

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 4, 2022 - Calvados

Hej,

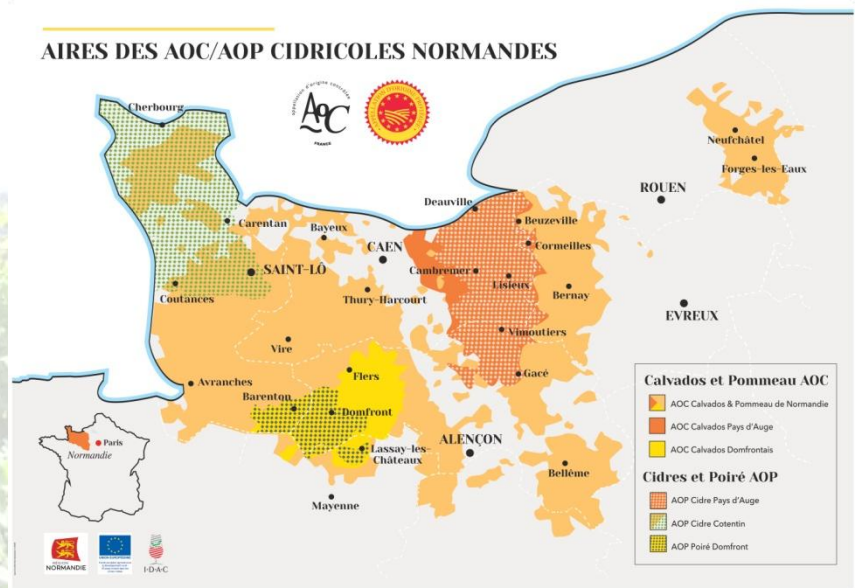
calvados är ett av de globalt kända destillaten, tillsammans med cognac, armagnac, rom, whisky och tequila. Längre var calvados relativt okänt, eller ansågs vara en enkel sprit, bäst lämpad att serveras som café-calva, där man häller en skvätt ung calvados i kaffet för att ge det lite mer "ös och drag". Man kunde också servera calva-chaud (franska för varm calva). Då hällde man lite calvados i en tekopp med hett vatten. Det var bra att dricka om man hade känslig mage och inte tålde kaffe. Det gavs även till barn när de var förkylda, för att få dem att känna sig bättre. Jag minns under 1970-talet då jag var i Caen i Normandie. Alla gubbarna på stadens fik drack café-calva eller calva-chaud.

Idag är det annorlunda. Gammal calvados, med stor mognad och av toppkvalitet, finns numera på avegvagnen på de finaste restaurangerna. Ung calvados med stor fruktighet används av bartenders till trendiga drinkar.

Vi har nyligen varit i Normandie, väster om Paris, och provat calvadoser. Calvados tillverkas genom att man gör en cider av äpplen och/eller päron. Denna destilleras sedan och lagras kortare eller längre tid.

Det finns tre underdistrikt, där det görs calvados av rätt olika typ. Här är det en smaksak vilken man tycker bäst om, så vi kommer att rekommendera lite av varje och man får prova sig fram.

I **Calvados Pays d'Auge** får man använda max 30% päron, medan resten ska vara äpplen. För det mesta har man mindre än 30% päron, kanske 10%. Päronträden vill man ändå ha, för de planteras längs kanten på äppelodlingarna och skyddar dem mot vind, så att



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](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

