

IEPAZĪSTI SIDRA DARĪŠANU LATVIJĀ

SIDRA STĀSTS UN CEĻOJUMU KARTE
“SIDRA CEĻŠ”



Latvijas
ābolu
sidrs

SIDRA CEĻŠ



SATURS

Par Sidra ceļu Latvijā.....	3
Latvija – ābolu zeme un jauna sidra valsts.....	4
Kāpēc izvēlēties īstu Latvijas ābolu sidru.....	6
Ar ko īpaši ir Latvijas sidri.....	9
Kur radās sidrs un kā tas nonāca Latvijā	10
Kā ražo sidru.....	13
Par sidra āboliem un citiem augļiem un ogām.....	14
Sidrs un ēdiens.....	17
Par sidra tradīcijām un svētkiem Latvijā.....	18
Ciemos pie Latvijas sidrdariem.....	20

SIDRA CEĻA DALĪBNIEKI:

Abavas vīna darītava.....	22
Sidra darītava Abuls.....	24
Mr. Plūme.....	26
Naukšēnu vīna darītava.....	28
Tālavas sidrs.....	30
Turkalnes muiža.....	32



PAR SIDRA CEĻU LATVIJĀ

SIDRA CEĻŠ Jūs aizvedīs uz dažādām Latvijas sidra darītavām, kā arī restorāniem un krodziņiem, kas ceļ to galdā. Sidra ceļš ļaus izprast Latvijas sidra specifiku, iepazīstinās ar kulinārajām tradīcijām un kultūras mantojumu dažādos reģionos. Jums būs iespēja tikties ar pašiem sidrdariem, kas vada nelielas saimniecības, rūpējas par dārzu, pastāstīs par savu darbu vai pat ļaus tajā piedalīties.

Iniciatīva Sidra ceļa veidošanai Latvijā radusies Latvijas lauku tūrisma asociācijai "Lauku ceļotājs" un sidra darītājiem – savas lietas entuziastiem. Ābolu audzēšana ir viena no lielākajām augļkopības nozarēm Latvijā, un šeit sastopamie āboli ir zināmi kā augstas kvalitātes un ļoti aromātiski, un tas izceļ Latvijā ražota sidra garšu. Brošūra piedāvā informāciju par Latvijas sidra kultūru un vietējām tradīcijām, sidra svētkiem.

Brošūras pielikumā ir karte, kurā iezīmētas ne tikai Latvijas sidra darītavu atrašanās vietas, norādītas to piedāvātās apmeklējuma iespējas un degustācijas, bet arī tuvumā esošie viesu nami, kafējnīcas un restorāni, kur var nobaudīt un iegādāties vietējo ražotāju produkciju.



LATVIJA – ĀBOLU ZEME UN JAUNA SIDRA VALSTS

Latvija ir ābolu zeme, tāpēc radīt sidru šeit ir dabiski! Senās ābolu audzēšanas tradīcijas mūsu zemē, kā arī kvalitatīvu šķirņu daudzveidība ir būtiska Latvijas sidra kultūras priekšrocība. Mūsu klimata zonā ir sarežģīti izaudzēt labas vīnogas, lai ražotu vīnu, toties vietējie apstākļi ir īpaši piemēroti, lai taptu ābolu sidrs. Tā ir dabiska likumsakarība, ko vietējie sidra ražotāji izmanto ar pieaugošu izcilību.

Mazie ražotāji parasti paši piedalās visā radīšanas ciklā: rudenī izspiež no svaigiem āboliem aromātisku sulu un rada dabīgu *craft* sidru*.

DABAI DRAUDZĪGS PROCESS

Šāda sidra ražošana ir dabai draudzīgs process, kura ietekme uz vidi ir minimāla. Īsts gardēdis noteikti novērtē garšu, bet mūsdienu gardēdis aizvien vairāk aizdomājas arī par to, no kādām izejvielām ēdiens vai dzēriens ir gatavots, un par to, kā šis process ietekmējis pasauli. Ir laba ziņa – sidrs ir dzēriens ar mazāko ekoloģisko pēdu!

Sidra gatavošana ir samērā vienkārša: novāc ražu, izspiež sulu,

raudzē un pilda mucās vai atbilstošās tvertnēs. Tādējādi tiek radīts «zaļākais» Latvijā pieejamais alkoholiskais dzēriens, jo sidra darīšanas pamatā tiek izmantotas vietējās izejvielas, fermentācijas process patērē maz enerģijas un transports ir lokāls. Lai arī pieprasījums ir lielāks pēc sidra pudelēs, visekoloģiskāk ir to pildīt vairākkārt izmantojamās muciņās (kegos) vai arī vairākreiz pārstrādājamās alumīnija bundžās.

BALTIJAS JŪRA UN ZIEMEĻU KLIMATS

Mūsu zeme lepojas gan ar seniem, gan nesen stādītiem augļu dārziem. Baltijas jūras tuvums, gaišās vasaras nakts un temperatūras svārstības padara Latvijas klimatu izcili piemērotu ābolu, bumbieru, ķiršu, plūmju, upeņu un dažādu citu Ziemeļeiropas ogu un augļu kultūrām. Viens no Latvijā selekcionētajiem sidr-āboliem nes Rietumkurzemes piejūras pilsētiņas Pāvilostas vārdu.

Pēdējos 10 gados mūsu reģionā sāk veidoties kopīgs Baltijas valstu sidra rokraksts, kas ir atšķirīgs no Skandināvijas un Krievijas. Latviju var uzskatīt par vienu no jaunajām sidra pasaules valstīm, kurās ražotāji brīvi izpauž savu sidra darīšanas vīziju.

