

Streuobstgeflüster 8.26

Und schon wieder eine bin ich meinen Prinzipien nicht treu. Doch wie es der Zufall wollte bekam ich Besuch aus Deutschland. Namentlich von Jana und Steven vom Berlin Ciderclub. Was es mit dieser Gruppe Ciderenthusiasten auf sich hat erfahrt ihr in den folgenden Zeilen. Viel Spass beim Lesen.



Hey Jana und Steven was für eine Ehre, dass wir euch bereits das zweite Mal in unserer Cidrerie begrüßen dürfen. Bitte Stellt euch doch kurz vor wer Ihr seid, woher Ihr kommt und was euer Beruflicher Hintergrund ist:

Ste: Ich komme aus England, nicht so weit von Manchester, und wohne seit 3 Jahren in Berlin. Ich war früher Buchhalter, aber jetzt lerne ich Informatiker und will Softwareentwickler werden.

Jana: Ich komme ursprünglich aus Sachsen, habe aber lange in England gelebt und bin jetzt seit 4 Jahren in Berlin. Ich habe einen akademischen Hintergrund in Kulturgeographie und arbeite jetzt am Museum für Naturkunde in Berlin, in einem Projekt welches Forschung und Gesellschaft verbindet.

Wie seid Ihr zu Cider gekommen?

Ste: Bier hat mir als Jugendlicher nicht geschmeckt. Ich habe Cider getrunken, als ich in Pubs gegangen bin. Dann habe ich die "Premium" Ciders im Supermarkt gekauft. Für eine Weile habe ich gedacht: ich kenne mich mit Cider gut aus...

Jana: Anfänglich über Ste, weil er halt Cider getrunken hat. Dann haben wir einen Urlaub in Herefordshire gemacht und sind mit dem Fahrrad zu verschiedenen Herstellern gefahren. Das war für uns beide eine ganz neue und fantastische Erfahrung: es gab so viel Diversität, und gleichzeitig so ein herzliches Willkommen von allen.

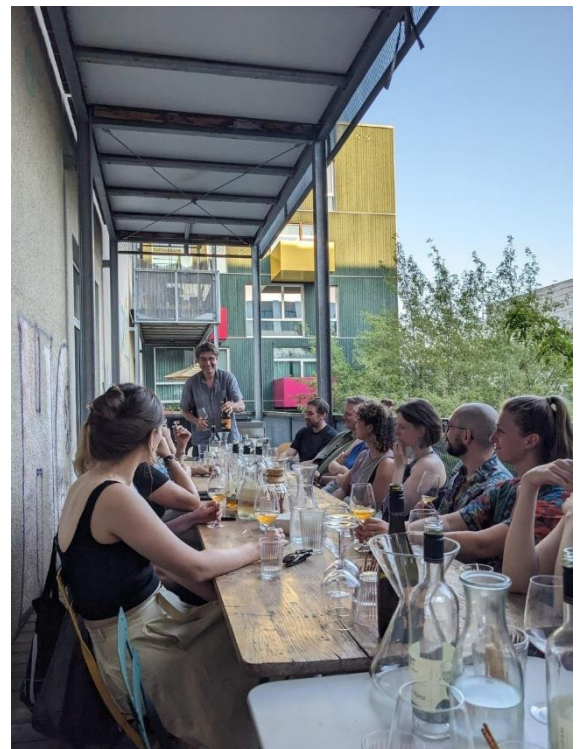
Da haben wir gemerkt, dass wir eigentlich fast nichts über Cider wissen. Aber es gibt so viel mehr zu entdecken! Das war super spannend. Jemand hat uns den Manchester Cider Club empfohlen. Dies war in der Coronazeit und wir haben ein Online Tasting gemacht. Danach waren voll im Cider mit dabei! Wir haben auch bei verschiedenen Herstellern mitgeholfen, besonders bei Temperance Street Cider (die mit gespendeten Äpfeln aus Manchester gearbeitet haben, leider gibt es sie nicht mehr) und Cwm Maddoc. Und Jana hat angefangen, in Community Orchards mitzuarbeiten und mehr über die Bäume zu lernen.

Was ist der Berlin Ciderclub, sprich seid Ihr die Gründer, wo in welchen Gebieten setzt ihr euch ein, wie viele Mitglieder seid Ihr?

Wir sind eine lose Gruppe an Menschen, die gerne Cider trinken und sich für die Geschichten dahinter interessieren. Wir haben die Idee des Clubs aus Manchester mitgebracht, da gibt es schon lange ein regelmäßiges Treffen. Am Anfang war es ein Event unter Freunden. Dadurch kamen später neue Leute hinzu und die Community ist gewachsen.

