

GENIETEN VAN GOUDEN CIDER IN GROEN ASTURIË



Het is heerlijk, helder en valt kletterend in je glas. Het smaakt het lekkerst wanneer je het binnen enkele seconden en in één teug opdrinkt. In de Noord-Spaanse regio Asturië wordt er jaarlijks meer dan een miljoen liter van weggedronken. Een reportage over cider.

‘Echame un culin por favor!’ Met opgeheven hand en een duim naar beneden probeer ik net als de lokale bezoekers van een sidreria duidelijk te maken dat ik graag een beetje cider wil. De barman van de ciderbar komt naar onze tafel gesneld met een groenkleurige fles. Deze houdt hij horizontaal boven zijn hoofd, de correcte manier om cider te schenken. Mijn glas plaatst hij een beetje gedraaid ter hoogte van zijn knie waarop hij in een dunne straal vanuit een halve meter hoogte een ‘culin’ (een bodempje van 125 milliliter) ciderdrank in mijn glas giet. Met zijn hand nog nat van de cider die naast het glas is gevallen, geeft hij me de beker. ‘Nee, nu opdrinken’, gebiedt hij

vriendelijk wanneer ik mijn glas op tafel wil zetten. In drie slokken sla ik de alcoholische appeldrank achterover. ‘Muy bien’, zegt de barman. ‘Cider die niet binnen één minuut wordt opgedronken, verliest namelijk zijn frisse en mousserende smaak.’ En die zou volgens hem juist optimaal zijn nadat hij het vanuit de hoogte heeft ingeschonken.

Sociale drank

Als ik om mij heen kijk hoe de rest van de bezoekers hun cider drinken, besef ik dat ik nog veel moet leren. Zij drinken de 125 milliliter in één slok naar binnen en gooien het laatste bodempje op de grond. Dit doen

ze om het glas op de plek waar ze hun mond hebben gezet, te reinigen. Dit is wel zo aardig, gezien je cider in Asturië altijd met meerdere personen uit één glas drinkt. Ook staat het op de grond gooien van cider symbool voor het teruggeven aan de aarde wat van de aarde is genomen. Slimme bareigenaren bezaaien de vloer van hun bar dan ook met vochtabsorberend zaagsel. Samen met de prikkertjes van de tapas die ook op de grond worden geworpen, vormt het een chaotisch maar gezellig geheel. In sommige bars wachten de horecamedewerkers tot de klant

den bepalen of de cider wel goed was, werden er op lange tafels verschillende hapjes als worsten, ham, kaas, gekookte eieren, aardappeltortilla en rijst met melk geserveerd. Een feest waar de eigenaar van de ciderproductieboerderij en diens familie elk jaar weer naar uitkeken.

Appeloogst

In het kleine bergdorpje Deva bevindt zich de 'llagar' (het ciderproductiebedrijf) van José Luis Peñera. Hij woont met zijn gezin en ouders in een boerenwoning



Cidermuseum Asturië

In het kleine dorpje La Villa de Nava, op dertig kilometer van de hoofdstad Oviedo, kun je een bezoek brengen aan het cidermuseum, gevestigd op Plaza Príncipe de Asturias. Het is een interactief museum waar je veel over de cidertraditie en -productie te weten kunt komen. Entree: 3,50 euro, geopend van maandag t/m vrijdag (houd rekening met siëstatijden).

Meer informatie: bel naar (+34) 985 717 422 of kijk op www.museodelasidra.com.

het glas heeft leeggedronken en gooien wat overblijft dan zelf weg in een houten of ijzeren tobbe.

Het drinken van cider is een sociale gebeurtenis. Tenzij je besluit je fles cider buiten op te drinken of er een zelfbedieningsapparaat voor het inschenken van cider beschikbaar is, moet er altijd een barmedewerker aan te pas komen voor het inschenken van de cider. Deze zijn vaak praatgraag en kletsen je bij over de prestaties van het lokale voetbalteam of andere wetenswaardigheden. Vroeger al vormde het proeven van de eerste cider van het jaar een groot feest. Om te testen of de cider goed smaakte, hield men feestelijke bijeenkomsten, 'espichas' genoemd, waarbij verschillende personen de kraan van de ciderton openden om de nieuwe cider te proeven. Om te voorkomen dat de ciderproevers na het zoveelste glas dronken raakten en dus niet meer goed kon-

