BALTIJAS SIDRA TERUĀRA* KARTE

Igaunija · Latvija

balticcider.com

@baltic_cider @balticcider

Teruā (terroir – franču val.): vietas, dabas un cilvēku radīto apstākļu kopums, kas piešķir sidram tā unikālo raksturu.

KAS IR BALTIJAS SIDRS

Atsvaidzinošs, aromātisks sidrs ar spirgtu ābolu skābumu un zemu cukura saturu.

Šī ir pirmā Baltijas sidra teruāra karte. Reģiona unikālo teruāra raksturu veido:

- jauna sidra darīšanas tradīcija
- daudzveidīgas ābolu šķirnes
- augļkopības tradīcijas
- drosmīgi eksperimenti
- vēss klimats

TERUĀRA REĢIONI

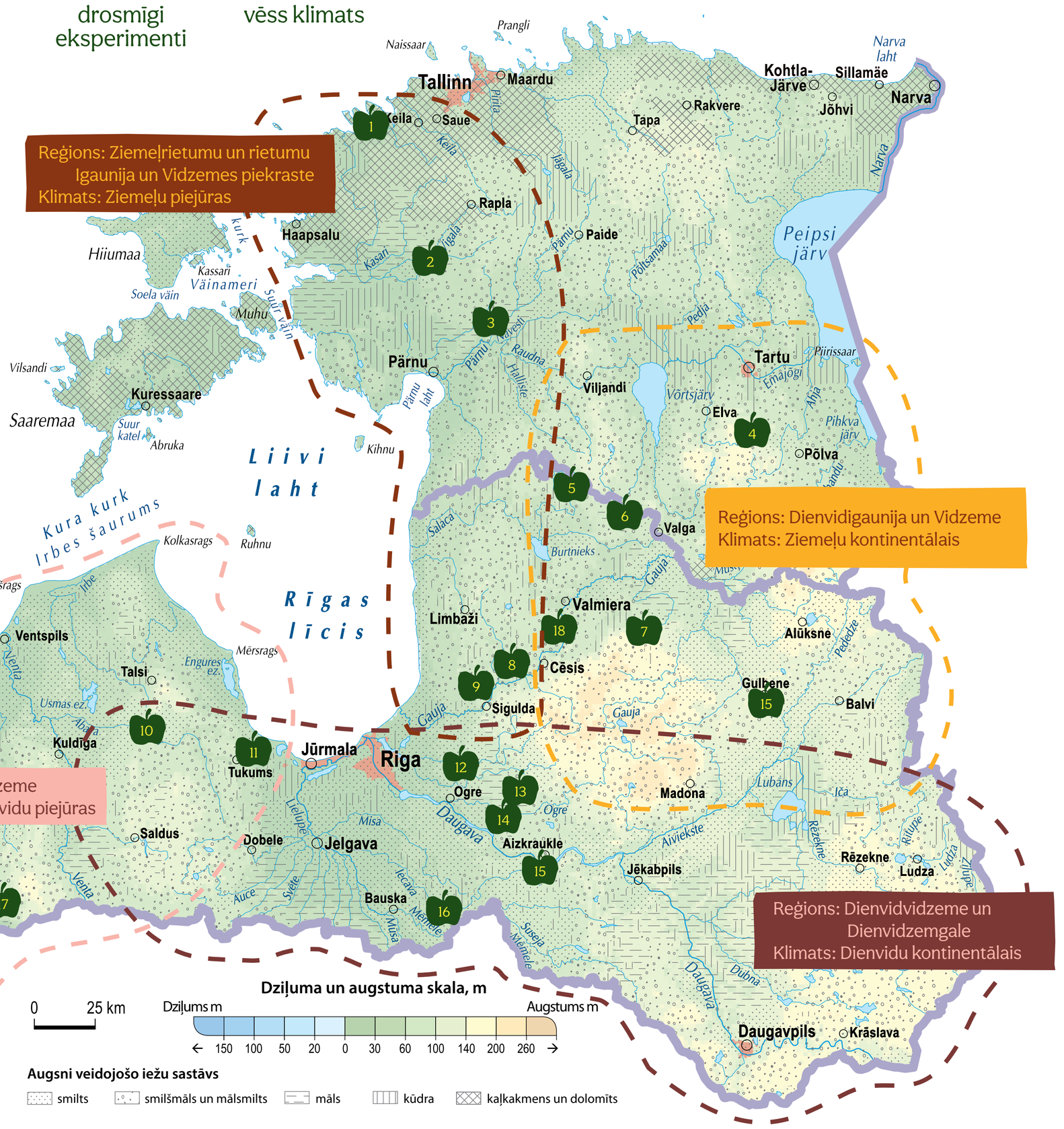


Latvija un Igaunija iedalīta četros teruāra reģionos, par pamatu ņemot klimata atšķirības virzienā no dienvidiem uz ziemeļiem, kā arī piejūras un kontinentālā klimata ietekmi.

Teruāra reģioni

	Ziemeļrietumu un rietumu Igaunija un Vidzemes piekraste Ziemeļu piejūras klimats	Kurzeme Dienvidu piejūras klimats	Dienvid-igaunija un Vidzeme Ziemeļu konti-nentālais klimats	Dienvid-vidzeme un Dienvid-zemgale Dienvidu konti-nentālais klimats
Vidējā gaisa temperatūra, °C	5.9–6.8	6.8–7.9	6.1–6.5	6.7–7.2
Gada nokrišņu daudzums, mm	701–756	693–695	656–726	581–733
Nokrišņi maijā–septembrī, mm	330–345	303–343	332–370	304–362
Pozitīvo temperatūru summa, °C	2638–2867	2658–2950	2607–2696	2735–2826
