

På pilgrimsrejse i Calvados

Bolig Eksklusivs spiritus task force kunne ikke længere holde sig tilbage. En forårsweekend kørte de til hjertet af Calvados-distriktet – Pays d’Auge – og besøgte fem gode destillerier. Her deler de ud af erfaringerne om, hvordan den højt forædlede æblenektar bliver til.

Tekst: Mikkel Hornnes // Foto: Sasa Mackic

Det er, som Henrik Mattsson, forfatter til bogen ”Calvados”, udtrykker det: ”Det er faktisk slet ikke så svært at lave første-klasses calvados! Du skal bare have en far, en bedstefar og en oldefar, som har viet deres liv til det”. Det viser sig at holde stik på vores tur gennem den naturskønne region, for samtlige fem destillerier er klassiske familievirksomheder, som er gået i arv fra far til søn eller datter. Traditionerne er stærke her, og man ændrer ikke på noget, med mindre der er god grund til det.

Æbleplantagerne

Det starter med æbler – og en mindre procentdel af pærer. Frugten kan stamme fra to typer af æbleplantager i Calvados: De traditionelle med høje æbletræer og med lille udbytte, men god smag, og de intensive plantager med mindre, tætplantede træer med dobbelt så stort udbytte.

Den lille producent Pere Jules har

40 hektar af de traditionelle træer, og her ånder alt fred og ro. I de idylliske æblehaver går der køer rundt og græsser og afleverer naturlig gødning til træerne. Man skal egentlig ikke foretage sig så meget udover at beskære træerne og samle frugten, hvilket foregår med håndkraft. Hugues Desfrieches, barnebarn af destilleriets stifter, fortæller, at hele produktionen egentlig er økologisk – ”Men vi skriver ikke biologique på etiketten, for det er jo bare sådan vi altid har gjort. Det er traditionelt”.

Hos Distillerie Houley har man fået økologisk certifikat, men anvender intensiv dyrkning, og træerne står i tætte, snorlige rækker. Ingen køer her, men til gengæld vilde geder, som spiser de nyplantede æbletræer. Lidt besværligt. De fleste er enige om, at den gamle metode giver de bedste æbler, men de høje træer er samtidig også mere sårbare – således mistede Distillerie Houley alle deres pærtræer under en storm i 1999.

De har netop plantet 400 nye træer, som først vil give gode pærer om 20 år, så man kan altså ikke udvide produktionen fra den ene dag til den anden, hvis man er selvforsynende. Efter plukningen tørrer æblerne – gerne på et dertil indrettet loft – for at give dem lidt mere koncentration i smagen før presningen. Som en grundregel siger man, at hvis man nøjes med at presse op til 650 liter most på et ton æbler, giver det den bedste smag, selvom de nyeste maskiner kan udvinde langt mere.

Gæring af cider

Traditionelt hælder man mosten på store tyndvæggede træfade, hvor gæringen begynder af sig selv.

Den kult-agtige producent Camut sværger til denne gamle metode og bekymrer sig ikke om de bakterier, som får nogle af konkurrenterne til at skifte til ståltanke. ”Vi har ingen kontrol. Vi kender ikke noget til bakterier. Vi



Den prisvindende aperitif ”Pommeau” fra Pere Jules.



Aften i havnebyen Honfleur.



Calvados La Ribaude lagres på fade, der kan indeholde op til 50.000 liter.



En af lagerkældrene hos Groult.

gør nøjagtigt som vores bedstefader”, forklarer Emmanuel Camut med glimt i øjet, der hentyder til deres ufejlbarlige gamle metode og den utrolige respekt for traditionerne, som hersker her. Når man smager deres formidable calvados, indser man da også, at der ikke er grund til at ændre på noget som helst. Alle de steder, vi besøgte, gærer deres cider naturligt, for tilsætning af stoffer, der fremmer gærens vækst, er ulovligt. Det er ikke helt den samme cider, som den man køber på flaske. Dels er der lidt forskel i sammensætningen af æblesorter, og dels gæres cider til calvados helt færdigt, indtil der ikke er mere sukker tilbage. De bedste producenter lader den ligge på fad i op til et år, før den bliver destilleret. Efter et år indeholder væsken omkring fem til syv procent alkohol.

