

Normandie = kalvados

Francouzi mají v Champagni šampaňské, v Cognaku koňak, v Armagnaku armaňak a v departementu Calvados kalvados.

Tak jako se na Moravě chlubí pěstitelé slivovicí, Normandané nedají dopustit na svůj kalvados. A stejně jako Moravané se i v Normandii rádi přou o to, kdo má ten nejlepší a odkud je ten nejpravější. Pořádají také výstavy s ochutnávkami a vyhodnocením nejlepších vzorků. Na rozdíl od našich končin mají v Normandii zákonem stanovené oblasti i odrůdy jablek, z kterých se může kalvados připravovat.

Míchání jablek

Normandské jablečné sady nemají na světě obdoby. Nepěstují se zde jablka k přímé konzumaci, ale speciální odrůdy určené pro výrobu kalvadosu. V každém sadu je vysazena řada odrůd z čtyřiceti doporučených, které se dělí do čtyř základních kategorií. První dává jablka sladká (např. odrůdy Red Duret, Clos Renault, Herbage), druhá hořko-sladká (Bedan, Binet Red, Joulet, Joly), třetí hořká (Domaines, Mettis) a čtvrtá kyselá Rambault, Locar Green). Za ideální poměr je považováno 40 % jablek sladkých, 40 % hořkých a 20 % kyselých. Rozhodující je obsah tříslovin v moštu a jeho kyselost.

V Normandii jsou tři hlavní oblasti, kde se pěstují jablka určená pro výrobu kalvadosu, které mu dávají kontrolovaný původní název. Calvados du Payes d'Anguin pochází z nejmenší ob-



FOTO: ARCHIV



V normandských sadech se pěstují speciální „moštové odrůdy“ jablek, vhodné pro výrobu kalvadosu.

lasti v přesně vymezeném teritoriu na hranici tří departementů – Calvados, Orne a La Manche na dohled od přístavu Le Havre. Calvados má jméno po stejné nazvaném departementu a Eux de vie du Cidre může být trojí podle původu – de Normandie, de Bretagne a du Maine.

Zrání v sudech

Postup přípravy kalvadosu je jednoduchý. Jablka se nejprve

nechávají „dojít“ v dobře větraných prostorách. Směs jablek se potom rozdrtí a vylisuje se z nich mošt. Ten se nechá zkvásit na i u nás známý „jabčák“. Ve Francii jablečnému vínu říkají cidr. Ten se dvakrát destiluje buď v charentském destilačním přístroji, nebo plynulou či přerušovanou destilací v přístroji zvaném premier jet.

Po destilaci bezbarvý destilát, naředěný na 40 – 42 % alkoholu, roky zraje a získává typickou zlatavou barvu a chuť v dubových sudech. Firma Domaine Coeur de Lion, jejíž produkty představujeme v dnešní ochutnávkě, používá malé 250litrové sudy, ve kterých předtím zrál portské víno nebo sherry. To dává jejich kalvadosu nezaměnitelnou vůni a chuť. Protože sudy jsou porézní, uniká z nich během zrání část destilátu, čemuž se i zde stejně jako u skotských výrobců whisky říká andělská daň. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Kalvados stárne v dubových sudech, ze dřeva získává destilát jantarovou barvu.



Ochutnávka

Pommeau de Normandie
Coeur de Lion

Appellation Pommeau de Normandie Controlée

Charakteristika:

Vzhledem k nízkému obsahu alkoholu (17 %) a složení (2/3 rozkvašeného jablečného džusu a 1/3 65% stupňového jablečného destilátu) nejde vlastně o typický kalvados. Právě vysoký obsah džusu dává tomuto nápoji zajímavou ovocnou chuť i vůni. Je výborný jako aperitiv.

Cena: 695 Kč



Calvados Christian Drouin
Selection

Coeur de Lion

Appellation Calvados Controlée

Charakteristika:

K zajímavé květnaté ovocné vůni se v chuti připojují ocelově citronové tóny. Přes letité zrání v sudech, které mu daly jiskrnou zlatavou barvu, působí tento vzorek v dochuti svěže a mladistvě. Má 40 % alkoholu. Je vhodný jak k přímému popíjení, tak i jako výborná výchozí surovina pro míchané nápoje.

Cena: 750 Kč

Výrobce: Domaine Coeur de Lion, Calvados

Christian Drouin, Coudry – Rabut, Normandie, Francie,
www.coeur-de-lion.com

Dovozce: Bacchus, Něvská 392, Praha 9, www.bacchus.cz