Efektīvo temperatūru summa, °C	2442–2670	2580–2748	2589–2621	2678–2730
Veģetācijas perioda ilgums, dienas	189–199	approx. 214	196–214	approx. 214
Aktīvo temperatūru summa, °C	2022–2255	2197–2301	2217–2243	2283–2316

Klimata normas (1990–2020), kas iegūtas no tuvākajām meteoroloģiskajām stacijām.



SIDRA DARĪTAVAS

IGAUNIJA

1 KLOOSTRIMETSA
Korjuse-Vanapere, Määra küla,
Lääne-Harju vald, 76010
Harjumaa, Eesti
T: +372 56671118
E-pasts: info@kloostrimetsa.eu
kloostrimetsa.eu

2 JAANIHANSO
Õuna, Kaelase küla,
Põhja-Pärnumaa, 87215
Pärnu maakond, Eesti
T: +372 5120874
E-pasts: cider@jaanihanso.ee
ciderhouse.ee

3 TORI
Siidritalu, Jõesuu, 86802
Pärnu maakond, Eesti
T: +372 56691744
E-pasts: info@siidritalu.ee
siidritalu.ee

4 KODAS
Siidrikoda, Valgjärve,
63419, Põlvamaa, Eesti
T: +372 53311618
E-pasts: info@kodas.ee
kodas.ee

LATVIJA

5 NAUKŠĒNU VĪNA DARĪTAVA
"Saulesvārti", Naukšēni,
Valmieras nov., LV-4244, Latvija
T: +371 26641461
E-pasts: nauksenuvini@inbox.lv
nauksenuvini.lv

6 MŪRBŪDU SIDRS
"Klētnieki", Ērģeme,
Ērģemes pag., Valkas nov.,
LV-4711, Latvija
T: +371 25594086
E-pasts: murbudu@nenormalssidrs.lv
nenormalssidrs.lv

7 ABULS
"Vecspreniši", Launkalnes pag.,
Smiltenes nov., LV-4729, Latvija
T: +371 29754016
E-pasts: sidrs@abuls.lv
abuls.lv

