Ziņa presei 14.08.2023

**Latvijas ābolu sidra ceļš ved uz starptautiskiem panākumiem**

*Latvijas ābols un sidra darīšanas tradīcija šogad tiek celti godā divos starptautiskos notikumos Rīgā - sidru konkursā “Nordic International Cider Awards” un izstādē “Riga Food”, kur no 7.-9. septembim norisināsies dažādi ar sidru saistīti pasākumi. Iepazīsim īsto, dabīgo sidru!*

**Starptautisks sidra konkurss Rīgā**

Dabīgā ābolu sidra labās īpašības Latvijā sabiedrība sāk novērtēt pamazām, bet tikmēr 15 valstu sidra eksperti, ne tikai no Eiropas un Ziemeļvalstīm, bet arī no ASV un Kanādas, nešauboties brauc uz Latviju, lai iepazītu šo jauno sidra valsti un vērtētu mūsu sidrus starptautiskajā konkursā Nordic International Cider Awards (NICA) līdzās citu valstu sidriem. Kopumā konkursā pieteikti 243 sidri no 101 ražotāja 17 dažādās valstīs (Latvija, Lietuva, Igaunija, Zviedrija, Dānija, Somija, Norvēģija, Vācija, Spānija, Itālija, Nīderlande, Serbija, Austrija, Francija, Čehija, Beļģija, Polija). Sidra konkursa uzvarētāji tiks apbalvoti starptautiskās pārtikas izstādes “Riga Food” atklāšanā, kur klātesošos balvu ieguvējus sveiks Zemkopības ministrs Didzis Šmits.

**Dabīgais sidrs – Latvijas ābols glāzē**

Līdz šim nepelnīti maz Latvijā stāstīts par sidru – augstas kvalitātes dzērienu, kura ražošana dod jaunu elpu mūsu ābeļdārziem un sadarbībai ar augļkopjiem. Sidra ražošanai izmanto vietējos ābeļdārzos lasītus ābolus un mežābolus, izspiežot sulu un to fermentējot vairāku mēnešu un gadu garumā. Liela sabiedrības daļa kļūdaini kā sidru pazīst nevis dabīgi fermentētu dzērienu, bet saldi lipīgu, no ķīmiska koncentrāta ražotu stiprinātu limonādi, kam nav nekāda sakara ar dabiskā sidra kvalitātēm ne smaržas, ne garšas, ne iedarbības ziņā. Īstais sidrs ir ar zemu alkohola saturu un vairāk der baudīšanai kopā ar dažādiem ēdieniem, izceļot to garšas.

Ziemeļvalstīs - Norvēģijā, Zviedrijā un Somijā, kur alkohola tirdzniecība ir valsts monopols, tieši ābolu sidrs ir ieguvis valsts atbalstu kā nacionāls, kvalitatīvs dzēriens – tas ir viegls, mazalkoholisks, kvalitatīvs, un tas ir vietējais ražojums, ar ko lepojas kā ražotāji, tā valsts un mediji. No Norvēģijas vien uz NICAs sidra konkursu Rīgā tiek sūtīti 25 ražotāju sidri vērtēšanai.

NICA konkursa žūrijas pārstāve un sidra ražotāja Christine Walter no ASV par Latvijas sidriem izteikusies šādi: *‘Latvija jau sen bija to valstu sarakstā, kuras vēlējos apmeklēt. Un tad sidra konkursā Norvēģijā pagājušā gadā es biju žūrijā un vērtēju šos Latvijas neticami labos sidrus un iepazinos ar vairākiem sidrdariem no Latvijas. Tādēļ šī gada konkursu un braucienu uz Latviju gaidu ar vislielāko satraukumu un nepacietību!’*

**Sidra festivāls “Riga Food” izstādē aicina!**

Sidra festivāls notiks 7. septembrī pēc izstādes atklāšanas ceremonijas dažas stundas “Riga Food” izstādē Latvijas Sidra Ceļa stendā, un tā būs unikāla iespēja iepazīt kopumā 12 Latvijas sidra ražotāju dzērienus un 18 dažādu valstu (arī ASV) sidrdaru ābolu sidrus un apjaust, cik daudzās valstīs sidrs ir īpašs dzēriens ar savu specifisku kultūru un tradīcijām. Sidra festivāla garšas kuplinās vietējo ražotāju lauku labumi – Latvijas zemnieku ražotie liellopu gaļas produkti un sieri, ar ko cienās zemniekus pārstāvošā organizācija “Zemnieku Saeima”.

