

ИСТОРИЯ СИДРА И
ТУРИСТИЧЕСКАЯ КАРТА

Латвийский
яблочный
сидр



ПУТЬ
СИДРА



Латвийский
яблочный
сидр



ПУТЬ СИДРА

www.celotajs.lv/sidracels

Публикация подготовлена в рамках
проекта «Создание и маркетинг
туристического продукта “Путь сидра”»
(19-00-A01630-000001).



О «ДОРОГЕ СИДРА» В ЛАТВИИ

«ДОРОГА СИДРА» приведет вас в латвийские сидроварни, а также в рестораны и кафе, где подают этот напиток. Сидр варят и на западе, и на севере, и на востоке Латвии. «Дорога сидра» расскажет о специфике латвийского сидра, ознакомит с кулинарными традициями и культурным наследием разных регионов. Вы сможете лично встретиться с сидроварами, которые управляют небольшими хозяйствами и ухаживают за садами. Они расскажут о своей работе и даже разрешат принять участие в ней.

Инициативасоздания в Латвии «Пути сидра» возникла у членов Латвийской ассоциации сельского туризма Lauku ceļotājs и сидроваров – энтузиастов своего дела: владельцев Абавской семейной винодельни, сидроварни Abuls, сидроварни Mr. Plūme, Наукшенской винодельни, Tālavas Sidrs и сидроварни Туркланской усадьбы, объединивших силы в совместном проекте, цель которого – создать и популяризовать сидр как новый туристический продукт национальной идентичности.

В брошюре рассказывается о культуре сидра в Латвии и местных традициях, в ней содержится информация о датах проведения дней открытых дверей, региональных праздников и ярмарок. К брошюре прилагается карта, на которой отмечено местонахождение не только латвийских сидроварен с указанием предлагаемых ими возможностей посещения и дегустаций, но и ближайших гостевых домов, кафе и ресторанов, где можно отведать и приобрести продукцию местных производителей.

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIÐOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests

СОДЕРЖАНИЕ

Латвия – страна яблок и новая метрополия сидра.....	2
Почему следует выбирать настоящий латвийский яблочный сидр?.....	4
Чем отличаются латвийские сидры?.....	7
Как сидр попал в Латвию?.....	8
Как производят сидр?.....	11
О яблоках и другом плодово-ягодном сырье.....	12
Сидр и кулинария.....	15
О традициях и праздниках сидра в Латвии.....	16
В гостях у латвийских сидроваров.....	18

УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА «ДОРОГА СИДРА»:

Абавская винодельня.....	20
Сидроварня Abuls.....	22
Сидроварня Mr. Plūme.....	24
Наукшенская винодельня.....	26
Талавский сидр.....	28
Туркланская усадьба.....	30



ЛАТВИЯ – СТРАНА ЯБЛОК И НОВАЯ МЕТРОПОЛИЯ СИДРА

Латвия – страна яблок, поэтому здесь вполне естественно варить сидр. Давние традиции выращивания яблок, а также многообразие качественных сортов – важное преимущество латвийской культуры сидра. В наших климатических условиях сложно вырастить хороший виноград для производства вина, но вполне можно изготавливать яблочный сидр. Это естественное преимущество, которым активно пользуются местные производители. Мелкие производители обычно обеспечивают полный цикл производства: осенью отжимают из свежих яблок ароматный сок и варят натуральный крафтовый сидр*.

ПРОЦЕСС, ДРУЖЕСТВЕННЫЙ ПРИРОДЕ

Производство такого сидра – процесс, дружественный природе и оказывающий минимальное влияние на окружающую среду. Настоящий гурман, конечно же, ценит вкус, но современный гурман все чаще задумывается и о том, из какого сырья

изготовлено блюдо или напиток, а также о том, как этот процесс повлиял на мир. Хорошая новость: сидр – это напиток с минимальным экологическим следом!

Приготовление сидра – довольно простой процесс: убрать урожай, выжать сок, поставить бродить и разлить в бочки или соответствующие емкости. В результате создается самый зеленый из доступных в Латвии алкогольных напитков, потому что для изготовления сидра используется в основном местное сырье, процесс ферментации потребляет мало энергии, используется только местный транспорт. Несмотря на то что более востребован сидр в бутылках, самый экологичный способ его розлива – в бочки (кеги) многоразового использования или в перерабатываемые алюминиевые банки.

БАЛТИЙСКОЕ МОРЕ И СЕВЕРНЫЙ КЛИМАТ

Крупные производители алкоголя, которые выпускают сидр, напротив, чаще всего используют плодово-ягодный концентрат, иногда импортируют сырье и пастеризуют сидр в процессе производства. Столь популярное в Латвии пивоварение сравнительно энергоемкое, а самый большой экологический след оставляет производство крепких алкогольных напитков, в основном из-за энергопотребления.

Наша страна гордится как старинными, так и недавно посаженными фруктовыми садами. Близость Балтийского моря, светлые летние ночи и колебания температуры делают латвийский климат идеально подходящим для выращивания яблок, груш, вишен, слив, черной смородины и других плодово-ягодных культур Северной Европы. Один из выведенных в Латвии сортов сидрового яблока носит имя Павилосты – приморского городка, расположенного в Северном Курземе.

В последние 10 лет в нашем регионе начинает формироваться общий стиль балтийского сидра, непохожий на скандинавский и российский. Латвию можно считать одной из новых метрополий сидра в мире, где производители свободно выражают свое видение процесса сидростроения.

*Крафтовый сидр – сидр, изготовленный исключительно из свежавыжатого яблочного сока, ферментированный и выдержанный небольшими партиями, без использования концентрата.

ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ НАСТОЯЩИЙ ЛАТВИЙСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ СИДР?

Важно отличать качественный сидр, сваренный из свежего сока, от продукта, изготовленного из концентрата, сахара и воды с использованием искусственных ароматизаторов. Не всегда состав сидра можно найти на этикетке напитка, однако промышленный сидр довольно просто распознать по существенно более низкой цене.

Настоящий сидр обладает аутентичной связью с определенным местом, производителем и историей.

АУТЕНТИЧНАЯ СВЯЗЬ С ОПРЕДЕЛЕННЫМ МЕСТОМ – ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ИСТОРИЙ. Качественный сидр производят почти так же, как вино: осенью убирают урожай яблок, добывают сок, который подвергают брожению на протяжении нескольких месяцев при низкой температуре, чтобы сохранить свежесть и вкусовые нюансы.

Ниже приведено несколько причин, почему нужно выбирать и пить настоящий сидр.

СИДР МОЖЕТ БЫТЬ СУХИМ И ИГРИСТЫМ, КАК ШАМПАНСКОЕ, а также прохладным и освежающим, как пиво! Сухой, полусухой или сладкий сидр может обладать цитрусовыми, фруктовыми, цветочными, ванильными, карамельными нотами или даже

вкусовыми оттенками дыма, травы, вспаханной земли и многими другими нюансами аромата и вкуса. Он вовсе не обязан иметь исключительно яблочный вкус, как и вино – виноградный.

С УЧЕТОМ СРАВНИТЕЛЬНО НЕБОЛЬШОГО СОДЕРЖАНИЯ АЛКОГОЛЯ (3,5–8 %) СИДР – отличная альтернатива вину. Во всем мире наблюдается рост спроса на более легкие напитки. Сидр подойдет для любой ситуации – как для званого вечера, так и для обеда, когда нужен напиток с небольшим содержанием алкоголя, а вино может оказаться тяжеловатым.

СИДР – ОТЛИЧНОЕ ДОПОЛНЕНИЕ К ТРАПЕЗЕ. Создавать композицию вкусов – вовсе не прерогатива вина. Сидр не затмевает легкие блюда, а подчеркивает их тонкий вкус. Многообразие и натуральная кислота сидра позволяют сочетать его практически с любым блюдом.

 **В ЛАТВИИ ПРЕКРАСНО РАСТУТ ЯБЛОКИ, ПОЭТОМУ СИДР – НАСТОЯЩИЙ ЛАТВИЙСКИЙ НАПИТОК!**

КАЖДЫЙ СИДР РАССКАЗЫВАЕТ ОБ УНИКАЛЬНОМ ПЕЙЗАЖЕ, его почве и климате, использованных сортах яблок или стиле сидростроения его создателя.





ЧЕМ ОТЛИЧАЮТСЯ ЛАТВИЙСКИЕ СИДРЫ?

Благодаря прохладному климату Северной Европы латвийские сидры свежие и ароматные, с явно выраженной кислинкой. Они прозрачные, кисло-сладкие или сухие, с выраженным яблочным ароматом, структурой средней или легкой плотности, приятные на вкус, с низким содержанием танинов. Специфика латвийских сидров обусловлена влиянием климата и почвы на выращиваемые здесь яблоки. Для наших регионов характерны глинисто-песчаные почвы, умеренное лето и довольно длительный период отсутствия вегетации.

БОЛЬШЕ КИСЛОТЫ, МЕНЬШЕ ТАНИНОВ И ТЕРПКОСТИ
Классическим латвийским сидром можно назвать напиток, который изготовлен из традиционных местных осенних/зимних сортов яблук, выросших в латвийских садах: Sīpoliņi, «Антоновка», Реріņи, а также лесные яблоки и райские яблочки с высоким содержанием кислоты, подходящим для химической стабильности сидра, фенолами и небольшим количеством танинов, придающих напитку более интересную структуру и сложный вкус.

