

Prantsusmaa veiniregioon

Calvados

Conseil Général



Calvados

Üldist

Calvados'i regioon asub Loode-Prantsusmaal Normandias, Calvados'i maakonnas. Kasvatatakse õuna- ja pirnipuid. Lubatud õunasorte calvados'i valmistamiseks on ligi 100, kuid peamiselt kasutatakse 48 põhisorti (mõrud, hapud ja magusad) ning mõningaid pirnisorte. Valmistatakse calvados'i (õunabrändi, siidribrändi) ja siidrit.

Ajalugu

Õunapuude kasvatamine ja siidri valmistamine sai regioonis alguse 8. sajandil kuningas Charlemagne (Karl Suur) poolt. Ametlikult destilleeriti esimene eau de vie õuntest 1554. aastal. 1606. aastal alustati tööstuslikku tootmist, mis vahelduva eduga toimis kuni 19. sajandi teise pooleni, kui phylloxera nimeline kahjur hävitas suure osa Prantsusmaa veinitööstusest ja algas calvados'i kuldaeg.

Terroir

Kliima on mereline. Suved on soojad, talved niisked ja külmad. Viinamarju pole mõttekas sellises regioonis kasvatada, õuna- ja pirnipuude jaoks on kliima, aga ideaalne.

Klassifikatsioon

Regioon on jaotatud 3-ks kasvualaks, millelele on antud ka apellatsioonitähised.

- AOC Calvados Pays d'Auge - kvaliteetseima calvados'i piirkond. Siidrit destilleeritakse kindlasti 2 korda pot still meetodil, miinimumaeg tammevaatides laagerdamiseks on 2 aastat. On kohustus kasutada 80% hapusid ja mõrusid õunu, ülejäänud võivad olla magusad. Tohib lisada ka pisut pirnisiidrit.
- AOC Calvados - hiljem loodud suurem üldapellatsioon. Toodab 70% kogu calvados'ist. Kasutatakse ühekordset destilleerimist kolonnis. Õunte kasutamine pole nii rangelt reglementeeritud, kui Auge's.
- AOC Calvados Domfrontais - puuviljaaiad peavad sisaldama vähemalt 15% pirnipuid, millest 25% peab olema vähemalt 16 kandmisperioodi vana. Toote valmistamisel kasutatakse minimaalselt 15% pirnisiidrit. Destilleeritakse kolonnis. Miinimumaeg tammevaadis laagerdamiseks on 3 aastat.

- AOC Pommeau d'Normandie tähisega toodetakse calvados'i ja siidri segulikööri.

NB! On olemas ka AOC Pommeau d'Bretagne, kus calvados'i segatakse Bretagne siidriga.

Calvados'ide tähised:

- Fine või 3 *** või 3 pommes - vähemalt 2 aastat vana calvados
- Vieux või Reserve - 3 aastat
- V.S.O.P. või V.O. või Vieille Reserve - 4 aastat
- X.O. või Napoleon või Extra või Hors d'Age või Age Iconnu - vähemalt 6 aastat vana, sageli palju vanem.



Kvaliteetsed veinid ja napsid Prantsusmaalt
Eriliste hetkede hõng! | www.vinsdefrance.ee