Hauptsächlich möchten wir ein Stück Ciderkultur in Berlin etablieren - denn leider gibt es das hier kaum. Also wir wollen zeigen, wie vielfältig dieses Getränk ist, welches Handwerk dahinter steckt und wie eng es mit der Natur verknüpft ist. Wir überlegen uns auch einen gemeinsamen Cidermakingevent durchzuführen. Also wir würden an einem Tag Cider produzieren wobei alle interessierten spontan reinschauen und mithelfen dürfen. Ein Jahr später trinken wir unser Produkt mit allen gemeinsam.

Wir haben keine wirklichen Mitglieder, aber eine wachsende Telegram Gruppe, und meist um die 20 Personen bei unsere Treffen.



Irrtum vorbehalten macht Ihr gemeinsame Tastings im Club. Wie geht Ihr davor, wählt Ihr ein Thema und danach die Ciders?

Es gibt verschiedene Wege. Für unsere Meet the Maker Events lassen wir die Herstellern bringen, was sie wollen. Sie wählen die Ciders und erzählen über ihren Prozess und Philosophie. Wenn wir ein Tasting selbst begleiten, normalerweise fangen wir mit dem Thema an, dann wählen Ciders aus. Aber manchmal gibt's was Besonderes, dass wir sehr gern probieren wollen. Dann muss man ein passendes Thema ausdenken!

Außerdem machen wir informelle Treffen wie zum Beispiel ein Bottle sharing Abend, oder ein Picknick im Park.

Was steht beim Club als nächstes an?

Wir hoffen in Oktober noch ein Richtiges Tasting zu machen dieses Mal mit Natalia die Cider Explorer. Und zum Jahresschluss ein Bottle share.

Ihr seid nicht nur am Cider geniessen sondern auch in der Streuobstwiesenpflege unterwegs. Sind das eigene Anlagen oder ist das ein Freiwilligeneinsatz zum Erhalt dieses einzigartigen Ökosystems?

Das ist vor allem mein Ding (Jana). Ich habe in den letzten 2 Jahren eine Ausbildung zur Obstbaumwartin mit Äpfel und Konsorten gemacht. Das ist ein Verein, der sich um Streuobstwiesen in Brandenburg kümmert. Da

bin ich auch ab und zu bei Einsätzen dabei. Dabei absolvierte ich 9 Wochenendmodule zu verschiedenen Themen wie Jung und Altbaumschnitt, Streuobstgesundheit oder Neuanlageplanung.

Und seit März bin ich mit einem Freund aus dem Kurs dabei, eine neue Streuobstwiese auf einem Grundstück anzulegen. Wir veredeln selbst und machen auch Experimente mit neuen Unterlagen. Das ist natürlich ein langfristiges Projekt aber sehr spannend.

Noch eine Zusatzfrage, BaumwartIn war bei uns in bis in die späten 80er Jahre noch ein Zusatzerwerb für viele LandwirtInnen. Heute gibt es die Ausbildung bei uns so nicht mehr respektive nur noch über einen Anbieter. Obstpflege ist in Ausbildungen wie Obstfachperson oder GärtnerIn integriert. Ist BaumwartIn also in Deutschland also noch ein Landesweites Thema?

Ja bei uns ist Streuobstwiesenpflege und erhält tatsächlich noch Landesweit auch kulturell verankert und die Ausbildung erlebt Aufschwung. Es laufen sogar Bestrebungen die Ausbildung zu vereinheitlichen damit die Fachpersonen dann auch Landesweit mit dem gleichen know how unterwegs sind.

Was ist deine Motivation dahinter?

Anfänglich wollte ich einfach wissen, wie die Äpfel für Cider gut wachsen können. Aber inzwischen finde ich Streuobstwiesen ein faszinierendes Thema an sich, weil sie so viele Aspekte aus Natur und Kultur verbinden. Regionale und nachhaltige Ernährung beschäftigt mich sehr, dazu möchte ich beitragen.

Habt Ihr schon einen eigenen Clubcider hergestellt?

Letztes Jahr haben wir 25 Liter gemacht, mit Äpfeln den wir von Freunden gekriegt haben. Und ein paar Ciderclub Freunde waren dabei. Dieses Jahr hoffen wir ein Größeres Aktion zu machen.

Welche Stilrichtung und mit welchen Sorten?

5L Mix mit Goldparmäne, 5L versch. mit Quitten, und 15L unbekannte Reinsorte.

Die Reinsorte war von einem Baum eines Freundes, und wir hatten nicht so viele Erwartungen weil die Äpfel selbst total Langweilig geschmeckt haben. Wir haben den Saft in drei geteilt und zwei Experimente mit Amerikanischen und Französischen Eichenchips gemacht.

Wir stehen auf Spontan Vergärung, und außer den Chips machen kein Zusatz.

Wir warten noch auf die end Ergebnisse, aber die ersten Flaschen waren ganz viel Versprechend!

In Deutschland ist Cider ja kulturell in einigen Regionen als Ebbelwoi oder Viez stark verankert. Wie ist Cider in und rund um Berlin unterwegs gibt es Kultur oder sprechen wir von Subkultur?

