



КАЛЬВАДОС

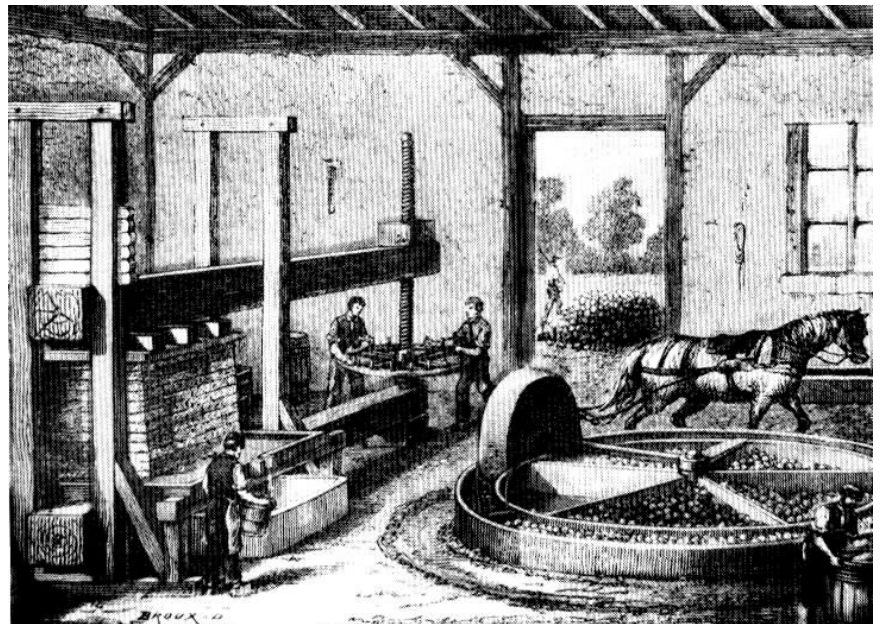
Луканин А.С., профессор, Байлук С.И., канд.техн.наук

ИСТОРИЯ КАЛЬВАДОСА

Первое письменное свидетельство о производстве кальвадоса относится к 1553 году и связано с именем Жилия де Губервиля, который в своих «Дневниках» упоминает о практике дистилляции сидра. Поэтому, эту дату и принято считать датой начала производства кальвадоса.

В XVII-XVIII веках "яблочную водку" производили в незначительных объемах, преимущественно для внутреннего потребления в хозяйствах ("для себя"). Поэтому, почти до середины XIX в. кальвадос был малоизвестным и малораспространенным напитком (даже в других регионах Франции).

В 1741 году, по настоянию канцлера Анри Франсуа д'Еггессона, королевский совет принял решение, которое определяло обязанности и привилегии нормандских производителей "яблочной водки" в Нормандии. Однако нужно было время, чтобы спиртной напиток из сидра завоевал свое место под солнцем.



В XIX веке за выдержанным в бочке яблочным дистиллятом, который производили в Нормандии, постепенно закрепляется название "кальвадос". Однако, такое же название начали давать своим яблочным водкам и виноделы из соседних провинций (Ла-Манш и др.), что приводило к значительным убыткам законных производителей кальвадоса. Несмотря на это, им так и не удалось в тот период отстоять свои права в суде.

Широкую известность и популярность кальвадос приобретает во Франции в других странах во время первой мировой войны. Поэтому, защита наименования превратилась в трудную задачу.

В 1941 году правительство страны принимает решение реквизирувать все спиртные напитки для государственных нужд (главным образом, для получения горючего). Но сжигать кальвадос в топках как обыкновенный спирт невыгодно, и в 1942 году появляются два декрета, защищающие права на этот напиток. Один устанавливал это название для сидровых спиртовых напитков из Нормандии, Бретани и Мена, другой устанавливал контроль над производством кальвадосов в департаменте Ож.

В настоящее время регионом производства кальвадоса являются департаменты Кальвадос, Манш, Орн и в меньших объемах – департаменты Эр, Майенн, Сарт и Эр и Луар.

ПРОИЗВОДСТВО КАЛЬВАДОСА СЕГОДНЯ

Франция – мировой лидер по производству кальвадоса. В настоящее время в ней производят более 2 млн. дал кальвадоса, из которых более 50 % экспортируется в 40 стран мира.