*Craft sidrs – sidrs, kas ražots no 100% svaigi presētiem āboliem, fermentēts un nogatavināts mazās partijās, neizmantojot koncentrātu.

KĀPĒC IZVĒLĒTIES ĪSTU LATVIJAS ĀBOLU SIDRU

Ir būtiski atšķirt kvalitatīvu, no svaigas sulas radītu sidru no tāda produkta, kas ražots no koncentrāta, cukura, ūdens, pielietojot mākslīgos aromātus. Ne vienmēr sidra sastāvs ir atrodams uz dzēriena etiķetes, tomēr industriālos sidrus visnotaļ viegli var atšķirt pēc daudz zemākām cenām.

AUTENTISKA SAIKNE AR NOTEIKTU VIETU. RAŽOTĀJU, STĀSTU. Kvalitatīvu sidru ražo līdzīgi kā vīnu – rudenī novāc ābolu ražu, iegūst sulu un raudzē vairāku mēnešu garumā zemā temperatūrā, lai saglabātu svaigumu un garšas nianšes. Šeit minēti daži iemesli, kāpēc baudīt sidru:

SIDRS VAR BŪT TIKPAT SAUSS UN DZIRKSTOŠS KĀ ŠAMPANIETIS UN TIKPAT VĒSS UN ATSLAIDZINOŠS KĀ ALUS! Sausš, pussausš vai salds, tas var būt ar citrusa, augļu, ziedu, vaniļas, karameles, vai pat dūmu, zāles, uzartas zemes un daudzām citām aromātu un garšas nianšēm. Tam nebūt nav jāgaršo tikai un vienīgi pēc āboliem, gluži tāpat kā labs vīns nedarbojas tikai un vienīgi pēc vīnogām.

NĒMOT VĒRĀ SALĪDZINOŠI ZEMO ALKOHOLA SATURU 3,5–8%, SIDRS IR LIELISKA ALTERNATĪVA VĪNAM. Ne velti visā pasaulē ir vērojams pieaugošs pieprasījums pēc vieglākiem dzērieniem. Sidrs iederēsies jebkurā situācijā – gan saviesīgā vakara pasākumā, gan arī pusdienās, kad nepieciešams dzēriens ar zemāku alkohola saturu.

SIDRS IR LIELISKS PAPILDINĀJUMS ĒDIENAM. Veidot garšu kompozīciju – tā nebūt nav tikai vīna priekšrocība. Sidrs nenomāks vieglus ēdienus, bet izcels to delikāto garšu. Sidru daudzveidība un dabiskais skābums ļauj to pieskaņot gandrīz jebkuram ēdienam.



LATVIJĀ LIELISKI AUG ĀBOLI UN
SIDRS IR ĪSTS LATVIJAS DZĒRIENS!

KATRS SIDRS ATKLĀJ KĀDU UNIKĀLU AINAVU, tās augsni un klimatu, izmantotās ābolu šķirnes vai paša ražotāja sidra darīšanas stilu.





AR KO ĪPAŠI IR LATVIJAS SIDRI

Pateicoties vēsākajam Ziemeļeiropas klimatam, Latvijas sidri ir svaigi un aromātiski, ar labi sajūtamu skābumu. Tos var raksturot kā dzidrus, saldskābus vai sausus, ar izteiktu ābolu aromātu, vidēju vai vieglu struktūru, patīkami baudāmus, bez īpašiem tanīniem. Latvijas sidru specifiku nosaka klimata un augsnes ietekme uz te audzētajiem āboliem. Mūsu reģioniem raksturīgas mālaini smilšainas augsnes, mērenas vasaras un diezgan garš neveģetācijas periods.

VAIRĀK SKĀBUMA, MAZĀK TANĪNU UN SĪVUMA

Par Latvijas klasisko sidru varētu saukt tādu, kas darīts no tradicionālām vietējām rudens/ziemas ābolu šķirnēm, kuras augušas Latvijas dārzos: Sīpoliņi, Antonovkas, Pepiņi, kā arī mežāboli un paradīzes āboli, jo tiem ir augsts skābuma līmenis, kas labi der sidra ķīmiskajai stabilitātei, kā arī fenoli un nedaudz tanīnu, kas piedod interesantāku struktūru un kompleksāku garšu. Pēdējos gadu desmitos Latvijā pārsvarā attīstījušās jaunas galda ābolu šķirnes, kurās ir vairāk cukura, līdz ar to vairāk alkohola, toties mazāk tanīnu un sīvuma. Tādēļ sidru Latvijā taisa, arī izmantojot galda ābolu šķirnes, kurām labi sabalansēts saldums ar aromātu, piemēram, Ziemeļamerikas šķirne *Cortland*.

SIDRS AR BALTVĪNA ELEGANCI

Būtiska ietekme ir arī sidra ražošanas tehnoloģijai, kas lielākajai daļai Latvijas sidru atšķiras no tradicionālajām metodēm, ko izmanto Francijā un Anglijā. Latvijā sidra darišana vairāk līdzinās baltvīna ražošanai.

Latvijā sidrdari visai bieži izmanto vēl citus augļus un ogas, lai papildinātu savus sidrus un iegūtu garšu dažādību. Ziemas periodā vairāki ražotāji piedāvā arī karsto sidru. Tas brīnišķīgi sasilda aukstajā sezonā, un, gluži kā karstvīnu, to var pasniegt ar kanēļa standziņu, krustnagliņām un apelsīna šķēli.

ŠODIEN LATVIJAS SIDRI TIEK ATŽĪTI UN GODALGOTI
STARPTAUTISKOS KONKURSOS VĀCIJĀ, SPĀNIJĀ UN PAT JAPĀNĀ.

