

Calvados



Calvados

- A Calvados Franciaországból, Normandiából származó alma- vagy körtebor-párlat
- Első írásos említése 1553-ból való
- AOC (appellation d'origine contrôlée) eredetvédelmet kap:

1. AOC Calvados (általános szabályozás, a mennyiség 74%-a esik ez alá):

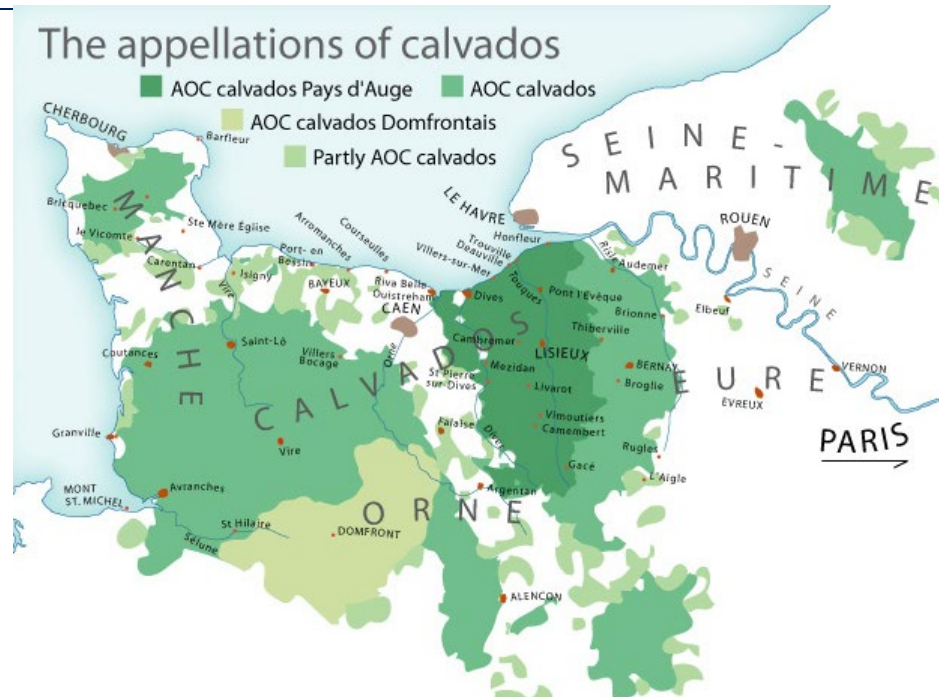
- A földrajzi fekvés meghatározott
- Alma- és körte-alapú változatok vannak
- A termelés részletei (préselés, erjesztés, lepárlás, érlelés) szabályozás alá esnek
- Megengedi az oszloplepárló használatát is, jellemzően ezt használják
- Minimum 2 éves érlelés

2. AOC Calvados Pays d'Auge (szigorúbb, 25%):

- Szűkebb területi korlát
- Az alma-körte arány szabályozott (alma legalább 70%)
- Legalább 6 hetes természetes fermentáció/erjesztés szükséges
- Kötelező a 2x-es, rézüst lepárló

3. AOC Calvados Domfrontais (speciális terület, körte hatás, 1%):

- A földrajzi fekvés meghatározott (Domfront)
- Minimum körte-tartalmat követel meg (min. 30%)
- Hosszabb, minimum 3 éves érlelés



Calvados - alapanyag



- Kb. 200 almafajtát 4 nagy alap-típusba sorolják (1-1 termelő rendszerint tucatnyi, de akár 100 különböző almafajtát dolgoz fel):

- Édes (az alkoholfokot adják)
- Keserédes (gyümölcsös, gazdag ízek)
- Keserű (magas tannin-tartalom, struktúrát ad)
- Savas (a savasságot biztosítja)

Az almafajták között vannak olyanok, amelyek frissen gyakorlatilag ehetetlenek

- A körtét szintén helyben kell termelni. Egyre elterjedtebb a 'Plant de Blanc' fajta, ami nyersen szintén ehetetlen ízű

A cider (cidre), vagyis almabor előállítása:

1. Az almát (körtét) mosás-darálás után kíméletesen kiperéselik
2. Az erjedés az almában található természetes élesztők hatására megy végbe, hozzáadott anyag nélkül, minimum 28 (alap AOC Calvados) vagy 42 (AOC Calvados Pays d'Auge) nap alatt
3. Az eredmény kb. 5-7% alkoholtartalmú cider
4. A lepárlás kb. 3-6 hónap tartályos tárolás után kezdődik, addig a cider a seprőn áll, átvéve attól a teljes aroma-tartalmát

