**De smaak van appels**

Gebaseerd op tekst uit 'The new book of appels' van Joan Morgan en Alison Richards 2002.

Vertaling en bewerking: Rob le Rutte

Smaak

De "appelsmaak is net zo gevarieerd als de geuren van bloemen" en heeft "nuances van de grootste verfijning, subtiliteit en delicatesse".

De smaak van appels hangt af van de verhouding tussen zoetheid en zuurheid. Wanneer de balans goed evenwichtig is, geeft dit een appel rijkdom, en veel suiker en zuur zorgen voor een goede, intense, fruitige smaak. Te veel zuur daarentegen maakt het fruit zuur, terwijl te weinig zorgt voor flauwheid. De beste variëteiten bevatten ook vluchtige bestanddelen die vrijkomen als de appel wordt gegeten. Het zijn deze stoffen, in combinatie met het mengsel van suiker en zuur, die elke variëteit zijn karakteristieke smaak geven. Hoewel er geen systematische chemische analyse van variëteiten is gemaakt, zijn bijna 200 verschillende vluchtige stoffen - ethers, aldehyden, esters enzovoort - geïdentificeerd in de twee variëteiten, Red en Golden Delicious.

Smaak, grootte en uiterlijk worden beïnvloed door een aantal factoren, met name het weer. Een koud, nat seizoen is niet goed voor de fijnere variëteiten, die een warme zomer en die een warme zomer en een goede, lange herfst nodig hebben om de suikers, de aroma's en bijgevolg de smaakdiepte op te bouwen. De bodem is ook van invloed op de smaak, evenals de manier waarop de boom wordt geteeld: of het nu een oude, grote hoogstam is in een boomgaard met gras of een intensief geleid cordon, bijvoorbeeld. Bijgevolg kan dezelfde variëteit van gebied tot gebied of in opeenvolgende jaren aanzienlijk anders smaken. De proefnotities in het Repertorium zijn gebaseerd op fruit dat in Zuidoost-Engeland is geteeld. Het is mogelijk dat een aantal variëteiten hun reputatie niet waarmaken als ze verder naar het noorden worden geteeld. Evenzo zijn veel continentale, Amerikaanse, Japanse en Australische appelen doen het in Engeland alleen goed in een echt hete zomer terwijl sommige zich helemaal niet goed lijken te ontwikkelen en een "groene" of "houtachtige" smaak hebben. In deze gevallen is, waar mogelijk, commentaar opgenomen over de kwaliteit van de vruchten zoals zoals geteeld in het land van herkomst.

Om een appel te kunnen waarderen, is de belangrijkste factor dat hij rijp moet zijn. Te vroeg geplukt zal hij hard zijn, naar zuur en zetmeel smaken, en een teleurstelling zijn. Later rijpende variëteiten kunnen nooit hun volle smaak bereiken als ze te vroeg worden geoogst, maar, aan de andere kant, als ze te lang aan de boom blijven, zijn ze niet houdbaar in de winkel. De hieronder en in het Repertorium gegeven notities zijn gebaseerd op goed gerijpte vruchten. Vroege rassen werden van de boom gegeten en later rijpend fruit werd bewaard onder eenvoudige, natuurlijke omstandigheden.

Appelsmaken, hoewel oneindig gevarieerd, kunnen niettemin worden gegroepeerd in families met een karakteristieke smaak die een gemeenschappelijke voorouder weerspiegelt. Zo zullen variëteiten met, bijvoorbeeld, Cox's Orange Pippin in hun samenstelling, meestal elementen van Cox-smaak bezitten. Golden Delicious heeft heeft veel van zijn nakomelingen een zeer zoete, honingachtige kwaliteit meegegeven, en de meeste appels met Mclntosh hebben de karakteristieke zachte, sappige smaak van het vruchtvlees. Evenzo zijn er groepen appels die verwant zijn aan de veel oudere Golden Pippin, Golden Reinette en Nonpareil.