KUR RADĀS SIDRS UN KĀ TAS NONĀCA LATVIJĀ

Lai gan pirmās ābeles parādījušās jau pirms vairākiem miljoniem gadu, pagāja vēl ilgs laiks, līdz cilvēki iemācījās no āboliem pagatavot sidru un kalvadosu (ābolu brendiju). Āboli sākotnēji tika izmantoti tieši šo dzērienu gatavošanai, jo līdz samērā nesēnai vēsturei, kad tika selekcionēti pirmie galda jeb deserta āboli, tie bija sūri un ēšanai nebaudāmi. Savvaļas ābols *Malus sieversii*, kura dzimtene ir Vidusāzijas kalni Kazahstānas dienvidos, ir tiešais priekštecis lielākajai daļai mūsdienu pasaulē kultivētajām *Malus domestica* ābolu šķirnēm.

SIDRA DARĪŠANAS KULTŪRA PASAULĒ VĒSTURISKI ĪPAŠI
ATTĪSTĪJUSIES TĀDĀS VALSTĪS KĀ FRANCIJA, SPĀNIJA,
LIELBRITĀNIJA, VĀCIJA, AUSTRIJA UN ITĀLIJA.

Sidru jau tālā senatnē pazina arī ebreji, ēģiptieši, grieķi un romieši. Viduslaikos sidrs ir izplatīts dzēriens gandrīz visās Vidusjūras zemēs, kā arī sasniedz Bretaņas un Normandijas reģionus Francijā, kas vēl mūsdienās tiek uzskatīta par sidra tradīciju lielvalsti. Arī Anglijā, kur sidru pazīst jau no seno romiešu laikiem, mūsdienās tas piedzīvo patiesu renesansi, ievērojami pieaugot ražotāju, zīmolu un patērētāju skaitam.

LĪDZ AR EIROPAS KOLONISTIEM SIDRA DZERŠANAS
PARAŽAS IZPLATĪJĀS ARĪ OTRPUS OKEĀNAM.

Vietējās zemes, īpaši Ziemeļamerika, izrādījās piemērotākas ābeļu nekā miežu audzēšanai un alus brūvēšanai.

Lai gan mūsdienās alus patēriņš pasaulē tomēr ir krietni lielāks, tieši sidra nozarē pēdējo 10 gadu laikā fiksēts ievērojams pieprasījuma kāpums. Sidrs ir kļuvis par iecienītu dzērienu gan Eiropā, gan Amerikas Savienotajās Valstīs, gan arī Dienvidāfrikā un Austrālijā.

Sidra kultūra Latvijā sākusi attīstīties apmēram pirms 20–25 gadiem, kad pēc Padomju Savienības sabrukuma pirmie sidrdarī, bieži vien tradicionālo sidra valstu iedvesmoti, saskatījuši interesantu perspektīvu vietējiem āboliem.





KĀ RAŽO SIDRU

TRADICIONĀLIE SIDRI tiek ražoti vienu reizi gadā, izmantojot tikko novākto ābolu ražu. Tas notiek rudenī, no augusta līdz novembrim, atkarībā no šķirnēm. Reizēm pēc ražas novākšanas, īpaši vēlo šķirņu ābolus, var nogatavināt dažas dienas vai pat vairākas nedēļas, tad tos sasmalcina un liek presē. Iegūtā sula netiek pasterizēta, svaigu to liek fermentācijas tvertnēs.

FERMENTĀCIJU var veikt rauga flora, kas dabiski atrodas ābolos (savvaļas raugs), bet var tikt pievienots arī komerciāls raugs precīzāka rezultāta iegūšanai. Fermentācijas procesa laikā raugs pārvērš cukuru (kas dabīgi atrodas ābolos) alkoholā. Kvalitatīvu sidru fermentē ilgstoši un lēni, līdz pat 4–6 mēnešus, pie zemas, ap 8°C temperatūras. Sidra pildīšana pudelēs parasti notiek vairākus mēnešus vēlāk, nākamā gada pavasarī.

DZIRKSTOŠIE SIDRI

Vairāki ražotāji izvēlas otrreizēju fermentāciju pudelē, lai veidotu dabiski dzirkstošus sidrus. Šim nolūkam pudelju pildīšanas dienā tiek pievienots raugs, kas pēc apmēram 2 mēnešiem būs veicis savu darbu, lai pudelē sasniegtu 2–2,5 bāru spiedienu. Burbuļus pudelē var iegūt arī, mākslīgi pievienojot ogļskābo gāzi.

Visbiežāk tradicionālie sidri pieejami 0,75 litru šampanieša pudelē, kas ir noslēgta ar stieples vāciņu un korki, vai arī dažāda tilpuma alus pudelēs. Arvien vairāk pasaulē, īpaši Ziemeļamerikā, kur ir daudz craft sidra ražotnes, sidrs tiek pildīts arī alumīnija bundžās, kas neļauj piekļūt saules stariem, tādējādi saglabājot sidra augsto kvalitāti. Šī tendence ienāk arī Eiropā un drīzumā arī Latvijā.

SIDRS VAR BŪT GAN DZIRKSTOŠS, GAN NEGĀZĒTS, SAVUKĀRT, ATKARĪBĀ NO CUKURA, SKĀBJU UN TANĪNU SATURA, DZĒRIENS VAR BŪT SALDĀKS, SAUSĀKS VAI ASĀKS.

MODERNOS SIDRUS var ražot vairākas reizes gadā, izmantojot iepirktus desertu ābolus vai ābolu sulas koncentrātu, kā arī lietojot inovatīvas alus darīšanas tehnikas un alternatīvus augļus un papildus aromātus.