Во Франции различают три категории крепких напитков из яблок:

- яблочная или сидровая водка (*ean de vie de cidre*), которую производят из определенных сортов яблок, выращиваемых в провинциях Нормандия, Бретань, Мен;
- кальвадос контролируемого наименования по происхождению «*Appellation d'Origine Contrôlée*» (АОС), удовлетворяющий особым требованиям и получаемый в микрорайонах Кальвадос, Котантан, Авроншон, Мортане, Дофронте, Прежде, в долине Орн, местностях Мерлероль, Ризль, Брай;
- кальвадос высшего качества (*Calvados du Pays du Auge*), который производят из сортов яблок, культивируемых только в долине Ож, и которые отмечаются специалистами как наиболее тонкие и нежные.

Наиболее выдающимися кальвадосами в современной Франции являются кальвадосы фирм: "Бюснель" (*Busnel*), "Буляр" (*Boulard*), "Папа Маглуар" (*Pepe Magloire*), "Фиеф Сент-Анн" (*Fiefs Cent-Anne*), "М. Дюпон" (*M. Dupon*). Высокой гармонией вкуса отличаются кальвадосы марки "Пэр Жюль" (*Pere Jules*), которые производятся фирмой "Леон Дефриш" (*Leon Defrieshes*) из Сент-де-зира, а также кальвадосы марки Маркиз д'Агессо (*Marquis d'Aquessean*) фирмы "Хеберто".

Указание на возраст напитка необязательно, но если выдержка на этикетке проставлена, то она должна отвечать следующим правилам: "Труа этуаль" (*Trois Etoiles* - "Три звезды" франц.), "Труа помм" (*Trois Pommes* – "Три яблока" франц.) – до трех лет выдержки в деревянных бочках. "Вье" (*Vieux*) – "Старый", "Резерв" (*Reserve*) - как минимум три года выдержки в деревянных бочках. "ВО" (*V.O.*), "Вьей Резерв" (*Vieille Reserve*) – как минимум 4 года выдержки в деревянных бочках. "ВСОП" (*V.S.O.P.*) – как минимум 5 лет выдержки в деревянных бочках. "Экстра" (*Extra*), "Наполеон" (*Napoleon*), "Ор д'Аж" (*Hors d'Age*), "Аж инконни" (*Age Inconni*) – как минимум 6 лет и более выдержки в деревянных бочках.



Большая часть ценителей кальвадоса потребляют его после обеда, а в местах производства – во время обеда между первыми и вторыми блюдами. Он служит превосходным средством для улучшения пищеварения. Кальвадос также используют в качестве дополнительного ингредиента при изготовлении разнообразных кулинарных изделий (соусов, мясных и рыбных блюд, кондитерских изделий).

Название яблочной водки – кальвадос – принято только во Франции. Яблочные крепкие напитки, которые не имеют права называться кальвадосом, могут называться "яблочное бренди" или "aquardiente di sidre" (спиртовой сидр).

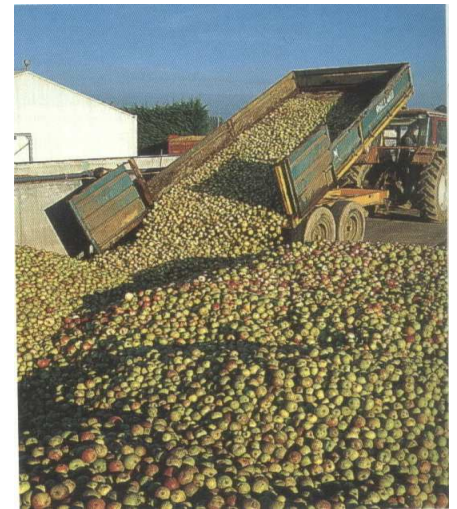
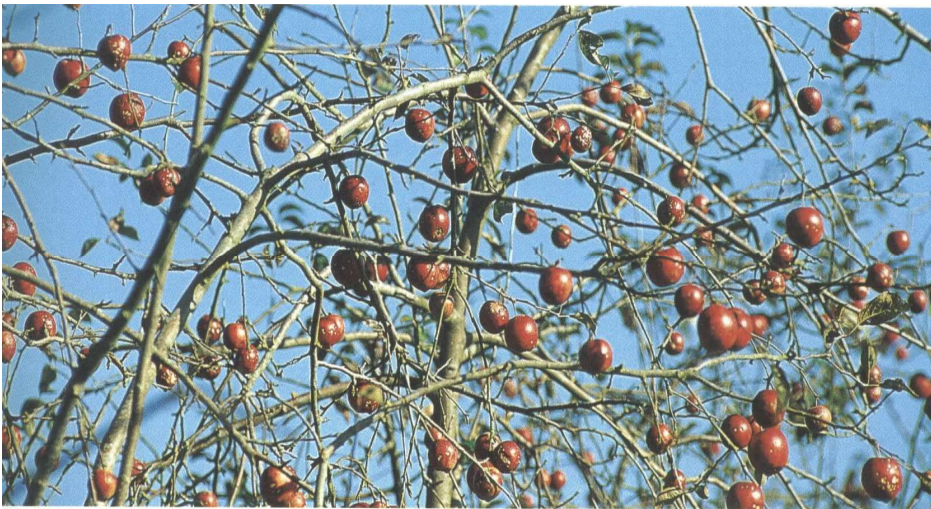
Яблочные бренди готовят также в Болгарии, Венгрии, Германии, Румынии, Польше, Италии, США и других странах. В общем, технологии производства

