

# **Mot ett nytt dryckeslandskap: En förstudie om hantverksmässig ciderproduktion och folkbildning i Bergslagen**

Författare:

Magnus Westling & Märta Westling, Hjulsjö 103,  
Hällefors, Örebro län, Leader Bergslagen



**Medfinansieras av  
Europeiska unionen**

Inledning	3
Historisk bakgrund	4
Konsumtion och produktion av cider i Sverige idag	8
Svårigheter att kommunicera cider som baseras på äppelmust	14
Resultat från enkäter och intervjuer med ciderproducenter	18
Ciderproduktion i Bergslagen	20
Förslag på utbildningsformat	31
Slutsatser	34
Referenser	35

## Inledning

Det finns många sätt att göra cider, och det finns många sätt att prioritera och fatta de beslut varpå ciderproduktionen vilar. Vilken filosofi har du, och vilka förutsättningar? Äger du två träd och vill ta vara på frukten, eller verkar du som dryckesmakare i ett landskap full av råvara, din egen eller andras? Vilka äpplen har du att tillgå, vilken ekonomi har du att utforma lokaler, utrustning och material? Vad är den övertygelse eller motivation som driver just dig att jäsa äpplen? Vad är ditt mål? Genom att förstå dessa förutsättningar, och ta i beaktning vilken budget som finns att tillgå för inköp av utrustning, kan ciderproducenten göra medvetna strategiska val kring hur cidern ska produceras och vilken stil den kommer att få. En gårds-cider (fritt översatt från engelskans 'farm house cider') produceras med enkla medel i befintliga byggnader, och begränsas därutav. Ciderproducenten som har att arbeta i dessa förutsättningar måste, i brist på mer kostsam teknik och generösa, för ändamålet nybyggda produktionslokaler, utforma en ciderstil som arbetar med, inte mot, de givna förutsättningarna. Här blir fruktens kvalitet och mognad, mustens pH, en lägre temperatur och en möjlig vildjäsning verktyg att arbeta med, och hantverksskickligheten i att förstå hur cidermakningsprocessen fortlöper blir viktig. Likaså är kunskap kring de processer som jäser must till cider viktig för att hantera och kvalitetssäkra den produktion som sätts som mål i den verksamhet med både kapital och möjlighet till rationella lokaler. Och kunskap, ja intresse och medvetenhet, är viktig för att drycken ska uppskattas och finna sin marknad. En folkrörelse kring potentialen i äpplet som de flesta har en eller en annan relation till, men sällan uppmärksammar.

Cider i mindre skala produceras ofta på den egna gården och med dess befintliga byggnader. Lokalens utformning är ofta ett hinder för såväl tillväxt som kvalitetshöjning och skapar onödiga och tunga extra arbetsmoment, och är något som samtliga ciderproducenter vi haft möjligheten att träffa under projektets gång lyfter. Ha tillräckliga utrymmen, ha ett bra golv. Du kommer att vara på samma plats i en lång tid framöver. Ciderproduktion är en tidskrävande process som ofta sträcker sig över flera år, och över stora ytor. En betydande del utav lokalerna behövs till lagring av flaskor, som kan upplevas växa lavinartat i mängd när produktionsvolymerna så småningom ökar. Tomma flaskor på pall, buteljerade, flaskor på lagring, flaskor som står upp och nedvända för degorgering, etiketterade flaskor, flaskor packade i lådor redo att levereras. För att citera Peter Mitchell:

Forty percent of your time you will spend on moving stuff. Just as much you will spend on cleaning stuff. The rest of the time, you will spend on the pub.

Noga genomtänkta och generösa lagerutrymmen till att lagerhålla den buteljerade cidern, en möjlighet till att jäsa i svala utrymmen, ett bra underlag (d.v.s., golv), samt effektiva flöden från krossning och pressning, via jäsning, fram till buteljering och lagring underlättar processen. För hemmacidermakaren räcker det med några hinkar, jäsrör, en viss mängd golvyta för att komma igång. Det var så vi startade vår ciderresa.

För oss är cider mer än bara en dryck – det är ett uttryck för en plats, ett ögonblick och en föreställning. Den jästa musten av ett – eller snarare ett oräkneligt antal – äpplen. Buteljerad vid rätt tidpunkt, lagrad vid rätt tidpunkt. Ett hantverk som kräver lång tid att lära. Med detta hantverk följer den kompletterande aspekten av denna dryck – uttrycket, likt ett fingeravtryck, skapat av ciderproducenten. Det förkroppsligar inte bara en idé utan en ambition, en filosofi, en historia och en fast övertygelse, som innefattar träd, landskap, årstidernas rytm och många, många val.

Att samla in lokala äpplen innebär ett fokus på nya samarbetsformer och lokal förankring. Att engagera privatpersoner i öppna workshops med fokus på att ta tillvara de fina äpplena som växer i deras omgivning, ja ofta i deras egen trädgård, kan så ett vidare frö till ett mer resilient matsystem. Det kan också ge fler mötesplatser på landsbygden och skapa ett större engagemang kring både sin plats och sina medmänniskor och lokala entreprenörer. Förstudien utmynnar därför i olika ideér på workshops, äppeldagar och kurser, baserat på den kunskap som förstudien tagit fram, vilket kan möjliggöra att fler engagerar sig i dryckesproduktion och utnyttjar de lokala råvarorna från Bergslagen. Genom att inkludera allmänheten i projektet, strävar vi efter att bygga en gemenskap kring ciderproduktionen och forma det nya dryckeslandskapet i regionen.

## Historisk bakgrund

Cider, den jästa drycken gjord på äpplen, har en lång historia i Europa. Olika regioner har utvecklat sina egna traditioner, tillverkningsmetoder och terminologi kring denna dryck. Den ursprungliga termen för jästa drycker, *shikaru* på akkadiska (ca 3000 f.Kr–Kr.f.) utvecklades till *sekar/shekar/sichar* på hebreiska och *sikera* på grekiska under antiken. Senare, under 300-talet e.Kr. introducerade St Jerome *sicera* på latin (sen) vilken lade grunden för moderna cidertermer. Spanskans benämningar inkluderar *cizera/sizra/sidra*, med dokumenterade användningar från åtminstone 1020-talet: ”un otero de cizera” (en lädersäck med cider). Under medeltiden användes *cisdre* på gammalfranska som benämningen för jäst äppeldryck, vilken blev föregångare till moderna franska termer (*cidre/sidre*). På engelska och moderna språk användes cider. Under medeltid–1700-tal användes *must/most* på danska och svenska, med betydelsen jäst äppeldryck,

varvid den latinska benämningen *mustum* från antiken–medeltid kan framhävas, med betydelsen ungt vin eller färskt vin. I södra Tyskland, Österrike och Schweiz kan *most* fortfarande användas. Däremot är *apfelwein* den officiella tyska termen för äppelvin, vanlig i mellersta och norra Tyskland. I Hessen, särskilt Frankfurt, förekommer dialektala varianter som *ebbelwoi*. Västerut, inklusive Luxemburg, används *viez* som härstammar från det latinska ordet *vice* (istället för), vilket antyder att det dracks som ersättning för vin. Flera av benämningarna i detta stycke utgår från The English Companions (2024).

I Storbritannien finns det historier ända tillbaka till 55 f.Kr, när Julius Caesar invaderade denna ö, då fann han kelter som fermenterade must från vilda äpplen. Romarna rapporterade att många europeiska folk producerade cider-liknande drycker, vissa ansågs överlägsna vin. Senare, i samband med romarnas fall, ledde till att kristna klosterordnar, tillsammans med den islamiska världen, blev centrum för hortikultur och äppelodling. Morerna i Spanien utvecklade nya äppelsorter och tekniker som påverkade ciderproduktionen. Norra Spanien anses faktiskt ha några av de äldsta markerna för äppelodling i Europa. Ciderproduktionen spred sig gradvis i nordvästra Europa. Karl den store, en kristen härskare, gjorde något som verkar ha betydelse för Frankrike och kringliggande länder än idag. Han beordrade bönder att plantera äppelträd och utfärdade ett edikt som uppmuntrade ciderproducenter att utveckla sitt hantverk. Noteras bör att Normandie blev ett viktigt ciderområde från 1100-talet och framåt. Ciderproduktionen spred sig från Normandie till andra delar av Frankrike under 1500- och 1600-talen. Storbritannien, som både producerar och dricker mest cider i världen idag, fick ett uppsving gällande dess ciderpotential på 1600-talet med protestantismens framväxt – som hade en hög aktning för äpplen – och blev en viktig del av ekonomin på landsbygden. Under 1700- och 1800-talen blev cider en viktig exportvara i England. I samband med detta blev cider den dominerande alkoholhaltiga drycken i Amerika, varvid nykterhetsrörelsen och förbudstiden ledde till en kraftig nedgång. Calvados i Frankrike blev mycket känt under sent 1800-tal och tidigt 1900-tal. Måhända ganska oväntat bidrog vinlusen (phylloxera) – som skadade vinodlingar sent 1800-tal, – till ökat intresse för cider. Denna historiska kontext är baserad huvudsakligen på Janik (2011).

I Sverige finns det belägg för ciderproduktion från åtminstone 1500-talet, med omnämningen i historiska dokument (Olaus, 1555). Cider (under namnet ”must”) nämns i Erikskrönikan från 1300-talet som en dryck serverad vid ett kungligt kalas. Den extremt kalla vintern 1709 orsakade stor skada på fruktodlingen i Sverige, vilket drastiskt minskade tillgången på äpplen för ciderproduktion.

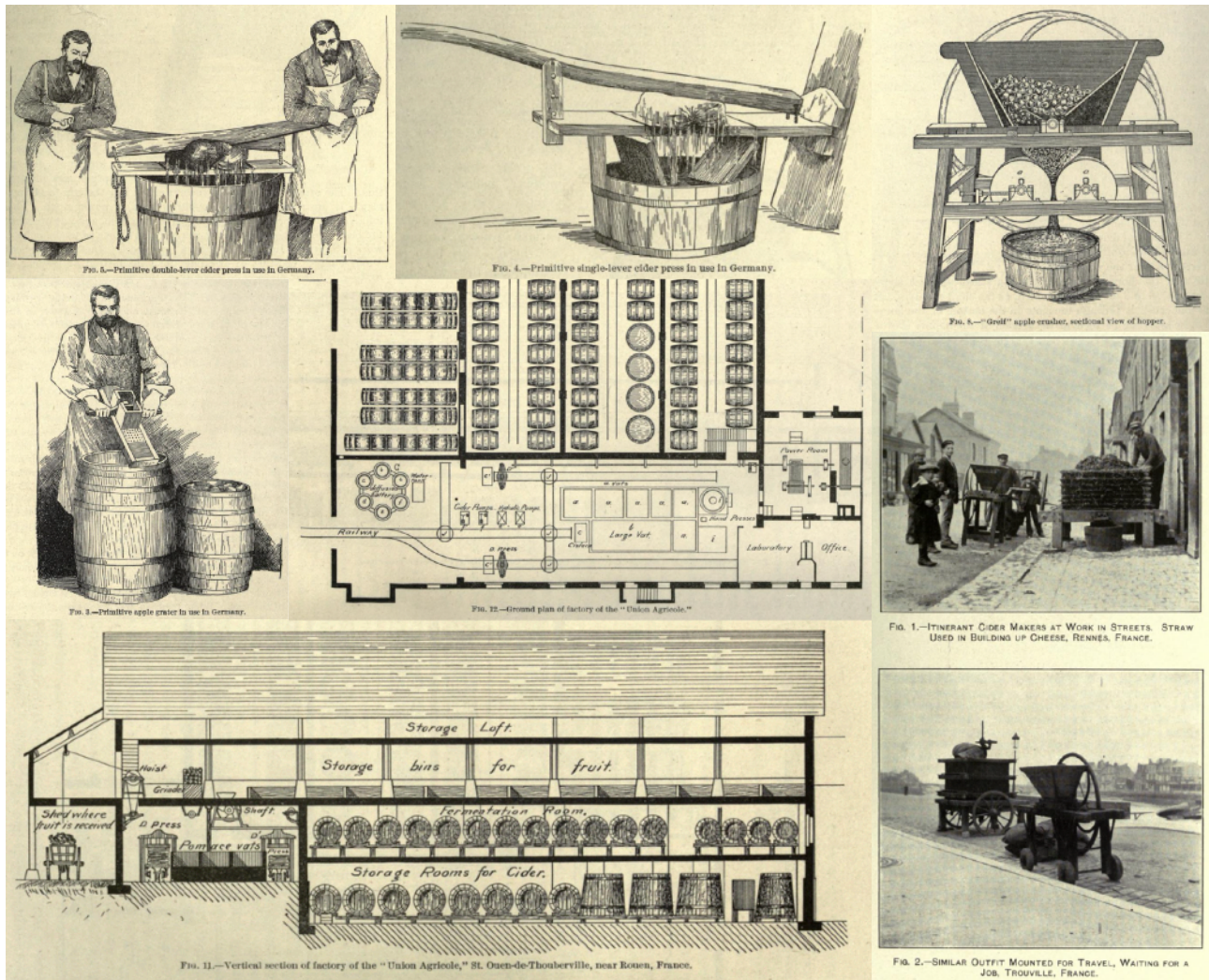
Sverige saknade plantskolor som kunde driva upp nya träd samtidigt som importerade träd inte klarade klimatet. Trots uppmaningar från bland annat Carl von Linné att tillverka cider, föredrog allmänheten att använda säd för brännvinstillverkning. Bönderna ansåg att det inte lönade sig att lägga ned arbete på att krossa äpplen för ciderproduktion, då det gav låg lönsamhet och lite alkohol. Även om det fanns potential att tillverka cider under 1800-talet, kom nykterhetsrörelsens inflytande senare att göra att det krävdes särskilda tillstånd och det blev olönsamt skattemässigt att tillverka och sälja cider, då starkare cider klassades som äppelvin. Under 1900-talet var myndigheterna oroliga för att starkare cider skulle locka ungdomar till alkoholkonsumtion, vilket ledde till att man behöll restriktionerna. Under 1990-talet blev söta, färgglada blanddrycker med låg alkoholhalt populära, särskilt bland ungdomar. Många av dessa drycker såldes under beteckningen cider. Fram till 2005 fanns ingen officiell definition av cider, vilket bidrog till att forma utvecklingen av söt, lågalkoholhaltig cider som blev karakteristisk för Sverige under stora delar av 1900-talet. Information i detta stycke utgår från en text skriven av Lenneman (u.å.).