Smaken, en tot op zekere hoogte kleuren en texturen, lijken ook het seizoen te weerspiegelen waarin de variëteit rijpt. Zomerappelen zijn licht, knapperig en verfrissend, terwijl naarmate het seizoen vordert worden de smaken interessanter en de schil bronskleurig en ruw. Ongeveer een dozijn dimensies kunnen worden onderscheiden, maar de perceptie van smaak is zeer subjectief en deze opmerkingen zijn slechts een algemene leidraad.

Verfrissend en hartig is het bepalende kenmerk van zomerappelen. Ze zijn knapperig en sappig met een flinke zuurgraad, zoals Beauty of Bath, en eind augustus, Miller's Seedling. In deze smakelijke categorie vallen ook de zeer sappige James Grieve en de oude Duitse appel, Gravenstein, die beide in september rijpen. Een aantal Noord-Europese appels zoals Filippa uit Denemarken, die een Gravenstein zaailing is. Àkerri uit Zweden en de Rode en Witte Astrachans zijn allemaal pittig en fruitig.

Een aardbeiensmaak wordt aangetroffen in veel rode augustus- en septemberappelen die afstammen van Worcester Pearmain en ook van zijn waarschijnlijke ouder, de oude Devonshire Quarrenden. Hiertoe behoren Ben's Red en Duchess's Favourite, die ooit marktappels waren, de moderne Discovery, Katy en nog veel meer. Het is niet zozeer een aardbei als wel een frambozensmaak die men in de felroze Reinette Rouge Étoilee, een oude Nederlandse of Belgische variëteit, en deze smaak is doorgegeven aan de moderne Rubens. Een aantal Amerikaanse appels, zoals de knapperige Northern Spy en Esopus Spitzenburg, lijken ook vaak een duidelijke frambozenzuurheid te hebben.

Wijnachtig was een term die vroeger vaak voor appels werd gebruikt en die nu meestal wordt toegepast op Mclntosh. Vroeg in het seizoen lijkt de smaak meer op een kruising tussen die van een aardbei en een meloen, maar naarmate hij langer rijpt, wordt hij wijnachtig. De Mclntosh heeft een hele dynastie van kleurrijke nakomelingen voortgebracht met sappig, smeltend sneeuwachtig vruchtvlees en deze zoete, geparfumeerde smaak. Het komt voor in de in augustus rijpende Melba, en op zijn zoetst en meest decadent in Beverley Hills. Lobo, Niagara en Milton hebben een soortgelijke kwaliteit, en Spartan heeft ook een vleugje aardbeien wanneer die goed rijp zijn. In het Engelse klimaat kunnen sommige appels van het type Mclntosh echter gemakkelijk doorslaan omslaan in een "groene" of "metaalachtige" smaak, alsof hij door aluminium is aangetast.

Dicht fruitig is een kenmerkende eigenschap van een aantal kleine, gouden appels, die waarschijnlijk zijn afgeleid van de oude Golden Pippin. Dit is nu een bijna vergeten smaak, maar een met een pittige toets en een sterke en geconcentreerde fruitsmaak. Hij komt voor in zomerse Golden Zomerpippin, Downton Pippin en Yellow Ingestrie, en ook in Kerry Pippin en wyken Pippin.