8 LĪGATNES VĪNA DARĪTAVA
Spriņģu iela 3,
Augšligatne, LV-4108, Latvija
T: +371 26521467, +371 28602642
E-pasts:
ligatnesvinadaritava@gmail.com
ligatnesvinadaritava.lv

9 ZILVER DZĒRIENU DARĪTAVA
"Pīlādži", Saltavota iela 30,
Kalnabeites, Siguldas pag.,
Siguldas nov., LV-2150, Latvija
T: +371 26320208
E-pasts: info@zilver.lv
zilver.lv

10 SABILES SIDRS
Rīgas iela 22,
Sabile, LV-3294, Latvija
T: +371 61301707, +371 61301701
E-pasts: info@sabilessidrs.lv
sabilessidrs.lv

11 ABAVAS
"Kalējkrāmi", Slampes pag.,
Tukuma nov., LV-3133, Latvija
T: +371 26630022
E-pasts: degustacijas@abavas.lv
abavas.lv

12 TURKALNES MUIŽA
"Turkalne", Turkalne,
Ogres nov., LV-5015, Latvija
T: +371 26355554
E-pasts: info@turkalnesmuiza.lv
turkalnesmuiza.lv

13 LAUSKIS
"Lauski", Lēdmanes pag.,
Ogres nov., LV-5011, Latvija
T: +371 26052137
E-pasts: vins.lauskis@gmail.com
lauskissidrs.lv

14 MR. PLŪME CIDERY
"Zīles", Jumpravas pag.,
Ogres nov., LV-5022, Latvija
T: +371 28465427, +371 29631631
E-pasts: sidrs@mrplume.lv
mrplume.lv

15 TĀLAVA (Aizkraukle)
"Tālavas", Daudzeva,
Daudzeses pag., Aizkraukles nov.,
LV-5111, Latvija
T: +371 28325269
E-pasts: cider@talava.lv
talava.lv

15 TĀLAVA (Gulbene)
Brīvības iela 22,
Gulbene, Latvija
T: +371 28325269
E-pasts: cider@talava.lv
talava.lv

16 PIENJĀŅI
"Pienjāņi", Skaistkalnes pag.,
Bauskas nov., LV-3924, Latvija
T: +371 29167333
E-pasts: martins@pienjani.lv
jepis.lv

17 HERBSTS CIDERY
Miera iela 3, Gramzda,
Dienvidkurzemes nov.,
LV-3486, Latvija
T: +371 26159390
E-pasts: info@herbsts.lv
herbsts.lv

18 BEVERĪNAS DZĒRIENI
"Ābols", Trikātas pag.,
Valmieras nov., LV-4731, Latvija
T: +371 29629654
E-pasts: info@beverinasdzerieni.lv
beverinasdzerieni.lv

www.balticcider.com

Interreg
Co-funded by the European Union
Estonia – Latvia
Baltic Cider

BALTIJAS SIDRA TERUĀRA* KARTE

Igaunija · Latvija

balticcider.com

@baltic_cider @balticcider

Teruā (terroir - franču val.): vietas, dabas un cilvēku radīto apstākļu kopums, kas piešķir sidram tā unikālo raksturu.

SIDRA ĀBOLI

SALDS — SKĀBS

Baltijas sidru ražo no dažādām ābolu šķirnēm.
Igaunijā un Latvijā sidra ražošanai visbiežāk izmanto šīs 34 šķirnes:



SALDS

Pūres Sidrābols

Jauna Latvijas šķirne salda sidra ražošanai; vidējs tanīnu saturs, samērā agrs nogatavošanās laiks.



Dabinett

Klasiska rūgteni salda sidra ābolu šķirne; Baltijas apstākļos var būt nepietiekami ziemcietīga.



H-4-03-21

Vēlīns sidra ābols ar zemu skābju un vidēju tanīnu saturu.



H-17-05-22 (Sliņķis)

Sarkanalapu kolonnveida krebu ābele ar smalku aromātu un zemu skābju saturu.



Merrigold

Glezni, gardi un aromātiski rudens āboli; saldi, ar nelielu skābumu.