Även om cider inte har haft samma framträdande roll i svensk dryckeskultur som i vissa andra europeiska länder, finns det ändå en historia av traditionell ciderproduktion i Sverige. Följande tabell presenterar några svenska recept på cider, eller ”must” som det ofta kallades (Tabell 1).

**Tabell 1.** Svensk ciderhistoria illustrerat genom traditionella recept. Denna tabell skulle inte vara möjlig utan Svenska Ciderfrämjandets (2024) digitalisering och sammanställning av recepten.

År	Frukt- val	För- beredelse	Krossning/ Pressning	Jäsning	Tillsatser	Lagring/ Klarning
<b>1555 (Olaus Magnus)</b>	Vild- äpplen	-	Fruktpress	-	-	-
<b>1660 (Rosen- hane)</b>	Saftiga, söta, mogna äpplen	Plocka en klar dag, låt ligga ett par dagar	Klyv i 2–3 delar, pressa	Jäs i ren tunna	Heta, stekta äpplen	Lagra som öl eller vin, tappa om
<b>1772 (Lannér)</b>	Mogna äpplen eller päron	-	Hacka till mos, pressa genom påsar	Jäs i ekfat eller tidigare vinfat	Äpple doppad i jäst	Lagra svalt i några månader
<b>1777 (Kungliga patriotiska sällskapet)</b>	Inte över- mogna äpplen	Låt ligga några dagar	Mal eller stampa sönder, pressa och sila	Jäs i tunna med lufthål	1,2–1,8 kg russin och 800 g socker per 200 liter	Klarna genom omtappning, drickfärdig efter 6 månader
<b>1802 (Quensel)</b>	Mogna äpplen eller päron	Låt ligga under tak i skugga i flera dagar tills "svettning"	Mal sönder eller krossa med träklubbor, låt stå 1-2 dagar	Pressa genom påsar (silduk), inte för hårt	-	Jäs i fat eller käril som tidigare innehållit vin, tappa av efter 1-4 månader när klarnat
<b>1835 (Götreck)</b>	Alla sorters äpplen, även vilda	-	Stöt sönder och pressa	Jäs i tidigare vinfat	-	Lagra i källare 5–6 månader

För att ytterligare illustrera traditionell cider följer här några bilder från boken ”A study of cider making in France, Germany, and England with comments and comparisons on American work” (Alwood, 1903). Boken är skriven på uppdrag av USA:s jordbruksdepartement och är mycket läsvärd. Alwood (1903) ger detaljerade beskrivningar, detaljer, ritningar och fotografier av traditionell ciderproduktion, några av dessa går att ta del av nedan (Figur 1).

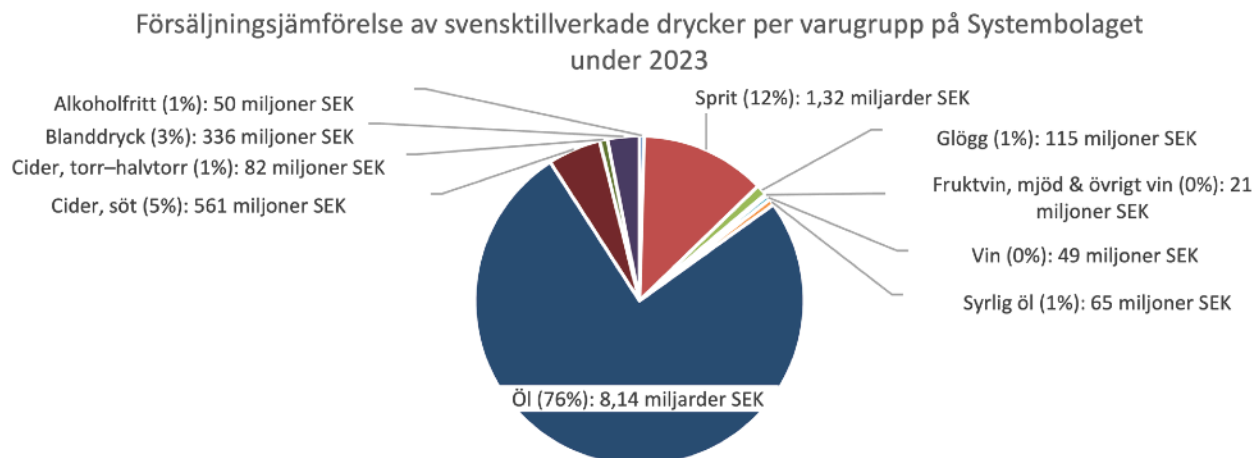


**Figur 1.** Illustrationer över traditionell ciderproduktion i Tyskland och Frankrike (Alwood, 1903).

## Konsumtion och produktion av cider i Sverige idag

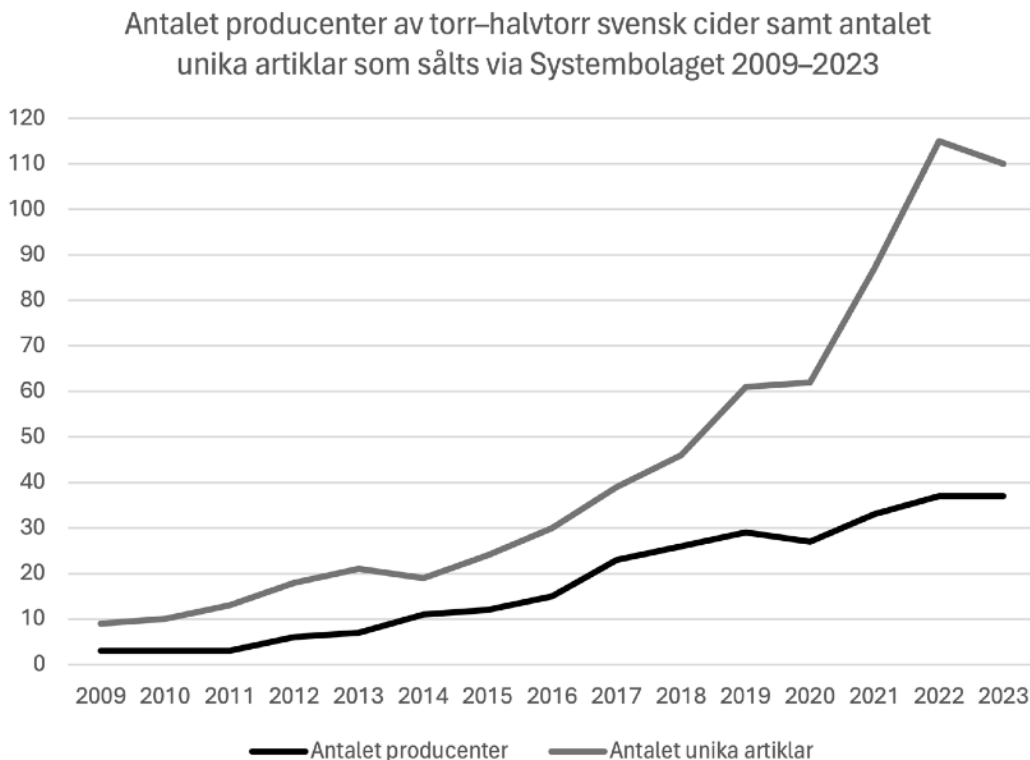
För denna förstudie har en analys av Systembolagets försäljningsstatistik gjorts, denna statistik finns tillgänglig på deras hemsida (<http://systembolaget.se>). Från denna statistik går det att räkna ut att under 2023 utgjorde svensk torr-halvtorr cider cirka 1% av den totala försäljningen av svensktillverkade drycker på Systembolaget, mätt i kronor (Figur 2). Söt cider stod för en större andel, omkring 5%. Den dominerande kategorin bland svensktillverkade drycker var öl med 76%, följt av sprit med 12%. Trots sin relativt låga marknadsandel överträffade torr-halvtorr cider ändå

försäljningen av svensktillverkat vin, sylrig öl, alkoholfria drycker samt fruktvin, mjöd och övrigt vin (Figur 2).



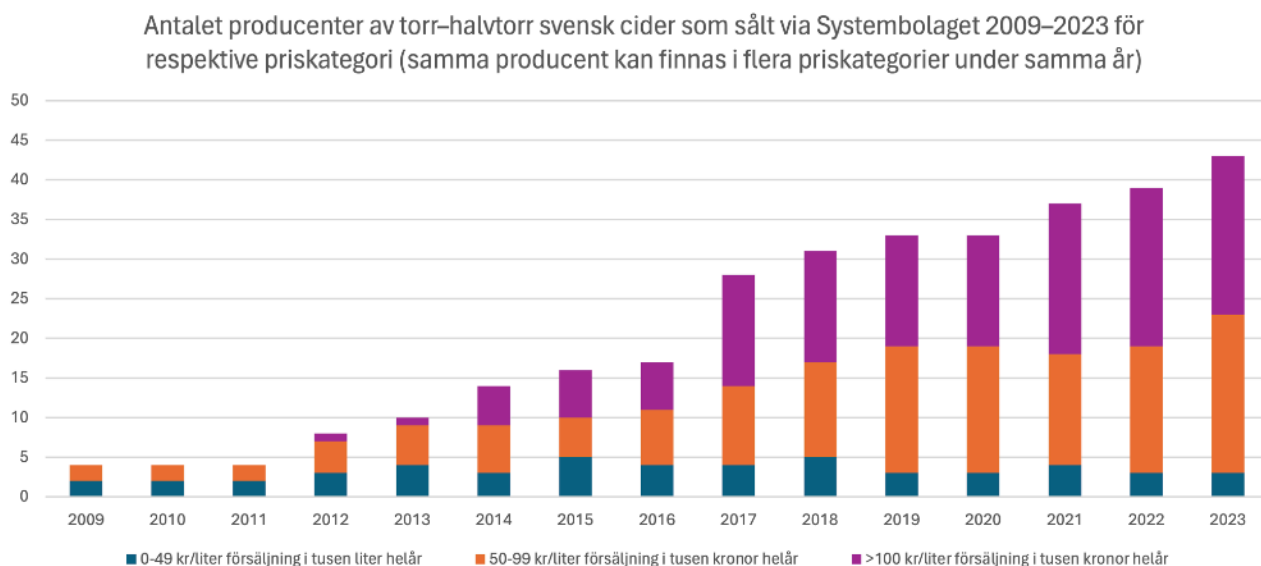
**Figur 2.** Försäljningsjämförelse av svensktillverkade drycker per varugrupp på Systembolaget under 2023.

