



Кальвадос: история и география

Текст
Эркин Тузмухамедов

Климат Нормандии достаточно суров, и виноград здесь растет плохо, зато не приходится жаловаться на урожаи зерновых и яблок. Во многих странах с прохладным климатом — в Прибалтике, России, Скандинавии — ситуация примерно такая же, вот и приходится вместо вина готовить сидр и пиво. Считается, что первыми во Франции сидр начали делать викинги, захватившие эту часть страны в XI веке. Здесь росли роскошные яблочные сады, и викинги — что с них взять, варвары! — стали стряпать из сочных плодов не варенье, а брагу.

Со временем, когда научились перегонять слабоалкогольные напитки в крепкий алкоголь, эту брагу начали перегонять в eau de vie des pommes («воду жизни из яблок»).

Лучшая «вода жизни» производилась в Нормандии, в департаменте Кальвадос. Правда, именовать яблочный бренди «кальвадосом» начали лишь в XIX веке, а узаконенным наименованием напитка слово стало и того позже, в 1942 году.

Первое документальное упоминание о дистилляте из сидра, произведенном в Кальвадосе, относится к 1533 году. Есть версия, что один из кораблей «Непобедимой армады» испанского короля Филиппа II носил имя El Calvador. Он сел на мель у берегов Нормандии в 1588 году, и один из ближайших департаментов стали называть Кальвадос.

В 1942 году появляются два декрета, защищающие название напитка и законодательно определяющие технологию производства кальвадоса.

В сороковых годах XX века, вскоре после принятия во Франции системы АОС, кальвадос, равно как коньяк и арманьяк, получил этот статус.

Статус регламентирует географические зоны, сорта яблок и груш, разрешенных к переработке (их здесь культивируется около 150 сортов, но только 50 годятся для кальвадоса), способ переработки сырья и сроки

выдержки.

В Нормандии выделяют три ограниченных статусом АОС зоны производства кальвадоса: собственно Calvados, занимающую 74% всего региона производства, Calvados Pays d'Auge, занимающую около 25%, и маленькую, занимающую 1% территории, Calvados Domfrontais. Как правило, в последнем субрегионе, законодательно выделенном лишь в 1997 году, в кальвадос добавляют много груш, поэтому продукт заметно отличается от напитков из других зон.

Лучшей зоной считается район Pays d'Auge. Здесь используется только традиционный метод двойной дистилляции в аламбиках, перегонных кубах, применяющихся в Коньяке. Поэтому кальвадосы из области Pays d'Auge более тяжелые, маслянистые и ароматичные. Кроме того, кальвадосы Pays d'Auge обычно выдерживаются дольше.

В зону Кальвадос входят зоны Avranchin, Mortanais, Pays de Bray, Pays de la Risle, Pays de Merlerault и ряд других. Но здесь кальвадос либо полностью перегоняют в колоннах непрерывного действия, либо комбинируют процессы — первая перегонка в колонне, а вторая — в кубе. Все эти субрегионы, кроме Pays d'Auge и Domfrontais, определяются по происхождению — Calvados.

Кальвадос: рецепты и секреты

Яблоки, используемые для производства кальвадоса, подразделяются на несколько групп — горькие, сладкие, горько-сладкие и кислые. Как правило, на вид они неказистые, а на вкус — не ахти какие, некоторые просто «вырви глаз». Это неудивительно — лучший виноградный бренди Франции, коньяк, делается из кислого винограда.

Lecompte

Винокурня Lecompte, основанная в 1923 году, находится в Нотр-Дам де Курсон — небольшом городке в центре Пэи д'Ож. В 1980 г. винокурню приобрела семья Пеллерен. Под чутким руководством Ива Пеллерена производство выросло до международных масштабов, бережно сохранив традиции, унаследованные от старых мастеров. Для получения сидра используются плоды с самых старых яблонь, при этом из тысячи собранных яблок отбирается не более сотни. Ферментация происходит естественным образом, без добавления сахара.

Lecompte Pays D'Auge 20 лет

Ассамбляж кальвадосов, выдержанных в маленьких бочках от 20 до 25 лет. Мягкий и насыщенный кальвадос, обладающий мощным, богатым вкусом и очень долгим послевкусием. В букете тона жареного кофе и гаванских сигар сочетаются с ароматом фруктового джема и пряностей.

Lecompte Hors D'Age

Изысканный кальвадос, ассамблированный из 10-летних спиртов, выдержанных в маленьких бочках. Золотисто-янтарного цвета. Обладает тонким элегантным вкусом и длинным послевкусием, оставляющим ощущение спелых яблок и жареного миндаля. В букете яблочные ароматы облагорожены тонами ванили и лесного ореха.

Lecompte Pays D'Auge 1980 год

Изысканный янтарно-золотистый кальвадос с пряно-лесистыми нотками во вкусе. Мощный и продолжительный аромат сочетает в себе тона кофе, солодки, светлого табака и орехов.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



арт. 0711002221

арт. 0711002223

арт. 0711002220



КАЛЬВАДОС

Обычно для производства сидра используется купаж из сока четырех-пяти сортов яблок. Некоторые производители добавляют в кальвадос сок груш. У каждого для перегонки в кальвадос существует свой купаж соков. Дрожжи добавляются редко — обычно хватает естественных фруктовых дрожжей.

