Stare Odmiany Drzew Owocowych
Wytwarzanie cydru

Leszek Kułak

2025

CYDR JAKO NAJWYŻSZA FORMA OWOCU

Cydr, czyli przefermentowany sok jabłkowy, jest najlepszym sposobem wykorzystania owoców jabłoni, gdyż umożliwia przechowywanie go przez wiele lat w formie coraz szlachetniejszej. Minimalny okres przechowywania cydru to 2 lata, natomiast cydry utrwalone metodą szampańską mogą być przechowywane nawet kilkanaście lat.

UWAGI PRAKTYCZNE DO PRODUKCJI CYDRU

W tym artykule opisuję swoje doświadczenia z cydrem i nie mówię, że mam rację, i że to jest najlepszy sposób jego wytwarzania. Niemniej jednak mogę potwierdzić, że tak wytwarzany cydr, powtarza co roku podobną jakość i raczej nie zaskakuje negatywnie. Produkowany przeze mnie cydr jest na własne potrzeby i jako tako nie podlega ostrej weryfikacji rynkowej, co zapewnia mi komfort działania, ale rodzina też czasem jest surowym krytykiem. Mam nadzieję, że opisane w dalszej części sposoby pomogą wytwarzać cydr na użytek domowy oraz na sprzedaż, cydr którego nie będą się Państwo wstydzili!.

JAKI CYDR WYPRODUKUJEMY

Zaczynałem od cydru fermentowanego z owoców odmian tradycyjnych (starych), z drzew rosnących w starych sadach lub przy alejach. Jest to kierunek słuszny, gdyż cydr robiony z nowoczesnych odmian, a nie daj Boże z soku kupowanego w kartonikach (tak, tak widziałem), nie ma prawa się udać (o tym w ostatnim akapicie przy okazji opisywania odmian cydrowych). Pierwsze cydry najprostsze, tu roboczo nazwiemy je „Plebejskie", są smacznymi, lekkimi napojami alkoholowymi, dającymi radę we wszystkich sytuacjach imprezowych, a przy okazji pozwalające na doskonalenie kunsztu cydrowniczego poprzez pilnowanie kilku czynności i obserwacje zjawisk składających się z niewielu niewiadomych.

JAK CYDR WYPRODUKUJEMY

Jak napisałem, zaczynamy od soku z jabłek, najlepiej w jednym pojemniku, a gdyby okazało się, że mamy po kilka kilogramów jabłek różnych odmian cydrowych, to lepiej zmieszać sok i fermentować go razem (z doświadczenia radzę zrobić jak największy nastaw soku w pojemniku niż robić kilka dam i obserwować różnice w fermentacji). Większa ilość w jednym pojemniku jest stabilniejsza i pozwala lepiej wykorzystać czas, a także uczy lepiej organizować proces. Poniżej krótko opiszę, jak robiłem swój cydr w pierwszych latach i po dodaniu kilku poprawek proponuję pójść tę drogą.

SOK, BECZKA, TANK

Do fermentacji stosuję wzorem amerykańskich cydrowników beczki dębowe (30 – 120 -150 l) nowe, mocno wypalone lub beczki 225 l po Whiskey. Beczki są teraz stosunkowo łatwo dostępne. Mam wrażenie że beczka daje cydr łagodniejszy - w ogóle pozbawia go siarkowodoru (zapach cydru bretońskiego i innych francuskich paskudztw). Z nowej beczki jest lekko „beczkowy" ale z czasem już w szkle posmak ten zanika. W kolejnych latach beczki, już używane, powoli się smakowo unifikują. Oczywiście zawsze beczkę trzeba dobrze umyć, odkazić i obserwować, wąchać itp. Przed zalaniem sokiem kiedyś wypalałem w niej knot siarkowy od dna i sokiem „wypychałem" dym, obecnie przepłukuję wodą siarkową i przed zalaniem opłukuję wódką z wodą gorącą kolebiąc beczkę w tę i we w tę (tak żeby denka beczki też się przepłukały). Robię to dopiero na kilka godzin przed wlaniem soku.