В последние десятилетия в Латвии в основном развивались новые сорта столовых яблок, в которых больше сахара и, соответственно, больше спирта, но меньше танинов и остроты. Поэтому здесь сидр варят и из столовых сортов яблок, в которых хорошо сбалансированы сладость и аромат (например, из североамериканского сорта Cortland).

СИДР С ЭЛЕГАНТНОСТЬЮ БЕЛОГО ВИНА

Существенное влияние оказывает и технология производства сидра, которая у большинства латвийских сидров отличается от традиционных способов, используемых во Франции и Англии. В Латвии сидроварение больше похоже на производство белого вина.

Латвийские сидровары довольно часто добавляют другие фрукты и ягоды, чтобы дополнить вкус напитка и обеспечить разнообразие вкусов. В зимний период ряд производителей предлагают горячий сидр. Он прекрасно согревает в холодное время года, и его, как красное вино, можно подавать с палочкой корицы, возможно, с гвоздикой и долькой апельсина.

НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ЛАТВИЙСКИЕ СИДРЫ ПОЛУЧИЛИ ПРИЗНАНИЕ И УДОСТОИЛИСЬ НАГРАД НА МЕЖДУНАРОДНЫХ КОНКУРСАХ В ГЕРМАНИИ, ИСПАНИИ И ДАЖЕ ЯПОНИИ.

КАК СИДР ПОПАЛ В ЛАТВИЮ?

Хотя первые яблони появились на Земле несколько миллионов лет назад, прошло еще много времени, пока люди научились изготавливать из яблосидр и кальвадос (яблочный бренди). Вначале яблоки использовались исключительно для приготовления этих напитков, потому что до сравнительно недавнего времени, когда были выведены первые столовые или десертные сорта яблок, они оставались терпкими и невкусными. Дикое яблоко *Malus sieversii*, чья родина – горы Средней Азии на юге Казахстана, является прямым предком большинства современных культурных сортов яблок *Malus domestica*.

ИСТОРИЧЕСКИ КУЛЬТУРА СИДРОВАРЕНИЯ В МИРЕ БЫЛА ОСОБЕННО РАЗВИТА В ТАКИХ СТРАНАХ, КАК ФРАНЦИЯ, ИСПАНИЯ, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ, ГЕРМАНИЯ, АВСТРИЯ И ИТАЛИЯ.

В далекой древности сидр был известен евреям, египтянам, грекам и римлянам.

В Средние века сидр стал распространенным напитком почти во всех странах Средиземноморья, а также добрался до провинций Бретань и Нормандия во Франции, которая и по сей день считается метрополией традиций сидростроения. В Англии, где сидр известен со времен Древнего Рима, напиток сегодня переживает подлинный ренессанс: значительно возросло количество производителей, брендов и потребителей.

ВМЕСТЕ С ЕВРОПЕЙСКИМИ КОЛОНИСТАМИ ОБЫЧАЙ ПИТЬ СИДР РАСПРОСТРАНИЛСЯ И ПО ДРУГУЮ СТОРОНУ ОКЕАНА. Тамашние земли, в особенности в Северной Америке, оказались более пригодными для выращивания яблонь, чем ячменя и, соответственно, пивоварения.

Несмотря на то что в наши дни уровень потребления пива в мире существенно выше, именно в отрасли сидростроения за последние 10 лет зафиксирован значительный рост спроса. Сидр стал популярным напитком в Европе, Соединенных Штатах Америки, а также в Южной Африке и Австралии.

Культура потребления сидра в Латвии начала развиваться около 20–25 лет назад, когда после распада Советского Союза первые сидростроители, зачастую следуя примеру традиционных стран сидростроения, нашли интересную перспективу применения местных яблок.





КАК ПРОИЗВОДИТСЯ СИДР?

ТРАДИЦИОННЫЕ СИДРЫ изготавливаются один раз в год из только что собранного урожая яблок. Это происходит осенью, с августа по ноябрь, в зависимости от сорта. Иногда после уборки урожая яблоки, особенно поздних сортов, могут вызревать несколько дней или даже недель, после чего их измельчают и прессуют. Полученный сок не пастеризуется, а свежим заливается в емкости для ферментации.

ФЕРМЕНТАЦИЮ может осуществлять дрожжевая флора, присутствующая в яблоках от природы (дикие дрожжи), а также могут добавляться коммерческие дрожжи для получения более точного результата. В процессе ферментации дрожжи превращают сахар (содержащийся в яблоках) в спирт. Качественный сидр ферментируется медленно и долго (вплоть до 4–6 месяцев) при низкой температуре (около 8 °С). Розлив сидра в бутылки обычно осуществляется через несколько месяцев, весной следующего года.

ИГРИСТЫЙ СИДР. Ряд производителей предпочитают вторичную ферментацию в бутылке, чтобы получить натуральный игристый сидр. С этой целью в день розлива сидра добавляются дрожжи, которые сделают свое дело приблизительно через 2 месяца, создав в бутылке давление 2–2,5 бар. Пузырьки в бутылке могут создаваться также путем искусственного добавления углекислого газа.

Как правило, традиционные сидры выпускаются в бутылках для шампанского емкостью 0,75 литра, закрытых пробкой и проволоочной крышкой, или в пивных бутылках разной емкости. Все чаще в мире, в особенности в Северной Америке, где существует множество производств крафтового сидра, напиток разливается в алюминиевые банки, предотвращающие доступ солнечных лучей, – таким образом сохраняется высокое качество сидра. Эта тенденция приходит и в Европу и скоро появится в Латвии.

СИДР МОЖЕТ БЫТЬ КАК ИГРИСТЫМ, ТАК И НЕГАЗИРОВАННЫМ, А В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СОДЕРЖАНИЯ САХАРА, КИСЛОТ И ТАНИНОВ НАПИТОК МОЖЕТ БЫТЬ БОЛЕЕ СЛАДКИМ, СУХИМ ИЛИ ПРЯНЫМ.

СОВРЕМЕННЫЕ СИДРЫ можно производить несколько раз в год, используя закупленные десертные яблоки или концентрат яблочного сока, а также применяя передовые техники производства пива, альтернативные фрукты и дополнительные ароматы.



О ЯБЛОКАХ И ДРУГОМ ПЛОДОВО-ЯГОДНОМ СЫРЬЕ

Яблони – самые распространенные фруктовые деревья в латвийских садах. Правда, в древние времена здесь росли только лесные яблони (*Malus sylvestris*) с кислыми плодами. Первые крупноплодные сорта яблонь появились в Латвии несколько столетий назад, вероятно из Германии, и выращивались в приусадебных садах. Позднее к ним добавилось множество сортов из Швеции, России, Литвы и Польши. В наши дни о сохранении генома латвийских яблонь и выведении новых сортов заботится Институт садоводства Латвийского сельскохозяйственного университета в Добеле и Пуре.

ПРЕКРАСНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ КОМБИНИРОВАНИЯ

Доказано, что яблокам свойственно как минимум в два раза большее генетическое разнообразие, чем людям, что обеспечивает прекрасный эволюционный потенциал и приспособляемость. Из посаженного семечка яблока вырастает дерево, абсолютно отличающееся от своих родителей. Поэтому латвийские сидровары и сотрудники института продолжают экспериментировать, селекционируя новые сорта, которые могут стать особенно подходящими для сидроварения в Латвии. Производство сидра начинается с выбора яблок.

СУЩЕСТВУЮТ ТРИ ВИДА ЯБЛОК ДЛЯ СИДРА:

- 🍏 СЛАДКИЕ ЯБЛОКИ, богатые сахаром, который обеспечивает высокое содержание алкоголя;
- 🍏 КИСЛЫЕ ЯБЛОКИ (от кисловатых до очень кислых), придающие сидру свежую кислую ноту;
- 🍏 СЛАДКО-ГОРЬКИЕ И ГОРЬКИЕ ЯБЛОКИ, богатые полифенолами, придающими сидру структуру и более-менее сильную горечь.

Для создания желаемой гармонии вкусов обычно сидр варят из нескольких (вплоть до нескольких десятков) сортов яблок, сочетая сладкие, сладко-горькие и кислые. Реже встречаются сидры из одного-двух сортов, что иногда указывается на этикетке.

Для большего многообразия в Латвии к сидру зачастую добавляются другие фрукты и ягоды, чаще всего цидония, черная смородина и арония.



СИДР И КУЛИНАРИЯ

Латвийские сидры великолепно подчеркивают вкус местных блюд, таких как серый горох с салом и луком, маринованная салака, тушеная свинина, капуста, перловая каша или соус из лисичек, а также прекрасно адаптируются к деликатесам других культур.

ПОДЧЕРКИВАЕТ ОСОБЕННОСТИ ЛАТВИЙСКОЙ И ДРУГИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ

К примеру, этот легкий напиток отлично сочетается с блюдами восточной кухни: как с деликатными суши, так и с более пикантными мясными и овощными блюдами вок. Кроме того, сидр можно добавлять в тушеные блюда и соусы. Его кисло-сладкий вкус хорошо сочетается с блюдами из свинины, курятины и крольчатины, а также элегантно подчеркивает вкус рыбных блюд.