Auf jend Fall Subkultur. Es gibt fast nichts in Berlin. Es gibt ein Paar sehr Kommerzielle Ciders die man im Supermarkt oder Späti kaufen kann.

Man kann vielleicht eine Flasche in einem Naturweinladen kaufen aber die sind normalerweise von Weinhersteller als "afterthought" gemacht.

Dass wollen wir langsam verändern.

Hat sich die Szene in Deutschland in Bezug auf Cider verbessert oder verschlechtert?

Wir sind noch nicht so lange dabei, deshalb schwer zu sagen. Es gibt auf jeden Fall tolle Produzent*Innen, die viel für die Zukunft tun.

Und wo genießt Ihr Cider in Berlin?

Muted Horn in Neukölln haben regelmäßig einen Cider vom Fass.

Und ein paar andere Bars haben ab und zu was aber nicht zuverlässig.

Berlin Cider Club Events, natürlich! Ansonsten mit Freunden treffen und eine Flasche teilen.

Best Producer in Town/ Deutschland?

Leider ist die Auswahl in Town nicht so groß: man muss 2h in die Uckermark fahren. Aber dafür ist man dann bei Gutshof Kraatz - sehr zu empfehlen.

Ganz Deutschland ist eine schwierige Entscheidung!

Ste: Für mich Kertelreiter. Ihre Perries sind unglaublich gut.

Jana : Ich würde mich für 1785 entscheiden. Ich mag, dass sie mit verschiedenen Stilen experimentieren und das immer mit höchster Qualität.

Und welche Produzentin /Produzenten in Deutschland wolltet Ihr schon immer besuchen und habt es trotzdem nicht geschafft?

Wir wollen schon seit einer Weile zu Nordappel. Ole ist im August zu uns gekommen für ein Meet the Maker Tasting, es wäre schön da zu sein und zu sehen wie er und das Team alles macht.

Und wir haben Brauerei Kemker und Trinkender Zobel auf unserer Liste.

Ihr als Incider (hoffentlich verklagt mich der Arwed jetzt nicht) wie viele Produzent/innen gibt es in Deutschland schätzungsweise?

Da sind wir überfragt, vor allem im Frankfurter Raum gibt es viele, die wir nicht kennen.

Aber wir könnten spontan um die 10 Produzent*innen nennen, von denen wir gerne etwas trinken. Wir sind immer noch am Anfang unserer Deutscher Cider Reise.

Wenn Ihr nur Platz für eine Flasche im Gepäck hättet, was würdet Ihr einpacken? (dann weiss ich nämlich was ich eventuell noch Probieren muss😊)

-Ste: Raison D'Etre von Ross-on-Wye Cider. Oder Spontan von 1785.

- Jana: Bohnapfel mit Elsbeere von Gutshof Kraatz. Oder Ashmeads Kernel & Dabinett von Cwm Maddoc

Eure Liebste Apfel, Birnen oder Quittensorte?

Jana: ganz klassisch würde ich „Dabinett“ sagen - macht einfach super Cider. Bei den Deutschen Sorten lerne ich noch, aber Goldparmäne hat mich bisher sehr beeindruckt. Ich liebe Quitten aber kenne mich mit Sorten nicht aus

Ste: da fallen mir spontan viele ein, weil die besonders anders schmecken. Aber ich würde „Sweet Alford“ sagen. Denn die konnte ich einmal Probieren und ich vergesse nie mehr die subtile Vanillenote die der Apfel enthielt. Bei Birnen ist meine Lieblingssorte „Betty Prosser“

Welche Ciderdestination möchtet Ihr gerne bereisen?

In Nordfrankreich waren wir noch nie. Ich weiß nicht warum aber das müssen wir unbedingt nachholen.

Was ist euer Wunsch in Bezug auf Cider für die Zukunft?

Ste: Dass Deutsche Produzenten ein bisschen mehr mit Spontan Vergärungen experimentieren. Ich verstehe warum sie das nicht machen, aber wenn das gut läuft kann das so viel mehr in den Cider bringen.

Jana: ich würde mir wünschen, dass sich die Streuobstwiesen- und Cider “bubbles” näher kommen, besonders in Brandenburg. Das sind manchmal schon zwei verschiedene Welten. Und dass der regionale Aspekt von Cider mehr erkannt wird und sich damit neue Abnehmer*innen finden.

Beide: Und vor allem dass mehr Leute in Berlin, Deutschland, und Europa Cider trinken

Hey, danke vielmals für euren Besuch und das tolle Gespräch. Ich wünsche euch weiterhin viel Erfolg mit eurem Club und dem Cidermachen!

Et voilà qu'une fois de plus je ne reste pas fidèle à mes principes. Pourtant, comme le hasard fait bien les choses, j'ai reçu la visite d'amis venus d'Allemagne : Jana et Steven du Berlin Cider Club. Vous découvrirez dans les lignes qui suivent ce qui se cache derrière ce groupe de passionnés de cidre. Bonne lecture !