H-16-97-86

Vēlins deserta un sidra ābols ar patīkamu saldskābu garšu un zemu tanīnu saturu.



Auksis

Populāra ābolu komercšķirne ar ļoti labu saldskābu garšu; lietojami no septembra līdz martam.



Ritika

Igaunijā izveidota krebu ābele ar augstu cukuru un zemu līdz vidēju tanīnu saturu, kā arī savdabīgu aromātu.



Kuku

Igaunijā izveidota krebu ābele ar ļoti saldiem augļiem un zemu tanīnu saturu.



Põltsamaa Taliõun (Peltsamā)

Igaunijas vietējā šķirne ar maigu saldskābu garšu un patīkamu aromātu.



Rudens svītrainais (Vidzemes Grāvenšteins , Sügisjoonik)

Tradicionāla Baltijas šķirne; atbilstošā gatavībā augļi ir aromātiski un ar labu saldskābu garšu.



Maimu

Vēlīna Igaunijas šķirne ar maziem, aromātiskiem augļiem un skābeni saldu garšu.



Tellissaare

Vēlīna deserta ābolu šķirne ar saldiem, stingriem, kraukšķīgiem augļiem, ar nelielu skābumu.



Vidzemes Zelta Renete (Liivi Kuldrenett)

Tradicionāla Baltijas šķirne ar saldiem, aromātiskiem augļiem, kas nogatavojas rudenī.



Liivika

Jauna Igaunijas šķirne, līdzīga 'Liivi Kuldrenett', taču koki ir mazāki un augli uzglabājas ilgāk. Tie ir suligi, ar saldskābu garšu.



Cidross (Nr.19-97-154)

Kraupja izturīgs sidra ābols ar sabalansētu garšu un vidēju tanīnu saturu; nogatavojas vēlu.



Kerr

Vēlīns krebu ābols; sula ir ļoti aromātiska, tumši sarkana, ar samērā augstu skābju saturu.



Sīpoliņš (Liivi Sibulõun)

Tradicionāla Baltijas šķirne ar maziem, saldiem un aromātiskiem augļiem, taču samērā zemu sulas iznākumu.



Sinap Orlovsky

Komerciāla šķirne ar lieliem, suligiem augļiem, kas nogatavojas vēlu un pilngatavībā iegūst saldskābu garšu.



Pepin Shafranny (Safrāna Pepiņš)

Bieži sastopams vecos augļu dārzos; augļi ir nelieli, stingri, ar dzeltenu mīkstumu un saldskābu garšu.



Melba

Agrīna deserta ābolu šķirne ar maigu, izteikti aromātisku, saldskābu garšu.



Bohnapfel (Reinas Pupu ābele)

Tradicionāli audzēta šķirne, kas nogatavojas ļoti vēlu; sidra darīšanai ābolus izmanto pēc saldēšanas.



Talvenauding

Igaunijas šķirne ar labu saldskābu garšu un patīkamu aromātu; nogatavojas rudenī.



Dobeles Sidrābols (DI-93-4-14)

Vēlins sidra ābols ar augstu skābju un vidēju tanīnu saturu.



Auce

Sarkanalapu krebu ābele ar gardu, pievilcīgu skābeni saldu sulu un vidēju tanīnu saturu.



Veiniõun

Igaunijas šķirne ar lieliem augļiem, rozā mīkstumu un skābeni saldu garšu; atlasīta sulas ieguvei.



Hyslop

Sena krebu ābeļu šķirne ar augstu cukuru un skābju attiecību un augstu tanīnu saturu, taču zemu sulas iznākumu.



Remo

Vēlīna, skābeni salda sulu ābolu šķirne, populāra Vācijā; Baltijas apstākļos var būt nepietiekami ziemcietīga.



Quaker Beauty

Sena krebu ābeļu šķirne ar sabalansētu garšu un zemu tanīnu saturu, taču gaišie augļi ir jutīgi pret iespiedumiem.



