



De Vergeten APPEL

IN ENGELAND IS HET DE TWEEDE DRANK NA BIER EN OOK IN FRANKRIJK IS HET EEN HEUSE TRADITIE: APPELCIDER. ALS APPELLAND BIJ UITSTEK MOGEN WE EIGENLIJK NIET ACHTERBLIJVEN. CIDERMAKER JOHAN HOLLEMAN UIT TILBURG MAAKT MET VEEL ENTHOUSIASME AMBACHTELIJKE CIDER VAN OUD-HOLLANDSE APPELRASSEN.

Tekst: Emil Rooijackers Foto's: De Vergeten Appel & Emil Rooijackers

Twee jaar geleden begon hij met een cementmixer als fruitmolen en een kleine handmatige wijnpers aan zijn eerste batch. Johan: "Het was een experiment dat uit de hand liep. Voor ik het wist had ik 120 liter appalcider staan die erg lekker was. Ik doopte hem L'eau de Plak, naar de kleine, verwaarloosde boomgaard De Plak in Hulten waar ik de appels vandaan had. Daar staan hoogstambomen van klassieke rassen die commercieel niet meer gekweekt worden. Vergeten appels." Over welke soorten hebben we het dan? Sterappel, paradijsappel, cox orange, groninger kroon, bellefleur, pater van den elzen, lobo, notarisappel en floris van holland. Johan gooide ze bij elkaar, een beetje op hoop van zegen naar eigen zeggen,

wat resulteerde in een geslaagde cider die door kenners prima ontvangen werd. Het seizoen erop maakte hij meer, van verschillende appelmengsels op basis van hetzelfde 'vergeten appels'-principe. Johan: "De omgeving van Tilburg staat bekend om de fruitbomen langs de weg. Sommige particulieren weten zich geen raad met hun opbrengst en het overschot aan appels zou anders ongebruikt blijven."

De smaak

Zijn ciders bevatten geen toevoegingen als glucosestroop, appelconcentraat of andere hulpstoffen die je in commerciële ciders tegenkomt. Het is honderd procent appel, wat gist en een beetje sulfiet. De smaak is dan ook niet te vergelijken. Het Bonte Appeltje, een cider

van 5,8 procent alcohol gemaakt van een mengsel van tien soorten 'vergeten' appels, smaakt bijna als champagne: droog, friszuur en licht zoet. Johan: "Het is jammer dat de smaakverwachting die bij het grote publiek gecreëerd wordt door commerciële ciderproducenten te zoet is. De consument is niet op de hoogte dat er een verfijnder alternatief is. De tijd is rijp voor echte, ambachtelijke cider in ons land. Zeker nu de mensen steeds meer bezig zijn met ambachtelijke producten."

Het proces

Hoe maak je cider? Technisch gezien is het geen brouwen. Er komt geen verhitting aan te pas. Johan: "Het is nog het meest te vergelijken met wijn maken. Eerst was ik de appels en

Er zijn verschillende gespecialiseerde ciderwinkels in Nederland. Onder andere CiderCider in Rotterdam (cidercider.nl), Het Ciderhuis in Utrecht (hetciderhuis.nl) en Ciderwinkel in Amsterdam (ciderwinkel.nl). Ook is er een terugkerend ciderfestival met ambachtelijke ciders (ciderfestival.nl).



“De tijd is rijp voor echte, ambachtelijke cider.”



vermaal ik ze tot pulp in een fruitmolen, een appelvreter. De pulp laat ik zes tot twaalf uur staan, zodat hij kan oxideren. Daarna pers ik het sap uit de pulp in een wijnpers. Dat is zwaar handwerk. Het sap moet vervolgens vier tot acht weken gisten, afhankelijk van het vruchtsuikergehalte in de appels. Je kunt verschillende soorten gist gebruiken. Ik gebruik twee soorten champagnegist en dry cider gist. Welke gist je kiest is heel belangrijk, het heeft veel invloed op de smaak. Na het gistingproces moet de cider twee maanden rijpen en bezinken, zodat hij helder wordt. Daarna gaat hij

op de fles en moet hij nog vier weken narijpen. Daarbij ontstaan de bubbels.” In maart of april, wanneer de nieuwe appelbloesems aan de bomen bloeien, is de cider klaar om te drinken. Hij is twee tot drie jaar houdbaar en je drinkt hem altijd gekoeld, net als champagne.

De toekomst

Het is Johans doel om fulltime cider te maken. Nu heeft hij er nog parttime werk naast. Afgelopen jaar verving hij zijn 8-literpers door een 20-literpers en haalde hij een productie van 400 liter cider. Dit seizoen stapt hij over naar een

manueel-hydraulische wijnpers van 130 liter en een fruitmolen die duizend kilo appels per uur kan ‘vreten’. Daarnaast investeerde hij in een koelcel voor de opslag van appels, die ook als klimaatkamer te gebruiken is voor de vergisting, en in roestvrijstalen vaten. De volgende stap is een eigen boomgaard die hij dit jaar gaat aanplanten. Johan: “Dit jaar streef ik naar een productie van 1000 tot 1500 liter, maar om ervan te kunnen leven moet het naar vierduizend liter. Dus mensen, ga aan de ambachtelijke cider.”

devergetenappel.nl