

# Sider frå Hardanger – ei merkevare

*Historie -utvikling - framtid*

# Sider frå Hardanger



# Kva er sider?

Sider = Gjæra råsaft av eple

Shekar- Sikera –Cidre – Cider - Sider

Bjor?

# Historie - til 1920-åra

- Kom med munkane?
- Dokumentasjon om pressing av eple i Hardanger på slutten av 1700-talet
- Røyr sukker importert frå 1858
- 1890-1920 - Stor sider- og fruktvinproduksjon i Hardanger (Alsåker, Aga m fl.)
- Ny lov om alkoholomsetjing 1921
- Vinmonopolet etablert 1922 –



# Historie - 1920-1990 åra

- Sidertradisjonen ned i kjedlarane
- 2-3 glasballonger på 60 l
- Sterk sider - 4kg sukker på 25 l-
- Viser og dikt om sider
- 1990 – Lov å produsera/selja 2,5% alkohol
- 1991 - Hardanger Cideri etablert

# I kjedlaren før -



# Historie 1996 – 2003

- 1996- Vinmonopolet sin einerett til produksjon og import av alkohol fall ved ein EU/EØS dom
- Ny alkohollov 1999 – alle rettar
- Fleire siderkurs ved Nibio
- Signingsferd og fagsamlingar Aga/Fykse 2002/2003 – Vinspesialistar råd 6-8 % sider – beste eplesmak. Ny lov 2003 – ingen verknad.
- Interimstyre nedsett 2003 for å skipa siderlaug



# Smakstesting/”lær å lukta”



# Hardanger Siderprodusentlag

- Skipa 1.des 2003 - ca 35 medlemmer (no 45)
- Interesseorganisasjon - heva kvalitet – direktesal
- Samarbeid Nibio ! Engasjerte Herve Duclos, Fr.
- 3 utviklingsprosjekt- Innovasjonsprosjekt 2005 – 2007(350’) og 2007-2010 (475’). Frukt&Bær rundt neste sving støtta 2011-14 (410’).
- Merkevara ‘Sider frå Hardanger’ april 2009
- Dokument 8-framlegg 2007 og 2010

# Ståltankar er det nye --



# Smakstesting Terra Madre – Torino Hardanger- Herfordshire-Virgina



# Historie 2004 - 2013

- 2004-Hardanger saft- og siderfabrikk
- 2006 – Hardanger saft- og siderfabrikk på polet
- 2009–Ulvik Frukt & Cideri godkjent løyve for alkohol . På polet 2010.
- 2012 – Lov å selja opp til 4,7% frå garden  
Ny lov –statleg og kommunalt løyve
- 2013 – ca 50000 l sider prod. i Hardanger

# Verdas beste eple kjem frå Hardanger



# Juni 2014 – Juni 2016

- Juni 2014 – Regjeringa sette ned utval for å sjå på sal direkte frå garden over 4,7%.
- Juni 2014 - Fekk 2,8 mill til forskningsprosjekt.  
Samarbeid med Slovenia
- Okt 2014 - Positiv innstilling frå utvalet om direktesal. Høyring 2015.
- 2014/2015 – Nye produsentar Alde og Edel.
- Juni 2016 – Vedtak i Stortinget 9.juni. Ny lov verknad frå 1.juli 2016!





# 2016 – 2018 +

- 1.juli 2016 – opnar for direktesal av sider frå garden over 4,7% (ev eple, pære og bær, el mjød)
- Stor auke sal Vinmonopolet 2016 – 17 + 155%
- Auke okt 2017 – okt 2018 + 97%
- Norge størst. ‘Sider frå Hardanger’ 75%
- Produksjon av ‘Sider frå Hardanger 2018’ – ca 200000 l
- Frå 3 produsentar i 2013 til 14 produsentar m løyve i 2018

# Eivind og Sloveniaforskarane



# Reiseliv/turisme og sider

- Reiselivet viktig samarbeidspartner
- Sider er eit reiselivsprodukt -
- Utne Hotel ei føregangsbedrift for sider-  
Bruk av heile reiselivsnæringa viktig framover
- Siderfestivalen i Øystese
- Matfestivalen i Bergen med eigen siderfestival
- Mat og sider, spesielt ost og sider

# Frukt- og siderruta i Ulvik



# Frukt- og siderruta i Ulvik

- Skipa i 2009 av Hardanger saft- og siderfabfrik, Syse gard, Ulvik Frukt & Cideri
- Siderslepp i mai, fruktslepp i oktober , 3 dagar studietur til utlandet i april kvart år
- Omvising og gardsutsal. Alle har løyve å selja sider over 4,7% frå garden. Over 100 ulike produkt – 14 ulike sidrar

# Studietur Mostviertel 2011



# Sidersleppet 2018



19.11.2018

# Utfordringar - framover

- Samhald /samarbeid – utvikla merkevara vår ‘Sider frå Hardanger’ – vera synleg
- Kvalitet – laget vert ikkje betre enn svakaste ledd
- Bygga opp kompetansen rundt Nibio
- Få til ei siderklynge – næringsklynge
- Utvikla organisasjonen vår – og meir samarbeid reiseliv, sommelierar, festivalar



# Internasjonalisering

- Sider og turismeregioner i Europa
- 1.samling i sept 2018 for å danne europeisk organisasjon.
- 14 siderregioner frå 8 land i Europa samlast i baskarland /San Sebastian
- Mykje felles – einige å halda fram – skipa org.
- England, Wales, Nord- Irland, Frankrike, Tyskland, Austerrike, Spania og Norge.