таких крепких напитков из плодов похожи на технологию производства кальвадоса во Франции. Однако, каждая страна имеет свои технологические особенности. Например, в США бренди готовят, преимущественно, из сброженных яблочных, грушевых соков или из их смеси, крепостью от 40 до 45 % об., с добавлением в яблочный сок перед брожением свекловичного сахара для повышения спиртуозности виноматериалов, винную кислоту для повышения кислотности и др. Как правило, эти напитки имеют определенные традиционные (национальные) наименования (например, в Болгарии их называют яблочная ракия, в США и Англии – Apple Jack, в Польше – яблочный виньяк и т.д.).

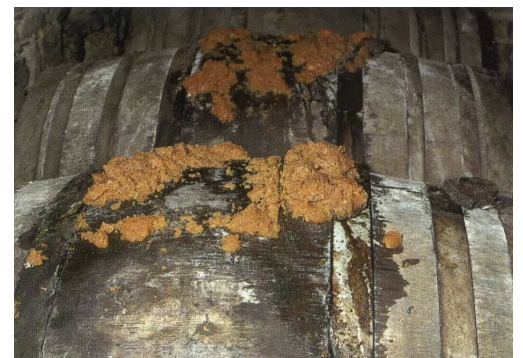
ТЕХНОЛОГИЯ КАЛЬВАДОСА

Характерной особенностью крепких напитков типа кальвадос является наличие нежного стойкого аромата, специфического тона свежих яблок в букете, вкусе и послевкусии. Поэтому, одним из главных требований для производства кальвадоса во Франции является использование специальных сидровых сортов яблок, произрастающих на специфических почвах.

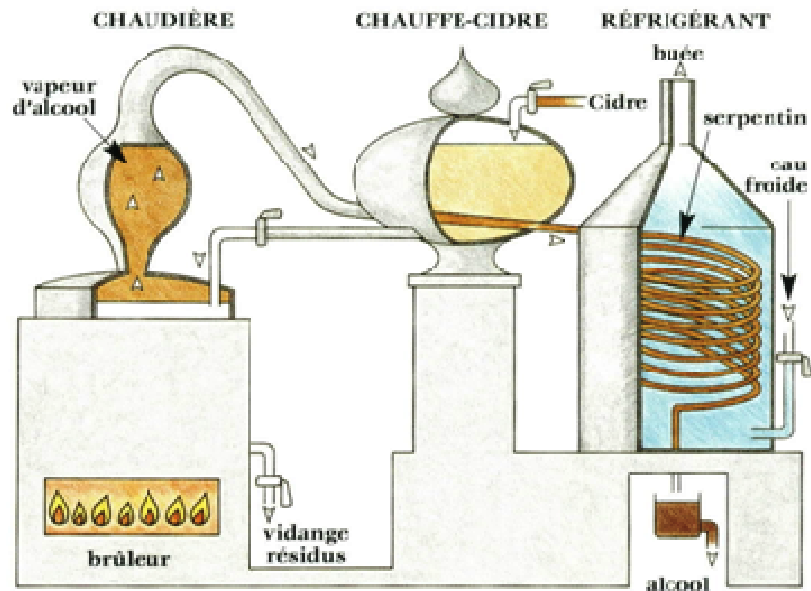
В странах классического производства кальвадоса сорта яблок классифицируют на столовые, хозяйственные и сидровые. Столовые яблоки, лучшие из которых называют десертными, благодаря хорошему вкусу и нежной мякоти, направляются, главным образом, для потребления в свежем виде. Хозяйственные, с повышенным содержанием пектиновых веществ – мало пригодные к потреблению в свежем виде, поэтому используются в основном для сушки, приготовления джемов, повидла в кондитерской промышленности и др. Для производства кальвадоса (равно как и сидра) используются лишь специальные сидровые сорта яблок. Как правило, это зимние и осенние сорта, очень сочные, с высокой кислотностью и сахаристостью, богатые ароматическими и фенольными веществами.



