

Ziņa presei 28.01.2025

**Latvijas amata sidri tiks pārstāvēti ASV lielākajā sidra konferencē CiderCon2025 Čikāgā**

*Lai iepazīstinātu starptautiskās sidra profesionāļu aprindas ar Latvijas un Baltijas lieliskajiem sidriem un uzzinātu par aktualitātēm starptautiskajā sidra scēnā, Latvijas sidri tiks pārstāvēti CiderCon2025 konferencē, kas notiek Čikāgā, no 4. līdz 7. februārim.*

**CiderCon konference**[CiderCon](https://ciderassociation.org/cidercon2025/) ir ASV lielākā sidra konference, kurā satiekas sidra nozares profesionāļi no visas pasaules. Tā ir lieliska iespēja mācīties, dalīties pieredzē, degustēt sidrus un veidot kontaktus ar cilvēkiem, kuri strādā visdažādākajās sidra nozares jomās - no ražošanas līdz pārdošanai.

**Mūsu sidri degustācijās**

Vērienīgās konferences programma sāksies ar pasaulē lielāko *Cider Share* pasākumu, kur vairāk kā simts dalībnieki no ASV un citām valstīm dalīsies sidrā - cienājot ar saviem līdzatvestajiem sidriem un stāstot par tiem. Nākamajās dienās sekos konferences prezentācijas, semināri un meistarklases par jaunākajām sidra tendencēm pasaulē, sidra ābolu audzēšanu, izcila sidra radīšanu, uzņēmējdarbības un sidra pārdošanas veicināšanu, kā arī sidra nozares izstāde.

No Latvijas šoreiz līdzi dodas īpaši izraudzīti Abuls un Mūrbūdu sidri, kuri tiks piedāvāti *Cider Share* pasākumā. Abuls ir viena no pieredzējušakajām sidra darītavām Latvijā, savukārt, Mūrbūdu Sidrs drosmīgi eksperimentē ar sidra darīšanas metodēm.

[**Sidra darītavas Abuls**](https://www.abuls.lv/) **sidri:**

* **Yarlington Mill/Antonovka – dzirkstošais 2023. gada, vidēji salds kīvots sidrs**Gatavots, izmantojot 75% pašu audzētus saldi-rūgtos sidrābolus, galvenokārt Yarlington Mill šķirni, un 25% skābo ābolu šķirnes, galvenokārt Antonovka, kā arī nedaudz mežābolus. Āboli ievākti oktobrī un novembrī, sula spiesta un sidrs kīvots novembra vidū/beigās. Kīvošana ir fermentācijas process, kurā iegūst dabīgi saldu un dzirkstošu sidru bez pievienota cukura. Fermentācijai izmantoti dabīgie raugi zemā temperatūrā. Pildīts pudelēs 2024. gada augustā.
* **Kerr 2022 – vienas šķirnes sidrs**Gatavots no Kanādas izcelsmes aromātiskās, aukstumizturīgās Kerr ābolu šķirnes sulas. Āboli audzēti sidra darītavas dārzā. Šī šķirne dod ļoti aromātiskus sidrus, taču Kerr ābeles audzēt ir sarežģīti – tās ražo vēlu un tikai katru otro gadu, turklāt koki aug lēni un ir maza izmēra. 2022. gada Kerr raža tika ievākta un spiesta oktobra beigās, pēc tam fermentēta līdz sausumam, izmantojot baltvīna raugu. Otrreizējā fermentācija pudelē, izmantojot tradicionālo metodi. Pilnīgi sauss, aromātisks, dabīgi dzirkstošs sidrs ar vīnam līdzīgu raksturu.

[**Mūrbūdu Sidrs**](https://www.facebook.com/murbudu/)**:**

* **Pussalds ābolu sidrs ar aroniju. Vintage 2019.**

Šis 2019. gada Aroniju sidrs ir izturēts 18 mēnešus Amerikas ozola mucās (bijušas Jim Beam burbona mucas). Šajā sidrā badīsiet ne tikai 2019. gada sidra raksturu, bet arī ilgstošas izturēšanas apaļumu un samtainumu, ko tikai laiks var piešķirt šādam dzērienam, savienojumā ar svaigām Amerikas ozola notīm, bagātīgu sarkano augļu buķeti un ozola saldenumu. Ļoti pilnmiesīgs sidrs.

**Baltijas Sidrs**
Apvienojot spēkus atpazīstamības veicināšanai ārpus Eiropas, Latvijas un Igaunijas sidrdari vienojušies kopīgā projektā *Baltic Cider* ar EST-LAT Interreg programmas atbalstu, lai sadarbībā ar Dobeles Dārzkopības institūtu un Igaunijas Lauksaimniecības un vides zinātnes institūtu atklātu, kas veido Baltijas sidra unikālo, atšķirīgo garšu un raksturu. Veicot ābolu un sulas paraugu analīzes, tiek izdarīti secinājumi par to, kādas šķirnes izvēlēties noteiktu garšas īpašību sasniegšanai. Pasaulei Baltijas sidrus piedāvāsim ar saukli *Baltic Cider - Cool by Nature!* , jo mūsu sidri patiešām nāk no dabīgiem āboliem, nevis ķīmiskiem koncentrātiem, un tiem arī piemīt pašapzinīgs raksturs.

Baltijas Sidra grupu Latvijā veido [Latvijas Sidra ceļs](https://www.celotajs.lv/lv/c/brand/ciderroute) - 15 uzņēmēji, kuri kopā ražo vairākus desmitus dažādas sidra šķirnes, ieskaitot sidrus ar dažādām papildu garšām - aroniju, apiņotos sidrus, arī bezalkoholisko sidru. Sidrs un tā saderība ar dažādiem ēdieniem veido lielisku pamatu kulinārā tūrisma piedāvājumam, un sidrdari labprāt ver savas durvis apmeklētājiem, lai iepazīstinātu ar sidra pasauli. Īstais sidrs - lai iet pie sirds!

Asnāte Ziemele

LLTA “Lauku ceļotājs” prezidente

T.: +371 29285756

\*Par projektu *Baltic Cider* *Projekta “Zināšanās balstīta Baltijas sidra ražošana un zīmola izveide MVU izaugsmei un konkurētspējai (Baltic Cider)” 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 atbalstu. Šī preses ziņa atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.*

*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.*

