

CUPRINS

CIDRU

VIN DE PERE, RACHIU ȘI CALVADOS

CUPRINS

CAPITOLUL 1

Panorama produselor cidricole	7
A fost odată...mărul.....	7
A fost odată para	10
CIDRUL.....	11
O scurtă istorie a cidrului	11
Câteva definiții	14
VIN DE PERE	16
ȚUICĂ ȘI CALVADOS	16
Țuica din cidru sau din vin de pere	16
Aperitivul pe bază de cidru sau vin de pere și Pommeau.....	18
Aperitivele pe bază de cidru sau de vin de pere.....	18
OȚETUL DIN CIDRU SAU DIN RACHIU	18
ALTE PRODUSE DERIVATE DIN MERE, PERE, CIDRU SAU VIN DE PERE	19

CAPITOLUL 2

Piața produselor cidricole	21
ORGANIZAREA FILIEREI CIDRICOLE	21
PRODUCȚIA DE MERE PENTRU CIDRU	22
PIAȚA DE CIDRU	22
Producția	22
Consumatorii.....	23
Cidrul și anotimpurile.....	24
Distribuția.....	24
Categoriile și modul de ambalare	24
PIAȚA DE VIN DE PERE	25
PIAȚA DE POMMEAU	25
PIAȚA DE CALVADOS	26
PIAȚA OȚETULUI DIN CIDRU.....	26

CAPITOLUL 3

Munca în livadă	28
ÎNFIINȚAREA UNEI LIVEZI	28
CE TIP DE LIVADĂ SĂ ALEGEM ?	29
Alegerea soiurilor	32
Plantarea	39
ÎNTREȚINEREA LIVEZII	46
Îngrășământul	46
Plivirea	47
Tăierea	47
Rărirea	49
Supra-altoirea	49
Bolile și paraziții	50
Recoltarea	58

CAPITOLUL 4

Munca din cramă	63
STOCARE ȘI PREGĂTIRE	63
Stocarea merelor	63
Inventarul	64
Pregătirea locului și a materialului	65
Înstrumentele de analiză	67
FABRICAREA CIDRULUI	67
Spălarea merelor	67
Strivirea sau tocarea merelor	68
Fierberea	69
Presarea	69
Deburarea	72
Pritocirea de limpezire	74
Analiza mustului	74
Fermentarea	78
Îmbutelierea	88
Respectarea calității	92
ELABORAREA VINULUI DIN PERE	
ELABORAREA BĂUTURII POMMEAU ȘI A APERITIVELOR PE BAZĂ DE CIDRU	97
FABRICAREA RACHIULUI DIN CIDRU ȘI A BĂUTURILOR CALVADOS ...	100
ELABORAREA SUCULUI DE MERE	102

ELABORAREA OȚETULUI.....	103
REGLEMENTAREA COMERCIALĂ	105
Criteriile reglementare ni și cărți.....	105
Etichetarea	113
Actele comerciale.....	123
Vizite și degustări la fermă.....	126
Semnalarea	128
Vânzarea pe piață	130

CAPITOLUL 5

Conducerea unui proiect și măsurarea rentabilității	131
CARE ESTE PROBLEMA VOASTRĂ?	132
TREBUIE SĂ DEFINIM OBIECTIVELE	133
CUM GÂNDIM ȘI EVALUĂM SOLUȚIILE	134
Cum ne informăm și ne formăm	135
Cunoașterea pieței	136
Concepția activității cidricole	138
ALEGEREA CELEI MAI BUNE STRUCTURI	146
RESPECTAREA, CONTROLUL ȘI ADAPTAREA.....	147
Marja brută a unei sticle de cidru de fermă	149
În loc de încheiere	151

CAPITOLUL 1

Panorama produselor cidricole

De la livezi la produsele cidricole, de la turism la gastronomie, mărul pentru cidru și para pentru vin de pere reprezintă baza unei economii și a unei întregi culturi.

