**Сидр**

Алкогольные напитки из яблок - сейчас об этом многие только догадываются. Во всем мире они не так распространены, как из винограда. У нас же в стране они просто забыты. Самое простое, что из них можно придумать - сидр . Подобно пиву, он был известен еще в древности, так как о нем упоминает Плиний.

В классике это вино из яблочного сока без добавления воды и дрожжей. Считается, что настоящий сидр производят в Нормандии, на северо-востоке Франции. В других странах, по замечанию самих французов, под названием сидр скрывается разведенное водой яблочное вино .

История сидра

Педантизм французов в отношении любого алкоголя внушает уважение. Так и с сидром. Яблочные сады Нормандии уникальны, поскольку они состоят из выведенных специально разнообразных сортов яблок, называемых "яблоки для сидра" . В каждом саду произрастают все необходимые сорта: "сладкие", "сладко-горькие", "горькие" и "кислые". Официально для производства сидра рекомендовано 48 сортов яблок . Главный критерий выбора - содержание танинов в соке и его кислотность. Считается, что идеальной смесью является следующая: 40%-тов сладких яблок, 40%-тов горьких и 20%-тов кислых.

Из всех плодово-ягодных напитков, сидр наиболее употребляем. До XX века это был крестьянский напиток. Основная доля мирового потребления сидра приходится на Францию (Sidre), некоторые кантоны Швейцарии (Sidre), Австрию (Apfelwein), Германию (Apfelwein) и Англию. До недавнего времени в Англии сидр продавался под общим названием "British wines" , но после распространения английских виноградных вин это название сидра забыто.

Процесс изготовления сидра

После сбора урожая разные сорта яблок отбираются и смешиваются, в соответствии с секретными пропорциями производителя. Иногда в процессе приготовления сидра к яблокам добавляют определенную пропорцию груш или реже других сладких плодов. Фрукты давят, выжимают сок (сусло), фильтруют его и наливают в дубовые бочки. Натуральное брожение сусла длится пять недель. В результате получается алкогольный напиток крепостью 5 - 7 % . Перед разливом в бутылки, сидр осветляют и пастеризуют.

В настоящее время большая доля сидра поступает на рынок как игристое вино . Готовый сидр могут искусственно обогащать углекислотой путем сатурации или получать игристый тип сидра методом шампанизации . Последнее требует точно такой же технологической цепочки, как и производство шампанского. Хорошо выбродивший, сухой сидр подкрепляют коньяком до 9 - 10% алкоголя. Чем больше содержится алкоголя в сидре, тем в нем более эффективно сохраняется большая концентрация углекислоты. В толстостенные бутылки наливают сидр и прибавляют раствор рафинированного сахара для вторичного брожения. Если в бутылку добавляется 8 гр. сахара, после окончания вторичного брожения внутри развивается давление в 2 атмосферы - это "тихий" и самый слабоградусный сидр. 12 гр. сахара развивает в бутылке давление в 3 атмосферы - "средний" сидр и по пенистым свойствам и по крепости. 16 гр. сахара используется при получении самого игристого и самого крепкого сидра.

Готовые для вторичного брожения бутылки закрывают пробками, закрепляют на бутылке проволокой и укладывают в горизонтальном положении в теплом погребе, с температурой воздуха 25°. Когда через несколько месяцев брожение в бутылках начинает подходить к концу, дрожжи постепенно опускаются на дно и сидр начинает просветляться. С этого момента приступают к операции, называемой ремюажем . Операция эта состоит в том, что бутылки устанавливают горлышками вниз почти в вертикальном положении и ежедневно поворачивают их около вертикальной оси, чтобы заставить дрожжи и вообще весь осадок собраться вниз на пробку. Ремюаж продолжается до двух месяцев. Когда весь осадок собрался на пробку и уплотнился, бутылки переносятся в холодное помещение, где осуществляется дегоржирование - удаление из бутылки сидра осадка.

Чтобы провести дегоржирование, рабочий берет бутылку левой рукой за горлышко, поворачивает ее почти горизонтально и при помощи крючка или щипцов потихоньку вытаскивает пробку, пока наконец от внутреннего давления углекислоты пробка вместе с сидящим на ней осадком не будет вытолкнута. Бутылку в этот момент рабочий быстро поворачивает горлышком кверху, еще раз очищает его и временно заткнув пробкой, передает соседнему рабочему для дозирования. Многие современные производства используют замораживание осадка на пробке - превращая его в льдинку. Но большинство производителей работает по старинке.

Дозированием называют доливку получившегося игристого сидра известным количеством ликера . Оно производится во-первых, с целью восполнить потерю сидра от дегоржирования, а во-вторых, придать вину желаемую сладость и крепость. Количество вина, выливаемого при дегоржировании, не бывает одинаковым и колеблется между 50 и 100 мл. Для получения игристого сидра одинаковой крепости и сладости дозирование ведется в два приема. Сначала прибавляют одинаковый для всех бутылок небольшой объем ликера, а затем бутылку доливают совершенно выбродившимся, хорошо просветленным сухим сидром.

Дозировка должна производиться очень быстро, чтобы не успело выделиться из вина много углекислого газа. После доливки бутылки тотчас же закупоривают новыми хорошими пробками, обвязывают и наклеивают этикетки.

Начиная с 80-х годов, наблюдается тенденция роста популярности игристого сидра . Рост потребления объясняется, во-первых, его существенной дешевизной по отношению к шампанскому и другим игристым винам , приготовленным методом шампанизации. Во-вторых, вкусовые характеристики игристого сидра очень схожи с шампанским. Основная масса потребителей не сможет отличить "в темную", где фужер сидра, а где шампанского. В-третьих, вид сидра в фужере ни чем не отличается от шампанского, а некоторые его сорта, по определенным характеристикам, превосходят само шампанское , например, продолжительностью игры пузырьков в бокале.

Сидр сегодня

Тихий, сухой, не игристый сидр как самостоятельный алкогольный напиток постепенно забывается. В настоящее время его используют только как основу для получения кальвадоса, - яблочного бренди . Для этого его перегоняют дважды, а полученный спирт старят в дубовых бочках не менее двух лет.

В Америке из сидра получают крепкий алкогольный напиток "Эпл Джек" ("Apple Jack") . Для этого сидр охлаждают и с помощью специальной сетки постоянно снимают образующийся лед. В результате образуется только спиртное, поскольку вода замерзает раньше алкоголя. Конечно, такой способ концентрации алкоголя дешевле, но соответственно это отражается на качестве напитка.