SOK, BECZKA, TANK cd.:

Myślę, że jak ktoś nie ma beczki dębowej, to można robić to też w szkle lub tanku ze stali nierdzewnej. Po wlaniu soku, stabilizuję go, dodając Pirosiarczyn potasu rozpuszczony w ciepłej wodzie w szczelnie zakręconej butelce – wlewam go, jak już mam 70-80 % beczki napełnionej sokiem. Ilość pirosiarczynu, zgodnie ze wskazaniami na opakowaniu dla soku (moszczu). Beczkę napełniam wężykami grawitacyjnie (można też pompować) z pojemników, gdzie wlewałem sok z prasy. Staram się, żeby wężyki były zawsze pod lustrem soku, czyli praktycznie leżały na dnie beczki. Tu moja uwaga odnośnie stabilizacji.

Dobry sok jabłkowy jest najważniejszym elementem tego procesu i nie dajmy tego sp…ć! Wszystko możemy kupić, ale soku dobrego jak na lekarstwo!. Więc dlatego, jeśli mamy zamiar robić konsekwentnie dobry cydr, to trzeba wyeliminować przypadek, czyli dzikie drożdże no i inne organizmy. Zdarza mi się, że jak zbieram jabłka późno z ziemi, to w trakcie mycia dodaję z tego powodu do wody trochę pirosiarczynu i myję jabłka zawsze w ciepłej (letniej) wodzie, nie tylko dla przyjemności.

SOK, BECZKA, TANK cd.:

Po wlaniu soku do beczki staram się, żeby praktycznie był po korek. Na dzień, dwa zamykam szczelnie szpuntem beczkę. Beczki stoją w temperaturze nieogrzewanej hali 8-15 ^{o}C. Po maks. dwóch dniach szczepię sok drożdżami cydrowymi, wsypując do otworu suche drożdże, zgodnie ze wskazaniami producenta (po kilku latach używam konsekwentnie jednego rodzaju drożdży AB-1 firmy Fermentis). Kupowane w paczkach 500 g, są niedrogie i nigdy nie zawiodły (używam ich później w procesie gazowania metodą szampańską – ale to w kolejnym referacie). Otwór można jeszcze lekko zamknąć szpuntem tak by leżał luźno i po ok. dwóch dniach mieszam szpatułą sok (bez przesady, tylko trochę), żeby mechanicznie rozprowadzić drożdże w soku. W zależności od temperatury i wielkości beczki, a może i innych czynników – po 3-5 dniach zaczyna się burzliwa fermentacja. Jeśli nie ma muszki owocowej, to pozostawiam otwarte otwory tak by piana samoczynnie się wydostawała (mówił mi stary Francuz cydrownik, że to jest bardzo ważne, żeby piana nie została w beczce – może to ważne). Tu widzimy wyższość beczki nad innymi pojemnikami.

SOK, BECZKA, TANK cd.:

W warunkach, gdzie latają muszki owocówki, przykrywam otwór w beczce podwójnie złożoną gazą i przyklepuję, przez to, że piana ścieka po beczce, gaza jest wilgotna i przyklejona do drewna, więc nic pod nią nie wlezie. Oczywiście staram się zmywać sok, który wyleci i ścieka na podłogę, ale zawsze jest mokro no i ładnie pachnie.

Przez kilka pierwszych dni uzupełniam fermentujący sok w beczce, wlewając jałowy sok, który sobie zawsze zostawiam (co 4-5 dni podsypuję mu pirosiarczynu albo go pasteryzuję jak mam czas), tak żeby piana zawsze sięgała krawędzi otworu. Po zakończeniu burzliwej fermentacji, jak już tylko syczy, to wstawiam korek z rurką fermentacyjną. Do rurki wlewam zawsze wódkę, żeby nie zaciągnęło czegoś do środka. Po ok. 30 dniach proces fermentacji się kończy, mamy dobry super wytrawny cydr. Przelewam do tanku z pływającą pokrywą. Tu ponownie siarkuję pirosiarczynem i zostawiam na miesiąc (lub więcej jak nie mam czasu). Od tego momentu można już go sobie popijać.

