

De Fruithof

Cursus zelf cider maken met oude appelrassen



Tijdens de cursussen van de Fruithof geven cursisten vaak aan dat zij zelf cider maken of erover denken om cider te gaan maken.

Cider maken is een ambacht, het is veel breder dan een vak, het gaat om de ultieme vakbeheersing die in de praktijk geleerd is (kennis, vaardigheden en ontwikkeling). Het maken van cider die jezelf lekker vindt of een vooraf bepaalde smaak bereiken is best lastig.

Voor deze cursus heeft de Fruithof samenwerking gezocht met een professionele cidermaker en deskundige, Bernd Wondergem. Hij heeft een cursus ontwikkeld volgens het zogenaamde meester-gezel principe: het leren door doen.

Bernd heeft zijn opleiding als cider- en wijnmaker onder andere genoten bij de University of California. Hij heeft een eigen ciderboomgaard met speciale appel- en perenrassen voor de cider en een kleine wijngaard, samen genaamd Het Hamerstuk. Bernd werkt ambachtelijk, hij gebruikt geen kunstmatige smaaktoevoegingen, en houdt van het maken van een gevarieerd aanbod aan cider.

De cursus is op drie dagen: 28 augustus, in oktober en in maart/april 2022.

Dag 1 (28 augustus): de theorie en de keuze voor de te maken cider

Op deze eerste cursusdag wordt niet alleen de basistheorie behandeld, maar ook de verdieping op het aspect hoe je cider maakt met oude fruitrassen en een vooraf bepaalde smaak wilt realiseren. De theorie wordt telkens gekoppeld aan de praktijk: wat kan ik hier als cidermaker mee?

Tijdens een proeverij van ciders die gemaakt zijn van oude fruitrassen, komen de deelnemers tot een keuze welke twee ciders zij gaan maken. Per gekozen smaak wordt een 'productiebeschrijving' gemaakt, waarin stap voor stap wordt beschreven hoe je tot die cider komt.

Welke metingen je wanneer doet, met welke hulpmiddelen en wat je bevindingen ervan zijn. Welke gistsoort je gaat gebruiken, wanneer je hevelt of klaart of de cider laat ademen, of je gaat filtreren etc. Ook komen aspecten aan bod als: hoeveel suiker moet ik toevoegen om een nagisting op fles te krijgen zonder dat de fles gaat exploderen, willen we een malo, gebruiken we sulfiet of niet en werken we met fruitcombinaties of niet. We bespreken het productieboek gezamenlijk en scherpen het waar nodig aan.

Je ontwerpt ook een 'productielogboek' dat bijgehouden wordt tijdens het maken van de cider.

De eerste dag is op zaterdag 28 augustus in de grote kas op de Fruithof. Je krijgt twee studieboeken, waarvan één vooraf wordt toegestuurd zodat je goed voorbereid de cursus kunt beginnen.

Dag 2 (in oktober 2021): oogsten en gistingsvat vullen

In de oogstmaand oktober pluk je de appels in de boomgaard van de Fruithof die je nodig hebt voor het maken van de cider van je voorkeur. Je verwerkt deze appels tot sap om het vervolgens af te vullen in een roestvrij stalen vat waarin de vergisting gaat plaatsvinden. De dag waarop dit gaat gebeuren (eind maart of begin april van het volgend jaar) bepaalt de groep.

De Fruithof heeft een cidermaker, keldermeester Tom, die alle handelingen die productiebeschrijving staan, uitvoert. Hij houdt tevens het door de groep

ontworpen logboek bij. Bij bijzonderheden overlegt hij met de docent, en meldt dat in het logboek.

(De cursist kan er eventueel ook voor kiezen om zèlf met de gemaakte productiebeschrijving de cider te maken. Dan is er een hulplijn beschikbaar voor uitleg of om te sparren.)

Dag 3 (eind maart/begin april 2022): het proeven en het afvullen in flessen

Dit is de dag van de waarheid. Eind maart/begin april vindt het proeven van de jonge cider plaats, het zgn. aanslaan van het vat. Dan wordt ook bepaald of de cider nog een bewerking moet ondergaan, bijvoorbeeld mengen.

Op dezelfde dag is zal het afvullen van de cider in flessen plaatsvinden. De productie wordt verdeeld onder de cursisten. Naar verwachting zullen de cursisten ieder circa 24 flessen van 0,375 l mee naar huis nemen.

Deze dag wordt ruim van te voren gecommuniceerd met de groep.

Prijs per deelnemer € 265,-

Wat is inbegrepen?

- Boek 'Ambachtelijke cider in Nederland' (achtergrond en basistheorie)
- Boek 'Zelf cider maken met eigen appels' (verdieping en metingen)
- De gemaakte cider
- De productiebeschrijvingen en het ingevulde logboek

Aanmelden: cursusfruithof@gmail.com