

Sõna „cider“ võeti kasutusele 13. sajandil, olles mugandus vana-prantsuskeelsest sõnast „cidre“, mis tähendas õuntest tehtud fermenteeritud jooki. Sõna algne päritolu juhatab ladinakeelse „cicera“ ja kreekakeelse „sikera“ juurde – mõlemad tähendavad kanget jooki. Kui minna aga veelgi kaugemale, jõuame pärsiakeelse sõnani „sakir“, mis tähendab „purjus olema“.

Isepäine õunapuu

Õunapuu on geneetiliselt väga komplitseeritud tegelane: tal on 57 000 geeni ehk kaks korda rohkem kui inimesel (23 000). Ta on paljunemisel ekstreemselt isepäine, ehk ühegi seemnest kasvanud õunapuu viljad ei ole teisega omadustelt identsed. Kuid muistsed siidrimestrid tabasid hapude vsside puhul ära olulisima: ka väga söödamatutest õuntest saab suurepärast siidrit!

Õunapuu isepäisus oli üks põhjus pooketehnika väljakujunemiseks ja seda juba 1. sajandil eKr! Nii pandi seemnest kasvatatud metsik õunapuu kokku mõne teise puu heade omadustega. Maailmas jääb kõrgeimalt hinnatud siidriõunapuu sortide nimekiri vaid paarikümne piiresse ja see räägib ise enda eest. Sordiaretuses on esmatähtsad viljade happesus ja tanniinsus, tolmlimis- ja viljade valmimise aeg. Siidri valmistamiseks sobivad paremini sügis- ja talveõunad, sest neis on rohkem happeid ning siider saab maitseomadustelt rikkam ja aroom tugevam. Eesti õunasortidest sobivad siidriks „Antoonovka“, „Sügisjoonik“ ja „Tellissaar“.

Traditsiooniliselt tehakse siidrit õunamahlast (pirnisiidreid kutsutakse Euroopas *Poiré*'deks ja USAs *Perry*'deks) suhkrut lisamata, kääritades alkoholiks mahlas endas leiduva loodusliku suhkruga. Kuna õuntes on tunduvalt vähem suhkrut kui viinamarjades, on tulemuseks kerge kuiv alkoholne jook, mille kangus jääb vahemikku 2–6%. Siidri puhul määravad kvaliteedi hapete tasakaal, tanniinsus, aromaatsus ja magusus. Sarnaselt vahuveinidega kasutatakse siidrite puhul skaalat magusast kuni kuivani. Siider on saanud taas väga populaarse joogiks ja eriti panustatakse käsitöösiidrite valmistamisse. Enamik noobleid siidreid on oma olemuselt vahuveinid: neis on loodusliku teise käärimise tulemusena tekkinud pudelisse mullid, seetõttu pudeldatakse nooblid siidrid šampanjapudelitessesse (*cidre bouché*). Siidrite värvus võib varieeruda värvitust, sügavkuldse, merevaigu või isegi pruunini.

SIIDRITÜÜBID:

- **Magus:** madal tanniinsus, madal happesus
- **Mõrkjas:** madal tanniinsus, kõrge happesus
- **Mõrkjas-hapu:** kõrge tanniinsus, kõrge happesus
- **Mõrkjas-magus:** kõrge tanniinsus, madal happesus

Fotol: Domaine Dupont siider ja Calvados. Dupont on üks kuulsamaid siidri, pommeau ja Calvadosi valmistajaid. Normandias