Hjertet skal udvindes

Herefter handler det så om at udvinde alkoholen af cidren, og det foregår som bekendt efter de gamle arabiske alkymisters metode: Destillation. Lovmæssigt set skal cidren destilleres i alambic (pot still) to gange, hvis der er tale om Calvados Pays d’Auge, den fineste appellation. Efter den første destillation i en alambic

får man en væske på 25-30 procent, som kaldes ”brouillis” eller ”petites eaux”. Den første del, der kommer ud af apparatet, lugter af neglelakfjerne og stilles til side og hældes i alambic’en sammen med næste portion cider, og den sidste del af destillatet er for ”tungt” og kasseres – kun ”hjertet” gemmes. Når man har samlet tilstrækkelig meget ”petites eaux”, hældes man det i alambic’en igen og destillerer det på ny. Igen gemmes kun hjertet, som nu har opnået den fine titel ”coeur de la bonne chauffe” (hjertet af den gode opvarmning) og 60-72 procent alkohol. Denne proces er stort set ens hos alle producenter, der anvender alambic. Den store forskel – og genstand for uenighed – er egentlig opvarmningen af kedlerne. De fleste traditionelle producenter anvender brænde, mens de større gerne er gået over til gas, der har den fordel, at det kan indstilles automatisk, så man ikke behøver holde vagt hele natten. Emmanuel Camut, der er meget pertentlig med enhver detalje i produktionen, hævder dog, at gassen kan give afsmag i alkoholen, da denne har en evne til at suge omkringliggende lugte til sig. Derfor anvender han træ som brændsel, som har en ”dejlig lugt”. Pop-

peltræ til første destillationsrunde, og æbletræ – som giver en mere konstant ild – til anden runde. Camuts destillationsskedler er desuden specielt konstruerede og patenterede af hans farfar. Destillationen foregår efter ”feeling”, da apparatet ikke har noget termometer – et sjældent syn! På Distillerie Houley anvendes dog hverken træ eller gas til opvarmningen. Delphine Deschamps, der har overtaget Houley efter sin far, mener endda, at gas medfører overophedning af dele af kedlen på grund af uens opvarmning, så der opstår kræftfremkaldende stoffer. Hos Houley bruges et særligt system af rør med vanddamp til at varme cidren i de seks kæmpe alambic’er på hver 2.500 liter. Der er derfor langt fra enighed om, hvilken metode der er bedst.

Egetræ og tålmodighed

Det friske destillat hedder endnu ikke ”calvados”, men eau-de-vie de cidre indtil det har ligget på fad i mindst to år. Til lagring anvender de fleste producenter relativt store fade – eventuelt suppleret med enkelte mindre fade. ”Jeg kan godt lide min broder, men jeg kan ikke lide smagen af nye træfade”, forklarer Hugues Desfrieches tørt, da jeg spørger

om, hvorfor han ikke køber træfade fra broderens bødkeri på den anden side af vejen. Han har fade i alle størrelser, inklusive en række små 30-liters fade, der går tilbage til bedstefaderens tid, gamle sherry-fade og endda et par store rom-fade, som hans far købte på havnen i midten af 1980’erne. Også Camut foretrækker ældre fade:

”Her er vi glade for gamle fade, som ikke giver så meget smag af tannin og træ”, siger han.