1000kg
Letina
Letina

BUTELKI

Nie będę mówił w szczegółach, jak butelkować - tu każdy sobie wybierze swój sposób, cydr „Plebejski" ściągany do butelek powinien być klarowny, odstany lub przefiltrowany. Ściągając do butelek, jeśli nie używamy napełniacza podciśnieniowego, to rurką zawsze dotykamy dna tak by z powietrzem kontaktowała się jak najmniejsza powierzchnia cydru. Możemy go kapslować, zamykać na druciane zamkniecie z porcelaną i uszczelką gumową, lub korkować jak szampany (te które mocno zgazujemy). Niektórzy piją cydr niegazowany, ale wydaje się to trochę dziwne, gdyż odrobina bąbelków znacznie poprawia jego smak. Niegazowane cydry są natomiast idealne jako dodatek do pieczenia, czy obróbki mięsa, np. dziczyzny. Aby uzyskać musujący lub gazujący cydr „Plebejski", należy dodać od 5 do 12 g cukru na 0,5 l cydru do butelki. Po ok. 4 dniach cydr powinien ładnie buzować i wtedy albo go pijemy, albo delikatnie pasteryzujemy. Ja pasteryzuję w temp. 70 ^{o}C przez 4 minuty. Tak przygotowany cydr może stać do dwóch lat, być może dłużej, ale tego nigdy nie próbowałem z oczywistych względów.

UZUPEŁNIENIE - ODMIANY CYDROWE

W literaturze w dużym stopniu pokutuje opinia, że najlepsze odmiany, a w zasadzie cydr jedynie może być robiony z odmian angielskich „cydrowych" (Dabinett, Brown's Apple, Stoke Red itp…). Natomiast prawda jest zgoła inna, skoro w XIX w. w Polsce wypijano kilka litrów „jabłecznika" na głowę, to z czegoś robiono ten „jabłecznik". Otóż, jak mówią cydrownicy – z tego najmniej smacznego jabłka będzie z reguły smaczny cydr. I tak jest – większość starych (tradycyjnych) odmian miała cechy cydrowe, gdyż dopiero XX w. rozpropagował jabłka deserowe (słodko-kwaśne), które na cydr nie nadają się wcale. Jabłko cydrowe musi zawierać dużo cukru, ale też garbniki, co czyni jego smak mało atrakcyjny (co do zasady oczywiście), bo kilka odmian cydrowych jest niewątpliwie smacznych. Poniżej lista odmian cydrowych, które pozwalają z uwagi na krótki okres fermentacji, na optymalne wykorzystanie narzędzi i naczyń fermentacyjnych tak by posiadając np. 100 l beczkę „przerobić" 400 l soku!. Jest jedna odmiana jabłek która w całej literaturze europejskiej wskazywana jest jako najlepsza na cydr i to jest tzw. Grochówka Wielka lub Grochówka (Rheinischer Bohnapfel) i polecam tę odmianę najbardziej – bo od kilku lat tylko ją wykorzystuję i potwierdzam tę opinię.

