

Perinteessä on makua!

Magnersin siiderit tehdään yhä perinteisellä tavalla, omenoista puristamalla. Magnersin omenatarhoilla kaikki tapahtuu luonnon ehdoilla, siiderinystäviä varten.

Vieraat huomattuaan lammasmaalaama alkaa määkiä ja liikehtiä levottomasti. Omenapuut ovat täydessä kukassa Irlannin Clonmelissa, Tipperaryssa. Olemme Magnersin omenatarhoilla, Clonmelin rinteillä, oppaanamme **Gerry Berry**, joka toimii tuotantopäällikkönä Magnersilla.

– Lampaat eivät ole täällä koristeena. Ne pitävät ruohon lyhyenä. Kaikki, mitä omenatarhoilla tapahtuu, tapahtuu luonnollisilla tavoilla. Pyrimme välttämään kaikkia koneellisia töitä, siksi uusillakin omenatarhoilla omenat poimitaan vielä käsin.

– Täällä omenatarhoilla elämme sateiden, tuulen ja lämpötilan ehdoilla, Gerry kertoo.

Magnersin valttina on sen alkuperäisyys ja luonnollisuus. Vaikka tuotanto on käynyt läpi suuren mullistuksen, Magnersin siiderin kysynnän räjähdettyä maailmalla, ei perinteistä ole luovuttu. Ja miksi olisikaan! Monet muut-





kin clonmelilaiset kuin Gerry Berry ovat työskennelleet Magnersilla jo vuosikymmeniä, ja pitävät perinteet elossa.

PERINTEISTÄ SIIDERIÄ MODERNEIN KONSTEIN

Tutustumme myös Magnersin tuotantolaitokseen. Alueella tuntuu riittävän valtavia, vihreitä siiderisäiliöitä silmäkantamattomiin. Niitä on lähes viisisataa, joista osa sijaitsee pullottamolla ja osa puristamolla. Gerry kertoo, että toukokuussa puristamon säiliöitä tyhjenetään ja siideriä tuodaan pullottamolle, koska puristamolla valmistaudutaan uuteen satokauteen.

Magnersilla itsellään on laajat omenatarhat ja lisäksi se ostaa omenoita paikallisilta tuottajilta. Voin kuvitella letkoittain rekkoja kurvaamassa puristamon pihaan, kun omenasato kypsyy.

Sisällä pullottamossa on sakea siiderin ja makea omenoiden tuoksu. Viisi pullotuslinjaa sylkee Magnersia maailmalle 276 000 pullon päivävahtia. Seitsemästätoista eri omenalajikkeesta puristettu, tammitynnyrissä kypsytetty ja eri siiderieristä harkiten sekoitettu siideri syöksyy pintin pulloihin ja pienempiin pitkäkaulaisiin pulloihin, jotka tunnistan kotimarketista. Viidellä muulla pakkauslinjalla Magnersia valuu myös tölkkeihin ja tynnyreihin.

MAGNERS NOSTI SIIDERIKULTTUURIN JALOILLEEN

Magners -siideri on saanut nimensä siideripanimon perustajalta, William Magnerilta, joka aloitti siiderinvalmistuksen Clonmelissa vuonna 1935. Magners lähti Irlannista maailmalle vuonna 1999, kun kysyntä heräsi Pohjois-Irlannissa ja Etelä-Euroopan turistikohteissa – lähinnä Espanjassa, missä irlantilaiset viettivät lomiaan ja kaipasivat tuttua siideriä.

Lyhyt matka salmen yli Iso-Britanniaan oli ajallisesti pitkä. Magners lanseerattiin Glasgowssa vuonna 2003, ja siitä tuli kolmessa

vuodessa huikea menestystarina, joka nosti koko perinteisen siiderikulttuurin takaisin jaloilleen.

Siiderin juuret ulottuvat kauas historiaan. On selvää, että siellä, missä ilmasto suosii omenanviljelyä, tehdään myös siideriä. Iso-Britanniaan ja Irlantiin siideri tuli normannien mukana. Vielä 1900-luvun alussa maaseudun työmiehillä oli Iso-Britanniassa tapana saada osa palkastaan siiderinä, mutta vähitellen siiderikulttuuri jäi elämään vain maaseudun pubeihin, perinteiset siideripuristamot toimivat enää paikallisesti ja siiderin maine vaipei unohtuksiin.

Magners nousi horeca-sektorilla oluiden ohi brittien myydyimmäksi pullotuotteeksi vuonna 2006. Siihen eivät riittäneet pelkät markkinointiponnistukset, vaan ihmiset piti voittaa puolelleen hyvällä maulla ja laadulla. Magnersin vanavedessä nousivat muutkin siiderintuottajat ja siiderin myynti nousi Iso-Britanniassa 18 % vuosina 2005–2006. Kasvu on laantunut, mutta ei pysähtynyt. Vuonna 2008 nousua oli yhä 5 %.

HANAA PÄÄRYNÄ!

Katselen Alkossa siiderihyllyä. Suomesta on tullut 10 vuodessa yksi maailman harvoista siiderimaista. Alkon, baarien ja ruokakauppo-

Magners- infoa

Magners on puolikuiva siideri, joka valmistetaan omenoista puristamalla. Maun monivaihteisuus on peräisin luonnosta: Magnersin siidereihin käytetään 17:ää eri omenalajiketta. Magners kypsyy tammitynnyreissä ja sen ominaismaku syntyy valmistusvaiheessa eri siiderieriä sekoittamalla. Väri on tumman keltainen, lähes kuparinen.



jen siiderivalikoima on laajentunut kehityksen myötä. Kuluttajat ovat vähitellen löytäneet aidot, omenoista puristamalla valmistetut, tammitynnyreissä kypsytetyt premiumsiiderit ja osaavat vaatia siideriltä makua. – Tämähän maistuu omenalta”, on kuultu useammaltakin, joka maistaa ensimmäistä kertaa aitoa siideriä.

Suomessa Magners on ollut myynnissä jo yli viisi vuotta. Kesällä 2009 Magners tulee myyntiin myös hanatuotteena ja Magnersin uutuus, päärynäsiiderikin saadaan Suomeen.