СЫР И ЗАКУСКИ

Сидр является отличным компаньоном для сыра. Не зря производители сидра предлагают его на дегустации вместе с местными сырами. В летний сезон естественная кислота сидра прекрасно дополнит закуски и салаты из свежих овощей.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВЕННЫХ СОБЫТИЙ

Все чаще игристые сидры подаются на торжествах в качестве аперитива вместо привозных Prosecco, Cava или даже шампанского. Действительно, благодаря выраженной кислоте для латвийского сидра особенно подходит и традиционный способ изготовления шампанского.

**СИДР ТАКЖЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КОКТЕЙЛЯХ,
А СЛАДКИЙ СИДР ПОДойДЕТ К ДЕСЕРТАМ.**



О ТРАДИЦИЯХ И ПРАЗДНИКАХ СИДРА В ЛАТВИИ

Небольшие латвийские сидроварни часто представлены на ярмарках, в особенности в праздники солнцеворота, на пасхальных и рождественских базарчиках, а также регулярно в летний период – на праздниках малых латвийских городов. Производителей, предлагающих разливные сидры, можно встретить и на крупнейших летних фестивалях и концертах.

ПРАЗДНИК ВИНА В САБИЛЕ

Самый значимый праздник в Латвии – организуемый уже многие годы Праздник вина в Сабиле, основанный на исторических традициях Сабильской винной горки. Каждый год в последнюю неделю июля здесь собираются почти все латвийские производители. Постепенно этот праздник превратился в традиционное место сбора сидроваров и ярмарку, которая радует туристов в Курземе.

НОЧНАЯ СИМФОНИЯ ДЛЯ ЯБЛОНЕВОГО САДА (ПРОВОДИТСЯ В РАМКАХ НОЧИ МУЗЕЕВ В МАЕ, ОРГАНИЗАТОР – ABAVAS ĶĪMENES VĪNA DARĪTAVA (АБАВСКАЯ СЕМЕЙНАЯ ВИНODEЛЬНЯ))

Именно в пору цветения яблонь сад Ārlavciems облачается в самый очаровательный и волшебный наряд. Яблоневый цвет стоит того, чтобы запечатлеть его на фото, поэтому перед мероприятием объявляется фотоконкурс. В день мероприятия предлагается принять участие в различных мастер-классах, творческих мастерских, послушать концерт под открытым небом, вдыхая аромат цветущих яблонь, а также множество других сюрпризов.

ПРАЗДНОВАНИЕ ЦВЕТЕНИЯ ЯБЛОНЬ В ЮМПРАВЕ

(В МАЕ, ОРГАНИЗАТОР – MR. PLŪME SĪDIRA DARĪTAVA (СИДРОВАРНЯ MR. PLŪME))

Раз в год, во время цветения яблонь, семья Плуме гостеприимно распахивает двери своей сидроварни для всех желающих. Гостям предлагают продегустировать сидры, насладиться видом прекрасных цветов в яблонево саду и отдохнуть на лоне природы. Музыкальное сопровождение обеспечивает хозяин Марис Плуме (Māris Plūme) – профессиональный гитарист в прошлом, который не оставил свое увлечение. Вход свободный.

ПРАЗДНИК ЯБЛОК В АРЛАВЦИЕМСЕ – ПРАЗДНИК УРОЖАЯ ЯБЛОК

(В СЕНТЯБРЕ, ОРГАНИЗАТОР – ABAVAS ĶĪMENES VĪNA DARĪTAVA)

Праздник адресован всем желающим насладиться деревенской атмосферой – свежим воздухом, покоем, работой в саду вместе с друзьями, родственниками, членами семьи. В рамках мероприятия можно вместе собирать фирменные яблоки Арлавциемса, праздновать, слушать концерты под открытым небом, участвовать в различных мастер-классах, заниматься спортом, смотреть кино в Яблонево саду и пр.

СОВМЕСТНЫЙ СБОР РАЙСКИХ ЯБЛОЧЕК В НАУКШЕНАХ (ОБЫЧНО В ОКТЯБРЕ, ОРГАНИЗАТОР – NAUKŠĒNU VĪNA DARĪTAVA (НАУКШЕНСКАЯ ВИНODEЛЬНЯ))

Толока в Наукшены проводится с 2015 года, когда на помощь в сборе яблок хозяева позвали родственников и друзей, а с 2019 года эта семейная традиция доступна широкой публике – всем, кто хочет насладиться волшебством уборки урожая райских яблок. За все эти годы сад ни разу не был убран полностью, потому что яблочки небольшие, яблонь много (около 2000) и они отлично плодоносят... За уборкой всегда следует угощение – суп, мясо и наукшенские напитки. Чтобы толочане как следует отдохнули, организуется автобусный маршрут Рига – Валмиера – Наукшены и обратно.



В ГОСТЯХ У ЛАТВИЙСКИХ СИДРОВАРОВ

Один из лучших способов познакомиться с сидром – погостить в какой-нибудь сидроварне, где можно собственными глазами увидеть, как изготавливается сидр. Несколько сидроварен предлагают такую возможность: сидровары демонстрируют процесс производства, позволяют продегустировать свою продукцию и рассказывают о ней.

ЗАБРОНИРУЙТЕ ВРЕМЯ ПОСЕЩЕНИЯ ЗАРАНЕЕ, чтобы в небольших хозяйствах, где зачастую работает лишь одна семья или пара работников, сидровары успели включить прием туристов в свой повседневный рабочий процесс. Обычно сидроварни принимают гостей круглый год, в некоторые сезоны – с возможностью наблюдать за производственным процессом, поэтому рекомендуем отвести на визит в сидроварню около 2 часов.

НЕКОТОРЫЕ СИДРОВАРНИ ОРГАНИЗУЮТ ОСОБЫЕ ПРАЗДНИКИ И ДНИ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ – обычно во время цветения яблонь или уборки урожая. Здесь можно не только продегустировать и приобрести сидры, но и хорошо провести время за пределами города, вместе с семьей или друзьями наслаждаясь латвийскими сельскими пейзажами, дегустациями в необычной и приятной атмосфере, часто вместе с угощением и музыкальным сопровождением.



АБАВСКАЯ СЕМЕЙНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ

„Kalējkrāmi”, Слам্পская волость, Тукумский край, LV-3133

GPS: 56.909031, 23.218544

Тукумс 9km / Рига 67km

ХОЗЯЕВА: ЛИЕНЕ БАРКАНЕ, МАРТИНЬШ БАРКАНС

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

🌐 www.abavas.lv 📷 abavas_vini

📘 www.facebook.com/abavas.vinadaritava/



ABAVAS

СЕЗОН: ЯНВАРЬ – ДЕКАБРЬ

ВРЕМЯ РАБОТЫ МАГАЗИНА:

НОЯБРЬ – МАЙ: пн. – пт. 9–17, сб., вс. – выходной

МАЙ – НОЯБРЬ: пн. – пт. 9–17, сб., вс. 11–16

ПРИЕМ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

индивидуально / в группах (макс. 100 чел.)

Абавская винодельня создана в Курземе – в долине реки Абавы, где находятся самые северные виноградники Европы. Идея открыть собственную винодельню родилась у супругов Баркансов во время свадебного путешествия, когда они посещали старинные винодельни Европы. Реализация идеи началась в бывшем консервном цехе в Слампе. Успешно осуществив ряд проектов при поддержке европейских фондов, хозяева создали крупнейшую винодельню в Латвии. На производстве хозяйства в Арлавциемсе, неподалеку от Тукумса, изготавливают сидры.

Яблонево́ый сад площадью около 4 гектаров с красивыми старыми яблонями – наследие еще советского времени, где растут такие промышленные сорта тогдашней эпохи, как *Antonovka*, *Serinka*, *Sīpoliņš*. С 2014 года является биологическим яблоневым садом.

АБАВСКИЕ СИДРЫ:

Абавские сидры производят из яблок сортов *Kurland*, *Pelsamē*, *Serinka*, *Auksis*, *Losičņijs*. Характерная особенность абавских сидров – явный северный вкус: это классическое наследие Старого Света, дополненное северными пряными растениями. Продукция отличается плодово-ягодным характером и смелыми творческими сочетаниями.

ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ:

Плодово-ягодные вина и дистилляты, игристое вино, крепленые алкогольные напитки, безалкогольные напитки.

ПРОГРАММА ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

В сидровом хозяйстве Kalējkrāmi в Слам্পской волости Тукумского края:

- дегустации;
- в зависимости от сезона – участие в сборе урожая яблок;
- для групп – возможность заказать подносы с закусками и питание.

В хозяйстве винодельни Rinkules Zeltiņi в Абавской волости Талсинского края:

- осмотр виноградника;
- дегустации для групп до 20 человек;
- рассказ хозяев о виноделии и виноградарстве.