Som i andre led af produktionen vækker Emmanuel Camuts metoder også opmærksomhed, når vi kommer ind på lagring. ”Det er vigtigt, at Calvados har så meget kontakt med luften som muligt”, forklarer Camut entusiastisk og giver et godt eksempel: ”Det er ligesom i vores bedstemors køkken, når hun skulle koge en god fond. Der skal reduceres, og hemmeligheden ved at lave en god calvados er at miste så meget calvados som muligt”. En særdeles dyr filosofi, og de fleste synes da også, at en ”englenes andel” på fire procent er rigeligt. Mens Camut forklarer, undrer jeg mig over en høj motorlarm inde fra et af lagerrumme. Han fremviser stolt lydets årsag: En maskine, som pumper calvados ud i en

stor balje og op i fadet igen. En effektiv måde at fremskynde fordampningen på. Camuts flagskib er ældgammel calvados fra oldefaderens stenhuse på marken, hvor edderkopper hersker, væggene er mørke af mug, og aflange tønder gemmer på dråber helt tilbage fra 1898. ”Egentlig ville vi helst beholde det for os selv”, siger Camut med en blanding af humor og vemod. Men også han har regninger, der skal betales, og folk er villige til at lægge en pæn sum penge for hans ældste aftapning: ”Rareté”.

Femte generation Groult

Hos Jean-Pierre Groult finder vi også en aftapning fra oldefaderens lagerkælder. Groults ejendom er et fredfyldt normannisk drømmeland, og det er interessant at se, hvordan firmaet har ekspanderet gennem årene, idet hver generation har haft sit eget lagringslokale. I størrelsen bevæger de sig generationsvis fra omkring 18 m² og op til en kæmpe lagerhal. Groult insisterer på at anvende ældre og meget store fade – undtagen til de allerældste årgange, som ligger i forfædrenes noget mindre og meget gamle fade. Det betyder, at den friske æblesmag bevares – også i

Vi besøgte:

Camut: Fornem og sofistikeret calvados. Fra seks år til over 100 år. Fås ikke i Danmark, men svenske Systembolaget forhandler fire af de ældste mærker i priser op til 9.188 svenske kroner per flaske. www.systembolaget.se

Coeur de Lion / Drouin: Nyttænkning og årgange tilbage til 1939. 1977 fra sherry-fad er en meget flot dram.

Import: Kim Bülow. www.kbvin.dk

Roger Groult: Fin, let stil med present æblesmag. Fra tre år til ældgammel, dyb calvados.

Import: Erik Sørensen. www.eriksorensenvin.dk

Pere Jules / Desfrieches: Fin, tør og parfumeret calvados og prisvindende Pommeau.

Import: Juuls Vin & Spiritus. www.juuls.dk

La Ribaude / Distillerie Houley: Meget fyldig calvados med en balance mellem sødlig æble og masser af ung eg i smagen.

Import: Lars Bjørn Vinimport. www.lbvin.dk

TIP: Fordyb dig yderligere i drikken med bogen ”Calvados”, der er skrevet af svenskeren Henrik Mattsson. Bogen er også fortrinlig som rejseguide til besøg i regionen. www.calvadosbook.com

de ældre årgange. Hans egen favorit er calvados omkring de 15 år, da den, efter hans opfattelse, har den bedste balance mellem æble og træ. Selv var jeg meget begejstret for dybden og kompleksiteten i hans ”Réserve Ancestrale”, der stammer fra oldefader Pierre Groults fade. Groult fortæller stolt, at hans egen søn også snart vil gå ind i firmaet som femte generationsled.

På tværs af landegrænser

Firmaet Christian Drouin, der var så venlige at stille deres gæstehus til rådighed for Bolig Eksklusiv udsendte, er smukt beliggende i et gennemrestaureret stutteri. Foruden deres egen produktion, der delvis foregår på et gammelt transportabelt destillationsapparat, opkøber de også partier af calvados udefra. De har specialiseret sig i årgange, som har lagret færdig på forskellige typer fade. Det er en tendens, man har set rigtigt meget til i den skotske whisky-produktion de seneste år. Årgangene strækker sig helt tilbage til 1939. Således tilbyder Drouin vintage calvados lagret på gamle rivesalte-, sherry-, og portvinsfade. Flere af disse er fantastisk gode og har vundet stor hæder internationalt. Drouin har



Fire af de glimrende årgangs-calva'er fra Christian Drouin.

endda ladet et fad gå den anden vej, for et af deres brugte calvadosfade "rejste" til Skotlands yngste whiskydestilleri, Arran, som bruger fadet til at give finish til whiskyen.

