

SIDRA GARŠU PIEZĪMES

Īpašnieka vārds



Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



RESILIENT ECONOMIES AND COMMUNITIES

BASCIL

KUR ATRAST ĪSTO SIDRU

Īsts sidrs sākas ar dabīgu ābolu sulu – svaigu un spirtu. No salda līdz sausam, skābenam vai nedaudz rūgtenam – katra garšu nots un aromāts ir kā jauns piedzīvojums daudzveidīgajā sidra pasaulē. Atliek vien doties sidra garšu ceļojumā un baudīt, lai atrastu savu iecienītāko!

Sidra darītavas gaida apmeklētājus, piedāvā ekskursijas ar stāstiem par sidra tapšanu un savu labāko sidru degustācijas.



- **1. Sidra darītava Abuls**
"Vecsprenīši", Launkalnes pagasts,
Smiltenes novads
Tel: +371 29754016
sidrs@abuls.lv, www.abuls.lv



- **2. Mr. Plūme sidra darītava**
"Zīles", Jumpravas pagasts,
Ogres novads
Tel: +371 29631631
sidrs@mrplume.lv
www.mrplume.lv



- **3. Turkalnes muiža**
"Turkalne", Turkalne,
Ogres novads
Tel: +371 26355554
info@turkalnesmuiža.lv
www.turkalnesmuiža.lv



- **4. Abavas darītava**
"Kalējkrāmi", Ārlavciems,
Slampes pag., Tukums
Tel: +371 26630022
veikals@abavas.lv
www.abavas.lv



- **5. TĀLAVA sidrs**
"Tālavas", Daudzeva,
Aizkraukles novads
Tel: +371 2832 5269
cider@talava.lv
www.talava.lv



SABĪLES
SIDRS



HERBSTS
SIDRA DARĪTAVA

- **6. Sidra un vīna darītava Lauskis**
"Lauski", Lēdmane, Ogres
novads, tel: +371 26052137
vins.lauskis@gmail.com
www.lauskissidrs.lv

- **7. Sabīles sidrs**
Rīgas iela 22, Sabīle, Talsu
novads, tel: +371 61301707
info@sabilessidrs.lv
www.sabilessidrs.lv

- **8. Murbūdu sidra darītava**
Folkklubs Ala pagrabs
Peldu iela 19, Rīga
Tel: +371 25594086,
murbudu@nenormalssidrs.lv
www.nenormalssidrs.lv

- **9. Herbsts**
Miera iela 3, Gramzda,
Dienvidkurzemes novads
Tel: +371 26159390
info@herbsts.lv
www.herbsts.lv



- **10. Līgatnes vīna darītava**
Sprīngū iela 3, Līgatne,
Cēsu novads, tel: +371 26521467
ligatnesvinadaritava@gmail.com
www.ligatnesvinadaritava.lv

- **11. Naukšēnu vīna darītava**
"Saulsvārti", Naukšēni,
Valmieras novads
Tel: +371 26641461
nauksenuvini@inbox.lv
www.nauksenuvini.lv

Baltic Cider apvieno sidra darītājus Latvijā, Igaunijā un Somijā, kuri rada dažādu stilu un garšu sidrus no svaigi spiestas vietējo ābolu sulas un citām dabīgām sastāvdaļām – bez koncentrātiem un mākslīgām piedevām.



- **12. Zilver dzērienu darītava**
Saltavota iela 33, Matīši,
Siguldas novads
Tel: +371 26159133
info@zilver.lv
www.zilver.lv



Par sidru vairāk uzzināsi
www.balticcider.com

Facebook: @balticcider
Instagram: @latvianciderroute, @baltic_cider

KĀ IZGARŠOT SIDRU

- 1 Glāze** – ielejiet sidru caurspīdīgā baltvīna glāzē, lai labāk uztvertu krāsu un aromātus.
- 2 Atelpa** – pirms degustēšanas ļaujiet sidram vismaz minūti pastāvēt glāzē, lai saskarē ar gaisu atklātos tā aromāti un garša. Kamēr sidrs atveras glāzē, novērtējiet tā izskatu.
- 3 Izskats** – novērtējiet sidra krāsu, dzidrumu, krāsas intensitāti un karbonizāciju jeb dzirkstošumu.