Jana, Steven, quel honneur de pouvoir vous accueillir déjà pour la deuxième fois dans notre cidrerie. Pouvez-vous vous présenter brièvement : qui êtes-vous, d'où venez-vous et quel est votre parcours professionnel ?

Ste : Je viens d'Angleterre, non loin de Manchester, et je vis à Berlin depuis trois ans. J'étais auparavant comptable, mais aujourd'hui j'étudie l'informatique afin de devenir développeur logiciel.

Jana : Je viens à l'origine de Saxe, mais j'ai longtemps vécu en Angleterre et je suis maintenant à Berlin depuis quatre ans. J'ai une formation universitaire en géographie culturelle et je travaille actuellement au Musée d'histoire naturelle de Berlin, dans un projet qui vise à rapprocher la recherche scientifique et la société.

Comment êtes-vous arrivés au cidre ?

Ste : Je n'aimais pas la bière quand j'étais adolescent. Je buvais du cidre lorsque j'allais dans les pubs. Puis j'ai commencé à acheter les cidres « premium » au supermarché. Pendant un temps, je pensais vraiment bien connaître le cidre...

Jana : Au départ, grâce à Ste, puisqu'il buvait déjà du cidre. Ensuite, nous avons passé des vacances dans le Herefordshire et nous avons visité différents producteurs à vélo. Ce fut une expérience totalement nouvelle et fantastique pour nous deux : il y avait une diversité incroyable, tout en étant accueillis partout avec une grande chaleur.

C'est à ce moment-là que nous avons réalisé que nous ne savions en réalité presque rien sur le cidre. Mais il y avait tellement plus à découvrir ! C'était passionnant. Quelqu'un nous a recommandé le Manchester Cider Club. C'était pendant la période du Covid et nous avons participé à une dégustation en ligne. À partir de là, nous sommes devenus complètement passionnés de cidre ! Nous avons également aidé différents producteurs, notamment Temperance Street Cider (qui travaillait avec des pommes données par les habitants de Manchester, malheureusement l'entreprise n'existe plus aujourd'hui) et Cwm Maddoc. Jana a également commencé à s'investir dans des vergers communautaires et à en apprendre davantage sur les arbres.

Qu'est-ce que le Berlin Cider Club ? Êtes-vous les fondateurs ? Dans quels domaines êtes-vous actifs ? Combien comptez-vous de membres ?

Nous sommes un groupe informel de personnes qui aiment boire du cidre et s'intéressent aux histoires qui se cachent derrière ce produit. Nous avons repris l'idée du club de Manchester, où des rencontres régulières existent depuis longtemps. Au début, c'était simplement un événement entre amis. Petit à petit, de nouvelles personnes nous ont rejoints et la communauté a grandi.

Notre principal objectif est de faire vivre une véritable culture du cidre à Berlin, car elle est malheureusement presque inexistante ici. Nous voulons montrer à quel point cette boisson est variée, quel savoir-faire artisanal

elle exige et combien elle est liée à la nature. Nous réfléchissons également à organiser un événement collectif de fabrication de cidre. L'idée serait de produire du cidre ensemble pendant une journée, ouverte à toutes les personnes intéressées, puis de déguster le résultat un an plus tard.

Nous n'avons pas vraiment de membres au sens classique du terme, mais un groupe Telegram qui ne cesse de grandir et, en général, une vingtaine de participants à nos rencontres.

Si je ne me trompe pas, vous organisez des dégustations ensemble. Comment procédez-vous ? Choisissez-vous un thème avant de sélectionner les cidres ?

Il existe plusieurs approches. Lors de nos événements « Meet the Maker », nous laissons les producteurs apporter ce qu'ils souhaitent. Ils choisissent eux-mêmes les cidres et présentent leur processus de fabrication ainsi que leur philosophie. Lorsque nous organisons nous-mêmes une dégustation, nous commençons généralement par définir un thème avant de sélectionner les cidres. Mais il arrive aussi qu'un cidre particulier attire notre attention et nous amène à imaginer un thème autour de lui.

Nous organisons aussi des rencontres plus informelles, comme des soirées de partage de bouteilles ou des pique-niques dans un parc.

Quels sont les prochains projets du club ?

Nous espérons organiser une véritable dégustation en octobre, cette fois avec Natalia de « The Cider Explorer ». Et pour clôturer l'année, nous prévoyons une soirée de partage de bouteilles.

Vous ne vous contentez pas de déguster du cidre, vous êtes également impliqués dans l'entretien des vergers traditionnels. S'agit-il de vos propres vergers ou d'un engagement bénévole pour préserver cet écosystème unique ?