СИДРОВАРНЯ ABULS

„Vecsprenīši”, Лаункалнская волость, Смилтенский край

GPS: LKS: X: 616541, Y: 363116

Рига 131km / Смилтене 7km

ХОЗЯИН: ЯНИС МАТВЕЙС (JĀNIS MATVEJS)

✉ sidrs@abuls.lv ☎ + 371 29 754 016

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



СЕЗОН: МАЙ – ОКТЯБРЬ

ПРИЕМ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

в группах (5–40 чел. в подвальных помещениях / до 60 чел. во дворе)

Погреб и яблоневый сад сидроварни Abuls находятся под Смилтене, у самого истока реки Абулс, на окруженном лесом хуторе Vecsprenīši. Это, возможно, самая маленькая, но и самая опытная сидроварня Латвии – история сидра Abuls началась еще 20 лет назад. Вдохновение и опыт ее владельцы черпали из посещений метрополий сидра – Нормандии, Астурии, Сомерсета и Страны Басков. В яблоневом саду сидроварни растет около 400 яблонь характерных для Северного Видземе сортов, из плодов которых готовится сидр:

собственноручно выбранные лесные яблони, пригодные для производства сидра, и яблони классических сортов.

СИДРЫ ABULS:

Все сидры Abuls изготовлены вручную в основном из местных старых сортов яблок.

Сидр PEPIŅŠ – подчеркивается сорт «Шафранный Pepiņš».

Сидр APIŅOTAIS дополнен хмелем из Нового Света, придающим напитку свежесть и аромат.

Сидр SAVVAĻĀ – помимо садовых яблок используются лесные яблоки из окрестностей. Сбраживание сидра осуществляется с помощью содержащихся в кожуре яблок диких дрожжей, которые обеспечивают натуральную сладость яблочного сока.

ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ

Горячее вино ZIEMA – горячий напиток из разных видов летних ягод с добавлением восточных пряностей.

ПРОГРАММА ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

- осмотр сидроварни и сада;
- дегустация всех доступных сидров;
- рассказ о культуре сидра и процессе его производства;
- возможность приобрести продукцию;
- место для организации небольших культурных мероприятий.

МЕРОПРИЯТИЯ Летом – дни открытых дверей, когда все желающие могут посетить сидроварню и бесплатно продегустировать сидры.



СИДРОВАРНЯ MR. PLŪME

„Zīles”, Юмправская волость, Лиелвардский край, LV-5022

GPS: 56.695263; 24.986982

Лиелварде 20km / Рига 74km

ХОЗЯЕВА: МАРИС ПЛУМЕ, ДАЦЕ СМИЛТНИЕЦЕ-ПЛУМЕ

✉ sidrs@mrplume.lv 📞 + 371 29631631, +371 28465427

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

📘 www.facebook.com/mrplumesidrs/



СЕЗОН: ЯНВАРЬ – ДЕКАБРЬ

ПРИЕМ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

в группах (минимум 10 чел.

или минимальная стоимость посещения)

Семейное предприятие Мариса и Даце Плуме находится в Юмправе. Хозяйева занимаются изготовлением сидра с 2010 года. Соответствующие навыки они приобрели, обучаясь и работая в лучших сидрарнях Франции и Австрии, а также проводя бесчисленные собственные эксперименты. Напитки сидрарни Mr. Plūme два года подряд удостоивались золотых медалей на Международном конкурсе сидра SISGA в Испании.

В яблоневом саду площадью 1,5 га выращиваются яблони, груши и ягодные кустарники. В коллекции яблонь имеются редкие и ароматные десертные сорта, различные сорта райских яблонь,

новейшие селекционные гибриды, необычные дикие сеянцы, найденные на обочинах, а также так называемые «настоящие» сидровые яблони и некоторые сорта сидровых груш из Австрии.

СИДРЫ MR. PLŪME:

Естественно газированные и негазированные яблочные сидры, сброженные как в процессе дикой ферментации (без добавления дрожжей), так и различными винными дрожжами. С каждым годом выпускается все больше «винтажных» сидров премиум-класса из 1–4 особых собственных сортов яблок или груш, в которых раскрывается и проявляется характерный для этого хозяйства terroir. В основном производятся сухие сидры, однако есть предложение и для тех любителей сидра и плодовых вин, кому нравятся более сладкие и более фруктовые ноты вкуса и аромата.

ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ:

Плодово-ягодные вина (ревень, черная смородина), плодово-ягодные дистилляты.

ПРОГРАММА ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

- экскурсия по сидрарне;
- рассказ хозяев о сидре, его создании, стилях сидра, о яблоках и о них самих; рецепт домашнего сидра;
- дегустация 5 видов напитков;
- по предварительной договоренности – вступление с гитарной музыкой в исполнении музыканта и хозяина Мариса Плуме;
- возможность приобрести продукцию сидрарни;
- по предварительной договоренности – заказ питания.

МЕРОПРИЯТИЯ:

Раз в год в пору цветения яблонь, обычно во вторую неделю мая или в конце мая, проводится Празднование цветения яблонь, в котором могут принять участие все желающие. Музыка в исполнении хозяина.



НАУКШЕНСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ

„Saulesvārti”, Наукшены, Наукшенская волость,

Наукшенский край, LV-4244

GPS: 57°53'05.2”N 25°26'52.7”E

Валмиера 40km / Рига 145km / Руйена 7km

ХОЗЯИН: ЯНИС БАУНИС (*JĀNIS BAUNIS*)

✉ nauksenuvini@inbox.lv 📞 + 371 26641461

🌐 www.nauksenuvini.lv

📘 www.facebook.com/nauksenuvini.lv



СЕЗОН: ЯНВАРЬ – ДЕКАБРЬ

ПРИЕМ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

в группах (10–40 чел.)

Наукшенская винодельня – это биологическое хозяйство, которому принадлежит около 20 га земли. Здесь производят сидр и вино с 2012 года. Виноделием занимается уже второе поколение: основоположником является отец нынешнего хозяина, для которого изготовление вина было хобби. Сейчас производство и дегустации сидра и вина происходят в каменном здании, построенном в XIX веке, – бывшей корчме Tiltakrogs.

Здесь, в крупнейшем в Балтии саду райских яблонь в Наукшены площадью 6 га, для сидра выращивают около 20 разных сортов райских яблонь – всего около 2000 деревьев. В садах также растут ревень, цидония, черная смородина, рябина и арбузы. Всю выращенную продукцию перерабатывают в напитки.

НАУКШЕНСКИЕ СИДРЫ:

Основным сырьем для производства наукшенских сидров является райское яблоко, которое придает им особый характерный вкус.

ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ:

Фруктово-ягодные вина, игристые вина, крепкие алкогольные напитки.

ПРОГРАММА ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

- экскурсия по производству, рассказ о процессе производства сидра;
- дегустация всех имеющихся в наличии напитков с закусками;
- возможность приобрести продукцию в магазине при производстве.

МЕРОПРИЯТИЯ:

Осенью проводится совместный сбор райских яблок. После уборки всегда предлагается угощение и обязательно – напитки собственного изготовления.



ТАЛАВСКИЙ СИДР

ул. Бривибас, 22, Гулбене, LV-4401

GPS: 57°09'49.3"N 26°45'31.8"E 57.163691,

26.758827

Рига 185km

ХОЗЯЕВА: ARNIS SPRUDZĀNS, JĀNIS LIBEKS

✉ talavassidrs@gmail.com ☎ +371 28325269

🌐 www.talava.lv 📷 talavas_sidrs

📘 www.facebook.com/talavassidrs



СЕЗОН: ЯНВАРЬ – ДЕКАБРЬ

ПРИЕМ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

в группах (минимум 6 чел. или
минимальная стоимость посещения)

Талавская сидроварня находится в Гулбене, в хозяйственном здании Вецгулбенской усадьбы, – это место в древности входило в состав земли латгалов Талавы. Сидровары и хозяйева – жители Гулбене, которые верят в потенциал местного сырья и хотят показать, что из яблок – фруктов, знакомых каждому латышу, – можно производить действительно качественные напитки. Работу над первой партией яблочного сидра талавские

сидровары начали в 2012 году. Экскурсии и дегустации по предварительной записи проводятся в Стакской волости Гулбенского края.

ТАЛАВСКИЕ СИДРЫ: Предприятие Tālavas Sidrs производит четыре вида полусухих и полусладких сидров, используя исключительно местные яблоки и сырье. Выраженный сезонный климат региона Видземе придает яблокам уникальный характер, создающий свежие вкусовые палитры сидра. После многомесячного вызревания при низкой температуре хозяйева дополняют классический вкус яблочного сидра новыми нотами, создавая комбинации с золотистой цидонией, ревенем, сочной вишней, хмелем.

ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ: безалкогольные напитки, крепкие алкогольные напитки, горячий яблочный напиток ZIEMA.

ПРОГРАММА ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

- посещение производства, рассказ о процессе и методах производства сидра;
- в октябре – возможность принять участие в процессе отжима яблочного сока;
- дегустация всей доступной продукции;
- возможность приобрести продукцию сидроварни;
- для групп – возможность заказать подносы с закусками и питание;
- в расположенной на территории Вецгулбенской усадьбе – ночлег и возможность организации мероприятий.



ТУРКАЛНСКАЯ УСАДЬБА

“Turkalne”, Тинужская волость, Икшкильский край, LV-5015

GPS: 56°51'32.0"N 24°41'46.9"E

Огре 5km / Рига 40km

ХОЗЯИН: КАСПАРС БРАМАНИС (*KASPARS BRAMANIS*)

✉ info@turkalnesmuiza.lv 📞 +371 26355554

🌐 www.turkalnesmuiza.lv

📘 www.facebook.com/TurkalnesMuiza



Turkalnes Muiza

Alus un vīna degustāciju darbnīca

СЕЗОН: ЯНВАРЬ – ДЕКАБРЬ

ПРИЕМ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

в группах (10–70 чел.)