4 Smarža – vispirms pasmaržojiet sidru, nekustinot glāzi. Lieciet degunu glāzē un ieelpojiet lēnām un dziļi, lai pilnībā sajustu aromātu. Pēc tam viegli paskaliniet glāzi un ieelpojiet vairākas reizes, atklājot dažādas aromāta nianšes – piemēram, augļu, ziedu, citrusa, vaniļas, karameles, dūmu, zāles un citas. Pierakstiet, ko sajūtat aromātā – izmantojiet **Garšu notis** kā paraugu dažādiem aromātiem.

5 Garša – nogaršojiet maziem malkiem, ļaujot sidram mazliet uzkavēties mutē, paskalinot pa muti, lai izceltos tā sabalansētība, tekstūra un nianšes. Var pastiprināt garšu, nedaudz 'paburbuļojot' gaisu cauri sidram – iesūcot gaisu caur muti, kamēr sidrs vēl mutē.

Struktūra. Garšā vispirms nosakiet sidra uzbūvi (struktūru) – vērtējiet saldenumu (pilnīgi sauss, pussauss, pussalds, salds), skābi (zems skābes līmenis, vidēji zems, vidējs, vidēji augsts, augsts) un tanīnus (miecvielas) un to raksturu – zems, vidējs, augsts tanīna līmenis. Maiga, samtaina, muti savelkoša, raupja, rūgtena garša? Vai sidrs ir labi līdzsvarots? Saldskābais līdzsvar? Vai netrūkst tanīnu? Vai varbūt ir pārāk savelkoša garša?

Garšu notis. Tālāk atpazīstiet garšas – sākot ar ābolu – zaļš, kraukšķīgs ābols, vai labi nogatavināts, salds ābols? Cepts ābols? Ko vēl sajūtat: varbūt ir saldenas notis – ziedainas vai medainas? Vai ir jūtams kaut kas augļains? Vai tas ir bumbieris, vai citrusi, vai ogas? Varbūt jūtāt kādu citu nianši – piemēram, "ar zemes garšu", dūmains, ozolkoks?

Garšas intensitāte – Vai sidra garša bija bagātīga (izteikta)? Vai maiga un delikāta (vidēja)? Viegla?

6 Pēcgarša – novērtējiet pēcgaršas ilgumu un raksturu, kas paliek mutē pēc malkošanas. Vai garša ilgi saglabājas mutē? Raksturojiet pēcgaršu kā īsu (<5sec), vidēju (5-8sec), garu (>8sec). Vai pēcgaršas raksturs ir sauss, skābs vai salds?

7 Piezīmes – pierakstiet savas sajūtas un asociācijas – tas ir jūsu personīgais sidra stāsts.

Video pamācība
"Kā izgaršot sidru"

www.balticcider.com



SIDRA GARŠU PIEZĪMES

Datums:

Sidra nosaukums:

Sidra darītava:

SIDRA VEIDS

- ☐ Ābolu sidrs
- ☐ Sidrs ar papildu garšām
- ☐ Perijs - bumbieru sidrs
- ☐ Bezalkoholisks sidrs
- ☐ Karstais sidrs
- ☐ Cits

3 IZSKATS

Krāsa

- ☐ Gaišs/bez krāsas
- ☐ Dzintarains
- ☐ Salmu krāsa
- ☐ Rozā
- ☐ Dzeltens
- ☐ Sarkans
- ☐ Zeltains
- ☐ Brūns
- ☐ Cits

Dzidrums

- ☐ Ar nogulsniem
- ☐ Nedaudz nogulsnes
- ☐ Dzidrs
- ☐ Īpaši dzidrs

Karbonizācija jeb dzirkstošums

- ☐ Augsts
- ☐ Vidējs
- ☐ Mazs
- ☐ Nav

4 SMARŽA

☐ Viegla

☐ Spēcīga

☐ Vidēja

Atzīmējiet smaržu notis

5 GARŠA

Struktūra

Saldums

Skābums

Sīvums (tanīni)