Aromatisch, de meest gewaardeerde kwaliteit van allemaal, wordt vooral geassocieerd met de beste Engelse rassen, en de rijke smaak van Cox's Orange Pippin. De voorvader van Cox was waarschijnlijk Ribston Pippin of Margil, die beide in de 18e eeuw verschenen en de eerste rassen schijnen te zijn geweest die deze intensere en complexere smaak vertoonden. Ribston en Cox hebben talrijke nakomelingen voortgebracht, die in verschillende mate hun aromatisch karakter hebben geërfd. De familie kan grofweg in twee groepen worden verdeeld, met aan de ene kant de meer robuuster van smaak, die meer in de richting van Ribston neigen en, anderzijds, die welke zoeter en delicater zijn meer op Cox lijken. Tot de Ribston-achtige groep behoren rassen als Holstein, Sunset, Suntan, Tydeman's Late Orange en de recenter geïntroduceerde lupiter en Fiesta. Veel andere, zoals een aantal van de Laxton appels - Advance, Epicure en Superb - hebben minder zuurgraad en kracht, maar de delicatesse van Cox. De wens om nieuwe rassen te creëren met deze rijke aromatische kwaliteit is niet beperkt tot Groot-Brittannië en een aantal moderne Duitse rassen, zoals Alkmene en Tumanga, vertonen veel van de Cox-smaak, terwijl het huwelijk van Cox met Amerikaanse rassen een nieuwe dimensie heeft toegevoegd, die van een intense aromatische smaak die ook geparfumeerd is. De Nieuw-Zeelandse Kidd's Orange Red, geproduceerd door Cox met Delicious te kruisen, smaakt, volgens sommigen, naar Parma viooltjes, en de Jonathan kruisen - Lucullus, Prins Bernhard en Prinses Irene - geproduceerd door Nederlandse kwekers zijn allemaal heerlijk rijk en geparfumeerd. Veel zal echter afhangen van het tijdstip waarop ze worden gegeten. Vroeg in in het seizoen zal de smaak scherper en intenser zijn, maar met het verstrijken zal de smaak verzoeten en delicater en 'bloemig' worden.

Zoet en geurig is een andere categorie, en de meeste daarvan zijn niet van Engelse oorsprong. Op zijn best is de Duitse Edelborsdorfer het meest perfecte voorbeeld, maar Edelborsdorfer doet het niet goed in het Engelse klimaat en kan na een zonloze zomer nogal somber smaken. De zoetste appels van allemaal lijken te zijn ontstaan in de Verenigde Staten en de meeste daarvan stammen af van de Delicious. Op zijn best is de Delicious geurig, zeer zoet, en lijkt hij weinig op de ziekelijke watten-achtige exemplaren die meestal te koop zijn. Deze geparfumeerde zoetheid wordt nog versterkt in Sweet Delicious en Redgold, maar de Delicious-familie heeft een goede zomer nodig om goed te rijpen. Edward Bunyard geloofde dat de St Martin's, gekweekt door Thomas Rivers, de zoetste appel van allemaal was, maar hij had niet de bijna kunstmatig geparfumeerde zoetheid geproefd van de fapanese Shin Indo en Sweet Cornelly uit Holland, die bijna geen zuurgraad hebben en heel weinig appelsmaak.

Honingzoet kan een goede rijpe Golden Delicious beschrijven en dit is een kwaliteit die wordt aangetroffen in de talrijke zaailingen die kwekers over de hele wereld in de afgelopen 50 jaar hebben gekweekt. Jonagold die is verkregen uit een Jonathan-kruising heeft een rode blos, een evenwichtiger zuurtegraad en een intensere smaak dan zijn ouder. Elstar heeft een rijkere smaak en Crispin, op zijn best, kan zeer honingachtig zijn, hoewel vaak veel minder interessant. De meest honingzoete van allemaal heeft echter niets te maken met Colden Delicious en is wellicht Carswell's Honeydew, een Cox zaailing uit Surrey.

Anijs is de karakteristieke smaak die zich ontwikkelt in Ellison's Orange nadat hij is geplukt en dit weerspiegelt hoge concentraties van een bepaalde stof die aromascheikundigen hebben hebben geïdentificeerd als estragol. Deze anijssmaak is nog meer uitgesproken in zijn nakomeling Merton Beauty, die heerlijk rijk kan zijn, maar na opslag de neiging heeft om te overheersend medicinaal. Cellini, een populaire appel bij Londense tuinders in de vorige eeuw, ontwikkelt ook een anijs- of balsemachtige smaak, maar het zijn de Franse Fenouillet appels die, zoals hun naam naam al aangeeft, definitief naar venkel of anijs moeten smaken. Niemand heeft deze chemisch geanalyseerd, maar Leroy, de 19de-eeuwse pomoloog, beschreef Fenouillet Gris als "begiftigd met een parfum van anijs en muskus". Dit is lang niet zo duidelijk bij vruchten die in Engeland worden geteeld, hoewel alle Fenouillet appels een merkwaardige zoete en geparfumeerde smaak ontwikkelen.

