

## Pieterbuurster brengt cider naar Nederland

PIETERBUREN - Raúl Henriquez uit Pieterburen, zoon van een Arubaanse vader en een Limburgse moeder, heeft een passie: Engelse cider. Sinds hij via zijn half-Engelse vrouw Polly voor het eerst in aanraking kwam met de alcoholische drank, die van het sap van appels wordt gemaakt, is hij helemaal in de ban van het bij de Britten zeer populaire drankje. Een half jaar geleden besloot de Pieterbuurster heel Nederland de gelegenheid te bieden van cider te genieten. „Als enige in Nederland breng ik nu goede Engelse cider aan de man of vrouw. Real cider noemen de Britten de ambachtelijke soorten die ik importeer. Dat is dus iets anders dan de paar Engelse fabrieksciders, zoals Strongbow, die hier en daar in de supermarkt verkrijgbaar zijn. Dat verhoudt zich ongeveer hetzelfde als bier tot speciaal bier. Sinds kort heb ik mijn assortiment uitgebreid met een heerlijke perry, een perenwijn, maar cider blijft de boventoon voeren.” Henriquez verkoopt de flessen van onder meer de in ons land nog totaal onbekende merken *Sheppy's Bullfinch*, *The Orchard Pig*, *Perry's Single Orchard* en *Black Fox*, via zijn website [ciderwinkel.nl](http://ciderwinkel.nl).

### door Erik Post

Cider is volgens de Pieterbuurster met een bijna ongekennde opmars bezig. „Jarenlang had de drank in Engeland een slecht imago omdat er veel water en koolzuur aan werd toegevoegd en omdat er heel lang geen accijns op werd geheven. Ook Britten die niet van cider hielden, dronken zich voor het uitgaan in met dit goedkoop alternatief voor bier. Totdat er in de jaren tachtig weer meer gevraagd werd naar eerlijke streekproducten. Intussen waren de meeste boomgaarden opgedoekt, maar hier en daar zijn families altijd cider op traditionele wijze blijven maken. Dat houdt in appels oogsten, deze *crushen*, persen en laten rijpen op het vat. Het is dus hetzelfde verhaal als druiven die wijn worden. Met name de organisatie Camra zette zich in voor de terugkeer van echte cider. Dat gebeurde via een campagne. Sindsdien wordt er onderscheid gemaakt tussen real cider en fabriekscider. Ciderkenners schrijven echte cider overigens ook wel als cyder, net als in de zeventiende eeuw tijdens de hoogtijdagen van de appeldrank. Britse cider werd toen zo goed bevonden dat er vaak de voorkeur aan werd gegeven boven Franse wijn. En de populariteit in Nederland neemt enorm snel toe. Sinds 2009 schrijven culinaire recensenten erover, onder wie Janneke Vreugdenhil van NRC Handelsblad. Zij riep 2010 uit tot het jaar waarin Nederland cider ontdekt en vroeg zich af of we deze zomer echt verlost zijn van prosecco. En ze heeft gelijk, cider is het hippe alternatief voor goede wijn, speciaalbier en zelfs champagne. In Engeland worden de laatste tijd in de steden zelfs speciale ciderbarretjes geopend. In cider zit doorgaans iets meer alcohol in dan bier, maar minder dan wijn. Tussen de zes en acht procent bij de Britse ciders, wat gemiddeld hoger is dan Normandische *cidres*. De Franse zijn vaak wat zoeter en bruisen meer door het gebruik van andere appelrassen en de toevoeging van suiker. Doorgaans hebben ze een lager alcoholpercentage doordat het fermentatieproces, de gisting, wordt gestopt.

Traditiegetrouw halen Nederlanders de alcoholische appel drank vooral uit Frankrijk en daar wil ik verandering in gaan brengen. In het algemeen is de Engelse cider droger, met fruitiger tonen die rijk zijn aan vitaminen. Ook zit er minder koolzuur in. Vaak zijn er houttonen in te onderscheiden, afgegeven door de vaten waarin de cider wordt gerijpt. Fransen combineren cider graag met crêpes (pannenkoekjes, EP), Engelsen combineren hun cider vaak met stoofpotjes, de natuurlijke metgezel van het drankje zijn varkensvlees, vis en schelpdieren. Dat is ook een verschil.”

Naast de internetwinkel probeert de Pieterbuurster de Nederlanders warm te maken voor cider door proeverijen te organiseren. Dat doet hij, heel toepasselijk, in restaurantschip 't Appeltje in Pieterburen. Daarnaast is hij geregeld van de partij op fairs en streekproductenmarkten, zoals bijvoorbeeld de Historische Dagen op het landgoed Verhildersum in Leens. „Daar heb ik inmiddels een aantal hele interessante contacten opgedaan. Dat heeft ertoe geleid dat we vergevorderde plannen hebben om een Groninger cider te gaan maken. Ik heb al gesproken met pomologen en mensen van Stichting Het Groninger Landschap. Er is al wel een Nederlandse ciderproducent, maar dat drankje heeft een totaal andere smaak. Wij zijn van plan heel dicht bij de Engelse cider te blijven. Dat kan heel goed met Noord-Groninger appels, maar er blijven ook Engelse appels nodig. Daar ontkom je niet aan bij het creëren van de juiste smaak. Ik durf er nog geen termijnen aan te verbinden, maar dat er in de toekomst Noord-Groninger cider kan worden gedronken weet ik zeker.”

Henriquez weet echt alles van cider en is een geboren verteller en verkoper, maar wat is zijn missie eigenlijk? Moet heel Nederland aan de cider? „Als ondernemer beantwoord ik die laatste vraag uiteraard meteen met ja. Maar je moet wel realistisch blijven. Het zal lastig worden om een echte bierdrinker aan de cider te krijgen. Dat realiseer ik mij echt wel. Maar er zijn in ons land heel veel mensen die iets missen in hun leven. En dat zou natuurlijk heel best dit drankje kunnen zijn. Als dat het geval is, ben ik heel tevreden en daarom laat ik alle belangstellenden bij mijn presentaties altijd alles proeven. En dat heeft succes, want ik lever mijn ciders inmiddels door het hele land. Gezelligheid wordt in Nederland nu heel vaak geassocieerd met bier en bitterballen. Het zou toch geweldig zijn als daar in de toekomst *cider en sausages* aan kan worden toegevoegd?