Jana : C'est surtout mon domaine. Au cours des deux dernières années, j'ai suivi une formation d'arboricultrice spécialisée dans les arbres fruitiers auprès de l'association « Äpfel und Konsorten », qui œuvre pour la préservation des vergers traditionnels dans le Brandebourg. Je participe régulièrement à leurs actions. La formation comprenait neuf modules de plusieurs semaines sur des thèmes tels que la taille des jeunes et vieux arbres, la santé des vergers ou encore la planification de nouvelles plantations.

Depuis mars, avec un ami rencontré durant cette formation, nous aménageons un nouveau verger sur un terrain. Nous réalisons nous-mêmes les greffes et expérimentons différents porte-greffes. C'est un projet de longue haleine, mais extrêmement passionnant.

Question complémentaire : chez nous, jusqu'à la fin des années 1980, le métier d'arboriculteur constituait un revenu complémentaire pour de nombreux agriculteurs. Aujourd'hui, cette formation n'existe pratiquement plus, sauf auprès d'un organisme spécialisé. En Allemagne, la profession est-elle encore répandue ?

Oui, l'entretien et la préservation des vergers traditionnels sont toujours bien ancrés dans toute l'Allemagne, y compris sur le plan culturel. La formation connaît même un regain d'intérêt. Des efforts sont en cours pour harmoniser les cursus afin que les spécialistes disposent partout des mêmes compétences.

Quelle est votre motivation ?

Au départ, je voulais simplement comprendre comment faire pousser de bonnes pommes à cidre. Mais aujourd'hui, les vergers traditionnels me passionnent pour eux-mêmes, car ils réunissent de nombreux

aspects liés à la nature et à la culture. Les questions d'alimentation régionale et durable me tiennent particulièrement à cœur, et j'aimerais y contribuer.

Avez-vous déjà produit votre propre cidre de club ?

Oui, l'année dernière, nous avons produit 25 litres avec des pommes offertes par des amis. Plusieurs membres du Cider Club ont participé. Cette année, nous espérons organiser une opération de plus grande ampleur.

Quel style avez-vous choisi et quelles variétés avez-vous utilisées ?

5 litres d'un assemblage avec la variété Goldparmäne, 5 litres avec différentes variétés et des coings, et 15 litres d'un cidre monocépage issu d'une variété inconnue.

Cette dernière provenait d'un arbre appartenant à un ami. Nous n'avions pas de grandes attentes, car les pommes elles-mêmes avaient un goût assez banal. Nous avons divisé le jus en trois parties et réalisé deux essais avec des copeaux de chêne américains et français.

Nous privilégions les fermentations spontanées et, à part les copeaux de bois, nous n'ajoutons aucun autre ingrédient.

Nous attendons encore les résultats définitifs, mais les premières bouteilles sont très prometteuses !

En Allemagne, le cidre est profondément enraciné dans certaines régions sous les noms d'Ebbelwoi ou de Viez. Quelle est la situation à Berlin et dans ses environs ? Parle-t-on de culture ou plutôt de sous-culture ?

Clairement d'une sous-culture. Il n'y a presque rien à Berlin. On trouve quelques cidres industriels dans les supermarchés ou les « Spätis » (épicerie de quartier ouvertes tard).

On peut parfois acheter une bouteille dans un magasin de vins naturels, mais il s'agit souvent de cidres produits accessoirement par des vignerons.

C'est précisément ce que nous voulons faire évoluer.

La scène cidricole allemande s'est-elle améliorée ou détériorée ces dernières années ?

Nous ne sommes impliqués dans cet univers que depuis relativement peu de temps, il est donc difficile de répondre avec certitude. Ce qui est sûr, c'est qu'il existe des producteurs remarquables qui contribuent activement à façonner l'avenir du cidre allemand.

Et où buvez-vous du cidre à Berlin ?

Le Muted Horn, à Neukölln, propose régulièrement un cidre à la pression.

D'autres bars en servent parfois, mais sans garantie.

Sinon, lors des événements du Berlin Cider Club, bien sûr ! Et surtout entre amis, autour d'une bouteille partagée.

Meilleur producteur en ville ? Et en Allemagne ?

À Berlin même, le choix est assez limité : il faut parcourir environ deux heures pour rejoindre l'Uckermark. Mais là-bas se trouve Gutshof Kraatz, que nous recommandons vivement.

Pour toute l'Allemagne, c'est beaucoup plus difficile :

Ste : Pour moi, Kertelreiter. Leurs poirés sont absolument exceptionnels.

Jana : Je choisirais 1785. J'apprécie leur volonté d'expérimenter différents styles tout en maintenant un niveau de qualité très élevé.

Quels producteurs allemands aimeriez-vous visiter mais n'avez toujours pas eu l'occasion de découvrir ?

Nous souhaitons depuis longtemps rendre visite à Nordappel. Ole est venu nous voir en août pour une dégustation « Meet the Maker » et ce serait formidable de voir sur place comment lui et son équipe travaillent.

Nous avons également Brauerei Kemker et Trinkender Zobel sur notre liste.