PAR SIDRA ĀBOLIEM UN CITIEM AUGĻIEM UN OGĀM

Ābeles ir visbiežāk sastopamie augļu koki Latvijas dārzos. Senos laikos gan te auga vienīgi sūrās mežābeles (*Malus sylvestris*). Pirmās lielaugļu ābeļu šķirnes pirms vairākiem simtiem gadu Latvijā varētu būt ienākušas no Vācijas un audzētas muižu dārzos. Vēlāk daudzas šķirnes ieceļojušas no Zviedrijas, Krievijas, Lietuvas un Polijas. Mūsdienās par Latvijas ābeļu gēnu saglabāšanu un jaunu šķirņu veidošanu rūpējas Latvijas Lauksaimniecības universitātes Dārzkopības institūts Dobelē un Pūrē.

LIELISKAS PIELĀGOŠANĀS SPĒJAS

Ir pierādīts, ka āboliem piemīt vismaz divreiz lielāka ģenētiskā daudzveidība nekā cilvēkiem, tas nodrošina lielisku evolūcijas potenciālu un pielāgošanās spējas. No iestādītas ābola sēklīņas izaug koks, kas pilnīgi aršķiras no saviem vecākiem. Tādēļ Latvijas sidrdari



un dārzkopības institūts turpina eksperimentēt, selekcionējot jaunas šķirnes, kas varētu kļūt par īpaši piemērotām sidra ražošanai Latvijā. Sidra ražošana sākas ar ābolu izvēli.

IR TRĪS SIDRA ĀBOLU VEIDI:

-  **SALDIE ĀBOLI**, bagāti ar cukuru, kas nodrošina augstu alkohola saturu;
-  **SKĀBIE ĀBOLI** (no skābeniem līdz ļoti skābiem), kas sidram piešķir svaigu un skābenu akcentu;
-  **SALDI-RŪGTIE UN RŪGTIE ĀBOLI**, bagāti ar polifenoliem, kas piešķir sidram struktūru un vairāk vai mazāk spēcīgu rūgtumu.

Lai sasniegtu vēlamo garšas harmoniju, parasti sidru ražo no vairākām – līdz pat vairākiem desmitiem – ābolu šķirņu, apvienojot gan saldus, gan saldi-rūgtos un skābos. Retāk sastopami vienas vai divu šķirņu sidri, reizēm tas tiek norādīts arī uz etiķetes.

Lai panāktu lielāku garšu daudzveidību, Latvijā sidram reizēm var tikt pievienoti arī citi augļi un ogas, visbiežāk cidonijas, upenes un aronijas.





SIDRS UN ĒDIENS

Latvijas sidri īpaši izceļ vietējos produktus, tādus kā pelēkie zirņi ar speķi un sīpoliem, marinētas renģes, cūkgaļas sautējums, kāposti, grūbas vai gaileņu mērce, tie perfekti pielāgojas citu kultūru delikatesēm.

IZCEĻ GAN LATVIJAS, GAN CITU KULTŪRU VIRTUVI

Vieglais dzēriens ļoti labi saderēs, piemēram, ar austrumu virtuvi : gan delikātajiem suši, gan pikantākajiem gaļas un dārzeņu wok. Sidru var pievienot, arī gatavojot sautējumus un mērces. Tā saldeni-skābenā garša labi saderēs ar cūkgaļas ēdieniem, vistu un trusi, tas eleganti pasvītros arī zivju ēdienus.

SIERS UN UZKODAS

Sidrs būs lielisks sabiedrotais sieram. Ne velti ražotāji to piedāvā degustācijās kopā ar vietējiem sieri.

Vasaras sezonā sidra dabiskais skābums labi saderēs ar svaigu dārzeņu uzkodām un salātiem.

SVĒTKU MIRKĻIEM

Arvien biežāk dzirkstošie sidri tiek pasniegti svinībās kā aperitīvs, nomainot importētos *Prosecco*, *Cava* vai pat šampanieti. Patiešām, pateicoties izteiktajam skābuma līmenim, Latvijā sidram īpaši pietāv arī tradicionālā *Champagne* darināšanas metode.



SIDRU VAR IZMANTOT ARĪ KOKTEIĻOS,
SAVUKĀRT SALDAIS SIDRS PIESTĀVĒS DESERTIEM.

PAR SIDRA TRADĪCIJĀM UN SVĒTKIEM LATVIJĀ

Latvijas mazos sidrardus bieži var satikt gadatirgos, īpaši gadskārtu svētkos, Lieldienu un Ziemassvētku tirdziņos, kā arī regulāri vasaras periodā Latvijas mazpilsētu svētkos. Ražotāji, kas piedāvā lejamos sidrus, ir sastopami arī lielākajos vasaras festivālos un koncertos.

SABILES PILSĒTAS VĪNA SVĒTKI

Latvijā visnozīmīgākie ir jau daudzus gadus organizētie Sabiles pilsētas Vīna svētki, kas balstās uz Sabiles vīna kalna vēsturiskajām tradīcijām. Katru gadu jūlija pēdējā nedēļā šeit pulcējas gandrīz visi Latvijas sidra un vīna ražotāji. Šie svētki pamazām pārtapuši arī par tradicionāli iemīļotu sidra darītāju pulcēšanās vietu un gadatirgu, kas piecē tūristus Kurzemē.