En närmare granskning av kategorin svensk torr-halvtorr cider visar en markant ökning i både antalet producenter och unika artiklar som sålts via Systembolaget sedan 2009 (Figur 3).



**Figur 3.** Antalet producenter av torr-halvtorr svensk cider samt antalet unika artiklar som sålts via Systembolaget 2009–2023.

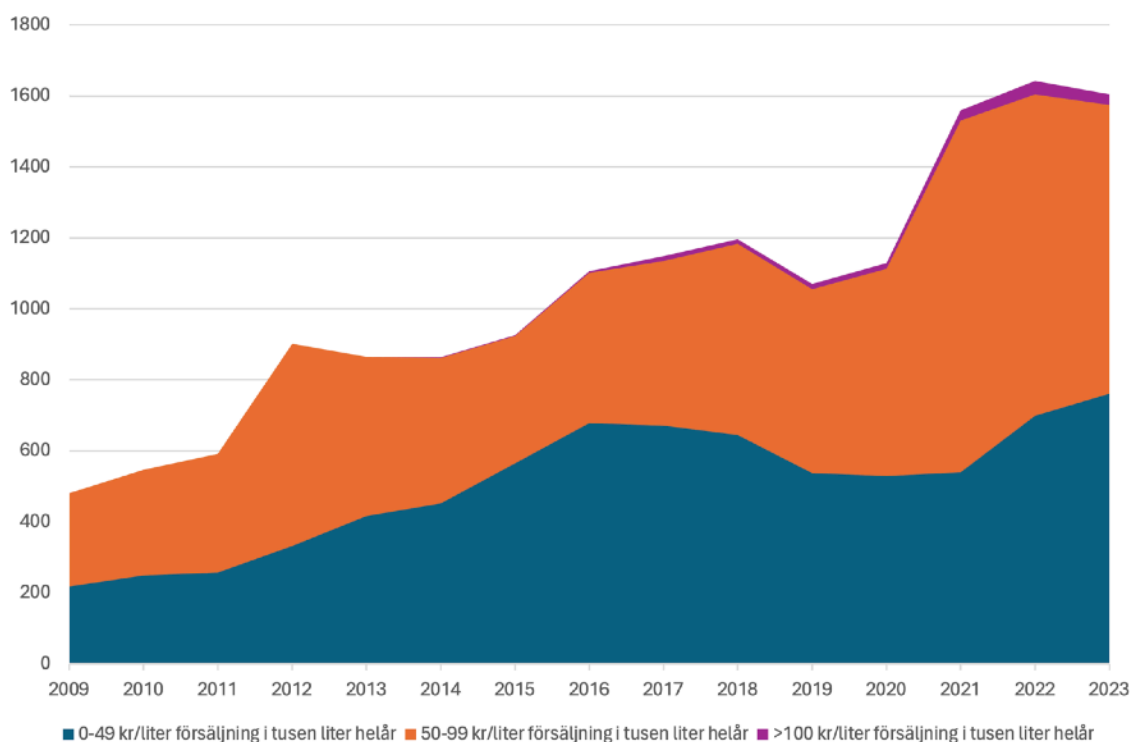
Vid en uppdelning av producenterna baserat på ciderns pris per liter framgår det att priskategorierna 50–99 kr och >100 kr per liter har sett den största tillväxten i antal producenter (Figur 4). Kategorin <50 kr per liter har däremot förblivit konstant låg (Figur 4).



**Figur 4.** Antalet producenter av torr–halvtorr svensk cider som sålt via Systembolaget 2009–2023 för respektive priskategori (samma producent kan finnas i flera priskategorier under samma år).

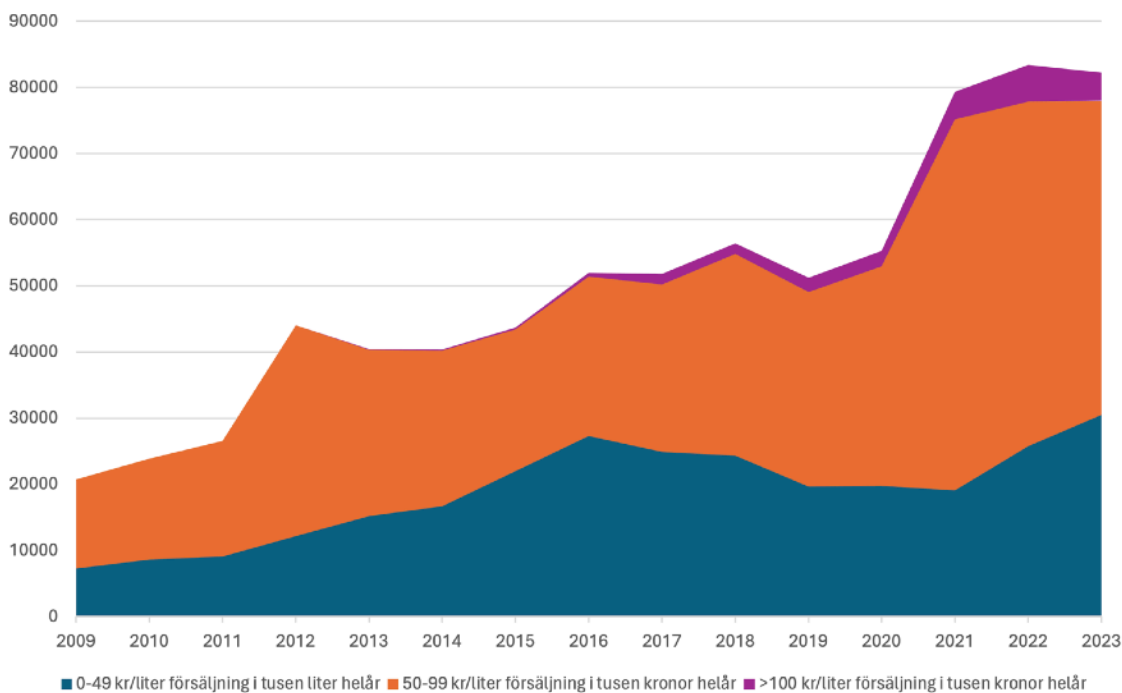
Försäljningsvolymen av torr–halvtorr svensk cider genom Systembolaget under perioden 2009–2023, uppdelad efter pris per liter, visar intressanta trender (Figur 5 och 6). Cider prissatt >100 kr per liter var i princip obefintlig före 2016, men har sedan dess ökat markant, särskilt från 2021 och framåt. Sett till volym utgör denna premiumkategori fortfarande en mycket liten andel av den totala försäljningen (Figur 5). Dock blir dess betydelse mer påtaglig när man ser till försäljningsvärdet i kronor (Figur 6).

Antalet liter torr–halvtorr svensk cider såld genom Systembolaget 2009–2023, uppdelat utifrån pris per liter



**Figur 5.** Antalet liter torr–halvtorr svensk cider såld genom Systembolaget 2009–2023, uppdelat utifrån pris per liter.

Antalet tusen kronor såld torr–halvtorr svensk cider genom Systembolaget 2009–2023, uppdelat utifrån pris per liter



**Figur 6.** Antalet tusen kronor såld torr–halvtorr svensk cider genom Systembolaget 2009–2023, uppdelat utifrån pris per liter.

Vilka är producenterna, och var finns de, som producerar denna växande kategori om >100 kr/liter svensk tillverkad cider? För att göra denna kartläggning har vi använt följande kriterier: Företag som sålde cider till Systembolaget under 2022–2023 för mer än 100 kr per liter i utförsäljningspris och med minsta försäljningsvolym på 20 liter under året. Dessutom inkluderade vi medlemmar i föreningen Svenska Must- & Ciderproducenter som aktivt producerar cider. Dessa kriterier hjälpte oss att sälla bort billig cider som inte bidrar till de olika värden som EU-kommissionen framhäver i sitt förslag om enhetlig definition av cider (COM/2023/200), såsom lokal fruktproduktion och ökad resursanvändning. Mer om detta i nästa avsnitt.

Enligt Dryckesbranschrapporten 2021 fanns det, vid utgången av 2020, 68 registrerade producenter av cider, och var den snabbaste växande kategori av alkoholhaltiga drycker, men i denna kategori ingick även fruktviner, glögg och mjöd, enligt rapporten (Tomorrows Table, 2021). Vi har valt att exkludera dessa produkter – och även fruktsprit baserat på äpple – då fokus för denna förstudie ligger specifikt på cider. I tabell 2 ingår 33 svenska ciderproducenter som antingen säljer till Systembolaget och/eller är medlemmar i föreningen Svenska Must- & Ciderproducenter. I tabellen är producenterna primärt grupperade efter region (län), varvid producenter som både säljer till Systembolaget och är medlemmar i föreningen presenteras först, centralt i tabellen, för att underlätta överblick. Övriga producenter är listade i alfabetisk ordning, först efter region och sedan efter producentnamn. Denna struktur ger en tydlig geografisk överblick över ciderproduktion i Sverige, samtidigt som den framhäver de producenter som är aktiva inom både försäljning (via Systembolaget) och branschengagemang.

**Tabell 2.** Översikt över svenska ciderproducenter.

Region (län)	Producenter i Sverige som sålde minst 20 liter cider för mer än 100 kr per liter till Systembolaget under 2022–2023	Producenter som är medlemmar i föreningen Svenska Must- & Ciderproducenter (2024), exklusive producenter av läsk, fruktvin eller fruktsprit
Norrköping	Fenix Brewery	
Jönköping	Vistakulle Fruktodling	Bergströms lilla bryggeri Rudenstams Bär & Frukt
	Golden Cider Company Kiviks Musteri Taylors Dryg Cider	
Skåne	Bedstekilde Brewski Fruktstereo Skepparps Vingård Tosterups Gård Vin & Natur Åhus Bryggeri	Maglehems Musteri Reuterdahls på Österlen Rörumsro Musteri Östersken
	Udda Cider	
Stockholm	Brutes AB Sent om Cider	Ciderbruket
Södermanland		Pomologik
Västerbotten	Brännland Cider	
Västmanland*		Köpings Musteri
Västra Götaland	Bramleys Äppelgårdar Glömnda Äpplen Vara Bryggeri & Bränneri	Anolfsbol Must & Cider Norman Cider
Örebro*		Hjulsjö 103
Östergötland	Moucider Östgötaslätten produktion	

\* Län där Bergslagen ingår.

Denna kartläggning visar att det finns en geografisk spridning av ciderproducenter över södra och mellersta Sverige. Norra Sverige har enbart en (1) producent i denna kartläggning. Skåne har flest producenter i båda kategorierna. Kartläggningen ger en grund för att förstå den svenska

ciderproduktionen idag och kan användas som utgångspunkt för framtida nätverksbyggande, samarbeten inom branschen och utveckling av utbildningsinitiativ. Det är dock viktigt att notera att denna kartläggning (Tabell 2) har vissa begränsningar – vissa mindre eller nyetablerade producenter kan ha förbisetts, såsom producenter utan registrerat producentnamn i Systembolagets försäljningsstatistik, producenter som säljer via andra kanaler än Systembolaget, eller mindre än 20 liter per år samt producenter som har börjat sin produktion men som – ännu – inte har produkter till försäljning.