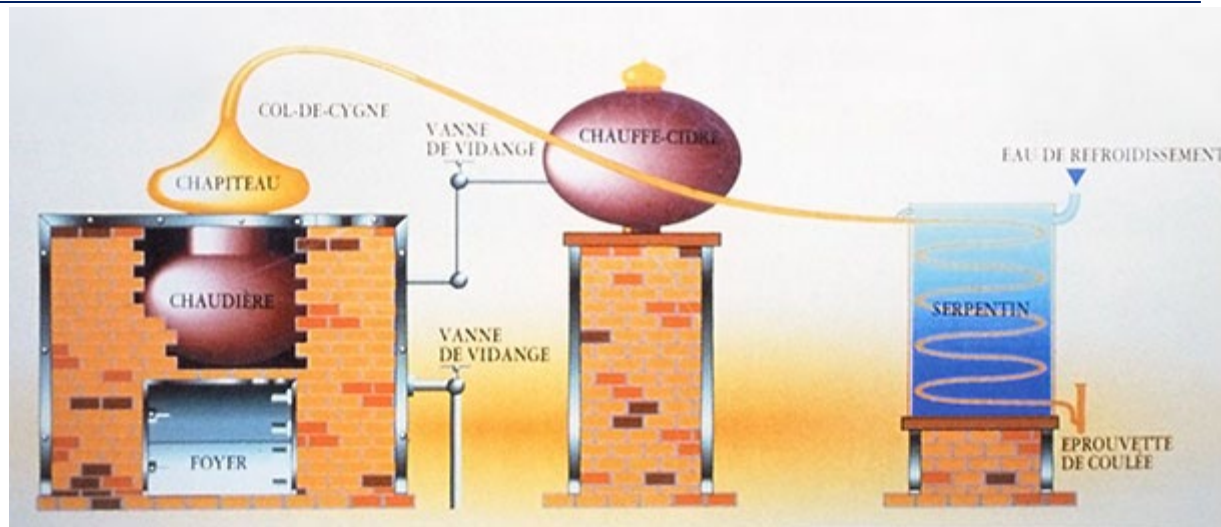
Forgalom a világon:

ezer L-ben

Top 10 International Calvados	2021
1 Pere Magloire Calvados	506
2 Papidoux Calvados	258
3 Busnel Calvados	233
4 Boulard Calvados	223
5 Christian Drouin Calvados	54
6 Coquerel Calvados	52
7 Chateau du Breuil Calvados	46
8 Des Capucins Calvados	24
9 Pere Francois Calvados	11
10 Berneroy Calvados	11
Others	2 019
TOTAL	3 438

Calvados - lepárlás

- A lepárlás történhet oszloplepárlón ("Alambic à colonnes"), de a szigorúbb, AOC Calvados Pays d'Auge szabályozás megköveteli a 2x-es, rézüstös lepárlást ("Alambic à repasse")
- AOC Calvados Pays d'Auge szerinti Calvadost tekintik a magas minőségűnek, ami alkalmas a hosszú, hordós érlelésre



A cider-t egy előmelegítőbe töltik ("chauffe-cidre"), amit már a felszálló alkoholgőz fűt, onnan az üstbe kerül ("chaudière"), ahol 80°C-nál az alkoholgőzök kezdenek felszállni a hattyú-nyakba ("col-de-cygne"), majd kezdenek lehűlni, ahogy előmelegítik a cider-t, végül eljutnak a kondenzátor rézcsöveibe ("serpentin"), ahol folyékony párlat a végeredmény.

Az első lepárlás ("petite eau"/ kis víz) 28-30% alkoholtartalmú, majd a második lepárlás közepe, a "bonne chauffe" / a jó főzet (az elő- és utópárlatot elválasztják) 70%-os alkoholtartalommal eredményezi a Calvadost magát.

A lepárlást a szüretet követő év június 30-áig be kell fejezni, innen számítják az érlelés kezdetét.

Calvados - érlelés



- A Calvados, AOC minősítéstől függően minimum 2 éves vagy 3 éves érlelést kap tölgyfa hordókban
- Az érlelés történhet új vagy többször újratöltött hordókban (az új hordó értelemszerűen több ízt, aromát ad át a párlatnak)
- Szintén használható olyan hordó, amiben korábban más alkoholfajta érlelődött (pl. rum, sherry, más borok)
- A hordóhasználatot gyakran variálják: új hordóban kezdik, majd az ízek, aromák intenzív átvétele után az érlelést használt hordókban fejezik be
- A hordók mérete általában 200 - 600 liter közötti, de lehetséges nagyon nagy, 1000 - 10000 literes hordókat használni
- Minél kisebb a hordó, annál erősebb a párlatra gyakorolt hatása (a kisebb hordó arányosan nagyobb felülettel érintkezik adott mennyiségű párlattal)



Calvados - érlelési változatok

- 2 éves, tölgyhordós érlelés: Fine, Trois Étoiles, Trois pommes and VS
- 3 éves, tölgyhordós érlelés: Réserve, Vieux
- 4 éves, tölgyhordós érlelés: VO, Vieille Réserve, VSOP
- 6 éves, tölgyhordós érlelés: XO, Très Vieux, Extra, Très Vieille Réserve, Napoléon, Hors d'âge

« Millésime » (vintage) olyan évszám-megjelölésű Calvados-t jelent, melynek teljes mennyisége egy adott évből származik, amit feltüntetnek a címkén (pl. 1967)



wine-searcher.com



Calvados - fogyasztás

Klasszikus, tradicionális Calvados fogyasztási módok

Trou normand ("Normann-lyuk")

Fogások között felszolgált Calvados-shot ("tüske"), amit modern időkben már pici körte-sorbettel szolgálnak fel. Gallér-mögé-hajtós... esetleg a sorbet-ra lehet önteni belőle picit



Café calva (Calvados-kávé)

Presszókávé mellé felszolgált Calvados tisztán fogyasztva, kortyolgatva.