NAKTS SIMFONIJA ĀBEĻDĀRZAM

(NOTIEK MUZEJU NAKTS IETVAROS MAIJĀ, ORGANIZĒ ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA)

Tieši ābeļziedēšanas laikā Ārlavciema ābeļu dārzs ir visapburošākais un maģiskākais. Ābeļu ziedēšanas laiks ir tā vērts, lai iemūžinātu fotogrāfijās, tādēļ pirms pasākuma tiek izsludināts foto konkurss. Pasākuma dienā baudāmas dažādas meistarklases, radošās darbnīcas, savukārt klausītāji, ābeļu ziedu smaržās ietīti, varēs baudīt koncertu brīvā dabā un daudzus citus pārsteigumus.

ĀBEĻU ZIEDĒŠANAS SVINĒŠANA JUMPRAVĀ

(MAIJĀ, ORGANIZĒ MR.PLŪME SDIRA DARĪTAVA)

Reizi gadā, ābeļu ziedēšanas laikā, Plūmju ģimene ver sidra darītavas durvis ikvienam interesentam. Viesi tiek aicināti degustēt sidrus, priecāties par skaistajiem ziediem ābeļdārzā un atpūtu pie dabas. Mūzika saimnieka izpildījumā, jo Māris Plūme sākotnēji bijis profesionāls ģitārists un joprojām turpina nodarboties ar šo savu sirdslietu.

ĀRLAVCIEMA ĀBOLU SVĒTKI - Ābolu ražas svētki (SEPTEMBRĪ, ORGANIZĒ ABAVAS ĢIMENES VĪNA DARĪTAVA)

Svētki paredzēti visiem interesentiem, kam svarīga ir lauku vide – svaigs gaiss, miers, darbošanās dārzā kopā ar draugiem, radiem, ģimeni. Pasākuma laikā iespējams darboties kopā, vācot īpašos Ārlavciema ābolus, kopīgi svinēt, baudīt koncertus brīvā dabā, piedalīties dažādās meistarklasēs, fiziskās aktivitātēs, kino skatīšanos Ābeļdārzā u.c. atrakcijās.

PARADĪZES ĀBOLU LASIŠANAS TALKA NAUKŠĒNOS (PARASTI OKTOBRĪ, ORGANIZĒ NAUKŠĒNU VĪNA DARĪTAVA)

Talkas Naukšēnos notiek jau kopš 2015. gada, kur palīdzēt ābolu lasīšanā tika saukti radi un draugi, bet kopš 2019. gada šī ģimenes tradīcija ir atvērta plašākai publikai – visiem, kas vēlas izbaudīt paradīzes ābeļdārza ražas novākšanas burvību. Visu šo gadu laikā dārzs nekad nav ticis novākts pilnībā, jo āboliņi ir mazi, ābeļu daudz (ap 2000 ābeļiem) un ļoti ražīgas.... Pēc lasīšanas vienmēr ir ēšana un dzeršana – zupa, gaļa un Naukšēnu dzērieni. Lai talkotāji pilnvērtīgi atpūstos, tiek organizēts autobuss maršrutā Rīga – Valmiera – Naukšēni un atpakaļ.



CIEMOS PIE LATVIJAS SIDRDARIEM

Viens no labākajiem veidiem, kā iepazīties ar sidru, ir paviesoties kādā no sidra darītavām, kur klātienē var redzēt, kā sidrs tiek gatavots. Vairākas sidra darītavas piedāvā šādus apmeklējumus, kuros sidrdari parādīs ražošanas procesu, ļaus nodegustēt savu produkciju un pastāstīs par to.

REZERVĒJIET SAVU APMEKLĒJUMU LAIKUS, lai mazajās saimniecībās, kur bieži vien strādā tikai pati ģimene vai pāris darbinieku, sidrdari var paspēt apvienot tūristu uzņemšanu ar savu ikdienas darbu. Parasti sidra darītavas uzņem viesus visu cauru gadu, dažos gadalaikos ir iespējams vērot arī ražošanas procesu, tādēļ sidra darītavas apmeklējumam iepļānojiēt apmēram 2 stundas.

DAŽAS SIDRA DARĪTAVAS ORGANIZĒ ĪPAŠUS SVĒTKUS UN ATVĒRTO DURVJU DIENAS, parasti ābeļu ziedēšanas vai ražas novākšanas laikā. Te iespējams ne tikai nodegustēt un iegādāties sidrus, bet arī labi pavadīt laiku ārpus lielpilsētas, kopā ar ģimeni vai draugiem izbaudot Latvijas lauku ainavu, degustācijas pieredzi oriģinālā un patīkamā gaisotnē, bieži vien kopā ar ēdienu un muzikālu pavadījumu.



ABAVAS ĢIMENES VĪNDARĪTAVA

„Kalējkrāmi”, Slampes pagasts, Tukuma novads, LV-3133

GPS koordinātes: 56.909031, 23.218544

9km no Tukuma / 67km no Rīgas

SAIMNIEKI: LIENE BARKĀNE, MĀRTIŅŠ BARKĀNS

✉ liene.sneidere@abavas.lv 📞 +371 26630022, 29125518

🌐 www.abavas.lv 📷 abavas_vini

📘 www.facebook.com/abavas.vinadaritava/



ABAVAS

SEZONA: JANVĀRIS-DECEMBRIS

VEIKALA DARBA LAIKS:

NOVEMBRIS-MAIJS: P.-Pk. 9-17, S., Sv. brīvs /

MAIJS-NOVEMBRIS: P.-Pk. 9-17, S., Sv. 11-16

UZŅEM APMEKLĒTĀJUS:

individuāli / grupas (max. 100 pers.)