Пивоварня и сидроварня Turkalnes Muizas klēts основана в 2018 году после восстановления старинной клети Туркалнской усадьбы и возобновления традиций, начатых еще в 1604 году. Здесь хозяева собственноручно производят сидр и вино. В саду Туркалнской усадьбы площадью 1 га растут яблони сортов *Sīpoliņš, Auksis, Antonovka, Remo, Spartan*.

СИДРЫ ТУРКАЛНСКОЙ УСАДЬБЫ:

Яблочный сидр,
яблочно-ревеневый сидр,
горячий сидр.

ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ:

Пиво, яблочный бренди.

ПРОГРАММА ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

- дегустации сидра и пива;
- возможность принять участие в процессе пивоварения и сварить собственное пиво;
- возможность приобрести продукцию;
- по предварительной договоренности – заказ питания.
- Места для ночлега и организации мероприятий доступны на расстоянии 1 км – в комплексе отдыха “Turbas”.

www.celotajs.lv/sidracels







Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

Lauku ceļotājs – это профессиональная ассоциация сельского туризма, основанная в 1993 году, в которую входят предприниматели в сфере сельского туризма со всей Латвии.

Наш офис находится в Риге. Если вам необходим совет о планировании отпуска в сельской местности Латвии, Литвы или Эстонии, смело звоните, пишите или приходите в наш офис. Наши работники знакомы с хозяевами мест для ночлега и хорошо ориентируются в их предложении.

КОНТАКТЫ:

ул. Калнциема, 40, Рига, LV-1046

Т.: 67617600

Эл. почта: lauku@celotajs.lv

www.celotajs.lv

Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

Lauku ceļotājs – это профессиональная ассоциация сельского туризма, основанная в 1993 году, в которую входят предприниматели в сфере сельского туризма со всей Латвии. Наш офис находится в Риге. Если вам необходим совет о планировании отпуска в сельской местности Латвии, Литвы или Эстонии, смело звоните, пишите или приходите в наш офис. Наши работники знакомы с хозяевами мест для ночлега и хорошо ориентируются в их предложении.

КОНТАКТЫ:
ул. Калнциема, 40, Рига, LV-1046
Т: 67617600
Эл. почта: lauku@celotajs.lv
facebook.com/Laukucelotajs

www.celotajs.lv

8 SAPNOTAVA

ул. Сколас, 11а, Алсунга
GPS 56.97803, 21.56436
Т: +371 27755280
tava@sapnotava.lv
www.sapnotava.lv
Fb: tavasapno

Предлагает сидр из кабыльской винодельни.

9 PILSKROGS

Эдольский замок, ул. Пилс, 1, Эдоле, Курдигский край, GPS 57.01745, 21.69643
Т: +371 29184721
pilskrogs@pils.lv
Fb: pilskrogsedole

Эдольский замок – это уникальное историческое здание и единственный замок Курземской епархии, который до сих пор заселен. Кафе замка – Pils Krogs – предлагает различные оригинальные блюда, отдавая предпочтение ингредиентам от местных крестьян и производителей, грибников и сборщиков ягод.

10 BANGERT'S

ул. Пилс, 1, Курдига, GPS 56.969223, 21.976438
Т: +371 29125228
info@bangerts.lv
www.bangerts.lv
Fb: bangerts

Ресторан расположен в старой части Курдиги, на берегу Венты, с видом на старый мост и водопад. Антикварный и уютный интерьер, три летние террасы с великолепным видом на восстановленный городской сад и водопад на порогах Венты. Блюда готовят из продуктов местных производителей Курдигского края.

11 GOLDINGEN ROOM

ул. Базицас, 2, Курдига, GPS 56.967904, 21.970530
Т: +371 63320721
propellerfoodie@gmail.com
http://visiikuldiga.com/
restoran-goldingen-room/
Fb: goldingenroom

Ресторан в самом сердце старой части Курдиги предлагает блюда европейско-неморской кухни, пивоварение и-ней вина, а также местные напитки. Отсюда открывается вид на старинный город. Открытая терраса.

12 KURSAS ZEME

ул. Базицас, 6, Курдига, GPS 56.968229, 21.970536
Т: +371 29601000
pipariunsaals@gmail.com
Fb: Kafejnica-Kursas-Zeme

Кафе в центре старой части Курдиги – на ратушной площади. Угощение на любой вкус – от легких салатов до сытных блюд. В помещениях кафе находится кофейня-обжарочная Sironia, где посетителям подадут свежемолотый вкусный кофе.

13 KULDIGAS LABUMI

площадь Пилсетас, 7А, Курдига, GPS 56.96885, 21.96170
Т: +371 25473680
kuldigaslabumi@kuldiga.lv
www.kuldigaslabumi.lv
Fb: kuldigaslabumi

Можно приобрести сидры Sabiles и Kabiles Muiza.

14 THE MARMALADE

ул. Паста, 5, Курдига, GPS 56.967913, 21.971592
Т: +371 26060900
skolasmaize@inbox.lv
Fb: themarmaladekuldiga

Кафе-кондитерская в Курдиге, где до самого вечера посетителям предлагают свежие кондитерские изделия собственного приготовления.

15 PAGRABINŠ

ул. Вазницас, 5, Курдига, GPS 56.96783, 21.97123
Т: +371 26197813
pagrabins@pagrabins.lv
www.pagrabins.lv
Fb: KafejnicaPagrabins

Pagrabinš находится в старой части города – в историческом здании ратуши. В интерьере сохранились исторические своды и каменные стены, украшенные фотографиями. Летом можно подкрепиться на террасе, с которой открывается вид на Александитте.

16 REZIDENCE KAFE VENTA

ул. Пилс, 2/2, Курдига, GPS 56.969618, 21.976220
Т: +371 29458181
rezidencekafeventa@gmail.com
Fb: rezidencekafeventa

Кафе расположено непосредственно у старинного кирпичного курдигского моста, отсюда открывается прекрасный вид на «Вентас Румбу» – самый широкий водопад в Европе. Блюда: гриль летом, бургеры, стейки, шашлыки и кондитерские изделия.

18 СТРАУСИНАЯ ФЕРМА NORNIKI

„Nornieki“, Снегеле, Курдигский край, GPS 56.84396, 21.88946
Т: +371 29123501
anda.simane@gmail.com
www.strausferma.com
Fb: Strausu-ferma-Nornieki

Крупнейшая, расположенная недалеко от Курдиги страусиная ферма в Латвии, которая специализируется на выращивании полезного мяса. Здесь можно приобрести качественные продукты из страусиного мяса, отправиться на экскурсию по страусиной и козьей ферме.

18 DARBNICA

ул. Лиела, 8, Лиелпа, GPS 56.510612, 21.012897
Т: +371 26811313
darbnicacafe@gmail.com
Fb: darbnicacafe

Уютное кафе в центре Лиелпы. Кофе, вкусные пирожные, отличная еда. Каждый день, около пяти часов утра – за работу принимается мастер по приготовлению круассанов, чтобы уже в девять предложить посетителям свежую утреннюю выпечку.

19 HOT POTATO

ул. Яня, 1, Лиелпа, GPS 56.51018, 21.014859
Т: +371 24047727
hpbars2016@gmail.com
Fb: hotpotatoliepaja

Популярный ресторан и бар расположен в длинном подвальном помещении средневекового деревянного здания в старой части Лиелпы. В меню – стейки, фаршированное свиное филе, кебабы из баранины, местная рыба, картофель, приготовленный разными способами.

20 MIKO

ул. Ермаилбас, 9, Лиелпа, GPS 56.515241, 21.016559
Т: +371 29145050
info@mi-ko.lv
www.mi-ko.lv
Fb: mikokonditoreja

Кондитерская MIKO готовит более 100 наименований продукции по своим особым рецептам: торты, пироги, эклеры, печенье.

ПУТЬ СИДРА

«Путь сидра» приглашает посетить латвийские сидроварни, которые используют только натуральный сырьё – выращенные в Латвии яблоки. Сидроварни демонстрируют процесс производства сидра, позволяют продегустировать свою продукцию и рассказывают о ней. Некоторые хозяйства организуют особые праздники и дни открытых дверей – обычно во время цветения яблонь или уборки урожая.

При планировании посещения следует учитывать, что часть сидроварен принимает гостей только по предварительной записи. Забронируйте время посещения заранее, чтобы в небольших хозяйствах, где зачастую работает лишь одна семья или пара человек, сидроварни успели включить прием посетителей в свой повседневный график. Рекомендуем отвести на посещение около 2 часов.

ПАРТНЕРЫ ПРОЕКТА «ПУТЬ СИДРА»:

- Латвийская ассоциация сельского туризма Lauku celotajs
- Семейная винодельня Avabas
- Сидроварня Abuls
- Сидроварня Mr. Plūme
- «Наукшненская винодельня»
- «Талавский сидр»
- Туркуланская усадьба



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests
Publicācija sagatavota ietvaros projekta «Создание и маркетинг туристического продукта "Путь сидра"» (19-00-001630-000001).



