**Что такое кальвадос?**

Получение переброженного напитка на базе некоторых фруктов имеет древнюю историю. Неизвестно, когда в нормандских и бретонских деревнях начали производить сидр или грушовку. В отличие от виноградарства, культура выращивания яблонь и груш никогда не была для крестьянства основным видом деятельности, а всегда являлась дополнением к скотоводству и земледелию.

Возможно, это и объясняет причины того, что сидр и спиртной напиток на его основе долгое время оставались неизвестны за пределами "родины".

**Откуда он**

Сидр во Франции традиционно менее популярен, чем виноградные вина. Производимый главным образом в Нормандии и Бретани, а также в Иль-де-Франс, он является слабоалкогольным напитком (крепость максимум 5-6% об.), получаемым из разных сортов яблок. Идея перегонки сидра давно занимала его производителей. Первое письменное упоминание об этом относится к 1553 году, когда Жиль де Губервилль из Меснилан-Валя отмечал, что он занимается дистилляцией сидра.

В 1741 году по настоянию канцлера Анри Франсуа д'Эгессо королевский совет принял решение, которое определяло обязанности и привилегии производителей спиртного напитка из сидра в Нормандии.

Однако нужно было время, чтобы спиртной напиток из сидра завоевал свое место под солнцем. В XIX веке начинает употребляться термин "кальвадос", взятый от названия одного из департаментов, созданных Великой Французской революцией. Этимология этого слова, однако, более сложна. В действительности так назывался один из кораблей "Непобедимой армады" испанского короля Филиппа-II, судно "El Calvador", которое в 1588 году село на мель у берегов Нормандии.

Постепенно производство кальвадоса расширялось. Перегонные заводы соседних провинций, например Ла-Манша, начали использовать это название в ущерб производителям Нормандии, которым не удалось отстоять свои права на это название в суде. Широко распространенный среди солдат первой мировой войны, напиток выходит за пределы регионов, где он впервые появился. Таким образом, защита наименования превратилась в трудную задачу.

В 1941 году правительство страны принимает решение реквизировать 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.

**Качество и состав**

Качество кальвадоса в первую очередь зависит от яблок, сорт которых влияет на конечный продукт.

Типичен пейзаж Нормандии с пасущимися в тени яблонь коровами. Фруктовые сады этой провинции уникальны. Они состоят из разнообразных сортов, называемых "яблоки для сидра", которые были специально выведены и отличаются ботаническим происхождением от столовых яблок. В последние годы сады с высокими деревьями и большими промежутками между рядами вытесняются садами с низкоствольными яблонями и с большой продуктивностью. Более двух сотен сортов яблок, используемых для изготовления сидра, разделены на несколько категорий: "сладкие", "сладко-горькие", "горькие" и "кислые". Главными, критериями выбора являются содержание танина в сусле и его кислота. Для производства сидра официально рекомендованы 48 сортов яблок. Считается, что идеальной смесью является следующая: 40% сладких яблок, 40% горьких и 20% кислых.

Что касается грушовки, переброженного напитка из груш, то ее производство в значительной степени второстепенно, но часто добавляется от 5 до 15% грушевого сидра, чтобы повысить вкусовые качества спиртного напитка. После первой перегонки спирта получают спирт-сырец крепостью 25-27% об., после второй - крепостью 70-75% об. Затем полученный спирт выдерживают различные сроки в бочках из дуба или каштана с добавлением дубовой стружки. После выдержки спиртовые растворы разбавляют дистиллированной водой до 40% об.

Впитывая таниновые вещества дерева, спиртовой раствор приобретает янтарный окрас, топкость и полноценность. После выдержки объединяют спиртовые растворы различных лет, территорий и урожаев. Определены 10 территорий и области наименования "кальвадос". Благодаря этой операции (длительностью несколько месяцев) получают напиток с богатым букетом. Основное производство кальвадоса сконцентрировано в двух департаментах: Кальвадос и Орн, а также частично на юге департамента Ла Манш.

**В современном мире**

Существуют два наименования кальвадоса контролируемого происхождения:

кальвадос дю Пей д'Ож, производимый на ограниченной территории на границе трех департаментов, один из которых Кальвадос;

кальвадос, производимый в Нормандской Роще (Бессен, Донфронте, юг департамента Ла Манш).

Центром производства кальвадоса является Пей д'Ож (Pays d'Auge). Здесь изготавливают самый благородный его сорт. Продукт перегонки яблочно-го сидра, полученный за пределами указанного района, относится к наименованиям регламентируемо-го происхождения и называется "О-де-ви де Сидр" (Eaux-de-vie de Cidre) или "О-де-ви де Норманди" (Eaux-de-vie de Normandie), "де Бретань" или "дю Мэн" (du Maine).

Яблочные спиртовые напитки, которые не имеют права называться кальвадосом, могут называться "яблочное бренди" или "aquardiente di sidre (спиртовой сидр)."

Указание на возраст напитка необязательно, но если выдержка 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.

**Какой лучше**

Чем старше кальвадос, тем изысканнее его вкус и сильнее неповторимый яблочный аромат. Он приобретает янтарный или коньячный цвет.

Довольно долго кальвадос считался "низшим" спиртным напитком, и лишь сравнительно недавно произошло открытие высокого качественного уровня, которого могут достигать некоторые его марки.

Сейчас производители кальвадоса, как крупные, так и мелкие, стремятся изготавливать высококачественный напиток. Известностью пользуются кальвадосы фирм "Бюснель" (Busnel), "Буляр" (Boulard), "Папаша Маглуар" (Рере Magloire), "Фиеф Сент-Анн" (Fiefs Cent-Anne), "M. Дюпон" (М. Dupon).

Высокой гармонией отличаются кальвадосы марки Пэр Жюль (Pere Jules), производимые "Леоном Дефришем" (Leon Desfrieches) из Сент-Де-зира, а также кальвадосы марки Маркиз д'Агессо (Marquis d'Aquessean) фирмы "Хеберто". Кальвадос является идеальным напитком для завершения трапезы. Если меню состоит из многих блюд, его можно пить в перерывах между ними. При подаче на стол он должен иметь комнатную температуру. Его подают в коньячных рюмках, как и коньяк, на десерт к фруктам, шоколаду, лучше перед сервированием кофе.

Кальвадос служит превосходным средством для улучшения пищеварения.

В ряде европейских стран производят бренди из только что перебродивших яблок, груш или из смеси тех и других крепостью от 40 до 45% об., называемый Обстлер (Obstler). На бутылочных этикетках с таким напитком должно быть указано, из каких фруктов он изготовлен.

Яблочные бренди готовят также в Болгарии, Венгрии, Германии, Румынии, Польше, Италии, США и других странах. В основном повторяя общие технологические условия производства этого напитка, каждая страна имеет свои специфические особенности. В США, например, практикуется добавка к яблокам других плодов, подсахаривание и подкисление винной кислотой яблочного сока перед брожением.

Яблочные бренди имеют определенные национальные наименования. Так, в Болгарии их называют яблочная ракия, В США и Англии - яблочный Джек.