Abavas vīna darītava izveidota Abavas ielejā Kurzemē, vietā, kur atrodas vistālāk Eiropas Ziemeļos augošie vīna dārzi. Ideja par savu vīna darītavu Barkānu ģimenei radās kāzu ceļojuma laikā, apmeklējot senākās Eiropas vīna darītavas. Idejas īstenošana sākās kādreizējā konservu cehā Slampē. Veiksmīgi realizējot vairākus Eiropas fondu atbalstītus projektus, saimnieki ir izveidojuši Latvijā lielāko vīna darītavu. Saimniecības ražotnē Ārlavciemā, netālu no Tukuma, tiek darīti sidri.

Ap 4 ha plašais ābeļdārzs ar skaistām, vecām ābelēm, ir vēl padomju laika mantojums, kurā aug tā laika rūpnieciskās šķirnes *Antonovka*, *Serinka*, *Sīpoliņš*. Kopš 2014. gada šis ir bioloģiskais ābeļdārzs.

ABAVAS SIDRI:

Abavas sidrus ražo no *Kurland*, *Pelsamē*, *Serinka*, *Auksis*, *Losičņijs* šķirņu āboliem. Abavas sidri izceļas ar izteiktu ziemeļu garšu – tas ir klasisks vecās pasaules mantojums, bagātināts ar ziemeļu garšaugiem, ogu, augļu raksturu un drosmīgiem radošiem salikumiem.

CITI RAŽOJUMI:

Augļu / ogu vīni un destilāti, dzirkstošais vīns, stiprinātie alkoholiskie dzērieni, bezalkoholiskie dzērieni.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

Sidra saimiecībā „Kalējkrāmi” Slampes pagastā, Tukuma novadā:

- degustācijas
- atkarībā no sezonas, iespējams piedalīties ābolu ražas novākšanā
- grupām iespējams pasūtīt uzkodu plates un ēdināšanu
- Abavas vīndarītavas un sidra darītavas apskate,
- iespējams iegādāties produkciju,
- 5 dažādu dzērienu degustācija,
- telpu noma svinībām un korporatīvajiem pasākumiem.



SIDRA DARĪTAVA ABULS

„Vecsprenīši”, Launkalnes pagasts, Smiltenes novads

GPS koordinātes: LKS: X: 616541, Y: 363116

131km no Rīgas / 7km no Smiltenes

KONTAKTPERSONA: JĀNIS MATVEJS

✉ sidrs@abuls.lv ☎ + 371 29 754 016

🌐 www.abuls.lv 📘 www.facebook.com/sidrsAbuls/



SEZONA: MAIJS-OKTOBRIS

UZŅEM APMEKLĒTĀJUS:
grupas (5-40 pers. pagaba telpās /
līdz 60 pers. pagalmā)

Abula sidra pagrabs un ābeļdārzs atrodas Smiltenes pievārtē, Abula upes pašā augštecē, kur meža ieskaudas, atrodas lauku mājas “Vecsprenīši”. Šī ir, iespējams, mazākā, bet pieredzes bagātākā sidra darītava Latvijā - Abula sidra stāsts sācies jau pirms 20 gadiem. Iedvesma un pieredze gūta, viesojoties sidra zemēs Normandijā, Astūrijā, Somersētā un Basku zemē. Sidra darītavas ābeļdārzā aug aptuveni 400 Ziemeļvidzemei raksturīgo šķirņu ābeles, pašu atlasītas sidram derīgas mežabeles un klasiskas sidra šķirņu ābeles, no kuru āboliem top sidrs.

ABULA SIDRI:

Visi Abula sidri ir roku darbs un tiem pamatā ir vietējās, vecās ābolu šķirnes.

Sidrs PEPIŅŠ – uzsvars likts uz šķirni „Safrāna Pepiņš”.

Sidrs APIŅOTAIS – papildināts ar *Jaunās pasaules* apiņiem, radot ļoti svaigu un aromātisku sidru.

Sidrs SAVVAĻĀ – papildu dārza āboliem izmantoti apkārtnē augušie mežabeļi. Raudzēts, izmantojot ābolu miziņās esošos savvaļas raugus, iegūstot dabīgu ābolu sulas saldumu.

CITI RAŽOJUMI:

Karstvīns ZIEMA – no dažādām vasaras ogām radīts karstvīns, kas papildināts ar austrumnieciskām garšvielām.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- sidra darītavas un dārza apskate
- visu pieejamo sidru degustācija
- stāsti par sidra kultūru un par sidra ražošanas procesu
- iespēja iegādāties produkciju
- piedāvā vietu nelielu kultūras pasākumu rīkošanai

PASĀKUMI:

VASARĀ - atvērto durvju dienas, kur jebkurš interesents var apmeklēt darītavu un bez maksas nodegustēt sidrus.



MR.PLŪME SIDRA DARĪTAVA

„Ziles”, Jumpravas pagasts, Lielvārdes novads, LV-5022

GPS koordinātes: 56.695263; 24.986982

20km no Lielvārdes / 74km no Rīgas

SAIMNIEKI: MĀRIS PLŪME, DACE SMILTNEICE-PLŪME

✉ sidsr@mrplume.lv ☎ + 371 29631631, +371 28465427

🌐 www.mrplume.lv 📷 [mrplume_sidsr](https://www.instagram.com/mrplume_sidsr)

📘 www.facebook.com/mrplumesidsr/



SEZONA: JANVĀRIS-DECEMBRIS

UZŅĒM APMEKLĒTĀJUS:

grupas (min. 10 pers. vai
minimālā apmeklējuma cena)

Māra un Daces Plūmjū ģimenes uzņēmums atrodas Jumpravā, un ar sidra darīšanu saimnieki nodarbojas kopš 2010. gada. Sidra darīšanas prasmes apgūtas, mācoties un strādājot Francijas un Austrijas labākajās sidra darītavās, kā arī neskaitāmos pašu eksperimentos. Mr.Plūme sidra darītavas dzērieni divus gadus pēc kārtas izcīnījuši zelta medaļas starptautiskā pasaules sidru konkursā SIGA Spānijā.