## **Svårigheter att kommunicera cider som baseras på äppelmust**

Det senaste året har flera ledande tidningar uppmärksammat cider som en kvalitetsdryck. Dagens Nyheter publicerade en krönika av Sanna Lindberg (2024-05-02) som argumenterar för cider som ett självklart festival, följt av en artikel samma dag som uppmanar läsarna att ”Skåla svenskt i cider i vår”. Svenska Dagbladet genomförde ett test av äppelcider (2024-05-29), där den bästa beskrevs som ”en finstämd törstsläckare att njuta av i bersån”. Samma tidning inkluderade även cider i en artikel om ekologiska drycker ”i samklang med naturen” (2024-05-17). Dagens Industri publicerade en guide över ”Cidergårdar att besöka i sommar” (2024-06-27), vilket indikerar ett växande intresse för ciderturism. Nyhetsrapportören Beernews uppmärksammade svensk hantverksciders internationella framgångar med artikeln ”Svensk hantverkscider bäst i världen” (2024-04-29). Akademiskt har cider också fått ökad uppmärksamhet. Ett examensarbete vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan (Dagson & Söderlund, 2024), ”Cider, en bortglömd tradition”, undersökte konsumenters uppfattningar om *traditionell hantverksmässig cider* och *industriell smaksatt cider*. Vid Uppsala universitet skrevs en magisteruppsats (Miles-Wagner, 2024) i företagsekonomi, ”Swedish Craft Cideries in Context(s)”, som analyserade den svenska hantverksciderbranschens utmaningar, en läsvärd uppsats för den som vill fördjupa sig inom detta. Dessutom har Restaurang- och hotellhögskolan publicerat ett kapitelbidrag i antologin *Revealing meals* (Wellton et al., 2024), med cidertillverkning i Bergslagen som exempelstudie. Detta gryende intresse står dock fortfarande i kontrast till den vardag som svenska ciderproducenter står inför, med svårigheter att få ut sin produkt på en marknad.

Svenska ciderproducenter som säljer sin cider för över 100 kr per liter rapporterar svårigheter med att kommunicera hur deras produkt skiljer sig från billigare alternativ på marknaden. Glädjande nog för dessa producenter har EU-kommissionen (COM/2023/200) lagt fram förslag på en ny standard för att definiera cider och perry inom EU. Enligt rapporten är Västeuropa världens största marknad

för dessa drycker, med en konsumtion på cirka 1,2 miljarder liter under 2017, och experter förutspår fortsatt tillväxt. Författarna till rapporten menar att avsaknaden av en enhetlig definition inom EU leder till ojämlik konkurrens mellan producenter och otillräckligt information för konsumenter. EU-kommissionen föreslår därför tre alternativ för nya EU-standarder:

1. Frivilliga ord/fraser: Ciderproducenter kan använda dessa på sina produkter om de uppfyller specifika krav. Exempel inkluderar:
  - ”Gjord av ren färskpressad must” (100 % färsk äppel- och/eller päronmust)
  - ”Gårdstillverkad” (färsk must, processad på gården)
  - ”Hantverksmässig” (färsk must, inga industriella processer)
  - ”Naturligt kolsyrad” (kolsyra enbart från jäsnings)
  - ”Torr, ”halvtorr” eller ”söt” (beskriver sockernehåll)
2. Grundläggande standard med frivilliga ord/fraser: Kräver att alkohol i cider och perry endast kommer från jäsnings av frukt och socker, vilket förbjuder tillsats av extern alkohol.
3. En mer ambitiös standard med frivilliga ord/fraser: Utöver kraven i alternativ 2, skulle denna standard kräva minst 50 % must/juice (färsk och/eller rekonstituerad). Detta alternativ föredras av EU-kommissionen då det förväntas förbättra konsumentinformation, skapa rättvisare konkurrens och potentiellt höja produktkvaliteten. Det skulle också värdesätta lokal fruktproduktion.

Det tredje alternativet är – föga förvånande – mer ambitiöst än Livsmedelsverkets föreskrifter i Sverige, som tillåter så lite som 15 % must/juice (LIVSFS 2005:11). EU-kommissionens förslag på frivilliga ord/fraser kan dessutom uppfattas som mer ambitiösa än Svenska Ciderfrämjandets definitioner av svensk hantverksmässig cider. Som jämförelse har traditionell walesisk cider (”Ser Cymreig Traddodiadol”) strängare krav än svensk hantverksmässig cider, vilka syftar till att bevara traditionella metoder och höja kvaliteten, men kan också begränsa innovation inom ciderproduktion. Balansen mellan tradition, kvalitet och innovation är något som är en utmaning för ciderproducenter i olika länder.

Jolicoeur (2022) beskriver skillnader mellan vad han kallar för modern och traditionell ciderproduktion. Modern cider använder ofta kommersiella äppelsorter från högavkastande odlingar och implementerar industriella metoder där processen är standardiserad och skalbar. Traditionell cider, däremot, fokuserar på hantverk, använder frukt från extensiva odlingar samt en större variation mellan batcher och år uttrycks och lyfts fram. Utifrån vårt perspektiv som författar denna

förstudie finns det en ytterligare kategori som flera producenter skulle passa in i, inkluderat vår egen ciderproduktion, nämligen något vi kallar för ”naturcider”. Detta sätt att producera cider är inspirerat av naturvinsfilosofin, som skiljer sig från traditionell cider genom att undvika odlad jäst, jästnäring och svavel under jäsning, och där kolsyresättning sker genom Pét-nat-metoden – alltså att cidern buteljeras innan den första jäsningen är helt avslutad.

Vi har sammanställt en tabell där olika cidertyper benas ut. Denna sammanställning ska ses som ett försök att illustrera hur olika sätt att producera cider kan skilja sig åt mellan olika cidertyper. Överblicken behöver alltså inte nödvändigtvis återspegla hur traditionell cider görs, då detta kan skilja sig både inom och mellan länder. Dessutom är det många ciderproducenter som kombinerar tekniker från olika stilar – gränserna mellan olika cidertyper är ofta flytande – vilket gör kommunikation ofta en utmaning då samma term kan betyda olika saker. Tabellen nedan tar hänsyn till detta genom att inkludera ord som ”varierar” och ”möjligt” (Tabell 3).

**Tabell 3.** Jämförelse av tillverkningsmetoder och tillåtna tillsatser mellan fem cidertyper. Informationen baseras på EU-kommissionens rapport (COM/2023/200), Jolicoeurs (2022) beskrivningar av ciderproduktion, svenska (LIVSFS 2005:11) och walesiska ("Ser Cymreig Traddodiadol") standarder för cider samt praxis för naturvin. Observera att denna tabell presenterar generella riktlinjer och att det i verkligheten förekommer överlappningar och variationer i metodval.

	Natur	Traditionell	Modern	EU-förslag (alt. 3)	Svensk
<b>Fokus</b>	Minimal påverkan, terroir	Hantverk, regional identitet	Flexibilitet, balans mellan traditionell/modern teknik	Kvalitet (fruktjuiceinnehåll), konsument-information	Standard, skalbarhet, industriell anpassning
<b>Transparens</b>	Ja		Varierar	Möjligt, särskilt via frivilliga ord/fraser	Nej
<b>Fruktjuiceinnehåll</b>	100 % eller strax därunder			Minst 50%	Minst 15%
<b>Råvara</b>	Lokala/regionala frukter från extensiva odlingar/landskap, inte sällan vissa beska äpplen		Framförallt bordsäpplen, men varierar	Äppelmust och/eller koncentrat, ev. även vatten och socker	Vatten, socker och koncentrat
<b>Pressningsmetod</b>	Korgpress, packpress eller annan metod – varierar		Bandpress, skruvpress	Varierar	Ej aktuellt
<b>Tillsatt jäst</b>	Nej	Varierar	Möjligt	Möjligt	Ja
<b>Socker</b>		Endast vid flaskjäsning			
<b>Fruktkoncentrat</b>	Nej				
<b>Sötningemedel</b>					
<b>Färgämnen</b>					
<b>Pastörisering</b>					
<b>Membranfiltrering</b>	Ja				
<b>Svavel</b>			Endast vid buteljering		
<b>Kolsyresättning</b>	Nej, endast Pét-nat	Nej, endast flaskjäsning	Varierar		

Det har konstaterats att det, för att möjliggöra en ökad framställning av hantverksmässig cider på svenska äpplen behövs en utbildning inom detta, som samlar experter och driver utvecklingen framåt. En utbildning som fokuserar på ciderproduktion med dess olika aspekter gör att fler får möjligheten att skapa grund till en egen verksamhet med hantverksmässig dryckesframställning med bas i just äpplet. Vår ambition vid starten av denna förstudie var att undersöka förutsättningarna för just en sådan utbildning, och ta fram underlag för hur den kunde utformas. Tidigt kom vi dock i kontakt med andra ciderproducenter verksamma i Svenska Must och Ciderproducenters branschorganisation, vilka hade fått medel från Leader Skåne att ta fram en platsbaserad utbildning för yrkesverksamma baserad på Österlen (journalnummer 2022-3390, projektnamn Östra Skåne – ett nav för svensk ciderproduktion). Löpande under denna förstudie har vi varit med i delar av referensgruppens arbete med att ta fram kunskapsmaterial som ligger till grund för utbildningen. Här samlas expertis från såväl Sverige som internationellt, och lägger grunden för en kvalitativ dryckesframställning i landet. Branschorganisationens strävan är att etablera en självständig och specialiserad utbildning som fokuserar på förädlingsprocessen av svenska äpplen till hantverksmässig cider. Utifrån vår förstudie ser vi värdet av den stora mängd lokalt producerade äpplen i Sverige och vi tänker oss att cidern har utifrån råvarutillgång en stor potential att blomstra, samtidigt som antalet cidrier är relativt få. Vi drar därför slutsatsen att folkbildning är något att fokusera på, framförallt i Bergslagen där förstudien har bedrivits, då den yrkesverksamma ciderproduktionen i denna region har potential att få många gynnsamma samarbeten med de många trädägare som idag inte tar hand om sin frukt och därmed sitter på en värdefull resurs. Men kan vi öka intresset för såväl tillvaratagande av de äpplen som faller på marken och den cider som produceras regionalt, och i så fall hur?

## **Resultat från enkäter och intervjuer med ciderproducenter**

Under 2024 genomförde vi en enkät riktad till svenska ciderproducenter – med uppföljande intervjuer – som fokuserade på hur utbildningsinsatser för både privatpersoner och yrkesverksamma kan bidra till att etablera cider som en erkänd dryck i Sverige. Projektet innefattade även studiebesök hos flera etablerade ciderproducenter, såväl i Sverige som i Storbritannien.

Vi ser att ciderproducenter i Sverige möter ett antal avgörande utmaningar, särskilt vad gäller marknadsföring och försäljning. Behovet av bättre kategorisering och differentiering på Systembolaget är påtagligt för att underlätta för konsumenterna att förstå hantverksciderns unika egenskaper. Cidern saknar dessutom ofta exponering på barer och restauranger, där försäljningen

hämmats av det begränsade utbudet. Lagstiftningen begränsar även möjligheterna till direktförsäljning och provsmakning, vilket gör det svårt för producenter att marknadsföra cider. Inom produktion och kvalitetskontroll finns det också betydande utmaningar. Det råder brist på tillgänglig laboratorieinfrastruktur för analys av ciderprover som är kalibrerade specifikt för cider, istället för den nuvarande inriktningen på vin. Det finns ett behov av fördjupad kunskap kring jäsningsprocesser och problemlösning, samt utmaningar kring timing vid buteljering, näringsbalans och val av jäststammar. Dessutom finns frågor kring filtrering och dess påverkan på smak och stabilitet, vilket ytterligare komplicerar kvalitetskontrollen i produktionen.

Parallellt med denna förstudie har Svenska Must- & Ciderproducenter (SMCP) utvecklats från en organisation för mustproducenter till att även inkludera cidermakare, vilket skapat ett branschråd som nu arbetar för att driva specifika frågor för ciderbranschen. Det är tydligt att behovet av samverkan inom ciderbranschen är stort, och möjligheten till ett starkare nätverk ses som gynnsam för utvecklingen av branschen. SMCP verkar som en plattform för att främja näringen och förbättra villkoren för cidermakare genom att sammanföra odlar-producenter och bygga ett brett nätverk av engagerade entreprenörer. Ett centralt fokus inom branschrådet har varit att stödja cidermakarnas arbete med att främja cider som dryck och samtidigt stötta den svenska äppelodlingen. Diskussioner pågår om att uppmuntra fler äppelodlare att rikta sin produktion mot cider, vilket skulle kunna bredda det svenska utbudet av cider.

I möten med branschrådet har flera återkommande utmaningar framkommit:

- Försäljningssvårigheter, särskilt på restauranger och barer där utbudet av cider är mycket begränsat.
- Behov av en anpassad skattepolitik för cider, i likhet med skattereduktion på småskaligt tillverkad öl som antogs 2024.
- Svängningar i efterfrågan på Systembolagets beställningssortiment, vilket försvårar produktionsplanering.
- Betydelsen av besöksnäring och möjligheter till gårdsförsäljning.
- Brist på effektiv kommunikation kring ciderns variation och karaktär.
- Utmaningar med tillgång till rätt utrustning för småskalig buteljering.