Ufattelige mængder

Calvados "La Ribaude" laves på Houley destilleriet, som er af en noget anden størrelsesmæssig kaliber, end de mindre producenter vi hidtil har besøgt. Ikke mindst de store ståltanke på fem millioner liter, som bruges til gæring af æblecidereddike, imponerer. Calvadosen lagres her på mindre, nye normanniske træfade i et-to år, som hurtigt giver drikken en rig, fyldig træsmag. Herefter omhældes der til enorme opretstående fade på op til 50.000 liter. Her har man dog ikke noget godt øje til gamle sherryfade og lignende.

Generelt var det min opfattelse, at man ikke taler så meget om, hvilket træfadene er lavet af i Calvados. Limousin, Tronçais – det er ikke genstand for så

stor opmærksomhed, som i Cognac. Og ofte er fadene alligevel så gamle, at ingen længere kan huske, hvor de stammer fra...

Nye markeder

Selvom calvados virker så fransk som noget, er det i dag så som så med salget af drikken i hjemlandet. Camut producerer for eksempel omkring 15.000 flasker om året, og cirka 50 procent går til eksport. Eksportandelen stiger år for år, og Emmanuel Camut ønsker at franskmændene støttede mere op omkring hans hjertebarn. "Det er hårde tider for digestifs i Frankrig; vi drikker ikke, vi ryger ikke, hvad bliver det næste?!", sukker han opgivende.

Heldigvis er der andre markeder, der åbner sig. "For tyve år siden begyndte vi at handle med Japan. Og de ville købe hele produktionen på én gang! Vi sagde, at det desværre ikke var muligt, men de kunne få 500 flasker", griner han.

Også Rusland og Kina tegner til at

AOC – Appellation d'Origine Contrôlée

For at opnå sit navn skal en Calvados være produceret i den franske region af samme navn. En æblebrændevin lavet i Danmark, eller naboregionen Bretagne, er således ikke en rigtig calvados, ligesom russisk "champagne" ikke er champagne. Der skal anvendes helt bestemte sorter af cider-æble i fastsatte mængdeforhold fordelt mellem bitre, bittersøde, søde og syrlige æbler for at balancen bliver den rette. Cideren skal gære uden tilsætningsstoffer, og når der ikke er mere sukker tilbage, bliver den destilleret. Nogle producenter lader den gære og lagre på træfad i op til et år, før der destilleres.

De tre appellationer:

"AOC Calvados"

Basis certifikatet, som står for over 70 procent af den samlede produktion. Enkelt destillation i kolonne-destillationsapparat. Den friske eau-de-vie ("livets vand" – Aqua vita) skal lagre i minimum to år på træfade, før den må kaldes calvados.

"AOC Calvados Pays d'Auge"

Det er – generelt – Pays d'Auge, du skal gå efter, hvis du vil have den bedste kvalitet. Her skal drikken leve op til en række skærpede krav og bliver destilleret i alambic to gange.

"AOC Calvados Domfrontais"

Skal være lavet på mindst 30 procent pærer. Reglerne svarer til AOC calvados reglerne, men der destilleres på kolonne-apparat. Skal lagre mindst tre år på egetræsfade.

blive nye spændende markeder for normannerne, men også inden for Europas grænser er der nye veje at gå. På opfordring af Normandiets Barten-derforening har Drouin, en fremsynet virksomhed som ikke lader nye muligheder stå uprøvede, desuden lanceret "Blanche de N", en slags "ulagret calvados" til brug i drinks. Den er blevet udviklet da den unge calvados, som ellers anvendes i drinks, har en lidt mørk farve og en let bitter smag, som gør den "problematisk at arbejde med" for bartenderne. Udviklingen af denne nye spiritus afspejler en større europæisk krise på markedet for digestifs: Der drikkes generelt mindre end hidtil, og mens folk gerne nyder en aperitif før middagen og lidt vin til maden, er det som regel glasset efter middagen, der skæres væk. Flere producenter forsøger derfor at få del i markedet for blandede drinks i konkurrence med kollegerne fra Cognac-distriktet. #