met daarnaast een appelboomgaard. José vertelt dat eigenaren van 'llagars' in Asturië sinds kort veel kunnen verdienen met de productie van ciderdrink. Zijn familie heeft, voor zover hij weet, altijd al een ciderproductiebedrijf gehad, maar maakte in het begin vooral onderdeel uit van de boerderij. De cider was toen vooral bedoeld voor eigen consumptie. 'In het begin van de twintigste eeuw werd cider alleen maar door oudere mannen gedronken', legt José uit. 'Toen de vrouw vanaf de jaren zestig in Spanje een steeds belangrijkere rol in de maatschappij begon in te nemen, kwam ook zij in aanraking met cider. Ook jongeren gingen overstag en bestelden vaker dan de modedrank van het moment, een flesje cider.' Op zijn werkplaats zijn vandaag zes werknemers aan het werk. Ze zijn druk bezig op de afdeling bottelarij, waar de gebruikte flessen cider gewassen en gevuld

‘CIDER DIE NIET BINNEN ÉÉN MINUUT WORDT OPGEDRONKEN, VERLIEST ZIJN FRISSE EN MOUSSERENDE SMAAK’



worden met nieuwe cider. Op een herriemakende lopende band worden de flessen van een nieuwe kurk en etiket voorzien. De laatste medewerker in de rij plaatst de volle flessen in een krat. Deze wordt door José in een machine geplaatst die de kratten heen en weer schudt. ‘Zo blijft de cider jong en sprankelend’, legt hij uit. ‘Vroeger, toen dit soort schudmachines nog niet bestonden, probeerden ciderproducenten op een andere manier hetzelfde effect te bereiken. Ze plaatsen de kratten in een wagen die door een paard getrokken werd en lieten het paard over hobbelige wegen rijden.’

Tonnengat

Nadat José een aantal kratten ciderflessen in de vrachtwagen heeft geladen, vertelt hij dat het familiebedrijf nog nooit zo veel cider heeft geproduceerd als

nu. ‘Elk jaar beginnen we in de maand oktober met het plukken van de appels vanuit onze eigen appelboomgaard. Omdat deze opbrengst lang niet genoeg is, kopen we van andere appelboeren appelsoorten in als Raxso, Regona, De la Rega, Limon Montes en Colorados. Tot december zijn we druk met de productie van de cider, die we de rest van het jaar in cidertonnen en -tanks laten rijpen’, zegt José. Hij wijst naar de metershoge opslagtanks en de indrukwekkend grote persmachines. In deze moderne ciderspasmachines past volgens José twaalf miljoen kilo appels per keer. Op de grond liggen dikke slangen die naar de afdeling bottelarij lopen. ‘Oktober tot december zijn de drukste maanden van het jaar. Naast het binnenhalen van de appeloogst en de productie van de cider, gaat ook het bottelen en de distributie van de cider gewoon door’, legt José uit. Naast



de moderne ciderproductieapparatuur worden in het familiebedrijf Peñera ook nog de klassieke kastanjehouten tonnen gebruikt voor de opslag van cider. 'Wat hierin wordt opgeslagen, is eerder klaar voor gebruik, maar de tonnen zijn veel lastiger te onderhouden. Elk jaar wanneer deze tonnen leeg zijn, klim ik via dit gat naar binnen om de binnenkant schoon te maken', lacht José. Om te bewijzen dat hij geen grapje maakt, toont hij een foto waarin hij zijn hoofd uit het kleine gat in de ton laat steken. 'Als klein kind was het gemakkelijker om naar binnen te klimmen, maar het lukt me nog steeds', zegt José trots.

Net als de meeste Asturianen drinkt José per dag gemiddeld één fles cider. De populairste plek hiervoor is de bar, daar waar na werktijd of tijdens de middagpauze de wijkbewoners elkaar ontmoeten. Voor buitenstaanders is het Asturiaans ritme cider drinken

maar nauwelijks bij te houden. En hoewel de alcoholische drank er als limonade in gaat, kun je er al snel aardig dronken van worden. Asturianen lijken niet bang te zijn voor de eventuele negatieve bijwerkingen van de grote hoeveelheid cider die ze jaarlijks drinken: de drank is immers van appels gemaakt en zou antioxidant zijn. Bovendien zijn Asturianen, net als alle Spanjaarden in verschillende regio's, erg trots op hun lokale drank. Niet voor niks neemt de consumptie van cider alleen maar toe in deze Noord-Spaanse regio. Of de 'sidrerías' en de 'llagars' in Asturië last hebben van de crisis? Waarschijnlijk niet. Een gemiddelde fles cider, waar je met meerdere personen zo'n drie kwartier over doet, kost 2,20 euro. Bovendien vergeet je snel je problemen wanneer je met vrienden, lekkere tapas en een goede fles cider je vrije middag doorbrengt.