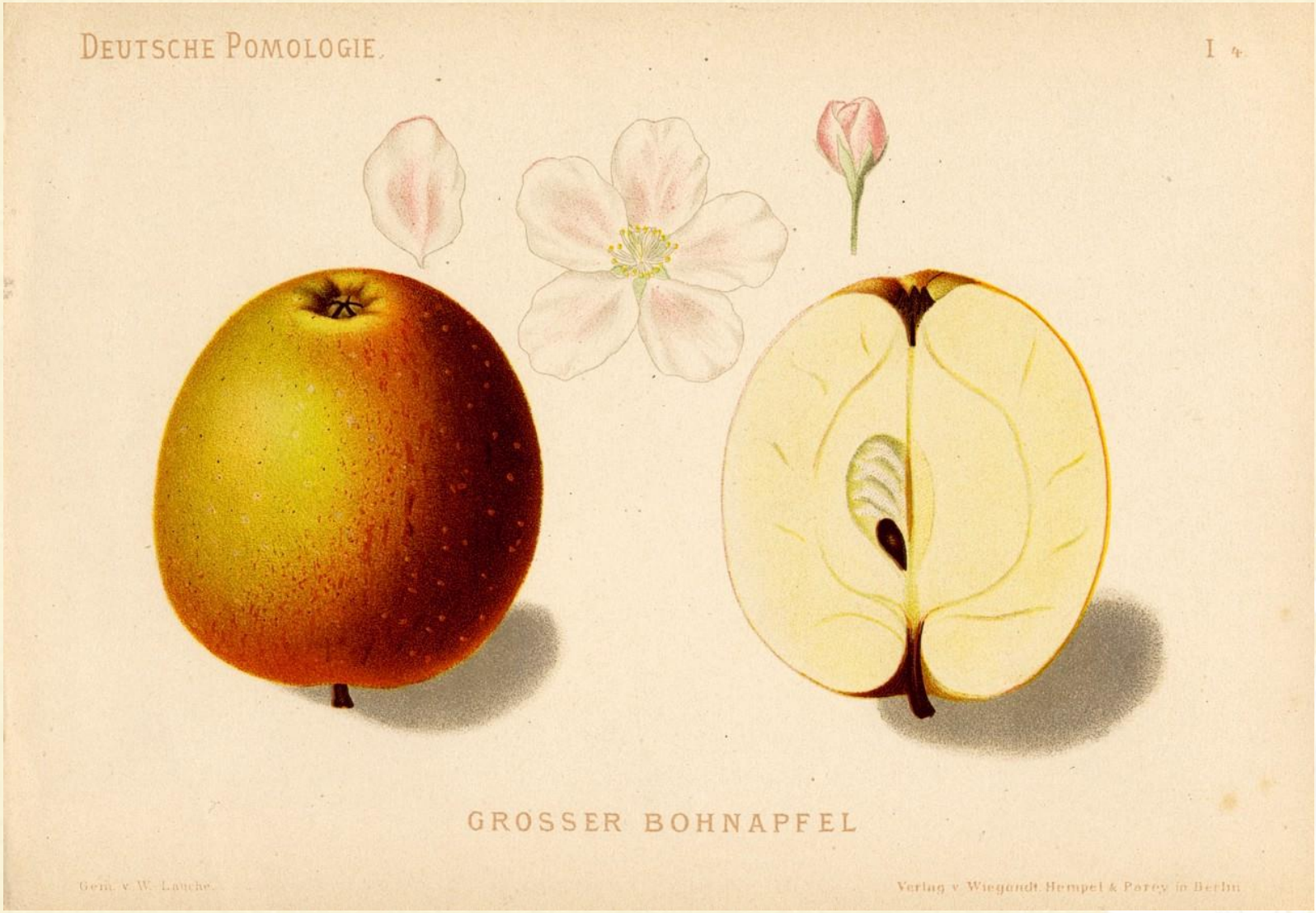
UZUPEŁNIENIE - ODMIANY CYDROWE

Poniższa lista pozwala ułożyć przykładowy ciąg produkcyjny:

1. Nastaw – Kronselska, Kalwila Letnia Frasa – koniec VIII
2. Nastaw - wszystkie pozostałe oprócz Grochówki (Renety, Cesarz W. itp. – przełom IX /X)
3. Nastaw – pierwsza Grochówka XI
4. Nastaw – Grochówka przechowywana (może leżeć do IV)

A poniższa lista pokazuje jakie odmiany z całą pewnością dadzą dobry cydr:

BOOSKOP, CESARZ WILHELM, COX ORANGE RENETTE, CZERWONE TREWISKIE, DIELS RENETTE, DOPPELFER BORSDORFER, EDELBORSDORFER, FIESSERS ERSTLING, GEWURZLUIKEN, GOLDRENETTE FREIHERR VON BERLEPSCH GOLDRENETTE VON BLENHEIM, GRAFSZTYNEK PRAWDZIWY, GRAUE HERBSTRENETTE, GROCHÓWKA, KALWILA LETNIA FRASA, KARDINAL BEA, KEISER WILHELM, KRONSELSKA, MALVIESER, MUSKATRENETTE, PARKERS PEPPING, RED BOOSKOP, RENETA BAUMANA, RENETA BLEINHEMSKA, RENETA HERBERTA, RENETA LANDSBERSKA, ROTER GANDERSCHEIMER, ROTER STETTINER, SCHLESISCHER LEHMAPFEL, STEIRISCHE WINTERBORSDORFER, SZARA RENETA FRANCUSKA, WEISER WINTERGLOCKENAPFEL, ZŁOTA RENETA, ZUCCALMAGLIORENETTE, ZWIEBEL BORSDORFEN


DEUTSCHE POMOLOGIE.
I 4.
GROSSER BOHNAPFEL
Gem. v. W. Lauche.
Verlag v. Wiegandt Hempel & Parey in Berlin