en liten delstat i sydvästra Tyskland med en cidertradition som influerats av närliggande regioner i Frankrike.

## VILKA ÄR DE NYA CIDERREGIONERNA?

Cider- och päronciderproduktionen har expanderat i många länder på grund av det ökande konsumentintresset för hantverksmässiga och småskaliga drycker och som en följd av att många nya cider- och päroncidertyper har utvecklats. Expansionen har varit särskilt märkbar i USA, där hantverksciderproduktionen snabbt har ökat, och i länder som Australien och Nya Zeeland, där ciderproduktion har blivit alltmer populär. Dessutom har intresset för hantverkscider ökat i de nordiska länderna (t.ex. Norge och Sverige) samt i Baltikum, vilket har lett till nya lokala cidertillverkare.

## USA

- **Oregon och Washington** har en växande ciderindustri med fokus på hantverkscider tillverkad av lokalt odlade äpplen och ibland päron.
- **Vermont, Massachusetts och New Hampshire i New England** är kända för sin ciderproduktion, med fruktodlingar som producerar en mängd olika dessertäppelsorter som även används för cidertillverkning.

## KANADA

- **Annapolis Valley i Nova Scotia** är känt för sina äppelodlingar och ciderproduktion, där vissa producenter också tillverkar päroncider.
- **British Columbia** har äppelodlingar i olika regioner, t.ex. Vancouver Island och Okanagan, med ett ökat antal ciderproducenter.

## AUSTRALIEN OCH NYA ZEELAND

- **Tasmanien** har ett brett utbud av cidersorter som sträcker sig från traditionella typer till moderna hantverksvarianter.
- Regioner som **Nelson** och **Hawke's Bay** på Nya Zeeland har en växande ciderindustri med producenter som tillverkar cider från lokalt odlade äpplen och ibland päron.

## HUR KAN NAMNET PÅ REGIONAL CIDER OCH PÄRON-CIDER SKYDDAS?

Inom Europeiska Unionen kan de geografiska beteckningarna *Skyddad Ursprungsbeteckning* (SUB), *Skyddad Geografisk Beteckning* (SGB) för livsmedel och vin, samt *Geografisk Beteckning* (GB) för sprit och smaksatt vin, användas för att skydda produkt-namn (Europeiska kommissionen) (Figur 1). Beteckningen *Garanterad Traditionell Specialitet* (GTS) kan också användas för livsmedel och vin. Dessa beteckningar har utvecklats för att säkerställa att produkter uppfyller vissa kriterier avseende ursprung, sammansättning eller bearbetningsmetod.

- För SUB måste all produktion, bearbetning och förberedelse äga rum i den specifika regionen.
- För SGB måste produkten åtminstone delvis produceras, bearbetas och förberedas inom området.
- GTS lyfter fram de traditionella aspekterna av en produkt, såsom dess produktionsmetod eller sammansättning, utan att vara knuten till ett specifikt geografiskt område.

Dessa certifieringsmärken har utvecklats eftersom EU vill ge möjlighet att skydda namn på speciella produkter för att främja deras unika egenskaper kopplade till deras geografiska ursprung och traditionell kunskap kring tillverkning.

Information om registrerade namn kan hittas i EUs register för geografiska beteckningar.

- I Frankrike, som var det första landet att utveckla en SUB för cider (kallad Appellation d'origine contrôlée, AOC), är flera cidersorter och päroncidersorter nu skyddade med SUB på europeisk nivå: *Cidre Pays d'Auge* (Figur 2), *Cidre Cotentin*, *Cidre Cornouaille*, *Poiré Domfront* och *Cidre du Perche*. Det finns också fransk cider som är skyddade med SGB: *Cidre de Normandie* och *Cidre de Bretagne*.
- I Storbritannien finns det fyra cider- och päronciderprodukter som skyddats med SGB: *Worcestershire Cider/Perry*, *Herefordshire Cider/Perry*, *Gloucestershire Cider/Perry* och *Traditional Welsh Cider/Perry*.
- I Spanien finns det tre SUB för cider: *Sidra de Asturias*, *Sidra de Madeira* och *Euskal Sagardo/Sidra del País Vasco*.
- I Tyskland finns det en SGB för cider: *Hessischer Apfelwein*.

Förutom möjligheten att skydda produkter med olika EUbeteckningar finns också andra nationella certifieringsmöjligheter och logotyper.



**Figur 1.** Logotyper för de geografiska beteckningarna Skyddad Ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad Geografisk Beteckning (SGB) för livsmedel och vin, samt Garanterad Traditionell Specialitet (GTS) som kan användas för cider och perry i EU.

**LITTERATUR**

Anonymous WSU. History of cider. <https://cider.wsu.edu/history-of-cider/>

ECGI Registers. Geographical indications registers. [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-registers\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-registers_en)

European Commission. Geographical indications and quality schemes explained. [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_en)

Jolicoeur C. 2022. Cider planet. Exploring the producers, practices, and unique traditions of craft cider and perry from around the world. Chelsea Green Publishing, London, UK.

Thunberg H et al. 2017. Vår svenska ciderhistoria. [https://ciderframjandet.se/wp-content/uploads/cider-historia\\_svensk\\_kortrapport\\_ciderframjandet\\_2017.pdf](https://ciderframjandet.se/wp-content/uploads/cider-historia_svensk_kortrapport_ciderframjandet_2017.pdf)

Detta faktablad har utarbetats inom Leader-projektet "Östra Skåne – ett nav för svensk ciderproduktion".

© Författare: Kimmo Rumpunen, [kimmo.rumpunen@slu.se], Institutionen för Växtförädling, SLU, Alnarp, Sverige; Francois-Jan Raimbaud, [fj.raimbaud@gmail.com], Saint-Pierre-En-Auge, Normandie, Frankrike; Brent Miles-Wagner, [brent@brownhatconsulting.com], Brown Hat Consulting, USA och Sverige.

Översättning och bearbetning av engelsk förlaga: Kimmo Rumpunen, [kimmo.rumpunen@slu.se], Institutionen för växtförädling, SLU Alnarp, Sverige.

Projektägare och utgivare: Svenska Must- och Ciderproducenter, Kivik.

Projektet har finansierats genom offentliga medel från Leader Skånes Ess (Nr. 2022-3404), Leader Sydöstra Skåne (Nr. 2022-3390) och SLU, samt medel från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.

