**История кальвадоса.**

История кальвадоса отчасти схожа с судьбой арманьяка. Находясь в тени коньяка, эти напитки избежали чрезмерной коммерциализации и веками, как любимые дети, воспитывались в тиши небольших хозяйств. В отличие от виноградарства в провинции Коньяк, выращивание яблонь и груш никогда не было для крестьянства Нормандии 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".

Кальвадос - третий кит из касты самых известных французских крепких напитков, за качеством которых следит Французская Республика. И если виноградное бренди во всем мире сравнивают с коньяком, то для яблочного бренди существует свой идеал - кальвадос. Как коньяк и арманьяк, кальвадос нарекли по названию местности. В основном его производят в Нормандии, в департаменте Кальвадос, а также в Бретани и в Иль-де-Франсе. Климат на севере Франции довольно суровый, потому виноград растёт плохо, зато хороши яблоневые сады. Пользуясь обилием этих фруктов, уже в XI веке здесь начали производить сидр - напиток крепостью всего лишь 4 - 6 градусов. Со временем нормандцы научились перегонять сидр и получать яблочный бренди. Первое известное письменное упоминание о нем относится к далекому 1553 году, и принадлежит Жилю де Губервилю. Мелкопоместный дворянин описал в своем дневнике процесс получения яблочного бренди путем дистилляции сидра.

Приблизительно в 1600 году была основана корпорация производителей яблочного бренди, позже получившая официальный статус. В 1741 году, по настоянию канцлера Анри Франсуа д'Эгессона, королевский совет принял решение, определявшее обязанности и привилегии нормандских производителей спиртного напитка из сидра. В соседних провинциях использовали это название в ущерб производителям Нормандии, которым не удалось отстоять свои права в суде.

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.

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

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 было невыгодно. И в 1942 году, когда в годы Второй мировой войны кальвадос не только перестал быть бренди нескольких регионов, но и вместе с солдатами стал мигрировать по Европе. Были изданы правительственные декреты как защищающие эту торговую марку, так и регламентирующие порядок производства кальвадоса. Кальвадосу присвоили категорию АОС (Apellation d'Origine Controlee - наименование, контролируемое по происхождению), устанавливающую географические зоны, сорта яблок и груш, способ переработки и сроки выдержки.

Сегодня выделяют три основных региона, на территории производится кальвадос. Calvados - самый обширный, на его долю приходится 74 % всего производства, напиток здесь получают методом одинарной дистилляции из яблок, выращенных в этом же регионе. Calvados Pays d'Auge - самый престижный, на его долю приходится около 25% всего производства кальвадоса обязательно путем двойной дистилляции в аламбике шарантсткого типа, как и в Коньяке; используются только местные яблоки. Calvados Domfrontais - молодой, производится приблизительно 1% от всего кальвадоса методом одинарной дистилляции из местных яблок и груш, последних должно быть не менее 30%.