Lietuvas Pepiņš (Leedu Pepin, Glogierowka)

Sena šķirne ar ļoti suligiem, glezniem augļiem un sabalansētu skābeni saldu garšu.



Antonovka

Tradicionāla šķirne ar skābiem, aromātiskiem augļiem; nogatavojas rudenī.



Malus prunifolia Nr.9 (Yellow Chinese crab)

Atlasīts plūmjlapu ābeles klons ar augstu cukuru un skābju saturu.



Raganas Sarkanais

Vēlīna sarkanalapu krebu ābele ar aromātiskiem, skābiem augļiem un augstu antociānu saturu.



SKĀBS

Dzeltenais Skābais krebs

Vēlīna krebu ābele ar ļoti augstu skābju un polifenolu saturu.

VAIRĀK INFORMĀCIJAS PAR SIDRA ĀBOLU ŠĶIRNĒM

GARŠAS

Mēs papildinām savus sidrus ar jaunām garšas niansēm, izmantojot tikai dabiskas sastāvdaļas – ogas un augļus, to sulas, apiņus, pļavas ziedus un rūpīgi izvēlētus augus.

AUGĻKOPĪBA

- No integrētas apsaimniekošanas līdz dārziem, kuros dominē dabiskie procesi.
- Daudzi dārzi tiek apsaimniekoti atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecības principiem.
- Liela daļa ābolu tiek ievākta piemājas dārzos.
- Ābolus novāc ar rokām.

Sidra ābeles Latvijā un Igaunijā parasti potē uz vidēja auguma vai sēklaudžu potcelmiem, veidojot dārzus, kuros līdzās aug spēcīgi vecie koki un jaunāki, kompaktāki stādījumi.
Biežāk izmantotie potcelmi: jaunākajos dārzos izplatītākie ir MM 106 un B 118. Savukārt, vecākajos dārzos pārsvarā ir spēcīgas ābeles, kas potētas uz sēklaudžu potcelmiem, visbiežāk – 'Antonovka' sēklaudžiem.
Zari tiek apgriezti ļoti nedaudz un ne katru gadu. Mēslojums un augu aizsardzības līdzekļi tiek izmantoti minimāli. Daudzi dārzi faktiski tiek apsaimniekoti saskaņā ar bioloģiskās lauksaimniecības principiem, lai gan tiem nav bioloģiskās lauksaimniecības sertifikāta.
Zāli starp rindām pļauj, lai saglabātu bioloģisko daudzveidību, savukārt vecākiem kokiem dažkārt izmanto balstus.
Šāda ekstensīva, saudzīga dārzu apsaimniekošana ļauj āboliem dabiski veidot bagātīgu garšas buķeti, kas piešķir Baltijas sidriem to neatkārtojamo raksturu.

AUGSNES

Latvijā un Igaunijā sastopamas dažādas augsnes – no vieglām smilts augsnēm līdz auglīgākām māla un smilšmāla augsnēm. Tās lielākoties ir nedaudz skābas vai neitrālas, nodrošinot piemērotus apstākļus sidra ābolu audzēšanai. Igaunijas ziemeļos un rietumos kaļķakmens bagātās augsnes var ietekmēt augļu garšas nianses, piešķirot tām izteiktāku minerālo raksturu. Savukārt mērenais nokrišņu daudzums un ūdens izskalošanās procesi ietekmē augsnes sastāvu un īpašības visā reģionā.

ĢEOGRĀFIJA

Piejūras reģioni

Piejūras reģionos ir maigāks klimats, kas ļauj audzēt šķirnes ar zemāku ziemcietību un nodrošina garāku veģetācijas periodu, tomēr ziemas apstākļi tur ir nestabilāki un biežāk iespējami atkušņi.

Iekšzemes reģioni

Kontinentālajos iekšzemes apgabalos temperatūras svārstības ir izteiktākas – ziemas ir aukstākas, bet vasaras karstākas. Ziemas apstākļi parasti ir stabilāki, taču zemākas gaisa temperatūras var būt kritiskas noteiktām šķirnēm.
Neraugoties uz reģiona nelielo platību, vietējie laikapstākļi ievērojami atšķiras, veidojot katra dārza unikālo raksturu.