Технология производства кальвадоса предусматривает комплекс технологических операций, аналогичных производству коньяка (бренди), отличием заключается в используемом сырье (яблоки вместо винограда): переработка яблок, получение сока, добавление чистой культуры дрожжей и питательных веществ для брожения сусле, первая переливка и хранение кальвадосного виноматериала, после чего – перегонка виноматериала и получение кальвадосного спирта (на аппаратах двойной или непрерывной - прямой сгонки), выдержка спирта в дубовых бочках или в крупных резервуарах с клепкой и щепой, купажирование, обработка купажа и розлив в бутылки.

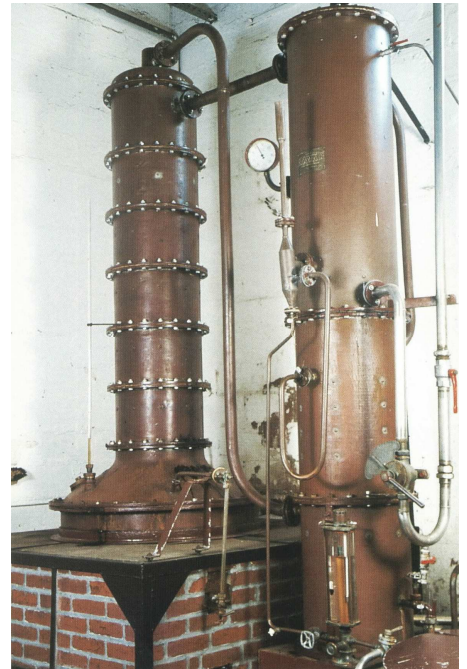
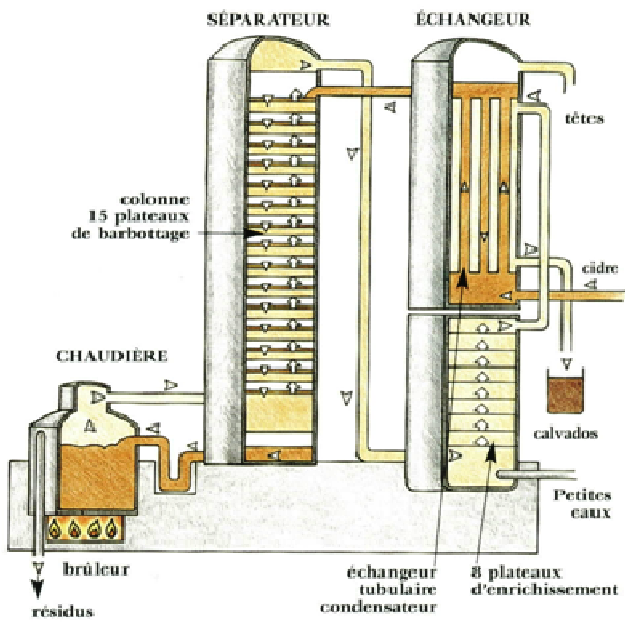


ALAMBIC À REPASSE



Аппарат двойной дистилляции

ALAMBIC À COLONNE



Аппарат прямой сгонки (однократной дистилляции)



Кальвадос выдерживается в дубовых бочках

Используемая литература:

1. Bore J.M., Fleckinger J. Pommiers a cidre varietes de France. – Paris: INRA, 1997. – 771 p.
2. Francois de Beaulieu, Herve Ronne. Le cidres et leurs eaux-de-vie // Editions Ouest-France. – 1998. – 64 p.
3. Hebert M., Coligneaux P. La belle histoire du cidre et du calvados // Editions Ch. Corlet. – 1998 – 134 p.
4. Lea A.G.H. Cidermaking // Lea A.G.H., Piggott J.R. Fermented beverage production. – Blackie academic & professional, 1995. – P. 66–96.
5. Targat G. Le calvados. Une histoire alambiquee // Editions Ouest-France. – 1998. – 62 p.
6. Teurtrie D., Vicq J., Coudray M. Le cidre // Editions Jean-Paul Gisserot. – 1999. – 33 p.