



*Pressemelding fra HANEN, 11.11.2022*



**Den norske sidersuksessen fortsetter:**

# Tre VM-gull til norsk sider under mesterskapet i Bergen

**Flere norske siderprodusenter kunne sikre seg topplassing under Sider VM i Bergen denne fredagen. Både Alde, Tall Ship Craft Cider fra Fjordfolk Mikrobryggeri og Store Naa Siderkompani sikret seg VM-gull. Til tross for hard konkurranse fra flere kontinenter, imponerte nordmennene stort blant dommerne.**

*For oversikt over topplasseringer i de ulike kategoriene, se nederst.*

Klokken har akkurat passert halv seks fredag ettermiddag, og i Kulturhuset i Bergen befinner det seg en rekke siderprodusenter som kan si seg fornøye med den pågående Norsk Siderfestival så langt. Sider VM, konkurransen om hvilke produsenter som kan kalle sin sider verdens beste, er akkurat ferdig.

Ved hjelp av et uavhengig internasjonalt ekspertpanel, ble hele 241 sidere fra 91 produsenter og 13 nasjonaliteter denne helgen bedømt etter smak, utseende og aroma. Tre av de norske produsentene sikret seg topplasseringer i tre forskjellige kategorier: Tall Ship Craft Cider fra Fjordfolk Mikrobryggeri, Alde og Store Naa Siderkompani. I tillegg har 20 andre norske sidere oppnådd poengsummer som gir dem sertifiseringen «Gullstandard».

## **Internasjonalt gjennombrudd for norsk sider**

Landbruks- og matminister Sandra Borch (SP) var selv til stede i Bergen for å dele ut de gjeveste prisene. Hun er svært entusiastisk over norske produsenter og deres innsats:

– At norsk sider i dag drar inn flere seiere i Sider VM er oppsiktsvekkende! Dette bidrar til et internasjonalt gjennombrudd med økt potensiale for inntjening og verdiskaping i mange regioner i Norge. Jeg har stor fremtidstro på norsk landbruk og lokalmatnæringen vår, forteller landbruks- og matminister Sandra Borch (SP).

En av de norske vinnerne er Alde Issider, produsert på Bleie gård rett utenfor Odda. Her har Bleie-familien dyrket frukt og laget sider i hundrevis av år. Olav Bleie valgte å legge doktorgradsstudiene i kjemi på hyllen i 2017 til fordel for å gjenreise familiegårdens tradisjoner som siderprodusent, og har siden laget noen av de mest solgte siderne på Vinmonopolet.

– Det er også gøy å se at mange unge produsenter har tro på epleproduksjon og siderutvikling i Norge, avslutter Borch.

### **Stolt som en hane**

– Gjennom 25 år har vi i HANEN arbeidet for nettopp slike internasjonale gjennombrudd for norsk lokalmat. Det å se norske produkter få internasjonal anerkjennelse gjør vårt arbeid både meningsfylt og lettere. Vi fortsetter vårt arbeid for at folk skal få arbeide med det de vil, der de vil bo, sier Bernt Bucher Johannessen stolt, daglig leder for næringsorganisasjonen HANEN. Han står bak nettstedet [siderlandet.no](http://siderlandet.no), og er blant arrangørene av konkurransen som avholdes på Norsk Siderfestival denne helgen.

**[FOR HØYOPPLØSELIGE BILDER, KLIKK HER.](#)**



## RESULTATER

Acid Dominant

1. **Latvia:** *Savvaļā / Abuls* fra Urtica (Abuls cidery)
2. **Storbritannia:** *Night Bird* fra Nightingale Cider Co

Tannin Dominant

1. **Norge:** *Tall Ship Craft Cider Bristol Fashion* fra Tall Ship Craft Cider / Fjordfolk Mikrobryggeri
2. **Danmark:** *Cider: Signe Tillisch, Harry Masters Jersey & Yarlinton Mill* fra Bjerregaarden

#### Wood or Barrel-Aged

1. **Latvia:** *Oak Aged 2019 Vintage* fra Mürbüdu Cider

#### Flavoured Ciders (Hopped/Herbed/Spiced/Botanical Cider)

1. **Spania:** *Sagar Krash / Petritegi* fra Petrigeti
2. **Danmark:** *Sparkling Ice 2018 - Apple & Cherry* fra Cold Hand Winery

#### Natursider/Sidra Natural/Sagardoa

1. **Spania:** *Joanes de Zapiain 2021* fra Zapiain
2. **Nederland:** *A Charming Squid / Lightship Cider* fra CiderCider BV

#### Pet Nat, Champagne method, traditional method

1. **Italia:** *MELAGODO NUVOLO'* fra DEL FATTI LAURA
2. **Spania:** *Sidra el Lagar de Valleseco*

#### Ice Ciders

1. **Norge:** *Alde Issider* fra Alde AS
2. **Spania:** *1898 ICE CIDER* fra VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ SA

#### Fruit Wines & Perries

1. **Danmark:** *BenA solbær doux* fra Andersen Winery
2. **Danmark:** *Elmsfeuer Rabarber Sec* fra Andersen Winery

#### Open Class

1. **Norge:** *57/2 – Kårkall* fra Store Naa Siderkompani
2. **Spania:** *Basoa* fra BIZIO

### **Om HANEN**

Hanen er en landsdekkende næringsorganisasjon for virksomheter innen bygdeturisme, gårdsmat og innlandsfiske i Norge. HANEN har i overkant av 525 medlemsbedrifter over hele landet, og er stadig i vekst.

For mer informasjon om HANEN, klikk [her](#).

### **Om Sider VM (NICA)**

Bedømmelsesdagen arrangeres 10. november, etterfulgt av en internasjonal siderkonferanse og siderfestival 11. og 12. november. Konkurransen består av et bredt spekter av siderprodukter som vil bli bedømt.

NICA skal belønne og feire mangfoldet og utvalget av forskjellige stiler av nordisk og annen internasjonal sider. Sider påmeldes konkurransen i forskjellige kategorier og vil blindsmakes av et ekspertpanel av uavhengige dommere og vurderes i henhold til smak, utseende og aroma.

### **For mer informasjon:**

Kulturmeglerne v/Christian Dyresen, [christian.dyresen@kulturmeglerne.no](mailto:christian.dyresen@kulturmeglerne.no), 950 71 065



*Du mottar denne mailen fordi du er registrert i Kulturmeglernes mailingliste for presse. E-postadressen er lagret i en egen database og deles ikke med andre. Hvis du ikke lenger ønsker å motta pressemeldinger fra oss så svar på denne mailen og vi skal fjerne mailadressen din.*