RELJEFS

Sidra dārzi parasti atrodas līdzenumos vai lēzenās nogāzēs, kas vērstas uz dienvidiem, dienvidaustrumiem vai dienvidrietumiem. Gan Latvija, gan Igaunija atrodas Ziemeļeiropas līdzenuma teritorijā, un reljefs ir līdzens, ar nelieliem pacēlumiem, kas reti pārsniedz 100 m augstumu.

- Igaunija: vidējais augstums virs jūras līmeņa ir aptuveni 50 m, un 90% teritorijas atrodas zemāk par 100 m.
- Latvija: 50% valsts teritorijas atrodas zem 90 m virs jūras līmeņa, bet 74% – zem 120 m.

PĒTĪJUMU REZULTĀTI

Lai izzinātu Baltijas sidra unikālo teruāru, sidrdari sadarbojas ar pētniecības institūtiem Latvijā un Igaunijā. Augsnes, augļu, sulas un sidra analīzes, kas uzsāktas 2024. gadā, palīdz veidot ideālo Baltijas sidra raksturu.

GALVENIE SECINĀJUMI:

- Baltijas sidros dabiski ir augsts skābju, īpaši ābolskābes, saturs, kas piešķir tiem izteiktu, zaļu ābolu raksturu un svaigumu.
- Ābeļu šķirņu izvēle: šķirnes ar augstu sulas iznākumu un augstāku cukura saturu ir labāk piemērotas kvalitatīva sidra ražošanai.
- Būtiski faktori aromāta un veiksmīgas fermentācijas nodrošināšanai ir rauga celms, fermentācijas temperatūra un barības vielu pieejamība.
- Skābuma regulēšana, izvēloties piemērotas šķirnes un nepieciešamības gadījumā izmantojot malolaktisko fermentāciju, var palīdzēt līdzsvarot Baltijas sidriem raksturīgo izteikto ābolskābes skābumu.

VEĢETĀCIJA

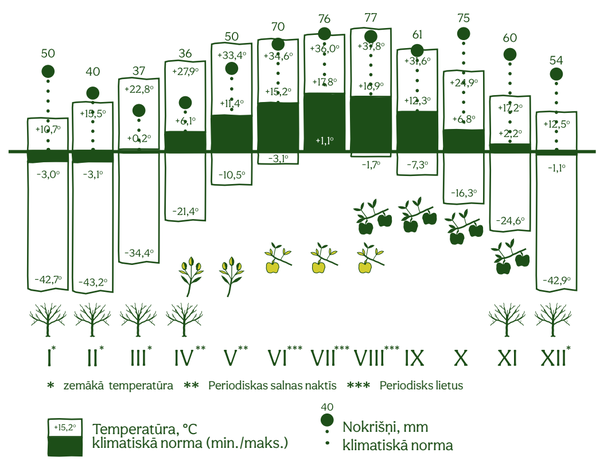
Vēsajā ziemeļu klimatā ābeles aug labi un dod bagātīgu ražu. Āboli nogatavojas lēni, attīstot daudzslāņainas garšas un aromātus. Pumpuru plaukšana reģiona dienvidu daļā sākas aprīlī, bet tālāk uz ziemeļiem – maijā, lai gan naktīs dārzos joprojām iespējamas salnas.
Baltijas vasaras ir gaišas, īsas un mainīgas – saules periodi ar temperatūru līdz +30 °C mijas ar nokrišņiem, palīdzot augļiem saglabāt svaigumu un raksturu.
Garie rudeņi un ilgstošie miera periodi veicina lēnu augļu īpašību attīstību, kas ir būtiski izteiksmīga sidra rakstura veidošanai.