Roestig/ ruw heeft betrekking op het uiterlijk van de schil van de appel, maar voor veel mensen impliceert het ook de kenmerkende smaak, die gewoonlijk wordt geassocieerd met het tegenwoordig bekendste voorbeeld, Egremont Russet. Deze smaak komt echter niet bij alle appels met een zware ruwschilligheid voor en bij weinig of geen appels is die smaak zo zo intens als Egremont. Edward Bunyard beschreef hem als "opmerkelijk notig. Shand, omschreef de smaak van russets als "nootachtig of mergachtig met een lichte suggestie van geplette varens'' Naar mijn mening ontwikkelt Egremont Russet een 'droge' smaak, die soms bijna tannineachtig lijkt, evenals notig, en doet denken aan rokerige vreugdevuren en herfstbladeren. King Russet, de roestige vorm van King of the Pippins, kan een vergelijkbare smaak ontwikkelen en dat doet ook de oude Ierse appel, Ross Nonpareil, maar smaakpapillen en percepties zijn het niet altijd met elkaar eens. Morton Shand, die een hele studie verrichtte over het onderwerp "russet appels", vond dat de Fenouillet appels "exemplarisch zijn voor ons Engelse idee van een echte russet smaak". Dr. Hogg zou het met hem eens geweest kunnen zijn. Hogg had niet de gelegenheid om Egremont Russet te proeven, maar in Ross Nonpareil vond hij "een smaak die veel lijkt op die van de variëteiten die bekend staan onder de naam Fenouillet of Venkel gearomatiseerde appels". Smaakchemici hebben inderdaad sporen van de anijs in Egremont Russet gevonden.

Nootachtig is het woord dat in je opkomt bij het eten van het kruimelige vruchtvlees van een Blenheim Orange in november. De smaak lijkt sterk op die van Golden Reinette, die een van de meest geteelde appels van de l8e eeuw was en talrijke zaailingen moet hebben voortgebracht, waarvan er één de Blenheim geweest kan zijn. Een andere verwant van de Golden Reinette is wellicht de Orleans Reinette, die vaak een "kleine Blenheim" werd genoemd. Hij is even krachtig maar ook aromatisch, net als Claygate Pearmain en Adams's Pearmain.

Een ananassmaak is duidelijk aanwezig in Pineapple Russet, Pine Golden Pippin en Lucombe's Pine, maar de sterkst smakende van allemaal is Ananas Reinette, de Ananas Reinette. Deze is nog steeds populair in Duitsland en heeft zijn ananassmaak doorgegeven aan Roter Ananas en Freiherr von Berlepsch. De oude Court Pendu Plat heeft ook een intense ananaszuurgraad, die de de moderne Suntan heeft geërfd, maar de beroemdste van de rassen met een "rijke ananassmaak smaak' was de Newtown Pippin uit Amerika. Elk jaar keken de Victorianen uit naar zijn komst en de sterke pittige smaak inspireerde veel liefhebbers om nieuwe zaailingen te kweken met een vergelijkbare kwaliteit, maar met een grotere kans op "afwerking" en rijping in Engeland. Lamb's Abbey pearmain, Sisson's Worksop Newtown en Grange's Pearmain werden allemaal gekweekt uit Newtown Pippin pitten en hebben een duidelijke ananastoets.

Een duidelijke hint van fruit of zure druppels versterkt de zoetscherpe smaak die geassocieerd wordt met de Nonpareil familie, die meestal zeer laat houdbare rassen zijn. Op het scherpst van de snede staat de oude Nonpareil' Zijn bekendste nakomeling, Ashmead's Kernel, is zoeter, en de familie omvat ook Rosemary Russet, Duke of Devonshire en de laatst rijpende van allemaal, Sturmer pippin, die een onderliggende staalachtige zuurheid heeft.