О КАРТЕ «ПУТЬ СИДРА»

На карте отмечено местонахождение не только латвийских сидроварен с указанием предлагаемых ими возможностей посещения и дегустации, но и расположенных поблизости гостевых домов, кафе, ресторанов и специализированных магазинов, где можно попробовать и приобрести продукцию местных производителей.

Рядом с каждым, отмеченным на карте хозяйством вы найдете его краткое описание, виды производимого сидра и предложение для посетителей: дегустации, посещение сада и производства, мастер-классы и другие мероприятия. Указана также контактная информация. Подробнее о сидроварнях: www.celotajs.lv/ciderroute.

Карта является приложением к брошюре «Путь сидра», в которой содержится подробная информация о производстве сидра в Латвии, культуре его употребления, местных традициях и праздниках сидра.

ПОЯСНЕНИЕ СИМВОЛОВ

- Предложение «ПУТИ СИДРА»
- СИДРОВАРНЯ
Производит натуральный сидр из выращенных в Латвии яблок. Поддерживает традиции изготовления местного сидра, развивает и популяризирует культуру употребления этого напитка.
- КАБАЧОК
Кафе, кабаки и рестораны, в которых подают сидр, произведенный латвийскими сидроварнями, популяризируют культуру употребления сидра.
- Посещение по предварительной записи
- Предприятие работает в определенные часы, которые необходимо узнать заранее
- Прием посетителей в указанные месяцы года (от-до)
- Ночлег
- Принимает туристические группы
- Принимает индивидуальных посетителей

www.celotajs.lv/ciderroute

ТУРИСТИЧЕСКАЯ КАРТА



21 СКРУНДСКАЯ УСАДЬБА

ул. Пилс, 2, Скрунда, GPS 56.67008, 22.02332 T: +371 2211355
office@skrundamuiza.lv
www.skrundamuiza.lv
Fb: SkrunDaManor

Скрундская усадьба расположена на берегу Земты (на шоссе Рига – Лиепая). Гостиница с 12 благоустроенными номерами, банейными и конференц-залами. Ресторан усадьбы использует продукты, выращенные в Латвии и произведенные местными производителями. Предлагаем гостям попробовать оригинальные местные блюда, такие как крокеты из картофеля майонезом собственного приготовления из ревеня, свиной подорожница с соусом из березовых листьев и сельдерея, а также ассорти из мороженого.

 Предлагает сидр Jaunmoku.

22 ВИНODEЛЬНЯ KABILES MUIŽA

„Kables piļš”, Кабилская волость, Кудлигский край, GPS 56.986527, 22.400107 T: +371 26182289, +371 28380477
kablemanor@gmail.com
www.kabilewinery.lv
Fb: Kablesmuiza

Жемчужина архитектуры курземского барокко и классицизма, сохраняющая уникальные интерьеры XVIII столетия. Сидрарня и винодельня расположены в сводчатых подвалах Кабилской усадьбы, которые еще во времена барона использовались для хранения вина.

 Сидр делают из яблок, выращенных в садах и собранных вручную в Курземе. Эксклюзивный грушевый сидр доступен в ограниченном количестве. Экскурсия по Кабилской усадьбе и винодельне.

23 СИДР SABLES

л. Ригас, 22, Сабиле, Талсинский край, GPS 57.04391, 22.5743666 T: +371 29470405
visit@sablesidrs.lv
www.sablesidrs.lv
Fb: sablesidrs

Сидрарня Sables находится прямо напротив знаменитой сабилской Винной горы. Это небольшое семейное предприятие, и продукция на нем сидр сочетает в себе лучшее, что могут дать выращенные на севере ароматные фрукты, старинные традиции и современные технологии.

 Сидрарня Sables использует фрукты, выращенные в садах Курземе, – как десертные яблоки, так и сорта, выведенные специально для производства сидра. Насыщенные, но обладающие свежим вкусом игристые сорта сидра с добавками и без, горячий негазированной сидр и коктейли из сидра. Экскурсия-пробование.

24 SABILES SIDRA NAMS

ул. Ригас, 11, Сабиле, GPS 57.04495, 22.57480 T: +371 61307707
visit@sablesidrs.lv
www.sablesidrs.lv
Fb: sablesidrs

Sida nams находится в самом центре Сабиле – у исторической Винной горы. Здесь Вы сможете насладиться старинным холодным сидром Sables, а также попробовать и приобрести вина латвийских виноделов.

 Дегустация сидра и вина. Открыто в летний сезон. В зимний сезон дегустация в сидрарне Sables возможна по предварительной записи.

25 PLOSTKROGS

ул. Иммулас, Маткуле, Аобаская волость, Талсинский край, GPS 57.02100, 22.645592 T: +371 29196494
plostkrogs@gmail.com
Fb: plostkrogs

Построенный в XVII веке Plostkrogs расположен в древней долине Абава. Здесь можно насладиться премиальными блюдами и активным отдыхом в сказочном лесу, поспать в одном из уютных номеров гостевого дома, а вечером расслабиться в бане с массажем и другими процедурами.

 Подают сидр Sables.

26 ЗАМОК КАЛНМУЙЖАС

Кандавская волость, Кандавский край, GPS 57.011759, 22.659124 T: +371 26699033
kalnmuizaspils@gmail.com
www.kalnmuizaspils.lv
Fb: kalnmuizaspils

Из здания усадьбы, расположенной в древней долине Абава, открывается вид на аблавоный сад, разбитый на склоне. Элегантная гостиница с просторными залами для проведения торжеств и рестораном. Гостицы меню ресторана включают фрукты и овощи, выращенные в приусадебных садах, дичь и грибы из Курземских лесов, мисо, ррани, форель и копий сыр из хозяйства края, а также хлеб, который пекут на кухне ресторана.

 Предлагает сидр Abavas.

27 JAUNMOKU DĀRŽI

„Vecgriņš”, Тукумс, GPS 56.982072, 23.036450 T: +371 25806545
jaunmoku@gmail.com
Fb: jaunmoku

Jaunmoku dārži – предприятие семьи Kaleyšos, которая на протяжении уже почти 20 лет выращивает недалеко от Яунмоко замка качественные латвийские фрукты. Сидр Jaunmoku изготовлен на 100% из отборных яблок собственных садов хозяйства.

 Один из членов семьи в Латвии изготавливает по традиционной технологии шампунезу и выдержанный в темных и прохладных погребах в течение 12-24 месяцев. Признан лучшим сидром страны на Латвийском конкурсе вина и сидра в 2016 и 2019 годах. Групповая экскурсия по Яунмоко саду и дегустация.

28 ЗАМОК ЯУНМОКУ

Замок Яунмоку, Тульская волость, Тукумский край, GPS 56.982039, 23.053306 T: +371 26187442
info@jaunmokupils.lv
www.jaunmokupils.lv
Fb: JaunmokuPils

Замок Яунмоку, расположенный в 75 км от Риги, был построен в 1901 году как охотничий замок мэра Риги Джорджа Армистеда. Здесь открыт семейный ресторан, где для приготовления блюд выбирают натуральные продукты и сырье крестьянских хозяйств и местных мастеров.

 Подают сидр Jaunmoku.

29 CORNER'S

ул. Пилс, 13, Тукумс, GPS 56.965419, 23.159707 T: +371 24249402
corners.kafe@gmail.com
Fb: CORNERSKafejnicā

Оригинальные блюда мировой кухни в эстетическом и современном исполнении, приятная атмосфера.

 Подают сидр Jaunmoku и продукцию виноделни Abavas.

30 СЕМЕЙНАЯ ВИНODEЛЬНЯ AVAVAS

„Kalējkārti”, Тампская волость, Шкумский край, GPS 56.91031, 23.218544 T: +371 26630022, 29.125518 liene.sandere@abavas.lv
www.abavas.lv
Fb: abavas.vinadaritava

Органический яблочный сидр площадью 4 гектара между старинными садами, сохранившимися еще с советских времен пришлошлыми сортами яблок. Осенью хозяйка приглашает принять участие в сборе урожая, а в мае – в сборе плодов цветения яблок.

 Отличительная особенность сидра Abavas – их явная северная нота: это классическое наследие Старого Света, дополненное северными сортами растений. Две продукции характерны: плодово-ягодный сидр и сидр с творческим сочетанием. Посещение производства, дегустация. Сидры, вина и другие напитки можно приобрести круглый год в магазине при производстве.

31 VALGUMA PASAULE

„Valguims” – 2, Смardская волость, Энгурский край, GPS 56.99025, 23.31550 T: +371 26535419
info@valgumapasaul.lv
www.valgumapasaul.lv
Fb: Valguma Pasaulē

Центр отдыха Valguma pasaule создан как лесной оазис у озера, способствующий хорошему самочувствию. «Босоногой тропой» протяженностью 1,2 км. Гостиница, ресторан, зал для семинаров, баня с бадьей и комнатами отдыха, оздоровительный ритуал, арт-пространство в лесу, прокат лодок и места для пикника. Ресторан предлагает как изысканные блюда, подаваемые в стеклянном зале, так и суп, приправленный на костре.

 Подают сидр из виноделни Abavas.

