



Calvadosprovning

hos John Liljeblad den 1 oktober 2009

Vi var bara fyra vetgiriga som träffades hos John för att lära oss mer om Calvados. Det var Tom Nilsson, Mats Landerberg, Jan Andersson och värden John.

John började med en kort introduktion av historien bakom Calvados:

Calvados är ett franskt äppelbrännvin som produceras i det franska departementet Calvados i Normandie. Calvados kan drickas till kaffet, som cocktail, som long drink eller bara med en isbit i. Calvados tillverkas genom destillation av cider och lagras på ekfat innan den buteljeras.

Namnet Calvados är begränsat (*Appellation d'Origine Contrôlée*) till produkter från Calvados-departementet och några omgivande regioner. Den mest restriktiva appellationen är *Appellation Calvados Pays d'Auge* som bara får tillverkas av cider från äpplen odlade i Pays d'Auge. Denna Calvados är dessutom dubbeldestillerad. Calvados som blandats med cider ger aperitifdrycken Pommeau.

Namnet Calvados härstammar för övrigt från spanskan. Ett skepp, El Calvador, ur den stora spanska armadan gick på grund utanför den normandiska kusten och gav namn till detta landskap..



Glas 1 Pâpidoux VSOP Les Finns gourmets Normands. Ljus färg och inslag av katrinplommon, sviskon och nötter och ekfat. Första intrycket var "spritig", men den vann efter hand. Pris ca SEK 159:-



Glas 2 Pâpidoux VS. Lagrad minst tre år på ekfat. Frisk äppelton, ljusgul färg och en mild harmonisk smak.



Glas 3 Pâpidoux XO. Stor och komplex doft med påtaglig fatkaraktär och intensiv arom av mogna äpplen. Smaken fyllig och mycket komplex med vanilj, lite kryddighet och antydning till rökighet. Tydlig sötma. Troligen lagrad på sherryfat.

Efter provningen bjöds vi på en superb lågtemperaturstekt fläskfilé med champinjonsås. Mums Till det drack vi en chilensk Vallemaduro, Cabernet Sauvignon från Valle central.

Vi avslutade med kaffe, en chokladkaka och ytterligare provning av Calvados.

Vi tackar John för en mycket trevlig kväll.

Vid protokollet efter bästa förstånd **Jan Andersson**