Раньше для производства яблочного дистиллята в Нормандии использовали все, что нельзя переработать иначе, в том числе и падалицу. С введением жестких нормативов кальвадос стали готовить только из яблок, собранных с деревьев.

У каждого производителя есть свои секреты изготовления древнего напитка. К примеру, некоторые фермерские хозяйства практикуют лишь однократный отжим, поздний сбор урожая, настаивание сидра на осадке. Крупные компании применяют более эффективные методы.

Некоторые хозяева для выдержки используют бочки из-под хереса и портвейна, другие делают бочки из дуба лесов Лимузена или Тронсе. На части производств имеются роскошные естественные погреба с практически постоянной температурой, остальным приходится строить современные хранилища.

Значительная часть производителей кальвадоса предлагает интересный продукт — Pomme Prisonier, «яблоко в тюрьме». Пустая бутылка насаживается на завязь плода и там, в тепличных условиях, вырастает и созревает яблоко. Потом «урожай в бутылке» заливают кальвадосом.

Как правило, помимо кальвадоса в хозяйствах производят также сидр и ликеры на основе кальвадоса, в частности, сливочные, аналоги Bailey's.

Так же, как большая часть коньяков и арманьяков, кальвадос — продукт купажа, на этикетке указывается возраст самого молодого спирта.

Минимальные сроки выдержки для трех основных возрастных категорий кальвадоса соответствуют стандартам, принятым для коньяка. Определенные законом сроки следующие: 3 звезды, или Calvados AOC — минимальный срок выдержки в бочке 2 года; Vieux (старый) или Reserve (Резерв) — напиток должен быть выдержан в дубовой бочке не менее трех лет; V.S.O.P. или Vieille Reserve — 4 года. Напитки старше 6 лет имеют много имен — X.O., Extra, Napoleon, Age Inconnu, Age d'Or, Venerable, Hors d'Age и др.

В кальвадосе очень популярны

миллезимные розливы. Нередки кальвадосы весьма почтенного возраста — до 100 и более лет!

Также можно найти производителей, которые предлагают некупажированные кальвадосы бочковой крепости.

В Нормандии можно столкнуться с древним обычаем trou normand — пить кальвадос между сменами блюд. Дословно это выражение означает «нормандская дыра», а сам обычай зародился в варварские времена, когда во время застолья обжирались чуть не до заворота кишок. Считалось, что кальвадос выжигает дырку в плотно утрамбованной пище, и после дозы «нормандской дыры» можно спокойно продолжать трапезу.

На самом деле кальвадос может быть элегантно-аккомпанементом к практически любой кухне — молодой «сердитый» яблочный самогон отлично подходит к простой, грубой еде, выдержанный и элегантно-кальвадос составит пару изысканным блюдам и десертам.

Кальвадос: знаменитые имена

Производителей кальвадоса во Франции несколько десятков, но имеющих международную известность можно пересчитать по пальцам одной руки. Эти производители по всем меркам и стандартам весьма невелики. К примеру, один из крупнейших производителей Busnel выгоняет 6 000 гектолитров чистого алкоголя (примерно 15 000 гектолитров в пересчете на 40% кальвадос); Pere Magloire — 3500 гектолитров чистого алкоголя; Boulard производит 2 800 гектолитров чистого алкоголя.

Большая часть производителей кальвадоса — мелкие хозяйства с уровнем производства 30–500 гектолитров в год. Продукт, сделанный из яблок с приусадебного участка, будет иметь обозначение produit fermier. «Фермерские» кальвадосы порой интереснее продукции крупных брендов, они бывают как брутальными в своей первозданности, так и деликатнейшими напитками!

Кальвадоса производится около 8 млн. бутылок в год — капля в море по сравнению со 120 млн. бутылок коньяка в год!

Поэтому огромному количеству людей на земле еще предстоит открыть для себя кальвадос.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

арт. 0711005855

арт. 0711005856



КАЛЬВАДОС

Calvados Boulard

Calvados Boulard на протяжении более 170 лет остается семейным Домом. Со дня основания Дома во главе его стояли представители пяти поколений семьи. Здесь, в сердце департамента Ож, некогда был сделан первый кальвадос контролируемого происхождения Pays d'Auge. В настоящее время Calvados Boulard занимает первое место на рынке высококачественного кальвадоса, 80% его продукции экспортируется.

X.O. Calvados Pays d'Auge Boulard

Выдержанный кальвадос благодаря взаимодействию с деревом приобрел мягкий и насыщенный цвет. Он обладает гармоничным букетом с оттенками сухофруктов и свежего миндаля, дополненными ароматом кожи. Аромат спелых яблок сопровождается запахом лакрицы и жареного миндаля. В послевкусии присутствуют пряные нотки. Возраст яблочных спиртов в купаже — от 8 до 40 лет.

Hors d'Age Calvados Pays d'Auge Boulard

После долгих (от 10 до 30) лет выдержки яблочных спиртов в маленьких дубовых бочках альянс кальвадоса и дуба создает аромат очень спелых яблок с корицей, с нотками дерева, запеченных с сахаром фруктов (в основном слив), жареного хлеба и табака.