Augļu dārzā 1,5 ha platībā tiek audzētas ābeles, bumbieres un ogu krūmi. Ābeļu kolekcijā ir reti sastopamas, aromātiskas deserta šķirnes, dažādas paradīzes ābolu šķirnes, jaunākie ābeļu selekcijas

hibrīdi, ceļmalās atrasti neparasti sēklaudži, kā arī tā saucamie „īstie” sidrāboli un dažas Austrijas sidra bumbieru šķirnes.

MR.PLŪME SIDRI:

Dabīgi dzirkstoši un arī negāzēti ābolu sidri, raudzēti gan savvaļas fermentācijā (nepievienojot raugu) gan ar dažādiem vīna raugiem. Ar katru gadu arvien vairāk tiek gatavoti premium līnijas “vintāžu” sidri no 1 līdz 4 pašu audzētu īpašu ābolu vai bumbieru šķirnēm, kuros ir atklājas un izpaužas saimniecībai raksturīgais ‘terroir’. Vairāk tiek ražoti sausie sidri, taču ir arī piedāvājums tiem sidra un augļu vīnu baudītājiem, kam tīkamākas saldākas un augļainākas garšas un smaržas notis.

CITI RAŽOJUMI:

Augļu un ogu vīni (rabarbers, upene), augļu un ogu destilāti.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- ekskursija sidra darītavā
- saimnieku stāsts par sidru, tā tapšanu, sidra stiliem, par āboliem un par pašiem; recepte, kā mājas apstākļos radīt sidru
- 5 veidu dzērienu degustācija
- pēc iepriekšējas vienošanās iespējams instrumentāls ģitāras mūzikas ievads mūzikā un saimnieka Māra Plūmes izpildījumā
- iespēja iegādāties sidra darītavas produkciju
- iepriekš vienojoties, iespējams pasūtīt ēdināšanu

PASĀKUMI:

Reizi gadā ābeļu ziedēšanas laikā, parasti maija otrā nedēļa vai maija beigās, rīko “ĀBEĻU ZIEDĒŠANAS SVINĒŠANU”, kad var darītavas durvis ikvienam interesentam. Mūzika saimnieka izpildījumā.



NAUKŠĒNU VĪNA DARĪTAVA

„Saulesvārti”, Naukšēni, Naukšēnu pagasts,

Naukšēnu novads, LV-4244

GPS koordinātes: 57°53'05.2"N 25°26'52.7"E

40km no Valmieras / 145km no Rīgas / 7km no Rūjienas

KONTAKTPERSONA: JĀNIS BAUNIS

✉ nauksenuvini@inbox.lv 📞 + 371 26641461

🌐 www.nauksenuvini.lv

📘 www.facebook.com/nauksenuvini.lv



*Naukšēnu
vīna darītava*

SEZONA: JANVĀRIS-DECEMBRIS

UZŅEM APMEKLĒTĀJUS:

grupas (10 - 40 pers.)

Naukšēnu vīna darītava ir bioloģiskā saimniecība, kas apsaimnieko ap 20 h zemes. Te sidru un vīnus ražo kopš 2012. gada. Vīna darīšana notiek otrajā paaudzē - tās aizsācējs ir pašreizējā saimnieka tēvs, kurš vīnu gatavoja savam vaļaspriekam. Šobrīd sidra un vīna ražošana un degustācijas notiek 19. gs. celtā akmens mūra ēkā - kādreizējā „Tiltakrogā”.

Šeit, Baltijā lielākajā paradīzes ābeļu dārzā Naukšēnos, 6 ha platībā sidram aug ap 20 dažādu šķirņu paradīzes ābelītes, kopumā ap 2000. Dārzos tiek audzēti arī rabarberi, cidonijas, upenes, pīlādži un arbūzi. Visu izaudzēto produkciju pārstrādā raudzētos dzērienos.

NAUKŠĒNU SIDRI:

Naukšēnu sidru galvenā izejviela ir Paradīzes ābols, kas dod īpašu, tikai Naukšēnu sidram raksturīgu garšu.

CITI RAŽOJUMI:

Augļu un ogu vīni, dzirkstošie vīni, stiprie alkoholiskie dzērieni.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- ekskursija ražotnē, stāsts par sidra ražošanas procesu
- visu pieejamo dzērienu degustācija ar uzkodām
- iespēja iegādāties produkciju ražotnes veikalā

PASĀKUMI:

Rudenī rīko paradīzes ābolu lasīšanas talku. Pēc lasīšanas vienmēr ir ēšana un dzeršana, un noteikti - Naukšēnu sidra baudīšana.



TĀLAVAS SIDRS

Brīvības iela 22, Gulbene, LV-4401

GPS koordinātes: 57°09'49.3"N 26°45'31.8"E

57.163691, 26.758827

185km no Rīgas

KONTAKTPERSONA: ARNIS SPRUDZĀNS

✉ talavassidrs@gmail.com ☎ +371 28325269

🌐 www.talava.lv 📷 talavas_sidrs

📘 www.facebook.com/talavassidrs



SEZONA: JANVĀRIS – DECEMBRIS

UZŅĒM APMEKLĒTĀJUS:

grupas (min. 6pers.

vai minimālā apmeklējuma cena)

Tālavas sidra ražotne atrodas Gulbenē - vietā, kas līdz 1224. gadam ietilpa seno latgaļu zemē Tālavā. Galvenie sidra darītāji un darītavas saimnieki – gulbenieši, kas vēlējas izmantot vietējo produktu potenciālu un pierādīt, ka arī Latvijā spēj ražot kvalitatīvus dzērienus no āboliem – pieejamākajiem un populārākajiem Latvijas augļiem.

