Ziņa presei 19.07.2024

**Baltijas sidra garšas meklējumos ar zinātnes metodēm**

*Latvijas un Igaunijas sidrdari uzsāk kopīgu sadarbību ar augļkopības zinātniekiem, lai analīžu un eksperimentu rezultātā nonāktu pie secinājumiem - kas tad veido mūsu reģiona sidra īpašo garšu? Iegūtās zināšanas palīdzēs mērķtiecīgi veidot sidra ābeļdārzus ar atbilstošām šķirnēm, pilnveidot sidra ražošanas procesus un radīt kopīgu Baltijas Sidra zīmolu konkurētspējas stiprināšanai.*

**Sidrs - dzēriens ar tradīciju**

Valstīs ar senākām sidra tradīcijām sidra darīšana ir tikpat izkopta un niansēm bagāta joma kā vīna darīšana. Tieši tāpat kā vīnziņi pārzina atšķirības starp dažādiem vīna reģioniem un ražas gadiem, sidra zinātāji runā par dažādiem sidra stiliem un īpašo teruāru. Piemēram, Luāras ielejas vīns vai Bretaņas sidrs Francijā - abi ir dzērieni ar savu īpašu kultūru, ražošanas un baudīšanas smalkumiem. Tāpat kā vīns nav vienkārši raudzēta vīnogu sula, sidrs nav vienkārši raudzēta ābolu sula. Kvalitatīva sidra ražošana ir sarežģīts process, kas prasa zināšanas un radošumu.

**Baltija kā sidra reģions**

Eiropas un Ziemeļvalstu sidra eksperti atzīst, ka Baltijas reģiona sidriem ir unikālas, atpazīstamas garšas nianses. Mūsu sidrdari ir pazīstami arī ar savu drosmi eksperimentēt ar dažādām sidra darīšanas metodēm un stiliem. Tas dod pamatu pieteikt Baltiju kā sidra reģionu un veidot Baltijas Sidra zīmolu.

**Sidrdari apvienojas ar zinātniekiem Baltijas sidra garšas meklējumos**

Šovasar, pateicoties Est-Lat Interreg programmas atbalstam, sākusies sadarbība starp Baltijas sidrdariem un augļkopības pētniecības nozari, lai praktiski pielietotu pētījumu un analīžu rezultātus sidra ražošanā. Sadarbības ietvars ir projekts *Baltic Cider* (Baltijas Sidrs) ar mērķi izveidot zināšanās balstītu Baltijas sidra zīmolu, kas veicinās Latvijas un Igaunijas sidra ražotāju konkurētspēju. Projektā iesaistīti desmit sidra ražotāji no Vidzemes un Kurzemes Latvijā, kā arī Rietumigaunijas un Dienvidigaunijas. Latvijā tie ir Mr. Plūme sidra darītava, vīna darītava Lauskis, Sabiles Sidrs, sidra darītava Abuls, Mūrbūdu Sidr, Abavas vīna darītava, Tālavas Sidrs. Igaunijā: Jaanihanso Cider House, KODAS, Tori Jõesuu Siidri- ja Veinitalu. Zinātnes nozarē sadarbības partneri ir Dobeles Dārzkopības institūts un Igaunijas Dzīvības zinātņu universitātes Lauksaimniecības un vides zinātņu institūts (Estonian University of Life Sciences, Institute of Agricultural and Environmental Sciences).

**Baltijas Sidra komanda**

Jūlija sākumā sidrdari, abu augļkopības institūtu pārstāvji, un mārketinga organizācijas LLTA un Igaunijas lauku tūrisma organizācija tikās kā vienota komanda, lai precizētu ceļa karti Baltijas sidra garšas meklējumiem. Tikšanās dalībnieki viesojās bioloģiskajā saimniecībā Pienjāņi, kur saimnieks dara sidru no 40 hektāru platībā audzētiem āboliem. Saimniecības dārzos aug arī Latvijā izveidotas ābolu šķirnes un speciālas šķirnes sidra ražošanai. Pienjāņu sidrs ir šobrīd vienīgais bioloģiski sertificētais ābolu sidrs Latvijā. Tas ir ražots tikai no āboliem.

Vecākās īstā sidra darītavas Latvijā ir izaugušas no sidra darīšanas eksperimenta savas mājas virtuvē līdz uzņēmuma apjomiem. Sidrdariem ir savi ābeļdārzi, vai arī āboli tiek iepirkti no audzētājiem Latvijā.

**Baltijas sidra teruāra karte**Viens no pirmajiem pētniecības darbiem projektā būs augsnes paraugu analīze un datu apkopošana Baltijā pirmajai sidra teruāra kartei. Pasaulē ir pazīstamas gan vīna, gan sidra teruāra kartes. Kartēs parasti norāda reģionus ar tajos ražotā sidra veidiem vai īpatnībām, augsnes, reljefa, klimata un citus augšanas apstākļus, skaidrojot to ietekmi uz sidra garšām un veidiem attiecīgajos reģionos. Karte būs noderīga sidrdariem, izvēloties saviem ābeļdārziem un iecerētajām sidra kvalitātēm piemērotākās augļu koku šķirnes. Teruāra karte kalpos arī mārketinga vajadzībām. Sidra baudītāji to varēs izmantot, lai labāk iepazīstu sidru, izgaršotu un novērtētu tā daudzveidību, un atrastu savu iecienītāko.