KLIMATS

Īsais veģetācijas periods un zemā temperatūra ierobežo cukuru uzkrāšanos augļos, vienlaikus saglabājot augstu skābju saturu. Vēsā klimata apstākļos temperatūras svārstības un saules staru krišanas leņķis veicina polifenolu uzkrāšanos, kas bagātina sidra aromāta buķeti.
Dabiski zemāks cukura saturs ļauj noritēt pilnvērtīgam rūgšanas procesam, vienlaikus saglabājot mērenu alkohola saturu. Mūsu sidru alkohola saturs parasti ir no 4,5 % līdz 5,5 %.

VIDĒJAIS SAULES GAISMAS ILGUMS GADĀ: Igaunija - 1830 stundas; Latvija - 1700-2000 stundas

TEMPERATŪRA UN NOKRIŠŅI



SIDRA ĀBOLI

- Tradicionālās kulinārijas un deserta ābolu šķirnes
- Eiropas sidra ābolu šķirnes
- Baltijā selekcionētas sidra ābolu šķirnes - jauni eksperimentālie dārzi
- Krebu āboli
- Mežāboli (*Malus sylvestris*)
- Savvaļas sēklaudži

Dabīgu sidru vislabāk gatavot no saldskābām, saldskābi rūgtām šķirnēm ar augstu šķīstošo sausnas vielu saturu un mērenu tanīnu daudzumu.
Šķirnes bieži tiek sajauktas (veidotas kupāžas), lai panāktu vēlamo sulas īpašību līdzsvaru. Izcilas ražas gados sidru dara arī no vienas šķirnes ābolu sulas.

Vēlamais sulas sastāvs:

- >14 °Brix
- skābums 0.5–0.7%
- cukura/skābes attiecība 15–16
- polifenoli 50–200 mg/100 g
- tanīni 0.05–0.25%
- šķīstošais pektīns <64 mg/100 g

KAS RAKSTURO BALTIJAS SIDRU?

- ŠĶIRŅU DAUDZVEIDĪBA: Mēs izmantojam šķirnes, kas nav tik iecienītas ēšanai, kā arī savvaļas ābolus, radot unikālus garšas profilus.
- DABISKAIS SKĀBUMS: Vēsais klimats palīdz āboliem attīstīt dabisku, izteiktu skābumu, savukārt īpaši izraudzītas sidra ābeļu šķirnes nodrošina tanīnus un struktūru.
- ATŠĶIRĪGI AROMĀTI: Aromātiskie savienojumi piešķir mūsu sidriem savdabīgu raksturu un padara tos atšķirīgus no citviet pasaulē ierastajiem sidra stiliem.
- LABVĒLĪGA VIDE INOVĀCIJĀM: Tā kā Baltijā nav ilgstoši izveidojušās vietējās sidra tradīcijas, mums ir brīvība eksperimentēt. Tas ļauj katram ražotājam veidot savu raksturīgo stilu, izmantojot dažādas fermentācijas metodes, sastāvdaļas un ražošanas paņēmienus.
- DABISKAS PAPILDU GARŠAS: Sidra rakstura papildināšanai izmantojam tikai dabiskas sastāvdaļas.

Šo karti izstrādāja Latvijas Lauku tūrisma asociācija, Igaunijas Lauku tūrisma organizācija, Dārzkopības institūts (Latvija) un Igaunijas Dzīvības zinātņu universitātes Polli Dārzkopības pētniecības centrs. Ābolu šķirnes izvēlētas un aprakstītas sadarbībā ar sidra ražotājiem; analīzes veica iesaistītie pētniecības institūti.

Estonian University of Life Sciences · Institute of Horticulture · Lauku Ceļotājs www.celotajs.lv · Eesti Maaturism Estonian Rural Tourism

Karte sagatavota Eiropas Savienības Interreg Igaunija–Latvija 2021–2027 programmas projekta "Zināšanās balstīta Baltijas sidra ražošana un zīmola izveide MVU izaugsmei un konkurētspējai" (EE-LV00145) ietvaros.
Šī karte atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

www.balticcider.com