Vous, les « Inciders » (espérons qu'Arwed ne me poursuive pas pour ce jeu de mots !), combien de producteurs estimez-vous qu'il existe en Allemagne ?

C'est difficile à dire. Dans la région de Francfort notamment, il existe de nombreux producteurs que nous ne connaissons pas.

Mais nous pouvons spontanément citer une dizaine de producteurs dont nous apprécions les cidres. Nous ne sommes encore qu'au début de notre voyage dans l'univers du cidre allemand.

Si vous n'aviez de la place que pour une seule bouteille dans vos bagages, laquelle choisiriez-vous ?

Ste : « Raison d'Être » de Ross-on-Wye Cider. Ou « Spontan » de 1785.

Jana : « Bohnapfel mit Elsbeere » de Gutshof Kraatz. Ou « Ashmead's Kernel & Dabinett » de Cwm Maddoc.

On peut en prendre deux ? S'il vous plaît !

Quelle est votre variété préférée de pomme, de poire ou de coing ?

Jana : Très classiquement, je dirais « Dabinett ». C'est une variété qui donne simplement d'excellents cidres. Parmi les variétés allemandes, j'ai encore beaucoup à apprendre, mais la Goldparmäne m'a déjà beaucoup impressionnée. J'adore les coings, mais je ne connais pas bien les différentes variétés.

Ste : Il y en a beaucoup qui me viennent à l'esprit parce qu'elles ont des goûts très particuliers. Mais je choisirais « Sweet Alford ». Je n'ai eu l'occasion d'y goûter qu'une seule fois, mais je n'oublierai jamais sa subtile note de vanille. Pour les poires, ma préférée est « Betty Prosser ».

Quelle destination cidricole rêveriez-vous de visiter ?

Nous ne sommes encore jamais allés dans le nord de la France. Nous ne savons même pas vraiment pourquoi, mais il faut absolument remédier à cela.

Quel est votre souhait pour l'avenir du cidre ?

Ste : J'aimerais que les producteurs allemands expérimentent davantage les fermentations spontanées. Je comprends pourquoi ils hésitent à le faire, mais lorsque cela fonctionne bien, cela apporte énormément de complexité au cidre.

Jana : J'aimerais voir les univers des vergers traditionnels et du cidre se rapprocher davantage, notamment dans le Brandebourg. Ce sont parfois deux mondes très différents. J'aimerais aussi que l'ancrage régional du cidre soit davantage reconnu, ce qui permettrait de trouver de nouveaux consommateurs.

Tous les deux : Et surtout, nous souhaitons que de plus en plus de personnes à Berlin, en Allemagne et en Europe découvrent et apprécient le cidre !

Merci beaucoup pour votre visite et pour cet entretien passionnant. Je vous souhaite plein de succès pour la suite de votre aventure avec le Berlin Cider Club et dans vos projets de fabrication de cidre !

Italiano

Ancora una volta non sono rimasto fedele ai miei principi. Ma, come spesso accade per caso, ho ricevuto una visita dalla Germania: Jana e Steven del Berlin Cider Club. Chi sono questi appassionati di sidro e cosa fanno? Lo scoprirete nelle righe che seguono. Buona lettura!

Ciao Jana e Steven, che onore potervi accogliere per la seconda volta nella nostra cidreria. Presentatevi brevemente: chi siete, da dove venite e qual è il vostro percorso professionale?

Ste: Vengo dall'Inghilterra, non lontano da Manchester, e vivo a Berlino da tre anni. In passato lavoravo come contabile, ma ora studio informatica e vorrei diventare sviluppatore software.

Jana: Sono originaria della Sassonia, ma ho vissuto a lungo in Inghilterra e da quattro anni vivo a Berlino. Ho una formazione accademica in geografia culturale e attualmente lavoro presso il Museo di Storia Naturale di Berlino, in un progetto che mette in relazione ricerca scientifica e società.

Come siete arrivati al sidro?

Ste: Da adolescente la birra non mi piaceva. Quando andavo nei pub bevevo sidro. Successivamente ho iniziato a comprare i sidri "premium" al supermercato. Per un certo periodo ho pensato di conoscere bene il sidro...

Jana: Inizialmente grazie a Ste, perché lui beveva già sidro. Poi siamo andati in vacanza nell'Herefordshire e abbiamo visitato diversi produttori in bicicletta. È stata un'esperienza completamente nuova e fantastica per entrambi: c'era una grandissima diversità e allo stesso tempo un'accoglienza incredibilmente calorosa da parte di tutti.

