



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00  
moestue@moestue.com  
www.moestue.com

# Edel Sider 2023

Sider | Vestland, Norge | VP-nr.: 3602001 | SAP-nr.: 9081004 | EPD-nr.: 4496220 | Pris: 200,00 inkl. mva

## FAKTA

Land	Norge	Alkohol	6,5 %
Distrikt	Vestland	Ingrediens	Epler (Ellis Bitter, Bramleys Seedling, Summerred, Gravenstein, Discovery)
Underdistrikt	Hardanger	Sukker	17,4 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt	Syre	6.3 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Karakteristikk

Edel Klassisk Sider har en klar og lys gulgrønn farge med gyldne toner, og en lett krydret, frisk og floral duft av ferske grønne epler, søte pærer og moden steinfrukt med innslag av mineraler, honning, vanilje og eplepai.

En ung, slank og vinøs sider med fyldig og kremet skum med fine og delikate bobler, leskende friskhet, fast munngrep og en ren, saftig og elegant smak av sødmefulle røde epler, eplekjerne, eple skall og sitrus med toner av salt og grønne urter som munner ut i en tørr, lang og eplepreget finish.

## Bruksområde

Den høye andelen siderepler gjør at Edel Klassisk Sider passer til enda flere matretter enn tidligere. En tørr og fruktig sider som dette passer vanligvis til hvit fisk og sjømat generelt, og ellers mat med mye umami. Men som følge av strukturen og fruktprofilen i den nye blenden går årets utgave også utmerket til rikere retter med fet fisk, kremete sauser og spicy mat.

En særdeles allsidig sider som passer til alt fra enklere «tygg» og forretter som gravlaks, fenalår, spekepølser, norske oster og aspargessalat til rikere retter som for eksempel sennepsmarinert laks, grillet kveite med kremet saus og gryteretter. Den er også super til mer eksotiske og krydrede retter som sushi, ramen og asiatisk svineribbe – samt til lyst kjøtt som kalkun med gresskarpai. Den er ikke minst også perfekt som aperitiff eller utover kvelden i ethvert festlig lag!

## Vinifikasjon

Åkre Gård lager ikke sider som de fleste andre i Hardanger. Deres Edel Klassisk Sider består av en blanding av de klassiske eplesortene som Hardanger-regionen er kjent for, og det som kalles siderepler. Edel Klassisk Sider inneholder i dag rundt 30 prosent siderepler, og den tradisjonelle aromaprofilen er den samme, men den har fått ekstra friskhet og kompleksitet med krydrede toner fra de eksotiske sidereplesortene. Den høye andelen siderepler i blenden gir en mer fruktig og tanninpreget sider, med mer skallpreg, kjernestruktur og syre. Alle eplene som brukes i sideren er dyrket på gården, så Arita og Gjermund har full kontroll på at alle eplene holder topp kvalitet. Etter at eplene er høstet blir de nøye sortert og vasket, før de ulike sortene presses enkeltvis uten noen tilsetninger. Sideren får god tid til å utvikle seg – etter alkoholgjæringen får den lang tid på bunnfallet, før den går videre til andregangsgjæring i trykktank (Charmat-metoden).

## Jordsmonn

Gården på Åkre er perfekt plassert for epleproduksjon i de bratte fjellssidene på vestsiden av Sørfjorden i Ullensvang, hvor de høye fjellene sørger for at eplene får mindre direkte sollys, men mye indirekte lys som følge av de lange norske sommerdagene. Hardanger-klimaet innebærer også varme dager og kjølige netter (samtidig som Golfstrømmen sørger for at verken netter eller vintre blir for kjølige), noe som sørger for langsom modning og aromautvikling.

Epletrærne står i morenejord (isbreavleiringer), som har et variert næringsinnhold med mye mineraler og god drenering, ikke minst når det kombineres med at epletrærne er plantet i bratte fjellskråninger – som også sørger for topp soleksponering og god luftgjennomstrømning. Fjellene fungerer i tillegg som et regnskjold.

Her kan vi med andre ord snakke like mye om terroir som vi gjør i anerkjente vinregioner – og Hardanger-terroiret gir altså eplesidere med en rik, konsentrert og kompleks smaksprofil med mineralske undertoner og nydelig balanse mellom syre, sukker og aromastoffer.

## Opprinnelse

Den første sideren som ble laget på gården bærer navnet Edel Klassisk Sider, og har siden lanseringen i 2015 vunnet en rekke priser både her hjemme og utenlands, deriblant gull i sider-VM i San Sebastián. I tillegg serveres den i dag på flere Michelin-restauranter, deriblant Geranium i København.

Hardanger er ikke bare kjent for eplehager og vakker natur – Edel Klassisk Sider er utstyrt med en etikett som er en hyllest til regionen den kommer fra. Hardingfela er med sine detaljerte utskjæringer og dekorasjoner som et kunstverk i seg selv, og er kjent som selve symbolet på Hardangers kulturarv. Både hardingfela og tradisjonell siderproduksjon handler om håndverk med dype røtter, og etiketten skal nettopp signalisere at denne sideren er et resultat av kjærlighet for detaljene og respekt for regionens tradisjoner.

Hardingfela er også mer enn bare et musikkinstrument – den er hele Norges stolthet og musikalske signatur, som med sine resonansstrenger gir en klangbunn som kan minne om ekkoet fra de dramatiske fjordene og fjellene i Hardanger – som også kan symbolisere den komplekse strukturen i Edel Klassisk Sider. Og dessuten tas jo hardingfela gjerne i bruk i festlige lag – som jo er en setting hvor også sideren hører hjemme.

Navnet Edel symboliserer både de edle dråpene i flasken, samtidig som det er et kvinnenavn som skal hylle alle kvinnene som har jobbet på Åkre Gård i tidligere generasjoner. I tillegg har navnet en tredje referanse – nemlig edelgrisen, som var hovedbeskjeftigelsen til gårdens forrige generasjon, Gjermund Åkres foreldre.

Det er heller ikke uten grunn at denne sideren har fått navnet Klassisk – her har vi nettopp en klassisk og elegant hardangersider, som samtidig er distinkt og minneverdig med eksotiske toner. Den består nå av seks ulike eplesorter – to sidereplevarianter, en «bakeeplesort» og tre spiseeplesorter – som alle er klassiske i hver sin kategori.