SMCP belyser vikten av samarbeten inom branschen för att stärka dryckens status till samma nivå som vin och öl, både gentemot beslutsfattare och kunder. En bredare representation ses som

viktigare än en specifik definition av svensk cider, vilket hjälper till att undvika splittring inom branschen och skapa en enhetlig front gentemot myndigheter och marknaden. SMCP betonar vikten av att kommunicera ciderns komplexitet genom andra kategorier än bara restsocker, och föreslår en mer nyanserad beskrivning för att fånga ciderns smakvariation. Diskussioner om sortval för svenska förhållanden har betonat vikten av äppelsorter med lägre kvävehalter och snabb mognad. Både gamla och nya äppelsorter föreslås för att ge branschen en tydlig anknytning till Sveriges landskap och historia.

Baserat på enkäter och feedback från ciderproducenter föreslår vi följande specifika åtgärder:

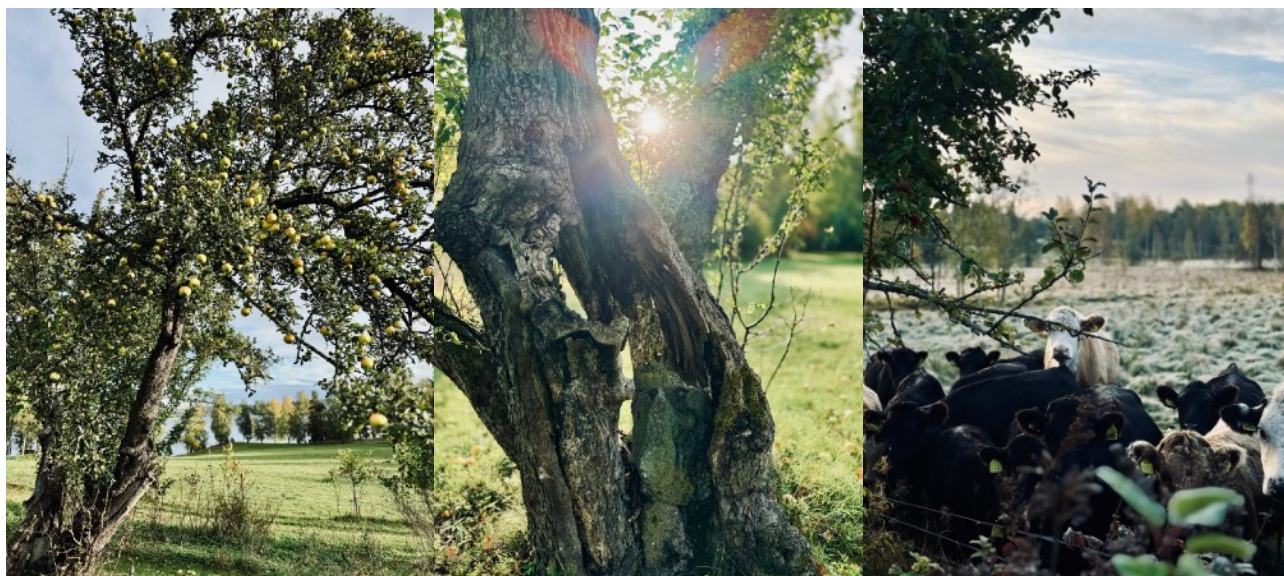
- Etablera ett ciderlaboratorium och nationellt resurscenter för svenska ciderproducenter med fokus på analyser, rådgivning, support och stöd.
- Starta ett program för mentorskap inom hantverksmässig ciderproduktion, organiserat inom idag aktiva ciderproducenter.
- Utbilda konsumenter inom betydelsen av svensk ciderproduktion genom kunskapsspridning (informationskampanj med positiva exempel) om dess kopplingar till regional matkultur, resilienta lokala matsystem, landsbygdsutveckling och smakupplevelse.
- Skapa utbildningsmaterial för sommelierer och restaurangpersonal tillsammans med mat- och dryckesexperter samt intresserade krögare.
- Initiera lokala samarbetsprojekt mellan äppelodlare/äppelträdsägare, pomologer och cidermakare för att identifiera äppelsorter med potential för ciderproduktion.

## **Ciderproduktion i Bergslagen**

Sett till Sverige i stort finns många odlingar som inte längre får avsättning för sin frukt som just bordsfrukt till en rimlig ersättning. Att istället odla för dryckesframställning har blivit ett allt mer intressant alternativ, och i regioner där det finns mycket fruktodling är detta ett gynnsamt samarbete odlare och ciderproducenter emellan. I städer och i delar av landet där fruktodling i större utsträckning saknas finns istället äppelträd i de flesta trädgårdar. Uppskattningar tyder på att amatörodlare i Sverige producerar ungefär tio gånger så många äpplen som professionella odlare (Äkta vara, 2024). Dessa äpplen trivs i olika trädgårdsmiljöer, men det finns utmaningar kopplade till deras kommersiella exploatering, särskilt när det gäller skörd och distribution. Beräkningar föreslår att mer än dubbelt så många äpplen ruttnar bort på marken jämfört med vad som finns tillgängligt på den kommersiella marknaden (Äkta vara, 2024).

En betydande fördel för ciderproducenter i Bergslagen är den geografiska närhet till Systembolagets centrallager i Örebro, något som togs upp av Miles-Wagner (2024). Denna strategiska placering innebär kortare transportsträckor för produkter från lokala producenter jämfört med många andra regioner i Sverige. Kortare transporter kan leda till minskade kostnader, lägre miljöpåverkan och potentiellt snabbare leveranstider till Systembolagets butiker. Detta ger ciderproducenter i Bergslagen en unik möjlighet att effektivt distribuera sina produkter genom Systembolagets nätverk, vilket kan vara en betydande fördel i en bransch där logistik och distribution ofta är utmanande faktorer. Denna närhet till centrallagret kan också möjliggöra mer flexibla produktionsmodeller och främja samarbete, vilket ytterligare kan stärka den lokala ciderproduktionen och dess identitet.

I Bergslagen finns dessutom ett överflöd av frukt som produceras utan vare sig gödsel eller bekämpningsmedel, ofta från äldre träd med en smak lika unik som platsen den växer på. De många äldre kronträd som finns i Bergslagen, runt om i trädgårdar, på gårdar och längs gamla byvägar, innebär en unik samling äpplen och en råvara som inte går att finna i andra delar av landet. I byar finns kännedom om udda träd som står utan att bli plockade, med mer tanninrik frukt, oätliga som äpple men gynnsamma att jäsa till cider.



Genom att fokusera på ciderproduktion går det att utnyttja dessa äpplen och ge dem en meningsfull användning. Ett liknande initiativ att uppmärksamma här är Glömda Äpplen i Göteborg, vilka tar emot överbliven frukt från hemträdgårdar och jäsa till cider, som ett led i verksamhetens musteri. Detta innebär såklart att det finns potential för liknande initiativ i Bergslagen och andra delar av Sverige.

I genbanker runt om i Sverige finns sortarkiv av läns- och mandatsorter som bevaras för sina unika egenskaper. Här finns möjlighet både att samla in överbliven frukt som de ansvariga för sortarkiven ej kan ta hand om, och att samla in ympris på sorter som visar sig vara extra gynnsamma att jäsa. Särskilt viktigt att notera är Genbanken Alntorps ö i Nora, som bevarar över 70 olika äppelsorter. Denna resurs är värdefull för att identifiera äpplen som lämpar sig för kvalitativ ciderproduktion i Bergslagen och över hela Sverige. Vår ursprungliga plan inkluderade att skapa dokumentation för folkbildning vid den pomologiska genbanken på Alntorps ö, men vi valde istället att omprioritera vår insats för folkbildning till mer tillgängliga och aktiva områden i närliggande byar, särskilt runt Hjulsjö. Detta beslut baserades på att vi dels upptäckte ett stort engagemang och potential för kunskapsspridning i dessa områden, där det idag finns begränsad kunskap om lokala äppelsorter, dels på grund av praktiska begränsningar i tillgången till Alntorps ö under det aktuella året (2024) då det planerades röjningsarbete.

Söndagen den 6 oktober (2024) anordnade vi Hjulsjös första äppeldag, ett kalas för att utforska och fira den rika äppelmångfalden i vår region, och för att sprida information om denna förstudie. Deltagarna uppmanades att ta med sig äpplen som de ville få identifierade av professionella pomologer och bidra till vår stora äppelutställning. I två år har vi plockat äpplen från de många knotiga gamla kronträden i Hjulsjös omnejd och jäst cider på dessa frukter. Vi ville dela med oss av vår kunskap om de olika äppelsorterna som finns i Bergslagen och deras unika smaker. Det kostade inget att delta; sortbestämningen var gratis och vi bjöd på kaffe och smörgås. För att underlätta planeringen rekommenderades föransmälan, så att vi kunde säkerställa tillräckligt med bröd och ge pomologen möjlighet att organisera sin tid. Besökare fick även tips om hur man samlar in äpplen för sortbestämning. Vi rekommenderade att plocka 5-6 mogna äpplen per träd, gärna från olika väderstreck och med varierande täckfärg. Äpplena skulle läggas i kompostpåsar med anteckningar om vilket träd de kom ifrån för att underlätta identifieringen. Denna äppeldag, med experthjälp från pomologer för sortbestämning, var den första i en planerad återkommande tradition i Hjulsjö, där vi hoppas kunna samla in mer kunskap om äpplena i vår omnejd.

På kvällen gjorde vi (Märta och Magnus) ett smaktest av de 83 olika äpplen som till sist ställdes ut i utställningen, varav ett 20-tal lämnades in av besökare, resterande hade vi plockat i förväg från platser runt om i Bergslagen. Vi bestämde oss först för att fokusera på att sätta relativa intensitetsnivåer för sötma, syra och tanniner på en skala från 1–5. Dessa intensitetsnivåer gjorde