È stato allora che ci siamo resi conto di sapere in realtà pochissimo sul sidro. Ma c'era così tanto da scoprire! Era affascinante. Qualcuno ci ha consigliato il Manchester Cider Club. Era il periodo del Covid e abbiamo partecipato a una degustazione online. Da quel momento ci siamo immersi completamente nel mondo del sidro! Abbiamo anche collaborato con diversi produttori, in particolare con Temperance Street Cider (che lavorava con mele donate dagli abitanti di Manchester, purtroppo oggi non esiste più) e Cwm Maddoc. Inoltre

Jana ha iniziato a collaborare nei community orchards, approfondendo le sue conoscenze sugli alberi da frutto.

Cos'è il Berlin Cider Club? Siete voi i fondatori? In quali ambiti siete attivi e quanti membri avete?

Siamo un gruppo informale di persone che amano bere sidro e interessarsi alle storie che ci sono dietro ogni bottiglia. Abbiamo portato l'idea del club da Manchester, dove esistono incontri regolari da molti anni. All'inizio era semplicemente un evento tra amici. In seguito si sono aggiunte nuove persone e la comunità è cresciuta.

Il nostro obiettivo principale è quello di contribuire a creare una cultura del sidro a Berlino, perché qui è praticamente inesistente. Vogliamo mostrare quanto sia variegata questa bevanda, quale artigianato ci sia dietro e quanto sia strettamente legata alla natura. Stiamo anche pensando di organizzare un evento collettivo di produzione del sidro. L'idea sarebbe di produrre sidro insieme in una giornata aperta a chiunque voglia partecipare e, un anno dopo, degustare tutti insieme il risultato.

Non abbiamo veri e propri membri, ma un gruppo Telegram in costante crescita e di solito circa 20 partecipanti ai nostri incontri.

Organizzate degustazioni di gruppo. Come le preparate? Scegliete prima il tema e poi i sidri?

Ci sono diversi approcci. Per gli eventi "Meet the Maker" lasciamo che siano i produttori a portare ciò che desiderano. Sono loro a scegliere i sidri e a raccontare il proprio processo produttivo e la propria filosofia.

Quando invece organizziamo una degustazione in autonomia, normalmente partiamo da un tema e successivamente selezioniamo i sidri. A volte però troviamo qualcosa di particolarmente interessante che desideriamo assaggiare e allora dobbiamo inventarci un tema adatto!

Organizziamo inoltre incontri informali come serate di condivisione bottiglie oppure picnic nei parchi.

Quali sono i prossimi progetti del club?

Speriamo di organizzare una vera degustazione nel mese di ottobre, questa volta con Natalia di "The Cider Explorer". E a fine anno una serata di bottle sharing.

Non vi limitate a degustare sidro, ma vi occupate anche della manutenzione dei frutteti tradizionali. Si tratta di terreni vostri o di volontariato per la conservazione di questo ecosistema unico?

Jana: È soprattutto il mio campo. Negli ultimi due anni ho seguito una formazione come custode di alberi da frutto presso l'associazione Äpfel und Konsorten, che si occupa della tutela dei frutteti tradizionali nel Brandeburgo. Partecipo regolarmente alle loro attività. La formazione comprendeva nove moduli dedicati a temi come la potatura di alberi giovani e adulti, la salute dei frutteti o la pianificazione di nuovi impianti.

Da marzo, insieme a un amico conosciuto durante il corso, sto creando un nuovo frutteto su un terreno. Effettuiamo noi stessi gli innesti e sperimentiamo diversi portainnesti. È un progetto a lungo termine, ma molto stimolante.

Un'ulteriore domanda: da noi, fino alla fine degli anni Ottanta, il mestiere di potatore e curatore di alberi da frutto rappresentava un'attività complementare per molti agricoltori. In Germania è ancora una professione diffusa?

Sì, la cura e la conservazione dei frutteti tradizionali sono ancora radicate a livello nazionale, anche dal punto di vista culturale, e la formazione sta vivendo una nuova fase di crescita. Sono persino in corso iniziative per uniformare i programmi formativi, affinché gli specialisti possano operare in tutto il Paese con competenze equivalenti.

Qual è la tua motivazione?

All'inizio volevo semplicemente capire come coltivare al meglio le mele destinate al sidro. Oggi, però, considero i frutteti tradizionali un argomento affascinante di per sé, perché combinano molti aspetti della natura e della cultura. Mi stanno molto a cuore i temi dell'alimentazione regionale e sostenibile e vorrei contribuire in questo ambito.

Avete già prodotto un vostro sidro di club?

L'anno scorso abbiamo prodotto 25 litri utilizzando mele ricevute da amici. Hanno partecipato anche alcuni amici del Cider Club. Quest'anno speriamo di organizzare qualcosa di più grande.

Quale stile e quali varietà avete utilizzato?

5 litri di blend con Goldparmäne, 5 litri con diverse varietà e cotogne e 15 litri di una varietà sconosciuta in purezza.

Quest'ultima proveniva dall'albero di un amico. Non avevamo grandi aspettative perché le mele, mangiate fresche, erano piuttosto insignificanti. Abbiamo diviso il mosto in tre parti e realizzato due esperimenti utilizzando chips di quercia americana e francese.