# Sider og turisme- region europa

COMOJON

Recupera brillo y tersura de tu cutis con sesión de diatermia **25€**

**Oferplan** EL DIARIO VASCO

ENGLISH

Pack de cursos Oni de inglés a elegir **27€**

Hidroliet Wellness, C/ Ubieta, 42, 20006, Donostia-San Sebastián

ICarsea, Cursos de Inglés con acceso desde 12 a 72 meses

## La internacional de la sidra

Diez territorios productores de la sidra se dan cita en Astigarraga para activar una red de cooperación

JUAN F. MANJARRÉS

ASTIGARRAGA. ¿Que tienen en común Austria, Inglaterra, Gales, Irlanda, Alemania, Noruega, Galicia, Bretaña, Asturias y Euskadi? Seguro que a muchos la respuesta sorprende, pero sí, la realidad es que todos estos territorios tienen una directa relación con el mundo de la sidra. Cada uno a su manera, pero en todos ellos se elabora sidra de manera artesanal y les une el activo como reclamo turístico que tiene la misma.

Ello quedó claro en la jornada de trabajo en la que 15 representantes de los 10 territorios se reunieron por primera vez en Astigarraga, en una iniciativa promovida desde Sagardaren Lurraldea, pero que ha contado con la colaboración del Gobierno Vasco y de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Durante toda la jornada debatieron sobre qué se podía hacer de manera conjunta para defender un producto que todos ellos entienden como propio y decidieron crear una red de territorios vinculados a la sidra, de tal forma que puedan trabajar de manera conjunta e intercambiar experiencias. Esta red internacional no podía ser en un lugar mejor que en Astigarraga, cuna de la sidra vasca, y sidra excelentemente acogida por parte de los responsables del Gobierno Vasco, tal y como manifestó ayer el presidente de BasqueTour, Arkaitz Millan, y por el departamento de Turismo de la Diputación,



Representantes de los diez territorios reunidos, con las autoridades al fondo. **JUAN FER**

con Maitre Cruzado a la cabeza. «Desde el punto de vista turístico hay que hacer una apuesta por la singularidad como reclamo y la sidra y su cultura lo son», remarcaron los dos.

Durante las reuniones celebradas ayer en Astigarraga con motivo de este encuentro, se acordó la creación de una red internacional que permita compartir conocimiento en el desarrollo y difusión de experiencias turísticas relacionadas con la sidra. Jennifer Scourmeac, delegada de Bretaña, aseguró que «por encima de las diferencias existentes en el producto, hay una estrecha relación cultural entre los países productores de sidras». Por esta

razón, remarcó que «al igual que ocurre en otros sectores, como el del vino, es imprescindible la cooperación internacional».

Si algo le faltaba al mundo de la sidra era posiblemente el potenciar esa proyección internacional, y con esta nueva red se espera paliar parte de ese déficit. El objetivo principal será dar a conocer las diferentes realidades en aquellos mercados que ya cuentan con cierto apego hacia la cultura de la sidra y el turismo gastronómico. «En ocasiones, no conocemos más allá de la cultura de la sidra de nuestro entorno. Sin embargo, existe una realidad cultural común fuera de nuestras fronteras», destacó Scourmeac.

Como resultado del encuentro los próximos meses se diseñarán una marca y una página que servirán como escaparate conjunto para promocionar el turismo en cada uno de los destinos que forman parte de la red. También se acordó organizar un evento en uno de los países participantes. Además de las reuniones de trabajo, los delegados internacionales están teniendo la oportunidad de conocer de cerca la cultura de la sidra vasca. Entre otras cosas, durante estos días visitarán varias sidras, el Museo Sagardotexea y la bodega Faktoria, y asistirán a un taller de remonte en el frontón de Larreta.

**Oferplan** EL DIARIO VASCO

Fantástico menú en Joseba Jatetxea **29€**

Descubre este restaurante, situado en el imponente Palacio Fariñas, y vive una experiencia gastronómica inolvidable

Joseba Jatetxea, Alzabal, 10, Azkoitia

**luzcli** CENTROS OFTALMOLÓGICOS

EL EQUIPO DE LUZCLIC ABRE CONSULTAS


C/ Juan de la Cruz, 1

La salud de tu mirada. Nuestra razón de ser.





19.11.2018

A scenic landscape featuring a large body of water in the middle ground, surrounded by green hills and mountains with patches of snow. In the foreground, there are several clusters of blooming white and pink flowers, likely apple blossoms, framing the view. A red barn and a white house are visible near the water's edge.

Takk for meg–  
Åsbjørn Børsheim , leiar,  
Hardanger Siderprodusentlag