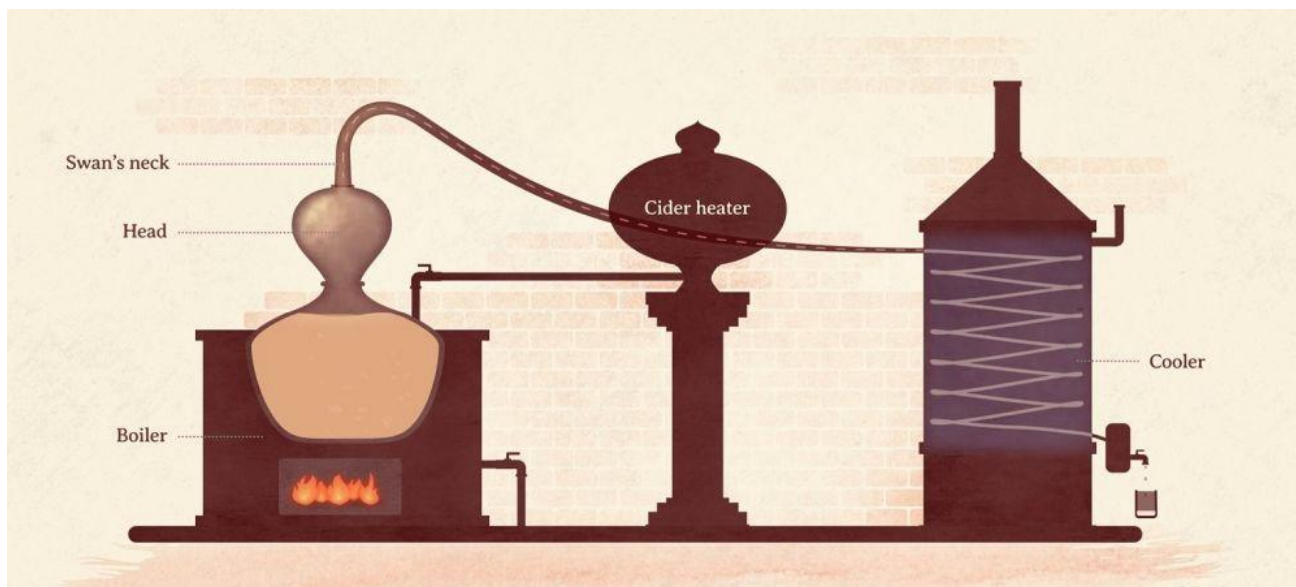
frukten inte blåser ner för tidigt. Det finns flera hundra äppelsorter och över 100 päronsorser som kan användas. De flesta är små, sura och med en torr beska. De passar utmärkt till calvados. Andra sorter används till cider som ej destilleras och till att äta direkt.

I Calvados Pays-d'Auge destillerar man i en alambic. Detta ger en calvados med bredare arombukett, vilket gör att den passar för lagring.

I **Calvados Domfrontais** måste man använda minst 30% päron, och ofta har man upp till 60% eller mer. Man destillerar i en kolonnpanna. Detta ger en calvados i rakare stil, med tydliga fruktaromer av päron, som gärna dricks utan alltför lång lagring.

I **Calvados** (utan tillägg i namnet) kan man använda hur mycket päron eller äpplen man vill och destillera med vilken metod man vill. Resultatet varierar.

En lustig detalj med den speciella alambic som används i Pays d'Auge är att man kyler gasen från kokningen delvis genom att leda den via kall cider som ska till kokningen. På så sätt återvinner man värmen och det går åt mindre energi för att driva pannan. Detta är både ekonomiskt och, eftersom man idag eldar med fossilgas, miljövänligt. Det sades vid vårt besök hos en producent att vid odlingen av äpplen så tas så mycket koldioxid upp ur atmosfären att calvados är en kolsänka. Så slutsatsen blir väl "Rädda klimatet - drick calvados!"



Av de calvados vi provade gillade vi följande:

**Nr 70809 Comte Louis de Lauriston Calvados Domfrontais Hors d'Age** för 979 kr har goda päronaromer och bra längd. Den är typisk för sitt distrikt, och päronsmaken är kvar trots att den är vällagrad. Hors d'Age innebär en ålder på minst 12 år.

I samma ålderskategori hittar vi **Nr 82453 Le Calvados de Christian Drouin Pays d'Auge Hors d'Age** för 1 099 kr, nu gjord på mest äpplen. Den har god äppelton och mycket mognadssmaker med läder och tobak.

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](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)



En lyxcalvados med härlig doft med örter och kryddor är **Nr 11652 Les Millésimés de Christian Drouin Calvados du Pays d'Auge 1982** för 2 999 kronor.

Här är dryckerna vi på Wine Consulting Sweden rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Calvados Domfrontais	Nr 70809 Comte Louis de Lauriston Calvados Domfrontais Hors d'Age	979	Beställning
Calvados Pays d'Auge	Nr 82453 Le Calvados de Christian Drouin Pays d'Auge Hors d'Age	1 099	Beställning
Calvados Pays d'Auge	Nr 11652 Les Millésimés de Christian Drouin Calvados du Pays d'Auge 1982	2 999	Tillfälligt, nästan slutsålt

Bästa hälsningar,  
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](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)