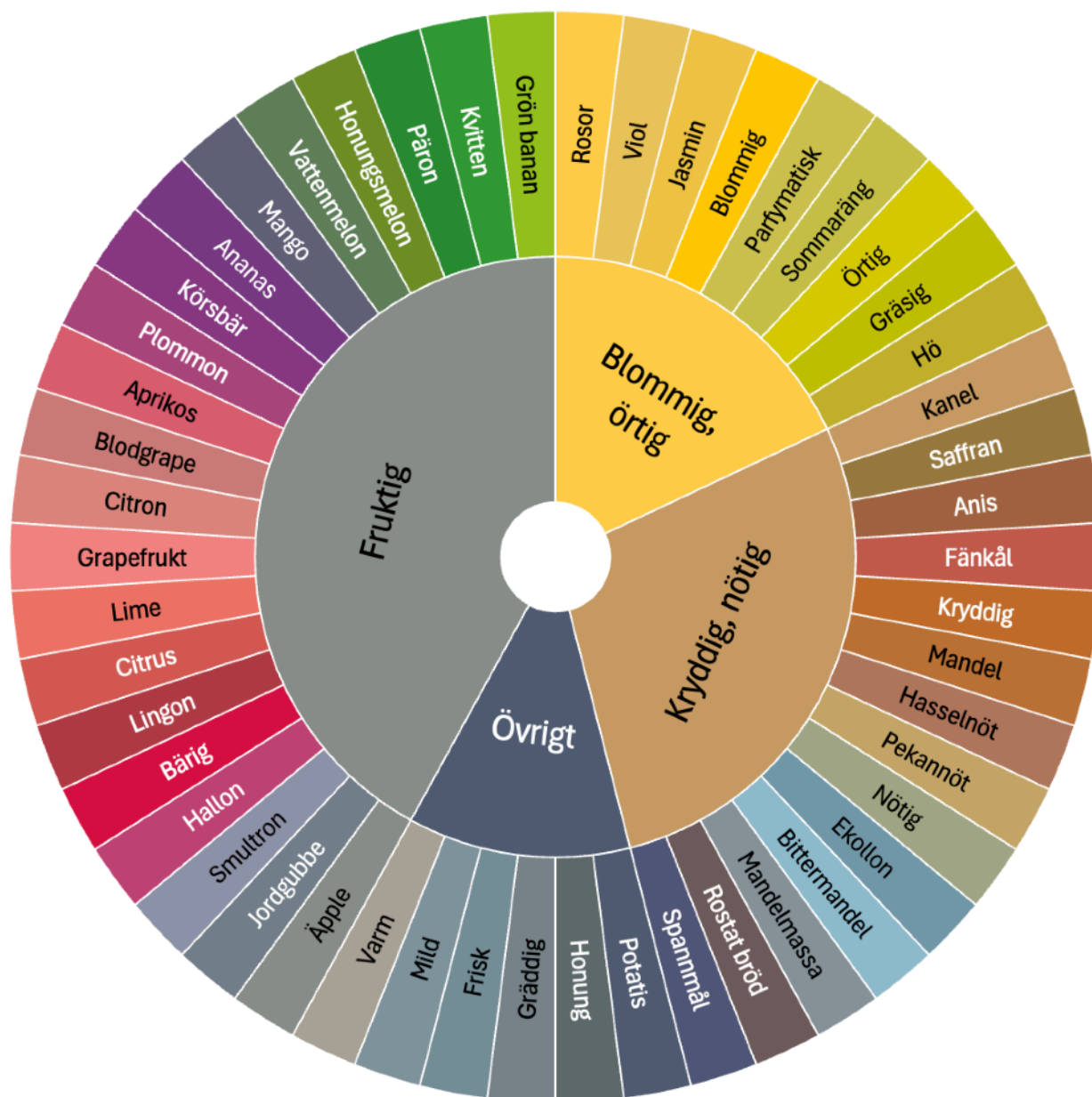


det möjligt för oss att även kategorisera äpplena utifrån dess smak, vilket vi bestämde skulle följa den vedertagna kategoriseringen av cideräpplena: bittersöt, bittersyrlig, syrlig och söt. I Tabell 4 går det att läsa vilka intensitetsnivåer vi har satt för att kategorier äpplena utifrån dess potential som cideräpple och som cider. Observera att vi har inte gjort några sockermätningar eller pH-mätningar av äpplena, utan denna indelning är endast baserad på smakprovningen (sensoriskt upplevd sötma, syra och tanniner).

Tabell 4. Sensoriskt ramverk för smaktest: Sötma, syra och tanniner som kategoriserar äpplen baserat på deras potential som cideräpplena och ciderproduktion.

Kategori	Sötma (1–5)	Syra (1–5)	Tanniner (1–5)	Beskrivning	Potential som cider
Bittersöt	1–5	1–2	3–5	Tydlig strävhet	Komplex, viss beska
Bittersyrlig	1–5	3–5	3–5	Tydlig strävhet och syrlighet	Balanserad, kraftfull
Syrlig	1–5	3–5	1–2	Tydlig syrlighet	Frisk, vinös
Söt	1–5	1–2	1–2	Ingen tydlig strävhet eller syrlighet	Lätt, mjuk

Smakprovningen gick till så att vi provade ett äpple i taget och vi kom överens om intensitetsnivåer för respektive äpple samt beskrivning av doft/smak. En sammanställning av de sensoriska egenskaper och övriga egenskaper vi genererade under denna provning går att läsa i Figur 7. Resultatet från smakprovningen går att ta del av i Tabell 5.



**Figur 7.** Sensoriska egenskaper och övriga egenskaper som beskriver dofter och smaker för de äpplen som testades under äppeldagen i Hjulsjö hösten 2024 (se alla äpplen i Tabell 5).

**Tabell 5.** Sammanställning av de äpplen som testades under äppeldagen i Hjulsjö, hösten 2024.

Sort	Kategori	Sötma (1–5)	Syra (1–5)	Tanniner (1–5)	Doft/smak (fritext)
Frösådd	Bittersöt	3	1	5	honung, bittermandel
Frösådd – av Säfstaholm?	Bittersöt	4	2	4	honung, kryddig, varm
Frösådd av Säfstaholm	Bittersöt	4	1	4	vattenmelon, gräsig
Frösådd	Bittersöt	4	1	4	honung
Grenman	Bittersöt	4	2	3	jordgubbe, parfymatisk, nötig

Gustavs bästa	Bittersöt	5	2	3	honungsmelon, kryddig
Vet ej	Bittersöt	4	2	3	gräddig, gräsigt
Ananaskanel	Bittersöt	4	2	3	ananas, kanel
Vit astrakan	Bittersöt	3	2	3	rosor, parfymatisk
Frösådd	Bittersyrlig	3	3	5	nötigt
Prydnadsapel 'Hyvingiensi'	Bittersyrlig	3	3	5	rostat bröd, torkade aprikoser
Frösådd – av Gravenstein?	Bittersyrlig	3	4	4	smultron, blommigt
Frösådd – av Oranie?	Bittersyrlig	2	4	4	kryddigt, kanel
Veineun	Bittersyrlig	2	4	4	lingon, smultron
Frösådd	Bittersyrlig	4	4	3	citrus
Flower of Kent	Bittersyrlig	4	4	3	ekollon, kvitten
Farmors juläpple	Bittersyrlig	4	4	3	jordgubbe, hö
P J Bergius	Bittersyrlig	3	3	3	parfymatisk
Oranie	Bittersyrlig	3	3	3	örtigt, hö, sommaräng
Frösådd	Bittersyrlig	3	3	3	citrus
Risäter	Bittersyrlig	3	3	3	mandelmassa, citrus, kryddigt
Vasa vinter	Bittersyrlig	3	3	3	parfymatisk
Vet ej	Bittersyrlig	3	3	3	nötigt, gräddigt
Frösådd	Bittersyrlig	4	3	3	lime, grapefrukt, mandel
Astrid	Syrlig	3	5	2	körsbär, blommigt
Cox Pomona	Syrlig	3	4	2	citrus, nöt
Charlamovsky	Syrlig	2	4	2	citron
Enneth Early	Syrlig	3	4	2	blommigt, grön banan
Risäter	Syrlig	3	3	2	nötigt, blommigt
Eneroths klaräpple	Syrlig	3	3	2	citrus, blodgrape
Vet ej – Alice?	Syrlig	3	3	2	bärligt, mandel
Risäter	Syrlig	3	3	2	bittermandel
Grågylling	Syrlig	3	3	2	nötigt, gräsigt
Säfstaholm	Syrlig	3	3	2	rosor, äppelblom
Åkerö	Syrlig	4	3	2	hasselnotter
Åkerö	Syrlig	3	3	2	aprikos
Ananaskanel	Syrlig	3	3	2	ananas, kanel
Ev. Lobo	Syrlig	4	3	2	viol, bärligt
James Grieve	Syrlig	4	3	2	mango, aprikos
Röd kanel	Syrlig	4	3	2	kanel
Frösådd	Syrlig	3	3	2	blommigt
Stor astrakan	Syrlig	2	3	2	-
Filippa	Syrlig	3	3	2	parfymatisk, gräsigt, plommon
Aroma	Syrlig	4	4	1	rosor
Malmbergs gylling	Syrlig	3	4	1	bärligt
Antonovka safranoje	Syrlig	3	4	1	örtigt, gräsigt, saffran
Antonovka	Syrlig	3	4	1	nötigt, gräsigt
Vet ej – Katja?	Syrlig	3	4	1	smultron, mandel
Alice	Syrlig	3	4	1	citrus
Cellini	Syrlig	3	4	1	frisk, parfymatisk, hallon
Frösådd av Golden Delicious	Syrlig	3	4	1	gräsigt, potatis, parfymatisk,
Spässerud	Syrlig	4	3	1	smultron, bärligt
Gyllenkrok astrakan	Syrlig	3	3	1	smultron
Frösådd av Gyllenkrok	Syrlig	3	3	1	citrus, hö
Frösådd	Syrlig	3	3	1	hö, spannmål
Signe tillisch	Syrlig	3	3	1	mild, varm
Risäter	Syrlig	3	3	1	gräddigt, hasselnöt
Huvitus	Syrlig	3	3	1	varmt, kryddigt, blommigt
Rubinola	Syrlig	3	3	1	hallon, hö
Maglemer	Syrlig	4	3	1	kryddigt, kanel
Mantet	Syrlig	3	3	1	parfymatisk
Åkerö	Syrlig	4	3	1	blommigt, aprikos
Ananasäpple	Syrlig	3	3	1	ananas
Kaniker?	Syrlig	3	3	1	gräddigt, mandel
Frösåker, ev. Filippa	Syrlig	4	3	1	smultron
Åkerö	Söt	3	2	2	pekannöt
Oranie	Söt	4	2	2	blommigt, sommaräng
Robo? Rödluvan?	Söt	4	2	2	nypon
Åkerö	Söt	3	2	2	pekannöt
Oranie	Söt	4	2	2	nötigt, blommigt, hö
Anisovka	Söt	4	2	2	anis
Kaniker	Söt	3	2	2	mandel, gräddigt
Frösådd	Söt	3	1	2	kryddigt, honung

<b>Frösådd</b>	Söt	5	1	2	anis och fänkål
<b>Frösådd</b>	Söt	4	1	2	anis och fänkål
<b>Charlamovsky</b>	Söt	4	1	2	pekannöt
<b>Railamo</b>	Söt	4	1	2	päron
<b>Särsö</b>	Söt	4	1	2	kryddig
<b>Frösådd</b>	Söt	4	1	2	nötig
<b>Stenbock</b>	Söt	3	2	1	jasmin
<b>Råby rubin</b>	Söt	3	2	1	smultron
<b>Frösådd</b>	Söt	3	1	1	jordgubb
<b>Trogsta</b>	Söt	3	1	1	blommig

Märta skriver i en anteckning från Äppeldagen: Det är många frösådder, konstaterar de tre pomologer som har kommit för att hjälpa till att notera det material vi samlat in, och det visar sig att i stort sett samtliga av 'mina' favoritträd är just frösådder. Unika lokala sorter som växer i ett enda exemplar. Tveklöst i diken och längs järnvägar, gissningsvis i beteshagar, och så då och då, ett sparat träd i trädgården. En planta vars äpplen man lärde sig att tycka om och använda. Trädet med delad krona är gissningsvis en frösådd från ett Oranie, kanske gammelträdet kommer från ett Säfstaholm, men säkert vet vi ju inte. Och kanske behöver vi heller inte veta. Intressant är dock, noterar de, att det är frösådderna som valts ut i övervägande fall till cider. Och att i denna del av landet finns det extra många frösådder. Pomologerna berättar:

Det skickades ju sorter över hela landet, en släkting som delade med sig till en vän, en handelsresande som sålde till plantskolor, och de fanns de många av. I skolan lärde sig alla att ympa, de vuxna hade föreningsmöten och gick på beskärningskurser, tummade sortkataloger med skönklingande namn som nog inte skulle tåla det bistra klimatet skickades runt i byarna, och där de inte kunde köpa träd, sådde de sina egna och ympade på den sort de fick tag på. Ibland var det nog roten – frösådden – som tog sig, eller så tog frosten ädelsorten efter ett tag, åtminstone på en del av de frösådder du hittat och som står i trädgårdar. I hagar är det ju lite annorlunda. Där är korna trädgårdsmästarna.

Likaså är det slående, att vi har mycket tidig frukt här. En utav pomologerna berättar vidare:

Det användes som socker. Socker var dyrt, vägarna dåliga och de flesta hade ont om mycket och än mer ont om reda pengar, vilket behövdes för socker. Så man torkade äpplen istället, blötlade dem, kokade som en sirap. Min mor gjorde det. Hela taket i köket fullt av äpplen, och som det doftade om hösten. Si, det behövdes de varma sensommardagarna för att allt skulle torka bra. Sen sparade di senfrukten te vintern.

Vår erfarenhet är att de frösådda träd generellt uppvisar en större bredd av karaktärer jämfört med ympade eller kommersiellt sålda sorter. Särskilt anmärkningsvärt är innehållet av tanniner i äpplena.

Smakprovningen under äppeldagen (Tabell 5) visar en bred variation i sötma (2–5) och syra (1–4) hos frösådda äpplen. Kända sorter tenderar att ha en mer balanserad profil, särskilt i kategorin ”Syrilig”, även om det finns undantag. Frösådda äpplen uppvisar ofta högre tanninhalter (3–5) jämfört med många kända sorter. Dessa har generellt lägre tanninhalter, även om flera kända sorter noteras med tanninvärden på 2–3. Den större variationen i kombinationer av sötma, syra och tanniner hos frösådda äpplen erbjuder spännande möjligheter för ciderproduktion, då den tillåter en större flexibilitet i att skapa komplexa och nyanserade smakprofiler. Bilden nedan visar ett urval av bittersöta äpplen, inklusive frösådder samt Grenman, Gustavs bästa och Ananaskanel.