Darbu pie pirmās sidra partijas Tālavas sidra saimnieki uzsāka 2012. gadā. Ekskursijas un degustācijas ar iepriekšēju pieteikšanos notiek Gulbenes novada Stāķu pagastā

TĀLAVAS SIDRI:

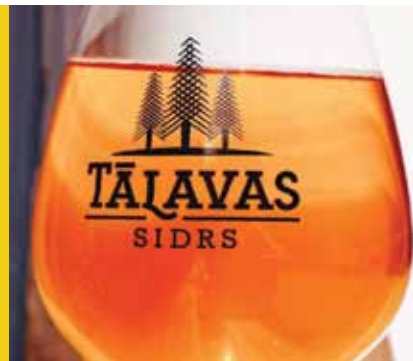
Četru veidu sidrs tiek darināts tikai no vietējām izejvielām – Vidzemē audzētiem āboliem. Tas tiek nogatavināts zemā temperatūrā vairāku mēnešu garumā, kuru laikā iegūst sev raksturīgo garšu un aromātu. Āboli, no kuriem mēs gatavojam Tālavas sidru, ir pilni ar spirdzinošu Latvijas dabas spēku. Mums atliek tos rūpīgi novākt, izspiest gardo sulu un ieraudzēt sidru.

CITI RAŽOJUMI:

Bezalkoholiskie dzērieni, stiprie alkoholiskie dzērieni, karstais ābolu dzēriens.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- apmeklējums ražotnē, stāsts par sidra ražošanas procesu
- atkarībā no sezonas, iespējams piedalīties ābolu sulu spiešanas procesā (OKTOBRIS)
- degustācija
- grupām iespējams pasūtīt uz kodu plates un ēdināšanu
- iespēja iegādāties sidra darītavas produkciju



TURKALNES MUIŽA

Turkalne, Tīnūžu pagasts, Ikšķiles novads, LV-5015

GPS koordinātes: 56°51'32.0"N 24°41'46.9"E

5km no Ogres / 40km no Rīgas

KONTAKTPERSONA: KASPARS BRAMANIS

✉ info@turkalnesmuiža.lv ☎ +371 26355554

🌐 www.turkalnesmuiža.lv

📘 www.facebook.com/TurkalnesMuiža



Turkalnes Muiža

Alus un vīna degustāciju darbnīca

SEZONA: JANVĀRIS-DECEMBRIS

UZŅEM APMEKLĒTĀJUS:

grupas (10-70 pers.)

Alus un sidra darītava „Turkalnes Muižas klēts” dibināta 2018. gadā, atjaunojot seno Turkalnes muižas klēti un atdzīvinot tradīcijas, kas aizsākušās jau 1604. gadā. Šeit pašu rokām tiek darīts sidrs un vīns. Turkalnes muižas dārzā 1ha platībā aug šķirņu „Sipoliņš”, „Auksis”, „Antonovka”, „Remo”, „Spartan” ābeles.



www.celotajs.lv/sidracels

TURKALNES
MUIŽAS SIDRI:

Ābolu sidrs,
ābolu-rabarberu sidrs,
karstais sidrs.

CITI RAŽOJUMI:
Alus, ābolu brendijs.

PROGRAMMA APMEKLĒTĀJIEM:

- sidra un alus degustācijas
- iespēja piedalīties alus darīšanas procesā un uzbrūvēt savu alu
- iespēja iegādāties produkciju
- iepriekš vienojoties, iespējams pasūtīt ēdināšanu
- naktsmītnes un pasākumu rīkošanas vietas pieejamas 1 km attālumā atpūtas kompleksā “Turbas”





www.celotajs.lv/sidracels

PAR PROJEKTU “SIDRA CEĻŠ”

Projekta mērķis ir izveidot un popularizēt jaunu nacionālās identitātes tūrisma produktu “Sidra ceļš”. Šis tūrisma produkts atklāj tapšanas ceļu no augļu dārza līdz dzērieniem, iesaistot gan augļkopjus, gan sidra darītājus. Dabīgajam sidram ir labs potenciāls kļūt par vienu no Latvijas identitātes veidojošiem produktiem, jo Latvijas platuma grādos augošie āboli, no kā gatavo sidru, piešķir tam unikālu garšu.

PROJEKTA PARTNERI:

Latvijas Lauku tūrisma asociācija “Lauku ceļotājs”

SIA “Turkalnes muižas klēts”

SIA “Bauņu sēta”

SIA “Jumpravas sidrs”

SIA “Tālavas sidrs”

SIA “Ābavas dārzi”

SIA “URTICA”

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests

Šī publikācija tapusi Projekta “Tūrisma produkta “Sidra ceļš” izveide un mārketinga » (19-00-A01630-000001) ietvaros.



Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

LAUKU CEĻOTĀJS

“Lauku ceļotājs” ir profesionāla lauku tūrisma asociācija, kas dibināta 1993. gadā un apvieno biedrus – dažādus lauku tūrisma uzņēmējus visā Latvijā. Mūsu birojs atrodas Rīgā. Ja Jums nepieciešams padoms, plānojot brīvdienas Latvijas, Lietuvas vai Igaunijas laukos, droši zvaniet, rakstiet vai nāciet uz mūsu biroju. Mūsu darbinieki pazīst naktsmītņu saimniekus un precīzi pārzina to piedāvājumu.

KONTAKTI:

Kalneciema iela 40, Rīga, LV-1046

Tālr. +371 67617600

E-pasts: lauku@celotajs.lv

www.celotajs.lv