

***Calvadosprovning
21 november 2010***

**Boulard Calvados Grand Solage
Boulard Calvados XO
Boulard Calvados Hors d'Age
Boulard Vintage 1986**



Den här eftermiddagen hade Telge Whisky Sällskap (TWS) bjudit in Mats Claesson (MC) från Altia Academy för att inviga TWS medlemmar i Normandies speciella äppelbrandy, nämligen calvados. MC berättade att Altia Corp. är ett finsktägt alkoholdryckesföretag, som är aktör på såväl den nordiska som den baltiska marknaden. Inom Altia Sverige finns de fristående sälj- och marknadsbolagen Bibendum samt Philipsson och Söderberg.



Efter en kort introduktion om Normandies topografiska läge och dess förutsättningar att tillverka calvados, nämnde MC att äpplen, cider och calvados är och har varit en naturlig del av det normandiska livet sedan århundraden. Det finns fem landskap i Normandie och vart och ett av dessa bidrar till det varierande utbudet av cider och calvados. Det är departementet Calvados som är det viktigaste området för produktion av äppelbrännvinet. Många producenter tillverkar AOC calvados Pays d'Auge, som är den mest kontrollerade kvaliteten. Därefter kommer kvaliteten AOC calvados. Som kuriositet kan nämnas att i Normandie odlas inte vin.

Teoretiskt är all calvados en brandy. Men medan brandy kan tillverkas var som helst i världen, kan calvados endast

produceras i den franska appellationen för calvados. Begreppet appellation innebär att det är en fransk kvalitetsbeteckning, som bl.a. garanterar ursprung och framställningsmetoder. Över hela världen är beteckningen brandy ett begrepp för destillat från vin eller jäst must, som lagrats i minst sex månader på ekfat.

Jordmånen eller terroir som också inkluderar klimatet och det topografiska läget ger en produkt dess speciella doft och smak från ett speciellt område. Det är kombinationen av mikro- och makroklimat, nederbörd, optimal temperatur och antalet solskenstimmar samt odlingar, vilka inte ligger för tätt, som begränsar angrepp av svamp- och andra sjukdomar och som gör att området ifråga är idealiskt för äppelodlingar.

AOC betyder Appellation d'Origine Contrôlée. Om den tillverkade äppelbrandyn inte uppfyller uppsatta kriterier, så kallas produkten eau-de-vie de cidre. Det är produkter som produceras utanför AOC calvados område och förekommer huvudsakligen i Bretagne. Även om dessa produkter inte inkluderas i AOC kan de vara av god kvalitet

Det finns tre typer av AOC.

AOC calvados som är den grundläggande appellationen

Står för >70 % av den totala produktionen. Det mesta blandas med äldre calvados. Högre kvaliteter lagras ofta 6-15 år.

Några fakta som krävs är t.ex. att

- Odlingsområdet är noga angivet
- Alla steg i tillverkningsprocessen är noga reglerade och måste ske inom områdets gränser
- Äpplen och päron måste användas av bestämda sorter
- Antalet träd per ha är noga reglerat
- 72 % av. är högsta tillåtna nivån efter destillering. Vanligen ligger alkoholhalten mellan 68-72 %. 40 % av. är den lägsta vid försäljning. Den lägre alkoholhalten erhålls dels genom avdunstning (1-3 % per år beroende på fatstorlek) men huvudsakligen genom utspädning med vatten.
- Minst två års lagring på ekfat
- Vanligast är kontinuerlig destillation i kolonnpanna

AOC calvados Pays d'Auge är den högsta kvaliteten, vilket medför ytterligare krav som t.ex. att

- dubbeldestillation i enkelpanna (alembic pot-still av koppar med max.volym på 3000 L)
 - Äppelodlingarna måste bestå av minst 70 % bittra-bittersöta och max. 10 % sura sorter. Bitterhet ger struktur, söta för alkoholstyrka, syrliga för tanniner och bittersöta för balans i den slutliga produkten
 - Äpplena måste vara odlade inom Pays d'Augeområdet i godkända odlingar
 - Kontroll sker av skörd, mognad, och lagring av frukt
 - Min. sex veckors jäsnings men ofta längre
 - Lagring min. två år på ekfat i godkända källare
 - Bevattning förbjuden
- Kommentar: Jordmånen är ganska lerig

AOC calvados Domfrontais består av minst 30 % päron från bestämda områden

Några regler som krävs är t.ex.

- Minst tre års lagring på ekfat
- Odlingarna måste bestå av minst 15 % päronträd.
- Kommentar: Berggrunden består till stor del av granit och skiffer

Varifrån kommer namnet calvados? Ordets ursprung är omtvistat och något osäkert. En av många teorier är att namnet härstammar från skeppet San El Salvador, som ingick i dåvarande spanske kungens armada. Man försökte undkomma engelsmännen vid ett slag 1588. Skeppet förläste på ett rev längs Normandies kust. Namnet förvanskades till El Calvador och sedan till Le Calvados, som gav området dess namn.

Några fakta och definitioner.

- Om åldern anges så är den yngsta calvadosen vad som anges på etiketten.
- Om en årgång anges på etiketten betyder det året för destillation och som inte nödvändigtvis är detsamma som skördeår
- En buteljerad calvados utvecklas inte mer i flaska
- Fine eller tre stjärnor betyder en lagring under minst 2 år på ekfat
- Vieux eller Réserve är lagring under minst 3 år på ekfat men ofta blandad med äldre calvados för mer smak.
- VSOP, VO, Vieille Réserve, Grande Réserve innebär en lagring under minst 4 år på ekfat men ofta lagrad längre och blandad med äldre calvados
- XO, Extra, Napoleon, Hors d'Age är den längsta lagringen. Minst 6 år men ofta upp till 25 år på ekfat.
- Vintage anger året för destillering. Produceras endast i små kvantiteter under de år man fått fram en extraordinär calvados.
- Serveras rumstempererad men den optimala temperaturen för doft och smak ligger mellan 13-17 ° C. Calvados passar som fördrink, i drinkblandningar, mellan rätter, till efterrätt, som digestive (=som gynnar matspjälkningen)

eller som avec.