32 BERMUDAS

Рагациемс, Jūrnīeki, Лапмежицкая волость, Энгурский край, GPS 57.02677, 23.48822 T: +371 2006325
info@bermudas.lv
www.bermudas.lv
Fb: restoransbermudas

Семейный рыбный ресторан находится в Рагациемсе, на 12,5 км шоссе Юрмала – Талси. Повара ресторана специализируются на приготовлении как традиционных рыбных блюд прибрежной кухни, так и блюд мировой кухни. Предлагаемые блюда латвийской кухни: ассорти закусок из сельди, жареное филе камбала, рыба со сливками, попка из ованых хлопьев с ягодным соусом.

 Подают сидр семейной виноделни Abavas.

33 SKUDRAS

ул. Сенгас, 1, Рагациемс, Лапмежицкая волость, Энгурский край, GPS 57.02446, 23.492536 T: +371 29465745
agnese.skudra@e-apello.lv
Fb: satiksanasvietaSkudras

Магазин-кафе Satikšanās vieta Skudras находится на рыбном рынке в Рагациемсе и предлагает латвийские, мясные и закуские ассорти, а также другие кулинарные деликатесы из домашних продуктов. Это место встречи, традиционное для рынка, где покупатели издана встречались продавцы собственной продукции. В теплый сезон действует открытая терраса.

 В кафе предлагают сидр Sables.

34 STALLIS

Лапмежицис, шоссе Талсу-Юрмала, GPS 56.99325, 23.51654 T: +371 2981919
meiere.diana@gmail.com
Fb: Kafejnica-Stallis

Кафе Stallis находится в Лапмежицисе, на 3,5 км шоссе Юрмала – Талси. “Плосидышис морем и природой, вы можете воспользоваться современным хозяйским вкусом и салатом, открыть для себя разнообразие вкусов латвийской кухни.

 Предлагает сидр Sables.

35 NEPTŪNS

Яункемеру цехлш, 1, Юрмала, GPS 56.97510, 23.55683 T: +371 29993919
dace@restoransneptuns.lv
www.restoransneptuns.lv
Fb: restaurantsneptuns

Самый старый ресторан в Юрмале, история которого насчитывает почти 50 лет, находится в долине реки Земейте. Здесь можно насладиться морским воздухом и шестелом сосен. Широкий выбор блюд гриль, которые на протяжении всего года готовятся на открытом огне. В специальное предложение входят: вкусный оладьи с малосольным лососем, жюльен, салат из говяжьего языка и суп жарчо.

 Подают сидры Sables и Abavas.

36 PIE MĀMIŅAS

проспект Меллужу, 11, Юрмала, GPS 56.963294, 23.777223 T: +371 25780480
piemaminas@gmail.com
Fb: piemaminas

Семейный ресторан у Меллужской эстрады – в Юрмале, в 27 км от Риги. Предложение европейской и латвийской кухни на все приемы пищи: супы, дичь, салаты, основные блюда, выбор десертов и уютная атмосфера.

 Подают сидр Tālavas.

37 36. LĪNIJA

ул. Базилицас, 2b, Дубульты, Юрмала, GPS 56.972082, 23.769401 T: +371 22010598
reservation@36line.com
www.36line.com
Fb: 36.Linerestaurant

Открытая кухня ресторана позволяет посетителям следить за заготавливающим шиф-поваром, одним из основных элементов которого является огонь – на углях готовят рыбные и мясные блюда гриль. Шиф-повар Лаурис Алексеев. На протяжении трех лет подряд 36. Līnija удостоивался оценки «Лучший ресторан Юрмале».

 Подают сидр Tālavas.

38 VILLA JOMA

ул. Иomas, 90, Юрмала, GPS 56.974527, 23.811277 T: +371 7771999
info@villajoma.lv
www.villajoma.lv
Fb: HotelVillaJoma

Небольшая уютная гостиница с рестораном в самом центре Юрмале – в деревянном доме на главном променаде. Ресторан предлагает блюда интернациональной кухни. Блюда могут быть поданы на террасе, с которой открывается великолепный вид на город.

 Предлагает сидр Tālavas.

39 LAIVAS

проспект Виенибас, 36, Юрмала, GPS 56.974399, 23.862355 T: +371 26689373
restoranslavas@gmail.com
www.restoranslavas.com
Fb: restoranslavas

Ресторан, расположенный на берегу Лиелупе в Юрмале, предлагает современную латвийскую кухню, местные продукты. Специальное предложение ресторана – чплености, приготовленные с соблюдением традиций и на основе многолетнего опыта. Ресторан включен в престижный путеводитель Nordic Wild Guide и вошел в топ-30 латвийских ресторанов 2019 года.

 Предлагает сидр из семейной виноделни Abavas.

40 TITURGAS STĀSTI

проспект Узварас, 1С, Балочки, Кекавский край, GPS 56.882089, 24.150475 T: +371 2717815
Fb: titurgasstasti

Кафе в Балочки – в 11 км от Риги. Широкий ассортимент блюд на любой вкус: от завтраков и закусок до разнообразных основных блюд как местной, так и европейской кухни. Особенно душевное место для семей с малышами.

 Подают сидр Tālavas.

41 PARKS

ул. Кр. Барона, 3, Елгава, GPS 56.652980, 23.723323 T: +371 63024188
banketi@restoransparks.lv
www.restoransparks.lv
Fb: parksbanketi

Гриль-бар и ресторан. Позитивная и успешная атмосфера. Ресторан для семейного отдыха с игровым уголкам и специальными блюдами для детей. При создании меню шеф-повар выбирает в основном латвийские продукты.

 Предлагает сидр Tālavas.

42 ZAĻĀ ZEME

ул. Райня, 35, Елгава, GPS 56.645536, 23.712578 T: +371 23 771 999
info@zalazeme.eu
www.zalazeme.eu

Магазин в Елгаве предлагает органические, натуральные продукты питания, продукты, полезные для детей, продукты без глютена, экологически косметичеки и чистящие средства. В ассортименте продукция латвийских крестьян и отечественных производителей, изготовленная из натурального сырья.

 Можно купить сидры Kables, Abavas и продукцию виноделни Lauskis.

43 AIZVĒJI

проспект Юрас, Звэйниекциемс, Саулкрастский край, GPS 57.23666, 24.408737 T: +371 2654 7055
info@aizveji.lv
www.aizveji.lv
Fb: aizveji

Гостевой дом Aizveji находится всего в 50 км от Риги и в 200 м от песчаного берега Видземского побережья – в тихой, живописной, ухоженной местности. Комплекс для проведения торжеств и отдыха, теннисный корт, накрывают столы для мероприятий. Бревенчатый дом с двумя банкетными залами и уютными комнатами. Летнее кафе расположено отдельно от гостевого дома.

 Предлагает сидр Tālavas.

44 PINE RESORT

ул. Ригас, 28, Саулкрасты, GPS 57.238390, 24.398127 T: +371 67 951 960
info@pineresort.lv
www.pineresort.lv
Fb: PineResortSaulkrasti

Современная и элегантная гостиница европейского уровня на Видземском побережье – всего в 50 км от Риги, в тихой и зеленой части города Спва и ресторан Pīno. Традиционные блюда местной и европейской кухни.

 Подают сидр Tālavas.

45 GASTROBĀRS KLAIPS

ул. Гауяс, 8, Адажи, Адажский край, GPS 57.076597, 24.322952 T: +371 25677725
klaipsgastropub@gmail.com
www.klaipsgastropub.lv
Fb: klaipsgastropub

В предложении – мировой стритфуд и современная латвийская кухня, мясные, рыбные и вегетарианские блюда, широкий ассортимент напитков, современный интерьер.

 Предлагает сорта сидра талавского производства, полушоу яблочный и полушладкий яблочно-цидониевый.

46 KONTIKI

ул. Вейупес, 2, Вейприедс, Адажский край, GPS 57.078141, 24.332451 T: +371 22306654
info@kontiki.lv
www.kontiki.lv
Fb: kontikilv

Кафе со свободной атмосферой в Адажи. С террасы открывается вид на берега реки Вейупе и красивые закаты. В предложении современная мировая кухня: салаты, закуски, супы, сытные основные блюда, бургеры и освежающие напитки.

 В ресторане и баре можно насладиться сидром Tālavas.

47 RĀMKALNI

„Витинькални”, Инчуковский край, GPS 57.12514, 24.65868 T: +371 29100280
info@ramkalni.lv
www.ramkalni.lv
Fb: ramkalni

Парк отдыха Rāmkalni расположен на шоссе Мурьяни – Вална (A3), в долине реки Гауля. Возможность покататься на лыжах зимой, летом – на велосипедах и лодках имеется родельная трасса. В ресторане и бистро подаются блюда как латвийской, так и западноевропейской кухни. В магазине можно приобрести сельские продукты.

 Можно купить сидры Mr. Plūme, Sables и Abavas.

48 RAGANAS BURGERS

„Ceļtekas”, Рагана, Кримулдская волость, Кримулдский край, GPS 57.185777, 24.715369 T: +371 20007776
raganasburgers@gmail.com
Fb: raganasburgers

Ресторан-бургерная на приотвлении в Рагане, предлагает современные латвийские бургеры из 100% латвийской говядины, отборных пиццах и натуральном картофеле фри.