Totul începe de la un măr pentru cidru sau de la o pară pentru vin de pere... care ne oferă sucul ; sucul care fermentează pentru a da cidru sau vin de pere; care se distilează în rachie (țuică) sau în Calvados ; Calvados care, la rândul său, amestecat cu sucul de mere produce *Pommeau*.

Cidrul și vinul de pere pot chiar deveni un punct de plecare pentru ofertele turistice precum, de exemplu, vizite la ferme, trasee turistice sau ecomuzee.

A fost odată...mărul

Se spune că mărul sălbatic ar fi apărut în era terțiară, pentru ca mai apoi să se răspândească în lume. Egiptenii l-au cultivat în delta Nilului ; grecii au selecționat mai multe soiuri. Apoi, romanii au fost cei care au preluat ștafeta: Pliniu enumeră în Istoria Naturală vreo douăzeci de soiuri și ne vorbește de cidru, produs prin zdrobirea merelor sub o piatră de moară. Selecția pe bază de portaltoi și altoi, a cărei practică a fost răspândită de romani în întreg imperiul, a permis rapid obținerea unor soiuri îmbunătățite.

În Europa, numărul lor a crescut accelerat atunci când pomologi eminenți, călugări notabili sau nobili au creat livezi unde selectau cu pasiune soiurile. Acest lucru este mai ușor în cazul mărului, deoarece, cum fecundarea este încrucișată, fiecare sâmbure produce un alt arbore, iar merele sunt astfel diferite. În ferme, în grădinile abațiilor sau în preajma castelelor, se nasc numeroase soiuri. Cultivatorii de puiți încep să publice cataloage. De exemplu, Jean Bauhin, descrie în 1598, în «*Historia Novi et admirabilis*», ilustrată cu gravuri, aproximativ șaiszeci de varietăți de meri. Călugării de la Chartreuse



libris

dețineau o pepinieră faimoasă pe locul în care astăzi se află grădina Luxembourg din Paris. Aveau un catalog (90 de varietăți de pere și mere în 1730 și 243 în 1775) și vindeau plante în întreaga Europă. În secolele XVIII și XIX, pomologia devenise o modă lansată de oameni cu notorietate, fiecare deținând plantații și soiuri proprii. În 1873, pepinieristul André Leroy propune în catalogul său 570 de varietăți.

Apoi tehnica hibridizării controlate (polenul unei flori este pus în contact cu pistilul alteia, pentru a obține puietți cu caracteristici aparținând ambilor părinți), permite eficientizarea căutării celor mai bune soiuri. În sfârșit, în lume au fost recenzate și catalogate mii de soiuri de mere și pere. Cu toate acestea, 90% din producția mondială comercializată de fructe pentru consum provine doar din vreo zece dintre aceste varietăți !

Din punct de vedere botanic, nu se poate stabili o distincție între merele pentru cidru și merele pentru consum. Au aceeași origine. Totuși, ele diferă în funcție de comportamentul lor agronomic. Merii pentru cidru sunt mai rustici și mai predispuși alternării, adică un an din doi nu obținem deloc sau obținem foarte puțină recoltă. Varietățile de meri pentru cidru sunt mai numeroase deoarece fiecare agricultor replantează de obicei plantele tinere care au germinat lăsând generației următoare alegerea în privința păstrării respectivului soi. Recenzarea varietăților se complică și din cauza faptului că multe soiuri sunt catalogate sub mai multe denumiri.

Astăzi, aceste mii de varietăți de pomi sunt conservate în pepiniere, în spații speciale, în livezile asociațiilor sau la particulari. Acestea așteaptă liniștit să fie cultivate de către pasionați. Unele soiuri se conservă multe luni, altele sunt folosite la prăjituri sau compoturi, se conservă sau se usucă cu ușurință, se folosesc pentru sucuri sau sirop, iar multe dintre ele devin un minunat cidru...