**Ābolu izpēte un eksperimentālās sidra partijas**

Abi pētniecības institūti veiks ābolu un to sulas bioķīmiskās analīzes, lai noteiktu ābolu sulas sastāvu, kas sidram dod vēlamās garšas īpasības un kvalitāti. Tiks analizēti āboli no sidrdaru ābeļdārziem, mežāboli, ko izmanto sidram, un dārzkopības institūtos īpaši selekcionētās sidra ābolu šķirnes. Analīžu rezultāti tiks salīdzināti starp Kurzemi, Vidzemi, Igaunijas rietumu un dienvidu reģioniem. Balstoties uz analīžu rezultātiem, desmit sidrdari saražos eksperimentālas sidra partijas no dažādu ābolu šķirņu kombinācijām un ar dažādām ražošanas metodēm, praksē pārbaudot, kā tiek sasniegtas vēlamās sidra īpašības. Šīs izpētes rezultāti atspoguļosies arī Baltijas sidra teruāra kartē.

**Baltijas sidra garšas zīmols**

Zināšanās un analīžu rezultātos balstītie Baltijas sidra garšu meklējumi un secinājumi tiks likti pamatā Baltijas Sidra zīmolam. Zīmols apvienos dažāda veida un dažādu ražotāju sidrus, kam tomēr būs konkrētas kopīgas iezīmes - unikālas Baltijai. Zīmola izveidē piedalīsies visi desmit projektā iesaistītie sidrdari sadarbībā ar Latvijas lauku tūrisma asociāciju “Lauku ceļotājs” un Igaunijas lauku tūrisma organizāciju, kas abas ir lauku tūrisma un vietējās pārtikas mārketinga organizācijas.

Lai veicinātu Baltijas Sidra starptautisko atpazīstamību, plānots organizēt arī starptautisku konferenci, veidojot forumu pieredzes apmaiņai, tendenču apspriešanai un jaunu sadarbības iniciatīvu veidošanai.

**Sidra darītavas ir atvērtas apmeklētājiem**

Vasara ir ideāls laiks, lai iegrieztos sidra darītavās un uzzinātu, kā top īstais sidrs. Informācija atrodama Sidra Ceļa vietnē [www.celotajs.lv/sidracels](http://www.celotajs.lv/sidracels). Te redzama karte, kurā atzīmētas apmeklētājiem atvērtās sidra darītavas, to apraksti un kontaktinformācija apmeklējuma pieteikšanai. Turpat arī krodziņi, restorāni un veikali, kuros piejami Latvijas sidri. Ieteiktas maršrutu idejas sidra ceļa iepazīšanai, pa ceļam apmeklējot arī citas interesantas vietas un ieturot maltītes. Informācija tiek papildināta un atjaunota.

Ieskatam – Sidra Ceļa video <https://www.youtube.com/watch?v=d2q0NEUncJM>

**Tuvākie sidra pasākumi**

Sidrs ir ļoti dažāds, un jāturpina katram meklēt savu sidru. Sidra pasākumos var nogaršot visdažādākos sidrus – gan saldus, gan sausus, ar rabarberu, plūškoka, aroniju un citām papildu garšām, gan arī bezalkoholiskos. Var aprunāties ar sidrdariem, kuri paši ir arī sava sidra pārdevēji, tādēļ var pastāstīt visu par sidru.

Ieplānojiet:

* **20. jūlijs. Sidra darītava Abuls.** Atvērtās degustācijas 13:00 un 15:30.

Izstaigāsim ābeļdārzu, runāsim par sidru, ieskatīsimies sidra pagrabā un, protams, degustēsim dažādus dabīgos sidrus. Degustācija ilgst aptuveni stundu, un būs iespēja iegādāties sidrus līdzņemšanai. <https://www.abuls.lv/>

* **26.-27. jūlijs. Sabiles vīna svētki. S**tarp svētku rīkotājiem un dalībniekiem ir Sabiles Sidrs, kas piedāvās arī nogaršot un iegādāties savus sidrus. <https://www.facebook.com/share/p/ZNe34q7NQeXoxBWC/>?
* **3.-4. augusts. Sidra darītava Herbsts.** Mājas kafejnīcu dienas.
Ar iepriekšēju pieteikšanos, piedāvājam sidra darītavas ekskursiju un degustāciju ar ieskatu sidra vēsturē, kas ir sidrs, tapšanas process, kā pašam darināt sidru no vietējiem āboliem un 4 dažādu sidru degustāciju. <https://majaskafejnicas.lv/>
* **17.-18. augusts.** **Sidra darītava Abuls.** Mājas kafejnīcu dienas. Sekojiet informācijai <https://www.facebook.com/sidrsAbuls>
* Sidra darītavā Lauskis notiks tradicionālās ābolu talkas. Jau augustā sāksies ābolu ražas vākšana jaunajam sidram. Sidra cienītāji tiks aicināti piedalīties ābolu talkās. <https://www.facebook.com/vinadaritavalauskis>

Sekojiet notikumiem sidra dārzos arī turpmāk: ābolu talkām, dārza svētkiem, mežābolu meklējumu safari un daudz citu. **Uz tikšanos Sidra ceļā!**

Asnāte Ziemele

LLTA “Lauku ceļotājs” prezidente

T.: +371 29285756

**Par projektu**[Projekta **“**Zināšanās balstīta Baltijas sidra ražošana un zīmola izveide MVU izaugsmei un konkurētspējai (Baltic Cider)”](https://www.celotajs.lv/lv/project/43?4) mērķis ir izveidot zināšanās balstītu Baltijas sidra zīmolu, veicināt sidra ražotāju konkurētspēju Latvijā un Igaunijā. Projektā ir iesaistīti sidra ražotāji no Vidzemes un Kurzemes reģioniem Latvijā, kā arī Rietumigaunijas un Dienvidigaunijas reģioniem Igaunijā. Projekts tiek īstenots ar Eiropas Savienības Interreg Igaunija-Latvija programmas 2021-2027 finansiālu atblastu. Šī preses ziņa atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

 “Lauku ceļotājs”

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