Garšu notis

Augļi	☐ Zaļš ābols ☐ Nogatavojies ābols ☐ Cepts ābols ☐ Bumbieri
	☐ Citrusaugļi ☐ Plūmes
Ogas	☐ Upene ☐ Kazene ☐ Aronija ☐ Avene ☐ Zemene ☐ Kirsis ☐ Dzērvene
Pukes un augi	☐ Vīgrīezes ☐ Pēlšķi ☐ Ābelziedi ☐ Piparmētras ☐ Āpiņi ☐ Jasmīns
Garšvielas	☐ Kanēlis ☐ Krustnagliņas ☐ Čili ☐ Ingvers ☐ Vaniļa ☐ Kardamons
	☐ Bergamote ☐ Muskatrieksts
Citas garšu notis	☐ Rabarbers ☐ Medus ☐ Karamele ☐ Rieksti ☐ Zemes garša
	☐ Minerālu garša ☐ Ozolkoka garša ☐ Dūmaina garša
Citas garšas, ko sajūtāt	

Garšas intensitāte ☐ Viegla ☐ Vidēja ☐ Izteikta

6 PĒCGARŠA

☐ Īsa ☐ Vidēja ☐ Ilga/gara

7 PIEZĪMES

iekrāso, cik ābolīšus dod sidram



SIDRA GARŠU PIEZĪMES

Datums:

Sidra nosaukums:

Sidra darītava:

SIDRA VEIDS

- ☐ Ābolu sidrs
- ☐ Sidrs ar papildu garšām
- ☐ Perijs - bumbieru sidrs
- ☐ Bezalkoholisks sidrs
- ☐ Karstais sidrs
- ☐ Cits

3 IZSKATS

Krāsa

- ☐ Gaišs/bez krāsas
- ☐ Salmu krāsa
- ☐ Dzeltens
- ☐ Zeltains
- ☐ Dzintarains
- ☐ Rozā
- ☐ Sarkans
- ☐ Brūns
- ☐ Cits

Dzidrums

- ☐ Ar nogulsnēm
- ☐ Nedaudz nogulsnes
- ☐ Dzidrs
- ☐ Īpaši dzidrs

Karbonizācija jeb dzirkstošums

- ☐ Augsts
- ☐ Vidējs
- ☐ Mazs
- ☐ Nav

4 SMARŽA

- ☐ Viegla
- ☐ Vidēja

Spēcīga

Atzīmējiet smaržu notis

5 GARŠA

Struktūra

Saldums Skābums Sīvums (tanīni)

Garšu notis

Augļi	☐ zaļš ābols ☐ nogatavojies ābols ☐ cepts ābols ☐ bumbieri ☐ citrusaugļi ☐ plūmes
Ogas	☐ upene ☐ kazene ☐ aronija ☐ avene ☐ zemene ☐ ķirsis ☐ dzērvene
Pukes un augi	☐ vīgriezes ☐ pelašķi ☐ ābelziedi ☐ piparmētras ☐ apiņi ☐ jasmīns
Garšvielas	☐ kanēlis ☐ krustnagliņas ☐ čili ☐ ingvers ☐ vaniļa ☐ kardamons ☐ bergamote ☐ muskatriekts
Citas garšu notis	☐ rabarbers ☐ medus ☐ karamele ☐ rieksti ☐ zemes garša ☐ minerālu garša ☐ ozolkoka garša ☐ dūmaina garša
Citas garšas, ko sajūtāt	

Garšas intensitāte

- ☐ Viegla
- ☐ Vidēja
- ☐ Izteikta

6 PĒCGARŠA

- ☐ Īsa
- ☐ Vidēja
- ☐ Ilga/gara

7 PIEZĪMES

iekrāso, cik ābolīšus dod sidram



SIDRA GARŠU PIEZĪMES

Datums:

Sidra nosaukums:

Sidra darītava:

SIDRA VEIDS

- ☐ Ābolu sidrs
- ☐ Sidrs ar papildu garšām
- ☐ Perijs - bumbieru sidrs
- ☐ Bezalkoholisks sidrs
- ☐ Karstais sidrs
- ☐ Cits

3 IZSKATS

Krāsa

- ☐ Gaišs/bez krāsas
- ☐ Salmu krāsa
- ☐ Dzeltens
- ☐ Zeltains
- ☐ Dzintarains
- ☐ Rozā
- ☐ Sarkans
- ☐ Brūns
- ☐ Cits

Dzidrums

- ☐ Ar nogulsnēm
- ☐ Nedaudz nogulsnes
- ☐ Dzidrs
- ☐ Īpaši dzidrs

Karbonizācija jeb dzirkstošums

- ☐ Augsts
- ☐ Vidējs
- ☐ Mazs
- ☐ Nav

4 SMARŽA

- ☐ Viegla
- ☐ Vidēja

Spēcīga

Atzīmējiet smaržu notis

5 GARŠA

Struktūra

Saldums Skābums Sīvums (tanīni)

Garšu notis

Augļi	☐ zaļš ābols ☐ nogatavojies ābols ☐ cepts ābols ☐ bumbieri ☐ citrusaugļi ☐ plūmes
Ogas	☐ upene ☐ kazene ☐ aronija ☐ avene ☐ zemene ☐ ķirsis ☐ dzērvene
Pukes un augi	☐ vīgriezes ☐ pelašķi ☐ ābelziedi ☐ piparmētras ☐ apiņi ☐ jasmīns
Garšvielas	☐ kanēlis ☐ krustnagliņas ☐ čili ☐ ingvers ☐ vaniļa ☐ kardamons ☐ bergamote ☐ muskatriekts
Citas garšu notis	☐ rabarbers ☐ medus ☐ karamele ☐ rieksti ☐ zemes garša ☐ minerālu garša ☐ ozolkoka garša ☐ dūmaina garša
Citas garšas, ko sajūtāt	

Garšas intensitāte

- ☐ Viegla
- ☐ Vidēja
- ☐ Izteikta

6 PĒCGARŠA

- ☐ Īsa
- ☐ Vidēja
- ☐ Ilga/gara

7 PIEZĪMES

iekrāso, cik ābolīšus dod sidram



KĀ TOP SIDRS

HOW CIDER IS MADE

Mēneši / Months

VIII

IX

X

XI

XII

I

II

III

IV

V



1 Ābolu ražas novākšana

Dažādu šķirņu sidra āboli nogatavojas no vasaras beigām līdz vēlam rudenim.

Harvesting Apples

Cider apples ripen from late summer through autumn.

2 Šķirošana, mazgāšana

Sorting & Washing



3 Sulas spiešana

Īstu sidru dara tikai no dabīgas ābolu sulas.

Pressing

Authentic cider is made only from natural apple juice

4 Raudzēšana

Fermentation

Sidrs rūgst līdz pavasarim.

Cider ferments until spring



5 Blendēšana

Blending

Iegūst vēlamo garšu un aromātu.

Ciders are blended to balance flavour and aroma



6 Nogatavināšana

Maturation

Sidrs atpūšas pēc raudzēšanas, iegūst dzidrumu un garšu.

Cider rests to develop clarity and depth



7 Par burbuļiem

The Bubbles

Sidrs var būt nedzirkstošs, dabīgi dzirkstošs vai gāzēts.

Cider can be still, naturally sparkling, or carbonated



8 Pildīšana

Sidru pilda dažādos tilpumos.

Bottling

Packaged in various formats



SIDRA VEIDI

Pet-Nat
(*Pétillant Naturel*) /
ancestrālā metode

Kīvotais sidrs

Pudelē raudzēts
(*Bottle Conditioned*)

Tradicionālā metode
(*Šampanieša metode*)

Charmat metode

Modernais sidrs

CIDER STYLES

Pet-Nat
(*Pétillant Naturel*) /
Ancestral Method

Keeved Cider

Bottle-Conditioned

Traditional Method
(*Champagne Style*)

Charmat Method

Modern Style



www.balticcider.com