Pomum, în latină, semnifică fruct (pomologia este știința fructelor). Locul unde se cultivă (*pomarium*) este livada. Începând din secolul V, pomum se va folosi numai pentru a desemna fructul mărului.

Mărul aparține familiei rozaceelor, mai exact subfamiliei maloidelor și speciei *Malus*. Mărul cultivat (*Malus domestica*) rezultă din încrucișarea între numeroasele specii ale genului *malus*, îndeosebi *Mallus sylvestris* care popula în trecut pădurile europene.

Proprietățile medicinale ale mărului sunt numeroase; este diuretic și facilitează tranzitul intestinal datorită bogăției în potasiu și fibre. Bogat în pectină, are și proprietatea de a diminua

colesterolul din sânge. Antioxidant, contribuie la prevenirea cancerului. În cazul uzului extern, este un reputat cicatrizant, mărul fiind folosit mult timp aplicat pe răni. În Italia, femeile îl foloseau în «pomadă» pentru îngrijirea pielii.

A fost odată para

Părul a cucerit Europa acum câteva milenii. Oamenii preistorici trebuia să se mulțumească cu fructe primitive, mici și tari. Făceau oare o băutură fermentată? Cele mai adaptate dintre aceste pere sălbatice din Europa au fost selecționate pentru fabricarea vinului.

Romanii cultivau cel puțin patruzeci de varietăți și făceau un «piracium», străbunul rachiului nostru. Mai apoi, răspândirea cultivării perilor s-a făcut progresiv în întreaga Europă. În Franța, în secolul XVI, erau 16 varietăți, descrise în 1530 de Charles Estienne. În Renaștere erau deja mai mult de 200 de varietăți și aproape 500 în timpul lui Ludovic XIV. Perele de tipul «Untoase», fondante și dulci, de o mare calitate a gustului, le datorăm unui călugăr belgian din secolul XVIII, Nicolas Hardenpond.

Astăzi există mai multe mii de soiuri, dintre care numai câteva au o reală importanță comercială.

Perele conțin vitaminele A și C, precum și potasiu și riboflavin. În plus, sunt o sursă bună de fibre alimentare. Ca și în cazul multor alte fructe și legume, perele devin mai dulci după culegere deoarece enzimele încep să dizolve pectina din pereții celulari, iar amidonul se transformă în zahăr.


Respect pentru oameni și cărți

Cidrul este o băutură alcoolizată obținută prin fermentarea sucului din merele pentru cidru. Dincolo de această definiție plată, cidrul este o băutură minunată și sănătoasă care are o mulțime de gusturi și arome.

Pornind de la cidrul de fermă care diferă în funcție de exploatare, sol și regiune, până la cidrul de calitate omogen destinat distribuției pe scară largă, paleta este imensă și oferă fiecăruia posibilitatea de a alege în funcție de gusturi, de buget și chiar de cultură. Cidrul dispune de numeroase atuuri: slab alcoolizat, tonic, deține cea mai mare parte a calităților alimentare și medicinale ale mărului.

În Franța se produc în jur de 2 milioane hectolitri dintre care jumătate este comercializat. Consumul este de aproximativ 2 litri / an / persoană.

Principalele regiuni franceze producătoare de cidru sunt Normandia, Bretania, ținutul Loarei, țara Bascilor, la nord de Pas-de-Calais, Somme, Limousin, Savoia, Thiérache.

 Zona mai închisă la culoare reprezintă regiunile cu producție mai mare de cidru din Franța



O scurtă istorie a cidrului

În trecutul îndepărtat, cidrul era obținut în modul cel mai primitiv, adică prin macerarea în apă a bucăților de mere sălbatice zdrobite grosolan cu pietre sau cu o măciucă mare de lemn. Astfel se obținea un fel de poșircă reconfortantă fără îndoială și bună de băut, însă care nu se conserva pentru prea mult timp. Era vorba de *sicera* a