

## HEREFORDIN SIIDERIMUSEO

Veijo Kauppinen

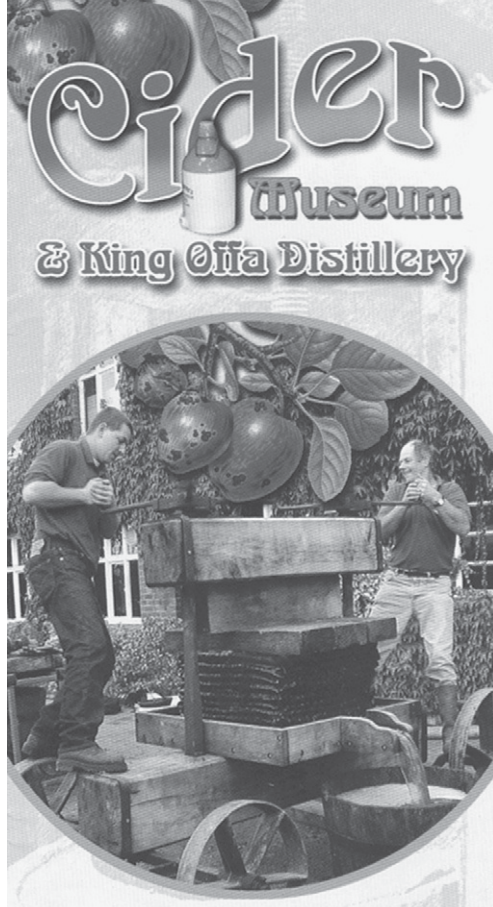
Siideri kuuluu kauan tunnettuihin alkoholijuomiin, jonka jo kelttien uskotaan tunteneen. Siiderin valmistajista löytyy tietoja 1300-luvulta. Jopa osa 1700-luvun englantilaisten maatyöläisten palkasta maksettiin siiderinä. Siiderin kotivalmistuksen rinnalle kasvoi luontevasti sen teollinen valmistus.

Irlanti on johtava siiderimaa, jossa sitä kulutetaan henkilöä kohden yli 20 litraa vuodessa. Noin kymmeneen vuotuisen litraan yltävät suomalaiset ja britit. Muiden maiden vuosikulutukset ovat merkittävästi alhaisemmat, esimerkiksi Ranskassa ja Ruotsissa juodaan pari litraa ja Tanskassa vain pari desilitraa.

Herefordshiren kreivikunta on maatalousaluetta – sen nautakarjahan on maailman kuulu. Siellä viljellään erityisesti siideriomenoita, joita on noin 350 lajiketta. Niiden maku puusta syötynä ei ole kummoinen, mutta siidereihiin ne sopivat hyvin. Eri siidereiiden ominaisuuksia säädellään syötävien ”kulinaari”-omenoiden ja ”bittersweet”-siideriomenoiden suhteella, joka vaihtelee laajoissa rajoissa.

Hartwallin valikoimiin vuoden 2006 alusta tullut Scottish & Newcastle yhtymään kuuluvan Bulmersin Strongbow on maailman myydyin siideri. Nimi periytyy 1100-luvulla eläneeltä Pembroken jaarlilta. Tämä mestarillinen jousiampuja – lempinimeltään Strongbow – valloitti Irlannin.

”Kannattaa ryhtyä juomabisnekseen, sillä se ei mene koskaan pois muodista” totesi äiti Bulmer pojalleen Percylle vuonna



1887, jolloin Herefordshiren kreivikunnan pääkaupungissa Herefordissa, Englannissa, sijaitseva Bulmers aloitti toimintansa. Nyky-Bulmers valmistaa 60 % brittien juomasta siideristä. Tehtaan perinteisen tuotteen Woodpeckerin pullomalli tuli markkinoille jo vuonna 1896. Woodpecker rantautui Suomeenkin, vaikka se ei kaupallisten järjestelyjen takia enää olekaan Suomen markkinoilla. Sen korvaavat sekä kotimainen Upcider että Strongbow.

Bulmers tekee siiderinsä alueen omenoista. Omenoiden sadonkorjuukausi syys- ja marraskuussa on touhukasta aikaa, jolloin poimitaan peräti puolitoista miljardia omenaa. Poiminta on tietenkin koneellistettu.

Siidieri valmistusprosessi ei juuri ole vuosien saatossa muuttunut. Poimitut omenat pestään ja valittu omenalajitelma murskataan – perinteisesti siiderimyllyillä, nykyään mankeliä muistuttavilla valssaimilla. Murskeesta puristetaan mehu, joka käytetään viiniksi ja jatkokäsitellään siide-

riksi. Aiemmat omenoiden omat villihiivat ja sormituntumavalmistus on toki historiaa. Nykyinen siiderien tuotanto on tieteellisteknistä tietokoneistettua ja tarkoin ohjattua teollisuutta.

Bulmersin tehtaan vanhoissa tiloissa Herefordissa on siiderin perinteiseen valmistukseen paneutunut siiderimuseo. Leppoisan oloinen museo esittelee siiderin kotivalmistuksessa käytettyä laitteistoa ja omenalajikkeiden sekä niiden poimintaan liittyvää tietoa. Tärkeä vuositapahtuma on lokakuun lopun paripäiväinen Cidermaking festival, jolloin demonstroidaan siiderin perinteistä valmistusta. Kellareissa näkee siiderisampanjan valmistusta ja varastointia. Museon myymälä tarjoaa lahjaostoshäätteitä. Museon kahvilan nimi on tietysti Pomona.

Ironbridgen aluekaan kuuluisine valurautasiltoineen ja kymmenen museon rypäineen ei ole etäällä – brittihän väittävät teollistumisen alkaneen sieltä.

<http://www.cidermuseum.co.uk>

<http://www.ironbridge.org.uk>



Viereisellä sivulla: Museoesitteen kannessa valmistetaan siideriä vanhoin menetelmin. Ylhäällä: Murskattujen omenoiden mehu valui puristimesta keräysastiaan. Alhaalla: Siiderimylly puristi aikoinaan omenat ennen nykyteollista vaihetta. Kuvat: Veijo Kauppinen.