Årgångscalvados innebär att alla äpplen som används till årgångscalvadosen kommer från en och samma skörd. En åldersbestämd calvados är en blandning av ett antal olika årgångar.

Tillverkningen kortfattat är:

Man destillerar en cider gjord av äpplen och päron

- Äpplen och päron odlas
- Man skördar med maskiner med början i mitten av oktober. För att få en 70 cl flaska går det åt 12-18 kg äpplen. Det går åt 10-12 L cider för att få 1 L calvados.
- I presshuset sker tvättning, krossning, pressning och urlakning till must
- Musten får jäsa till en torr cider (min. 4.5 % men kan gå upp till 7 %)
- Cidern lagras och destilleras till eau-de-vie (livets vatten)
- Spriten måste innehålla minst 500 g flyktiga aromämnen/100 L ren sprit samt minst 100 g estrar, max. 200 g metanol/100 L ren sprit.
- Den lagras minst 2 år på ekfat
- Blandning och buteljering sker vid produktionsanläggningen.

Destillation

Dubbeldestillation krävs för AOC calvados Pays d'Auge och det ger en komplex, smakrik calvados, vilket sker i en alambic (kopparpanna). Alkoholhalten är mellan 68-72 %.

Enkeldestillation som sker kontinuerligt görs i en kolonndestillationsapparat, då enklare calvados tillverkas. Den processen är lättare att kontrollera, är säkrare och samt också billigare. Nackdelen är att spriten saknar karaktär och lagringen av spriten har mindre potential för lång lagring.



Vid lagringen på ekfat (200-600 L) minskar graden av alkohol bl.a. beroende på avdunstning. Faten ger också en gyllene bärnstensfärg till destillatet under lagringen. Faten har olika rostningsgrader.

När calvadosen mognat färdigt gör man en blandning av flera destillat med olika egenskaper från olika fat. Svårigheten är att hitta den speciella karaktär, som utmärker en viss calvados.

MC berättade sedan om företaget Boulard, som grundades 1825 av Pierre-Auguste Boulard. Företagets nuvarande Vd tillhör den 5:e generationen av samma familj. Destilleriet ligger knappt 25 km från staden Deauville i Normandie. Boulard är en av de största exportörerna av Calvados Pays d'Auge.

Efter den informationen bjöds alla deltagare på en cider från Normandie innan provningen. *Boulard Cidre de Normandie* finns på Systemet för 49,-, 4.5 %, nr. 1848, är tillverkad av 100 % äpplen samt pastöriserad och filtrerad. Anledningen till pastöriseringen är att cidern skall bibehålla sina egenskaper under långa transporter. Man känner doften av mogna äpplen och frisk syra. Innehåller 20 g socker/L.



Från restaurangsortimentet provsmakade vi Boulard Cidre Pays d'Auge 2005. Således lagrad i 5 år. Den är inte pastöriserad och filtrerad med en alkoholhalt på 5.5 %. Luktade stall men smaken var inte oäven.

Provningsen som därefter följde var öppen och MC kommenterade att generellt sätter man inte till lite vatten, när man dricker calvados.



1. Boulard Calvados Grand Solage, 40 %, 70 cl, 299:-, nr. 58

Doft: fruktig, vanilj

Smak: mogna äpplen, hasselnötter. Eldig, dvs. smak av alkohol.

Kommentar: lagrad 3-5 år innan blandning av olika årgångar och buteljering, passar till äppelkaka, vid matlagning och i drinkar. Man får sätta till sockerkulör.

70 % av all calvados är ung calvados och dricks som snaps. Man dricker drycken mellan de olika rätterna i en flerrättersmiddag, dvs. man gör ett normandiskt "hål", så att man kan fortsätta måltiden.

2. Boulard Calvados XO, 40 %, 70 cl, 489:-, nr. 80401

Doft: mogna äpplen, rostade mandlar

Smak: kryddig, sötaktig,

Eftersmak: lång

Kommentar: olika calvados som lagrats mellan 7 till 20 år med en snittålder på 12 år. Passar utmärkt som avec. Färgen är mörkare jämfört med föregående calvados.

3. Boulard Calvados Hors d'Age, 12 år, 43 %, 70 cl, 519:-, nr. 246

Doft: mjuk, utsökt, lång

Smak: kraftig, exotiska frukter, vanilj, mogna äpplen, päron

Kommentar: blandningar lagrade mellan 12-20 år med en medelålder på 15 år

4. Boulard Vintage 1986, 43 %, single cask, 999:- nr 86377246

Doft: komplexa toner av torkad frukt och äpplen

Smak: fruktig, ekkaraktär, komplex

Eftersmak: lång

Kommentar: öppnad flaska håller sin kvalitet i cirka 6 månader. Vintage innebär det år som destilleringen gjordes. Lagrad minst 20 på fat. Tappad på flaska någon gång mellan 2006-2007. Ingen sockerkulör tillsatt. Passar utmärkt till kaffet men även till en äppeldessert.

Dagen slutade som vanligt med en måltid, då diskussionerna fortsatte om drycken calvados.

Referat: Ingemar Giös

Foto: Sten Benje