Preferiamo la fermentazione spontanea e, oltre ai trucioli di quercia, non aggiungiamo nulla.

Stiamo ancora aspettando i risultati finali, ma le prime bottiglie sono state estremamente promettenti!

In Germania il sidro è profondamente radicato in alcune regioni come Ebbelwoi o Viez. A Berlino e dintorni esiste una vera cultura del sidro o si tratta di una sottocultura?

Sicuramente una sottocultura. A Berlino c'è pochissimo. Si trovano alcuni sidri molto commerciali nei supermercati o negli Späti.

Forse si riesce a trovare qualche bottiglia nei negozi di vino naturale, ma spesso si tratta di prodotti realizzati da viticoltori come attività secondaria.

È proprio questo che vorremmo cambiare lentamente.

La scena del sidro in Germania è migliorata o peggiorata?

Non siamo coinvolti da abbastanza tempo per dirlo con certezza. Sicuramente esistono produttori eccellenti che stanno lavorando molto per il futuro del sidro.

Dove bevete sidro a Berlino?

Il Muted Horn, a Neukölln, propone regolarmente sidro alla spina.

Anche alcuni altri locali offrono occasionalmente qualcosa, ma non con continuità.

Naturalmente durante gli eventi del Berlin Cider Club! Altrimenti ci incontriamo con gli amici e condividiamo una bottiglia.

Miglior produttore in città e in Germania?

Purtroppo la scelta in città è limitata: bisogna guidare circa due ore fino all'Uckermark. Ma lì si trova Gutshof Kraatz, assolutamente consigliato.

Per quanto riguarda tutta la Germania, la scelta è difficile.

Ste: Per me Kertelreiter. I loro perry sono davvero straordinari.

Jana: Io sceglierei 1785. Mi piace il fatto che sperimentino con diversi stili mantenendo sempre un livello qualitativo altissimo.

Quali produttori tedeschi vorreste visitare ma non avete ancora avuto l'occasione di conoscere?

Da tempo vorremmo andare da Nordappel. Ole è stato nostro ospite ad agosto per un evento "Meet the Maker" e sarebbe bello vedere di persona come lavora lui e il suo team.

Abbiamo inoltre Brauerei Kemker e Trinkender Zobel nella nostra lista dei desideri.

Voi che siete degli "Incider" (speriamo che Arwed non mi faccia causa per questo gioco di parole!), quanti produttori di sidro esistono secondo voi in Germania?

È difficile dirlo. Soprattutto nella regione di Francoforte ci sono molti produttori che non conosciamo.

Ma potremmo citare spontaneamente una decina di produttori dai quali ci piace bere. Siamo ancora all'inizio del nostro viaggio nel mondo del sidro tedesco.

Se aveste spazio solo per una bottiglia in valigia, quale portereste con voi?

Ste: "Raison D'Etre" di Ross-on-Wye Cider. Oppure "Spontan" di 1785.

Jana: "Bohnafel mit Elsbeere" di Gutshof Kraatz. Oppure "Ashmead's Kernel & Dabinett" di Cwm Maddoc.

Possiamo sceglierne due? Per favore!

Qual è la vostra varietà preferita di mela, pera o cotogna?

Jana: In modo molto classico direi "Dabinett". Produce semplicemente ottimi sidri. Per quanto riguarda le varietà tedesche sto ancora imparando molto, ma la Goldparmäne mi ha impressionato particolarmente. Amo le cotogne, anche se non conosco bene le diverse varietà.

Ste: Me ne vengono in mente tante perché hanno aromi davvero particolari. Però sceglierei "Sweet Alford". Ho avuto occasione di assaggiarla una sola volta, ma non dimenticherò mai la sottile nota di vaniglia che conteneva. Tra le pere, la mia preferita è la "Betty Prosser".

Quale destinazione sidricola vorreste visitare?

Non siamo ancora mai stati nel nord della Francia. Non so nemmeno perché, ma dobbiamo assolutamente rimediare.

Qual è il vostro desiderio per il futuro del sidro?

Ste: Mi piacerebbe che i produttori tedeschi sperimentassero un po' di più con le fermentazioni spontanee. Capisco perché spesso non lo facciano, ma quando funziona può aggiungere una complessità straordinaria al sidro.

Jana: Mi piacerebbe che i mondi dei frutteti tradizionali e del sidro si avvicinassero maggiormente, soprattutto nel Brandeburgo. Talvolta sembrano due universi separati. Vorrei inoltre che l'aspetto regionale del sidro fosse maggiormente riconosciuto, permettendo di raggiungere nuovi consumatori.

Entrambi: E soprattutto speriamo che sempre più persone a Berlino, in Germania e in Europa bevano sidro!

Grazie mille per la vostra visita e per questa splendida conversazione. Vi auguro tanto successo per il vostro club e per i vostri progetti legati alla produzione di sidro!