Het is niet verwonderlijk dat na eeuwen van voortdurende ontwikkeling, vele variëteiten alle pogingen weerstaan en onderscheiden zich door hun unieke smaak. In een perfecte zomer, American Mother, afkomstig uit Massachusetts, een 'hete', zoete, geparfumeerde, bijna vanille smaak. In september smaakt de Ierse Ard Cairn Russet onmiskenbaar naar banaan en dat geldt ook voor de Amerikaanse appel Dodd, terwijl de oude Essex variëteit D'Arcy Spice een kruidige, bijna nootmuskaatachtige kwaliteit krijgt in het nieuwe jaar.

Keukenappels

Groot-Brittannië is het enige land dat een reeks scherpe culinaire variëteiten heeft ontwikkeld. Elders zijn de appels die in de keuken worden gebruikt, zoeter en meestal tweeledig. Een ras wordt in Amerika als gebrekkig beschouwd als het niet goed is om vers te eten en om taarten en sauzen te gebruiken. In Groot-Brittannië werden appels voor twee doeleinden beschouwd als 'noch het een noch het ander", te weinig "bite" om een goede kookappel te zijn en nooit een fijne dessert smaak. Bijgevolg hebben Engelse fruitkwekers nooit met veel enthousiasme gekeken naar de zoetere continentale kookappelen, de Calvilles en Rambours, of de Amerikaanse Baldwins en Jonathans. Edward Bunyard veroordeelde deze appels als "een confectie van gestoofd hout, en een eeuw lang is Bramley's Seedling de standaard geweest waarmee Engelse culinaire variëteiten worden gemeten.

Veel van de Britse kookappels die nog steeds in tuinen worden geteeld en in de nationale Appelcollectie zijn echter lang niet zo groen en scherp als de gewone Bramley. Er zijn gouden en rood gebloemde kookappels, waarvan vele een groot deel van hun reputatie te danken hebben aan hun

fraai uiterlijk, grote afmetingen, regelmatige vorm en daardoor prijswinnende plaats op de

tentoonstellingstafel. Wat de kookeigenschappen betreft, vertonen de culinaire variëteiten ook diversiteit en een een progressie van kwaliteiten doorheen het seizoen, en texturen en smaken die kunnen variëren van schuimig tot stevig, en van scherp en sterk tot zoet en delicaat.

Culinaire rassen onderscheiden zich van dessertappelen door hun hogere zuurtegraad en door hun grotere omvang. De mate en verhouding van zuur en suiker bepaalt nog steeds de smaak, terwijl de hoeveelheid zuur ook van invloed is op de kookeigenschappen. Door het koken komen de zuren vrij, die het vlees afbreken, en daarbij wordt de scherpte minder. In het algemeen geldt dat hoe zuurder de hoe zuurder de appel, hoe gemakkelijker hij tot puree kan worden gekookt. Minder scherpe appels hebben de neiging hun vorm te behouden tijdens maar als een appel te weinig zuur bevat, zal hij slecht koken, niet zacht worden en vaak verkleuren en een onaantrekkelijke vaalbruine kleur krijgen. De structuur van het vruchtvlees is een andere factor die van invloed is op hoe een appel gaart. Zomer Codlins, die snel "groot" worden en een losse textuur en veel water bevatten, zullen snel en vaak schuimig gaar worden. Keswick Codlin, Lord Grosvenor en Early Victoria, bijvoorbeeld, worden allemaal gebakken tot een sappige moes.

Net als bij de dessertvariëteiten worden de kookkwaliteit en de smaak van een appel beïnvloed door het jaar en de plaats waar het fruit wordt geteeld. Veel Schotse en noordelijke variëteiten met een culinaire faam, hebben in zuidelijke tuinen vaak te weinig zuur en zijn daardoor nogal flauw. Anderzijds is een variëteit als James Grieve, die in het zuiden wordt geteeld en een gewaardeerde eetappel is zuidelijke landen, is zeer scherp als hij geen zon krijgt en wordt gewoonlijk beschouwd als een kookappel in het noorden.