#### Sidra seminārs “Sidra pasaules tendences un izaicinājumi” 8. septembrī Ķīpsalas izstāžu centrā.

Latvijas un ārvalstu sidra ražotāji pulcēsies sidra seminārā, lai pārrunātu Ziemeļvalstu/Baltijas valstu ābolu sidru tendences, izaicinājumus un plānus, kā arī nozīmi tūrismā. Lai padarītu to vēl auglīgāku, daži augļi piedalīsies pasākumā arī "klātienē" semināru telpā – Dārzkopības Institūta audzēto sidra un bumbieru šķirņu izstādē. Izpētīsim arī to, kā iesaistīšanās kulinārijas tūrismā var pavērt jaunas perspektīvas sidram. Runātāju vidū ir slaveni sidra ekperti no Anglijas, ASV, Kanādas, Zviedrijas. Degustēsim un salīdzināsim sidrus no Gravenšteina ābolu šķirnes, kas auguši Kalifornijā un Norvēģijā.

**Sekojiet sidra ražotāju dalībai Rīga Food un “Sidra ceļa” festivāla informācijai!**

Rīga Food izstādē no 7.-9. septembrim kopīgā stendā "Latvijas Sidra Ceļš" piedalīsies 12 sidra ražotāji: Sabiles sidrs, Abavas vīndarītava, Mūrbūdu sidrs, Mr. Plūme sidra darītava, Turkalnes muiža, Kabiles muiža, Tālava, Zilver, Herbsts, Abuls, Lauskis, Līgatnes vīna darītava. 7. septembrī no plkst. 12:00 “Sidra ceļa” kopstendā dzirkstīs sidra festivāls – Baltijas un ārvalstu sidru degustācija. Nāc uz izbaudi 100% īstu ābolu sidru!

Sekojiet informācijai par “Latvijas Sidra ceļu” Riga Food 2023 Facebook pasākumu sadaļā: <https://fb.me/e/1fqd8Fpqv>

**"Riga Food'' mediju pasākums notiks 24. augustā**, ceturtdien, plkst. 12.00 viesnīcas “Pullman Riga Old Town” konferenču zālē “Appaloosa” (adrese: Jēkaba ielā 24, Rīgā), kur mediju pārstāvjiem būs iespēja degustēt īpašo Latvijas ābolu sidru, ko piedāvās “Sabiles sidrs”.

**NICA konkursa un tā ievaros organizēto pasākumu rīkotāji un atbalstītāji:**

NICA konkursu Latvijā organizē LLTA “Lauku ceļotājs” sadarbībā ar Latvijas sidrdariem un Latvijas Vīnkopju un vīndaru biedrību, Norvēģijas lauku tūrisma organizāciju HANEN, CiderWorld (Vācija).

## Finansiāli atbalsta: LR Zemkopības ministrija, LOSP, LIAA, Eiropas Reģionālā attīstības fonda Baltijas jūras reģiona sadarbības projekts BASCIL kulinārā tūrisma attīstībai.

Asnāte Ziemele,   
Latvijas Lauku tūrisma asociācijas “Lauku ceļotājs” prezidente (tel. 29285756)



*Par biedrību „Lauku ceļotājs”: Biedrība „Lauku ceļotājs” ir vecākā un spēcīgākā lauku tūrisma organizācija Latvijā, dibināta 1993. gadā. Biedrības mērķis ir lauku tūrisma attīstība Latvijā kopējā lauku ekonomikas kontekstā, sadarbojoties ar lauksaimniecības, pašvaldību, dabas aizsardzības un citām nozarēm. „Lauku ceļotājs” pārstāv savu biedru intereses, iesaistās uzņēmējiem labvēlīgas politikas veidošanā, kalpo kā profesionālas informācijas forums un mārketinga platforma. „Lauku ceļotāja” biedri ir lauku tūrisma, lauksaimniecības, amatniecības uzņēmēji visos Latvijas novados.*

***Sidra Ceļš aicina apceļot Latviju!***

*Iepazīt visdažādākos sidrus no bagātīgā piedāvājuma un atrast katram savējo piedāvā Sidra Ceļš* [*www.celotajs.lv/sidracels*](http://www.celotajs.lv/sidracels) *– karte un informācija par sidra darītavām Latvijā, kuras uzņem apmeklētājus, kā arī restorāniem un krodziņiem, kuri piedāvā Latvijas dabīgos sidrus. Sidra Ceļa iniciatīvu Latvijā aizsākām jau 2018. gadā, lai izveidotu un popularizētu sidru kā jaunu nacionālās identitātes dzērienu un tūrisma produktu.*

*Baudiet Latvijas apceļošanu un kļūstiet par labu vietējā sidra pazinēju!*