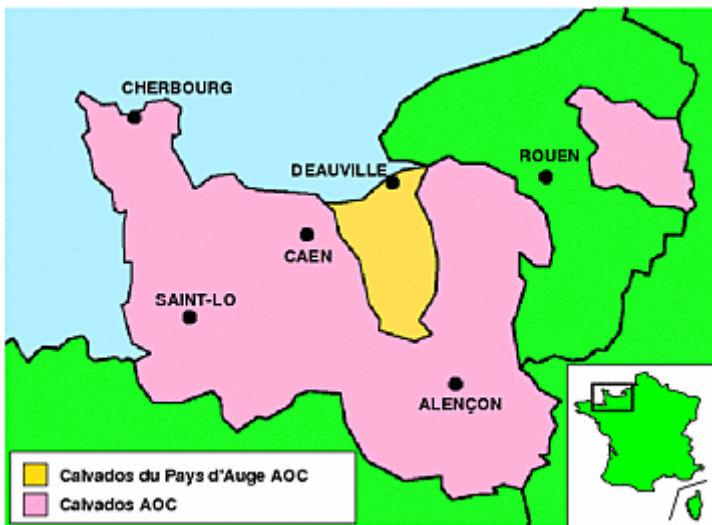


## Calvados

Acquavite di sidro prodotta in Francia nell'omonima regione in Normandia.

La produzione del sidro, "il vino di mele", è assai antica e risale all'epoca romana. Si deve a Carlo Magno un editto sul taglio dei meli e la fabbricazione del sidro; la sua distillazione è citata per la prima volta nel 1553. Più tardi, sotto il regno di Enrico IV, i distillatori di sidro si riunirono in corporazione; ma per molto tempo il consumo di questa acquavite è rimasto locale. La diffusione e la celebrità si deve alla prima guerra mondiale, quando molti soldati al fronte consumavano l'acquavite di Normandia. E lo stesso si ripeté nella seconda guerra mondiale con lo sbarco in Normandia. A seguito dei due eventi bellici, molti uomini tornarono in patria con l'abitudine di bere Calvados.



Una serie di decreti ministeriali regolamentano con precisione le zone di produzione e le tipologie di Calvados. Il Calvados du Pays d'Auge ha diritto a una A.O.C. (Appellation d'Origine Controlée) solo per sé.

Per la produzione del Calvados si possono utilizzare 48 varietà di mele; ogni varietà ha una sua particolarità: la dolcezza, la freschezza, la longevità, ecc. Della composizione della miscela dei frutti può far parte anche un 15% di pere. I migliori distillati si ottengono da un sidro maturato

per almeno un anno. Il Calvados è un distillato "duro" che ha bisogno di un lungo invecchiamento in fusti di legno, generalmente di rovere. Per tutto il periodo che matura nelle botti sta alla grande capacità del maestro cantiniere sorvegliare ogni acquavite e decidere se necessita di un invecchiamento più o meno lungo. Una maestria che si rivela nella fase di assemblaggio, dove si cerca di ottenere un Calvados armonico e completo miscelando in varie percentuali diverse acquaviti di varie annate. Il Calvados non può essere venduto a una gradazione inferiore ai 40° né superiore ai 50°.