De manier waarop een appel gaart, hangt ook af van het tijdstip waarop hij wordt gebruikt en de manier waarop hij wordt bewaard. Vroeg geplukte vruchten zijn scherper en koken gemakkelijker dan vruchten die in het juiste seizoen. Na het plukken blijven culinaire appels, net als dessertappels, zich ontwikkelen. Het zuurgehalte daalt, het suikergehalte stijgt en het fruit gaart vaster. Veel variëteiten, zoals Annie Elizabeth en Newton Wonder, worden tweezijdig bruikbaar en zelfs Bramley’s Seedling zal tegen maart voldoende rijp zijn om te dienen als een stevige eetappel of voor gebruik in een groentesalade. Een aantal oude culinaire variëteiten, hoewel nog gezond en fris lijken in het nieuwe jaar, kunnen vlak en flauw smaken als ze gekookt worden en kunnen vaak het beste vroeg in hun seizoen gebruikt worden. Dit probleem van afnemende zuurgraad en smaak is opgelost in moderne opslagplaatsen en Bramley's Seedling die op deze manier wordt bewaard, is in het voorjaar nog even scherp als bij de eerste pluk.

Een gemakkelijke manier om te ontdekken hoe een appel gaart en of hij geschikt is voor een bepaald recept, is door hem te testen: bak de schijfjes in een afgesloten schaal gedurende 5 minuten op 200°C. De prestaties van culinaire variëteiten en variëteiten voor tweeërlei gebruik onder deze omstandigheden zijn opgenomen in de vermeldingen in het Repertorium. Appels die gemakkelijk tot schuim worden afgebroken, zullen snel en gemakkelijk gaar zijn. Ze zullen goed gebakken zijn en voor het maken van "Appelsneeuw" en de eerste appelmoes. Appels die pureren of een beetje stevig blijven, bakken ook goed en zijn goed voor het maken van appeltaarten en en saus, en voor de meeste traditionele Engelse recepten. Rassen waarvan de schijfjes intact blijven zijn geschikt voor continentale en Amerikaanse recepten.

Hoewel geen enkel ander land een reeks scherpsmakende appels specifiek voor de keuken heeft ontwikkeld, worden vele variëteiten bijzonder geschikt geacht voor bepaalde gekookte gerechten. Van de vroeg rijpe appels die overal in Europa en Noord-Amerika worden gebruikt zijn Alexander, Hertogin van Oldenburg en Yellow Transparante die op tijd rijp is om te plukken voor appeltaart op de vierde van Juli. Een belangrijk criterium voor het succes van een Amerikaanse taart lijkt te zijn dat hij waarneembare stukjes appel bevat om met de vork in te prikken, en Baldwin, Northern Spy, Rhode Island Greening, Jonathan en Esopus Spitzenburg werden, en worden nog steeds, gebruikt voor taarten, 'Brown Betty’ en tal van andere gerechten. In Frankrijk werd de Calville Blanc d'Hiver het meest gewaardeerd voor Tarte aux Pommes, hoewel tegenwoordig Reinette du Canada, Reine des Reinettes en Reinette Clochard worden gebruikt.

De kookappel van Nederland is Belle de Boskoop, Duitsland heeft de Bohnapfel, Hornburger Pfannkuchen en Glockenapfel, die nog steeds wordt gewaardeerd voor Apfel Strudel. Oude specialiteiten worden echter ingehaald door internationale variëteiten en Oostenrijkse chef-koks wenden zich nu tot Idared en Gloster 69.

Overal gebruiken koks Golden Delicious en Granny Smith en, in Engeland, Cox’s Orange Pippin. Al deze soorten behouden hun vorm wanneer ze gekookt worden, maar zijn meestal zacht van smaak in vergelijking met een echte culinaire appel. Ze worden het best vroeg in het seizoen gekookt, wanneer de zuurtegraad hoger is, zodat ze niet alleen gemakkelijker gaar worden, maar ook wat pit aan de smaak.