 К блюду можно заказать сидр Tālavas.

49 EKLĒRS

ул. Пилс, 1, Сигулда, GPS 57.154000, 24.852828 T: +371 67972663
eklers@eklers.lv
www.eklers.lv
Fb: eklerssigulda

Гостеприимное кафе и кондитерская в самом центре Сигулды. В предложении: оладьи, сыты и другие горячие блюда, булочки и пирожные.

 Предлагает сидр Tālavas.

50 MISTERS BISKVIĒTS

ул. Аускеля 9, Сигулда, GPS 57.153736, 24.852598 T: +371 67976601
info@mrbskvits.lv
www.mrbskvits.lv
Fb: MrBiskvits

Популярное кафе в центре Сигулды напротив железнодорожного вокзала. Предлагают завтраки, салаты, закуски, основные блюда. Натуральные, вкусные кондитерские и кулинарные изделия.

 Предлагает сидр Tālavas.

51 SIGULDA

ул. Пилс, 6, Сигулда, GPS 57.155433, 24.852415 T: +371 67972263
info@hotelsigulda.lv
www.hotelsigulda.lv
Fb: HotelSigulda

Гостиница в центре Сигулды с номерами в исторической или современной части здания. Ресторан с красивой летней террасой предлагает насладиться меню, составленным поваром Айгаром Шавейсом, в котором классика европейской кухни встречается с вкусами современных латвийских блюд.

 В ассортименте сидр Tālavas.

52 ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ ZILVER

Капнабейтес, ул. Саптарова, 33, Сигулдский край, GPS 57.162820, 24.85193 T: +371 26320208
info@zilver.lv
www.zilver.lv
Fb: Zilver.lv

Производство напитков Zilver – семейное предприятие, на котором работают все члены этой семьи. Уже 25 лет Zilverс занимается садоводством, выращивая яблоки и груши. Сегодня они производят сидры из плодов диких и окультуренных яблона, а также из цидони (японской айвы).

 В саду растут яблоны около 80 различных сортов, некоторые были специально отобраны для изготовления сидра. Сидр производится дегустация сидра и вин, с закусками. Летом на деревьях можно увидеть «плененные яблоки» – выращенные в бутылках и запечатые яблочным бренди.

53 EZERI SPA

„Ezeri”, Сигулдский край, Сигулдская волость, GPS 57.132032, 24.854167 T: +371 67978009
info@hotelezeri.lv
www.hotelezeri.lv
Fb: SpaHotelEzeri

Красивые окрестности, спа-процедуры, проживание, питание, конференц-залы. Ресторан Sabalaki обещает нечто незабываемое и особенное в меню каждого сезона.

 В предложении – яблочный полушоу и яблочно-цидониевый полушладкий сидр. Блюда, напитки из расположенной неподалеку виноделни Zilver.

54 МАЛПИЛССКАЯ УСАДЬБА

ул. Пилс, 6, Малпилс, GPS 57.006558, 24.949078 T: +371 67103555
info@malpilsmuiza.lv
www.malpilsmuiza.lv
Fb: MalpilsMuiza

Выдающийся памятник архитектуры, характерный для эпохи классицизма, исторический музей, роскошная гостиница на 22 номера, ресторана дурианов – и место для проведения праздничных мероприятий. Ресторан Малпилсской усадьбы снова вошел в топ лучших ресторанов Латвии благодаря шеф-повару Аде Табарне.

 Предлагает сидр Sables.

55 ВИНODEЛЬНЯ LIGATNES

ул. Спринго, 3, Лигатне, GPS 57.233142, 25.041899 T: +371 26521467
ligatnesvinadaritava@gmail.com
www.ligatnesvinadaritava.lv
Fb: ligatnesvinadaritava

Лигатненские вина и сидр производятся из фруктов, ягод, растений и цветов, выросших на территории Национального парка «Гауля». Хозяйка предлагает попробовать сидр и другие напитки в романтической атмосфере при свечах в подвалах-пещерах Лигатне (около 30 минут).

 Из выращенных в собственном саду сортов сидра, Līgatne и зимних сортов производят яблочный сидр и яблочный ледяной сидр. Дегустация вина и сидра. Возможность приобрести продукцию на месте – на протяжении всего года и без предварительной записи.

56 ДОМ ПОВАРОВ В ЛИГАТНЕ

ул. Еривибас, 2, Лигатне, GPS 57.23640, 25.04130 T: +371 27331222
info@dabasgarsa.lv
www.dabasgarsa.lv
Fb: pavarumaja

Цель дома поваров – узнать и открыть уникальные вкусы и опыт нашего региона. Приверженцы философии slow food, поддерживают местных крестьян и производителей.

 Познайте многообразие и сочетание сидра с различными блюдами. Сидры виноделни Līgatnes Vīna daritava.

57 CAFE 2 LOCALS

ул. Ригас, 24а, Цесис, GPS 57.311418, 25.270556 T: +371 28811774
cafe2locals@gmail.com
Fb: Cafe2Locals

Блюда готовят из латвийских продуктов. Меню меняется в зависимости от сезона, чтобы гости могли насладиться сезонными блюдами. С 2007-годушней застеленной террасой открывается живописный вид на сердце Цесиса – площадь Року.

 Предлагает сидр Sables.

58 PRIEDE

ул. Ригас, 27, Цесис, GPS 57.311292, 25.270703 T: +371 27212177
kafepriede@gmail.com
Fb: kafepriede

Уютное современное кафе в старой части Цесиса. Паста, «наши Будды», картофельные оладьи, бургеры, десерты, а также другие вкусные и полезные блюда. Летняя терраса.

 Можно попробовать сидр Tālavas.

59 H.E. VANADZIŅŠ

ул. Ригас, 15, Цесис, GPS 57.311739, 25.272609 T: +371 24747177
info@vanadzinaarestors.lv
www.vanadzinaarestors.com
Fb: VanadzinaRestorans

Место, где можно насладиться архитектурой Цесиса и трапезой в северном стиле. В творческом исполнении шеф-повара Вас ждут популярные продукты северных стран: форель, мисо, лося и оленя, лисички, лесные ягоды, различные копченые и приготовленные с дымком блюда, а также блюда интернациональной кухни.

 В ассортименте сидр Tālavas.

60 VALMIERMUIŽAS ALUS

ул. Дзиняву, 2, Валмиермужа, Буртнийский край, GPS 57.55575, 25.43125 T: +371 27267468
info@valmiermuiza.lv
Fb: valmiermuiza

Место, где можно насладиться архитектурой Цесиса и трапезой в северном стиле. В творческом исполнении шеф-повара Вас ждут популярные продукты северных стран: форель, мисо, лося и оленя, лисички, лесные ягоды, различные копченые и приготовленные с дымком блюда, а также блюда интернациональной кухни.

 Любители сидра могут попробовать и приобрести сидры Tālavas, Mūrbūdu, Abavas, Abūla и Nauksēnu.

61 WEINGUT NAUKSĒNU

„Sāulesvārti”, Наукшени, Наукшениская волость, Наукушский край, GPS 57.88477, 25.447396 T: +371 26644161
nauksenuvinai@inbox.lv
www.nauksenuvini.lv
Fb: nauksenuvini

Органическое хозяйство производит сидр и вино с 2012 года. Культивируют в Балтии сад райских яблок площадью 6 гектаров, в котором выращивают около 20 различных сортов райских яблок – всего около 2000 деревьев. Производство сидра и вина расположено в каменном здании, построенном в XIX веке, – бывшей корчме Tilakrogs, где и проходит дегустация.

 Райское яблоко придает особый вкус, характерный только для сидра Nauksēnu. Дегустация сидра доступна и напиток с закусками. Продукцию можно приобрести на месте – в магазине при производстве. Осенью проводится совместный сбор райских яблок.

62 CIDRE-MOSTEREI MŪRBŪDU

„Klētņieki”, Эргемская вол., Валкский край, GPS 57.81350, 25.81722 T: +371 26643263
murbudu@enomalaiskiss.lv
www.murbuduvalkismozello.lv
Fb: murbudu

Производство расположено в старинном каменном здании, рядом с развалинами древнего замка Ливонского ордена. Неподалеку разбиты экспериментальные яблоневые сады, а яблоки – преимущественно старые сорта советских времен. Производство Murbūdu сотрудничает с местным хозяйством.

 Здесь экспериментируют со вкусами (мед, ягоды, имбирь и специи) и методами приготовления сидра (выдержанный в дубовых бочках, выдержанный сидр, мацоницизация, ферментация, брожение, с применением пивных дрожжей). Экскурсия на производство с дегустациями и тематическими мастер-классами от хозяйки.

63 СИДРОВАРНЯ ABULS

„Laucspriņši”, Валкнская волость, Спилитенский край, GPS 57.359902, 25.939750 T: +371 29754016
sidsr@abuls.lv
www.abuls.lv
Fb: sidsrAbuls

Сидровый погребок Abuls и яблочный сад, разбитый близ Смилтене, –верху по течению реки Abuls. Одна из старейших и самых маленьких сидрарен Латвии. В яблоневом саду насчитывается около 400 сортов яблона, характерных для Северного Видземе. Также здесь растут пригодные для производства сидра