**Frösådd**

**Frösådd - av Säfstaholm?**

**Frösådd - av Säfstaholm**



**Frösådd**

**Grenman**

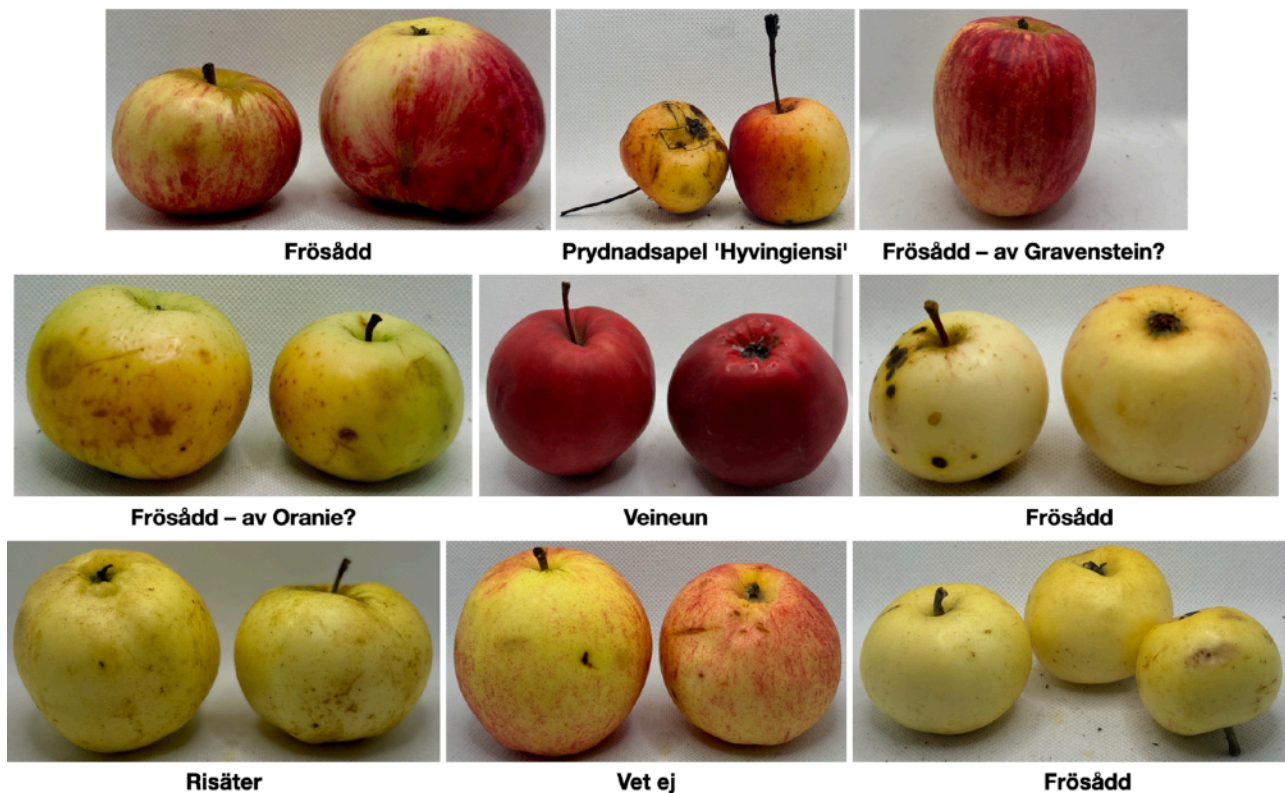
**Gustavs bästa**



**Vet ej**

**Ananaskanel**

Med tanke på att sötman i äpplet omvandlas till alkohol under jäsningsen av torr cider, är det främst syran och tanninerna som påverkar den slutliga smakupplevelsen. Ett sött äpple med låg syra kan vara ett värdefullt tillskott för att minska den totala syran i en cider, men kan vara utmanande att jäsa separat. Lågt pH (som följer av hög syra) skyddar mot snabb tillväxt av oönskade mikroorganismer och är, baserat på vår erfarenhet, avgörande för att framgångsrikt jäsa Bergslagens äpplen med deras relativt låga sockerhalter till högkvalitativ cider. Nästa bild visar bittersyrliga äpplen, inkluderat frösådder, prydnadsäpplor, Veineun och Risäter.



Tanniner, en grupp antioxidanter, bidrar både med en skyddande effekt i cidern och ett djup i smak och munkänsla. De består huvudsakligen av korta och långa molekyler, där de förra ger en angenäm bitterhet och de senare en torr, sträv munkänsla. I vårt arbete söker vi alltid efter tanniner i äpplen, samt en rik doft och bra koncentration av smaker, då detta enligt vår erfarenhet ger en mer komplex färdigjäst cider. Framöver planerar vi att lokalisera fler frösådder och kontinuerligt ta ympris från dessa för att säkra tillgången till deras unika egenskaper. I vår odling sår vi äppelkärnor från pressresterna, behåller de mest kraftigt växande plantorna och ympar in lovande sorter på dessa för bevarande och framtida förökning.

I boken ”Uncultivated: Wild Apples, Real Cider, and the Complicated Art of Making a Living” av Brennan (2020) observerar författaren tillika cidermakaren att äpplen från vildväxande träd, som i sitt naturliga tillstånd ger intressanta och koncentrerade smaker, kan förändras när de ympas på nya grundstammar och odlas. Det är oklart om det är samspelet mellan grundstam och äppelsort, växtplats eller trädets ålder. De frösådder vi plockar i Bergslagen står på egen rot, vilket naturligtvis inte kan upprepas vid uppförökning. I framtiden hoppas vi kunna – givet att ympningen är lyckad och träden tar sig – jämföra moderträden med de ympade träden för att dra vidare slutsatser kring detta.

Vi har noterat smakskillnader på kända sorter beroende på växtplats, exempelvis hos Risäter och Åkerö som vi plockat på flera platser under 2024. Trädets växtplats verkar ha stor betydelse, där mängden sol tycks ha en positiv effekt på koncentration i doft och smak samt sockerhalt. Träd påsättande mark, med bättre dränering och mindre vattentillgång, tenderar att uppvisa högre koncentration av tanniner än träd på plan mark. Dessutom varierar äpplets karaktär från säsong till säsong. Det finns en uppfattning om att äldre träd ger äpplen med mer smak, i linje med vinodlingens princip om att större rotsystem ger mer koncentrerad frukt. Äldre fruktträd är dock ofta stora och bär mycket frukt, till skillnad från vinodlingar där fruktsättningen begränsas för högre koncentration i smak. Den främsta anledningen till att äldre träd upplevs ge mer smak kan vara att de oftast växer utan bevattning eller gödsling. Alla träd i vår kartläggning är sådana äldre, friväxande kronträd. Dessa har generellt lägre kvävehalt än gödslade träd, vilket skapar förutsättningar för en långsam jäsning gynnsam för naturligt förekommande jäst, och kan resultera i en subtil naturlig restsötma. Vid jäsning med odlad jäst kan den låga kvävehalten behöva kompenseras med jästnäring för att undvika oönskade smaktoner. Man skulle kunna säga: vildjäst för vildväxande äpplen, odlad jäst för odlade äpplen.

Det finns många sätt att jäsa cider. Vår metod, utvecklad över flera år, syftar till att framhäva äpplets och växtplatsens karaktär. Att använda naturligt förekommande jäst från äpplenas växtplats, utan föregående svavling, är ett viktigt steg. Vi låter också cidern genomgå en långsam, kontinuerlig jäsning vid den naturligt låga temperatur, som höst och vinter ger – med frostnätter som håller temperaturen i jäslokalen strax över 0°C. Vi buteljerar strax innan den första jäsningen är avslutad, efter några omtappningar, vid ett SG (Specific Gravity, ett mått på ciderns densitet) kring 1.002–1.004. Denna jäsningsmetod ger enligt vår erfarenhet en harmonisk dryck som bevarar den rika doften hos Bergslagens äpplen, trots deras generellt lägre sockerhalter (SG 1.040–1.050) jämfört

med mer sydliga ciderregioner. Cider jäst enbart på äpplen är fortfarande i tidigt utvecklingsstadium i Sverige. Det tar år att lära känna och förstå vilka lokala äpplen som är bäst lämpade för cider. Detta resonemang stöds av Sjöstedt (2024) i en nyligen publicerad artikel i branschtidningen Mathantverk:

Vi behöver också se den svenska cidern i sitt sammanhang och inte jämföra den för mycket med cider från traditionella cidernationer. Den franska, brittiska och spanska cidern är något annat än det som de moderna svenska ciderproducenterna tillverkar, och det är en bra sak. För att ta fram det svenska äpplets terroir behövs sannolikt något annat än en djupt rotad tradition från ett annat land.

I linje med detta fokuserar vi på att samla äpplen i Hjulsjö med omnejd, från lummiga trädgårdar och vackra, knotiga gamla träd. Vi jäser och buteljerar denna rika mångfald och distribuerar cider till restauranger och Systembolaget. Vår cider kommer från olika skördemånader och inkluderar besvarade äldre sorter, astrakaner, glasäpplen, vildapel, paradisapel, frösådda äpplen och päron. Detta ger en bred palett av karaktärer och generellt högre mängd tanniner. Vi arbetar efter en filosofi om minimal intervention och få tillsatser, använder vildjäsning, svavlar endast vid buteljering och strävar efter att följa de äpplen vi upptäcker här i Bergslagen. Detta tillvägagångssätt (Tabell 3) är inte utan utmaningar. Som Sjöstedt (2024) uttrycker det: ”För många är minimal påverkan något att sträva efter, inte för att man är arbetskygg utan för att man anser att sträva efter något med personlighet och ett uttryck av platsens karaktär ger det bästa resultatet.”



Vår förstudie har identifierat flera utmaningar och möjligheter för ciderproduktion i Bergslagen, vilka kan ge vägledning för framtida utveckling och projekt. En av de största utmaningarna är

sårbarheten i råvarutillgången. Samarbetet med privatpersoner som äger äppelträd är viktigt men sårbart. Ägarbyten kan påverka tillgången till viktiga äppelsorter, vilket skapar osäkerhet för cidertillverkningen. Dessutom är många äppelträd i Bergslagen gamla, något som kräver en strategisk förnyngsplan för att säkerställa tillgång på råvara. Den begränsade tillgången till lämplig mark för nyplantering i kombination med det höga trycket av vilt – inkluderat sork, hare, rådjur, vildsvin och älg – är betydande utmaningar. Trots dessa hinder finns det flera identifierade möjligheter som skulle kunna testas i framtida utbildningsinitiativ.

