

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 8, 2018 - Calvados och rom på öl- & whiskymässan

Hej,

Idag ska vi gå lite utanför vinvärlden. Jag var nyligen på NackaStrandsMässan, där **Stockholm Beer & Whisky Festival** hölls. Det var inte bara öl och whisky som ställdes ut, utan även cider, sake, calvados, rom och en del annat. Eftersom jag gillat calvados ända sedan jag som student reste runt i Normandie för många år sedan, och även har ett intresse för premiumrom, styrde en grupp från Wine Consulting Sweden stegen till mässan. Jag lovar, det var väl använd tid!

Vad är då calvados? Enkelt uttryckt kan man säga att det är destillerad cider. Äkta calvados är tillverkad i departementet Calvados i Frankrike, precis som att äkta champagne är tillverkad i Champagne i Frankrike. Om man gör en äppelcider någon annanstans och destillerar den så får man ett äppelbrännvin, men inte calvados. Caen är centralort i Calvados och nås lätt med tåg från Paris.



Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Den cider som används som bas för calvados görs av äpplen och/eller päron. Vanligen domineras den av äpplen. Den kan avnjutas ung, och är då glasklar och har en tydlig doft och smak av äpplen. Lagrar man den så blir den brunare med åren, äppeltonerna avtar och det kommer smak av lagring, och ek. En riktigt gammal calvados liknar faktiskt en riktigt gammal konjak. Då har det gått så långt att fruktråvarans påverkan på smaken nästan har försvunnit.

Purung calvados, mer eller mindre direkt från bränneriet, får man på kaféerna i Caen om man beställer café-calva. Då åtföljs espresson av ett litet, litet glas rå calva, med tydlig doft av äpplen och finkel. Den rör man ner i kaffet och det värmer gott i magen när man dricker.

Så enkel calva finns knappast i Sverige, men vill du prova en relativt ung calvados så välj **Château du Breuil Nr 247 Calvados VSOP** för 329 kronor. Det är en trevlig bas-calva med god äppelsmak och ganska mjuk. VSOP innebär att den är lagrad i minst 4 år.

Lite äldre, med tydliga mognadssmaker men fortfarande med utmärkt äppelkaraktär både i doft och smak är **Père Magloire Calvados Nr 250 12 Year** för 389 kronor (50 cl). Den här tycker jag är mycket prisvärd. Den har bra, mogen calvados-smak till ett fortfarande lågt pris.

Vi provade lite rom också, och koncentrerade oss på mörk rom från olika producenter och länder i Karibien och Latinamerika. Vår favorit var **Plantation Nr 509 20th Anniversary XO Barbados** för 514 kronor. Den har bra, stor doft, följt av mjuk aromatisk smak med vanilj, kokos och gräddkola. Smaken är lång och elegant.

Här är en sammanställning över rekommenderade drycker:

Typ	Vin	Sortiment	Pris
Calvados	Château du Breuil Nr 247 Calvados VSOP	Ord	329 (70 cl)
	Père Magloire Calvados Nr 250 12 Year	Ord	389 (50 cl)
Rom	Plantation Nr 509 20th Anniversary XO Barbados	Ord	514 (70 cl)

Gunnar Lindholm

Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se