



Prisdryss til Hardanger-sider

Nylig ble International Cider Competition 2019 arrangert i San Sebastian. Norge hevdet seg i verdenstoppen med fire gull, og totalt hele ni internasjonale priser til «Sider frå Hardanger».

Av [Redaksjonen \(mailto:redaksjonen@horecanytt.no\)](mailto:redaksjonen@horecanytt.no)

© Publisert 28.11.2019 16:48



Baskerland har en rik sidertradisjon med regionalt beskyttelsesmerke. Likevel var det norske siderprodusenter som stakk av med flere av de gjeveste prisene da Sagardoaren Lurraldeia arrangerte internasjonal siderkonkurranse i San Sebastian.

Ni priser til norske siderhus

Totalt 190 produkter kjempet innenfor ni kategorier, i en konkurranse der 14 land var representert. 23 jurymedlemmer smakte seg frem til de beste produktene, og norske siderhus mottok til sammen ni priser. Ulvik Frukt & Cideri og Åkre Gård gikk av med seier og tok gull i kategoriene «Modern Cider» og «Premium Carbonated Cider».

Asbjørn Børsheim som driver Ulvik Frukt & Cideri synes det er spesielt kjekt at gravensteineplet får heder og ære. – Det er ett av mine viktigste siderepler. Denne prisen er et bevis på at «Sider frå Hardanger» har kvalitet og er en sterk merkevare, forteller han.

Målrettet arbeid gir resultater

Gjermund Åkre på Åkre gård synes også det er stort å bli belønnet med pris.



– Det er kjekt med annerkjennelse, og at hardt og målrettet arbeid gir resultater, sier han.

– Det er ikke tilfeldig at «Sider frå Hardanger» stikker av med så mange priser, forteller Kjetil Widding, som er leder for Siderklynga i Hardanger.

– Produsentene fra Hardanger har et sterkt fokus på kvalitet og samarbeid, og det er en raushet mot hverandre i miljøet.

Produsentene har et felles ønske om å løfte hverandre frem for å bygge fellesskap og fremme merkevaren «Sider frå Hardanger». Stolthet og tradisjon knyttet til epler fra Hardanger har vært avgjørende for den kvaliteten og veksten man opplever i regionen. Interessen for norsk sider er sterkt økende også nasjonalt.

Hardanger er siderdestinasjonen

Vinmonopolet er stadig utsolgt, og i fjor ble det solgt oppunder 140 000 liter som nesten er en dobling fra året før. Hele 80 % av norsk sider som selges på Vinmonopolet kommer fra Hardanger. Dette sier noe om det blomstrende sidermiljøet i Hardanger og alle de sterke ildsjelene som står bak stadig nye og spennende siderprodukter.



Fullstendig oversikt over priser tildelt Norge

Ulvik Frukt & Cideri

- Gull og vinner i kategorien «modern cider» med sideren «Gravenstein»
- Gull i kategorien «Flavoured Cider & perry» for Hylleblomsider
- Sølv i kategorien «modern cider» med Kvitanesen-poesider»

Åkre Gård

- Gull og vinner i kategorien «Premium Carbonated Cider» med Park Cuvè
- Gull i kategorien «Ice Cider» med Is-sider



- Sølv i kategorien «modern cider» med Edel 6,5
- Bronse i kategorien «Flavoured Cider & perry» med Rosè-sider

Hardangergutane

- Bronse i kategorien «modern cider» med Solglimt
- Sølv i kategorien «modern cider» med Vindpust

Lik og følg gjerne magasinet Horeca på Facebook (<https://www.facebook.com/horecanytt/>) og Instagram (<https://www.instagram.com/horecanytt/>) (søkeord horecanytt)

Du kan abonnere på gratis nyhetsbrev fra magasinet Horeca/Horecanytt.no her (<http://horecanytt.us10.list-manage1.com/subscribe?>)

[u=33cb4dcd7f692822b737a54c3&id=325e00adf8](http://horecanytt.no/papirutgaven/abonner-p%C3%A5-horeca)

Her kan du abonnere på magasinet Horeca
(<http://horecanytt.no/papirutgaven/abonner-p%C3%A5-horeca>)

Nøkkelord:

Sider (/n%C3%B8kkelord/sider) Cider (/n%C3%B8kkelord/cider) Produkter (/n%C3%B8kkelord/produkter)

Drikke (/n%C3%B8kkelord/drikke) Siste nytt (/n%C3%B8kkelord/siste-nytt)

November 2019 (/n%C3%B8kkelord/november-2019)