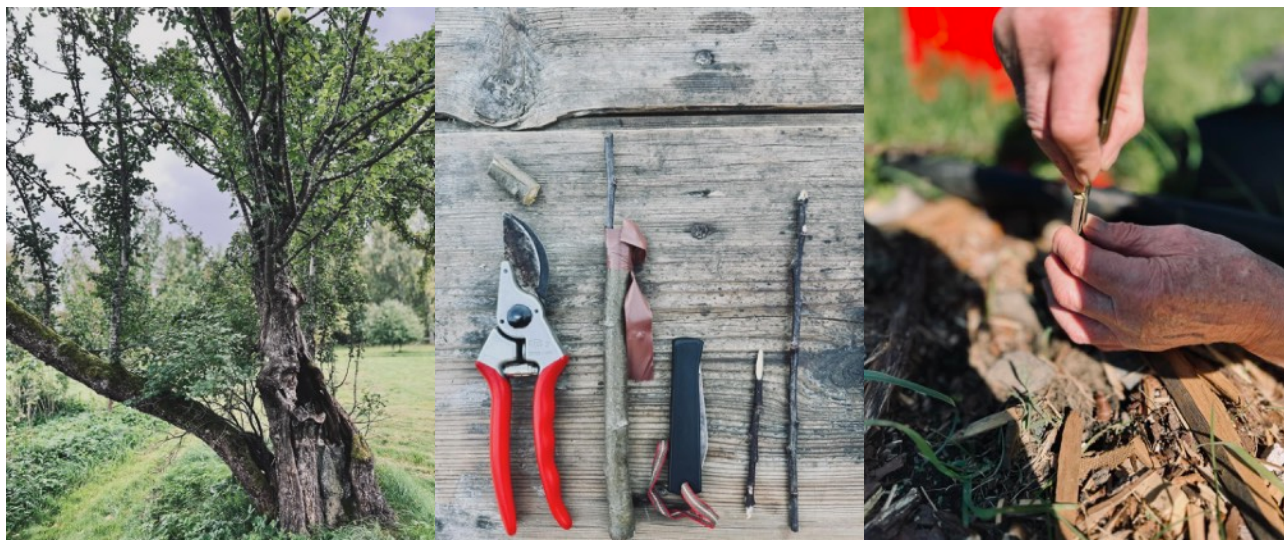
## Förslag på utbildningsformat

Vår förstudie har identifierat två huvudsakliga utbildningsbehov inom ciderproduktion och relaterade områden: professionell utbildning för branschen och folkbildning för allmänheten. För den professionella utbildningen finns redan två aktörer. Svenska Must och Ciderproducenter, en branschorganisation, arbetar i skrivande stund för att utveckla och erbjuda specialiserade utbildningar inom ciderproduktion. Samtidigt har Eldrimner, i samarbete med bl.a. Pomologik, nyligen börjat erbjuda kurser som fokuserar på hantverksmässig ciderproduktion. Dessa initiativ är viktiga steg för att professionalisera och utveckla branschen – och att höja standarden på svensk cider. Det finns goda möjligheter för yrkesverksamma inom ciderbranschen att delta i digital utbildning och kortare workshops. Detta format erbjuder flera fördelar, såsom flexibilitet för deltagare från hela landet att delta utan omfattande resor, möjligheten att inkludera internationella experter som föreläsare samt kostnadseffektivitet för både arrangörer och deltagare.



Något som dock inte tagits upp i dessa utbildningsinitiativ är huruvida en innovativ markanvändning skulle kunna vara en väg framåt, där samarbeten med lokala bönder utforskas för att utnyttja mark

som är svår att plöja. En engelsk modell, där äppelodling kombineras med betesmark, kan särskilt anpassas för Bergslagens landskap. Ett projekt kan vara att samla in kunskap om äppelodlingar i färbeten och göra testbäddar.



Möjligheten att samarbeta med engagerade grannskap, hembygds- och trädgårdsföreningar samt lokala genbanker är stor. Under projektets gång har vi sett ett gryende engagemang kring att hjälpa oss ta tillvara på den frukt som växer i privatpersoners trädgårdar, grannar har tipsats och kontakterna har ökat, vi har fått låna stegar och blivit bjudna på kaffe, barnen har lekt med grannbarnen och vi har städad upp i trädgårdar som tack för alla värdefulla äpplen. En vidareutveckling av detta skulle kunna handla om att uppmuntra lokala invånare att förnygra äppelträd i sina trädgårdar, som säkerställer äppelproduktion i regionen samtidigt som gamla äppelsorter bevaras. Detta kräver både kunskapsspridning och engagemang. Vi föreslår därför vidare arbete och ansökan om projektcheckar för att få till stånd olika workshops och event som tar vid och lyfter detta lokala engagemang, som belyser det lokala pomologiska arvet och syftar till att engagera äppelträds-ägare att bättre ta hand om sin frukt – eller låta någon annan göra dem till dryck. Ett konkret förslag är att anordna kurser i beskärning av äldre träd samt ympning för allmänheten. På så sätt kan vi lära ut tekniker som bevarar och sprider lokala sorter, vilket bidrar till att bevara den odlade mångfalden.

Workshops och event, med fokus på folkbildning på allmänheten, kan därutöver fokusera på grundläggande äppelodling, skötsel av träd och mustning. Dessa tillfällen tänker vi ska vara öppna för alla intresserade, utan krav på förkunskaper eller ambitioner att bli professionella ciderproducenter. Det vore hjälpsamt om det var en låg anmälningsavgift eftersom Bergslagen är en

region där många hushåll har lägre inkomster, och höga kostnader riskerar innebära stora trösklar för att starta detta sociala engagemang. Samhällsnyttig information om äppelodlingens roll inom självhushållning, odlad mångfald och kulturarv kan inkluderas i dessa workshops. En annan viktig åtgärd är kartläggningen av lokala sorter, där vi engagerar lokalbefolkningen i att identifiera och dokumentera unika frösådda äppelträd i regionen. Säsongsbaserade aktiviteter, såsom beskärning på våren och äppelkalas på hösten, skulle också kunna anordnas.

Vi argumenterar starkt för vikten av platsbaserad utbildning inom folkbildningen av flera skäl. Praktisk erfarenhet är avgörande eftersom äppelodling och ciderproduktion är färdigheter som bäst lärs ut handgripligen. Platsbaserade kurser och workshops skapar dessutom en starkare koppling till det lokala landskapet och dess äppelsorter, samtidigt som de främjar bildandet av sociala nätverk kring äppelodling och ciderproduktion. Sensoriska upplevelser, såsom att smaka, lukta och känna på äpplen och cider, är också viktiga delar av läroprocessen som är svåra att göra digitalt. Vi ser en stor möjlighet att genomföra denna typ av platsbaserad folkbildning hos oss i Hjulsjö samt hos andra identifierade ciderproducenter (se Tabell 2). Genom att utnyttja befintliga produktionsplatser kan vi erbjuda autentiska lärmiljöer som ger deltagarna en djupare förståelse för hela processen från äpple till färdig cider. Att sprida ut dessa utbildningsmöjligheter geografiskt har flera fördelar; det gör utbildningen mer tillgänglig för människor i olika delar av landet, belyser regionala skillnader i äppelsorter och tillverkningsmetoder samt stärker det lokala engagemanget för äppelodling och ciderproduktion i flera regioner.

För framtida Leader-projekt föreslår vi:

- Workshops och event för identifiering av lokala äppelsorter, inkluderat frösådda äpplen.
- Organiserade provsmakningar, både av äpplen, must och cider, och i kombination med annat mathantverk såsom ost, bröd och charkuterier.
- Kurser i odling, ympning och beskärning av äppelträd.
- Initiativ som kombinerar storytelling med praktisk kunskap om ciderproduktion och användning av lokala äpplen, exempelvis via skönlitterära berättelser och utställningar.
- Projekt för att tillsammans med jordbrukare med boskap undersöka förutsättningarna för att etablera fruktodlingar på betesmarker som inte går att plöja.
- Skapa en karta över äppelträd med ciderpotential i regionen.
- Skapa ”cidervägar” i olika regioner i Sverige, i samverkan med andra intressenter (ex. andra ciderproducenter, restauranger, boenden samt naturupplevelser och guidningar)

Genom att fokusera på folkbildning, praktiska workshops och event kan vi öka allmänhetens intresse och kunskap om äpplen och cider. Detta skulle inte bara stödja den lokala ciderproduktionen utan också bidra till att bevara viktiga kunskaper och traditioner kring fruktodling och förädling. Dessutom skulle det stärka samarbeten i regionen – och potentiellt locka besökare, vilket ytterligare skulle gynna den lokala ekonomin och landsbygdsutveckling.

## **Slutsatser**

Avslutningsvis vill vi betona vikten av att bygga vidare på den kunskap och det engagemang som har framkommit i denna förstudie. Genom att fokusera på historisk förankring, kunskapsutveckling, lokalt engagemang samt regionala, nationella och internationella samarbeten, har svensk cider potential att bli en betydande aktör inom den nationella dryckeskulturen. Bergslagen har en unik samling äldre frösådda träd, gamla rikgivande äppelträd och ett gryende socialt engagemang inom tillvaratagande av dessa äpplen. Rapporten har belyst betydande utmaningar för ciderproduktion, främst på strukturellt plan. Sett till lokala förutsättningar och intresse, tillgång på råvara och en uniktet av olika regioners kulturarv är dock framtiden bubblande.

## Referenser

Alwood, W.B. (1903). *A study of cider making in France, Germany, and England with comments and comparisons on American work*. U.S. Department of Agriculture, Bureau of Chemistry.

Brenman, A. (2020). *Uncultivated: Wild Apples, Real Cider, and the Complicated Art of Making a Living*. Chelsea Green Publishing.

Dagson, A., & Söderlund, E. (2024). *Cider, en bortglömd tradition* [Examensarbete]. Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet.

Dagens Industri (2024, 27 juni). Cidergårdar att besöka i sommar. <https://www.di.se/nyheter/cidergardar-att-besoka-i-sommar/>

Dagens Nyheter (2024, 2:a maj). Skåla svenskt i cider i vår. <https://www.dn.se/mat-dryck/skala-svenskt-i-cider-i-var/>

Europakommissionen (2023). *Report from the Commission to the European Parliament and the Council in accordance with Article 75(6) of Regulation (EU) No 1308/2013 on new marketing standards for cider and perry and for dried leguminous vegetables and soya bean* (COM/2023/200). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=COM:2023:200:FIN>

Goda Nyheter (2024, 8 maj). *Svensk hantverkscider är nu bäst i världen*. <https://goda-nyheter.se/svensk-hantverkscider-ar-nu-bast-i-varlden/>

Janik, E. (2011). *Apple: A Global History*. Reaktion Books.

Jolicoeur, C. (2022). *The New Cider Maker's Handbook: A Comprehensive Guide for Craft Producers*. Chelsea Green Publishing.

Lennehan, E. (u.å.). *Cider - modern dryck med lång historia*. Spritmuseum. <https://spritmuseum.se/kunskap-historia/dryckernas-historia/cider-modern-dryck-med-lang-historia/>

Livsmedelsverket (2005). *Livsmedelsverkets föreskrifter om cider, perry och fruktviner* (LIVSFS 2005:11). <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/om-oss/lagstiftning/alkoholhaltiga-drycker/livsfs-2005-11-kons.pdf>

Magnus, O. (1555/2010). *Historia om de Nordiska folken* [Historia de gentibus septentrionalibus]. Viotti; Gidlund.

Miles-Wagner, J. (2024). *Swedish Craft Cideries in Context(s)* [Magisteruppsats]. Uppsala universitet.

Pipping, R. (1921). *Erikskrönikan*. Enligt Cod. Holm. D2 jämte avvikande läsarter ur andra handskrifter. Svenska fornskriftsällskapet.

Sjöstedt, J. (2024). Smaken av ett äpples plats, *Mathantverk* (2), 46–49. Eldrimner. [https://www.eldrimner.com/core/files/37/pdf/4FKD78D96DCV454392E9687B547A5K/Mathantverk\\_nr2\\_2024\\_web.pdf](https://www.eldrimner.com/core/files/37/pdf/4FKD78D96DCV454392E9687B547A5K/Mathantverk_nr2_2024_web.pdf)

Svenska Ciderfrämjandet (2024). *Svensk ciderhistoria*. <https://ciderframjandet.se/svensk-ciderhistoria/>

Svenska Dagbladet (2024, 29 maj). ”För tankarna till cigarrlåda och honung”. <https://www.svd.se/a/alPLAM/test-basta-appelcidern-ar-en-finstamd-torstslackareatt-njuta-av-i-bersan>

Svenska Dagbladet (2024, 17 maj). *Vinet ”ger känslor av hav” – full pott*. <https://www.svd.se/a/8qmL7Q/veckans-basta-vin-atta-ekologiska-drycker-forgronskande-dagar>

The English Companions (2024). *Alcoholic Drinks of the Anglo-Saxons*. <https://www.tha-engliscan-gesithas.org.uk/daily-life-in-anglo-saxon-england/alcoholic-drinks-of-the-anglo-saxons/>

Tomorrows Table (2021). *Dryckesbranschrapporten*. <https://tomorrowstable.se/dryckesbranschrapporten/>

Wellton, L., Eriksson, L., Walter, U., Öström, Å., Leer, J. (Red.) (2024). *Revealing meals*. Örebro universitet. <https://www.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2:1920123&dswid=9093>

Welsh Government (2020). *Protected Food Name: Traditional Welsh Cider / Seidr Cymreig Traddodiadol (PGI)*. <https://assets.publishing.service.gov.uk/media/5fd36b18d3bf7f3056082581/protected-food-name-welsh-cider.pdf>

Äkta vara (2024). ”*Rädda fallfrukten*”. <https://www.aktavara.org/7148/radda-fallfrukten>