

Boulard hakar på fatlagringstrenden.

Här är storyn om en ofta underskattad kvalitetsprit. Redan på Gustav Vasas tid kokades det sprit på jäst äppelmust i Normandie. Huset Boulard blev en del av detta på 1800-talet med sin högklassiga calvados som nu lanseras i Sverige i små utgåvor och i olika efterlagringar. Bland annat i fat som tidigare innehållit stram men samtidigt kolasöt amerikansk rågwhiskey.

Läs mer calvados och de spännande nyheterna här nedan.



Handeln med äppelbrännvin i Normandie bär spår redan från 1600-talet. Emellertid fick inte äppelspriten exporteras utanför regionen eftersom cognacshusen förhindrade detta genom listig lobbying. Ända fram till franska revolutionen fick avec-sugna medborgare i Paris – och alla andra utanför Normandie – nöja sig med destillat på annat än äpplen

Revolutionen innebar ändring även på det. Calvadosens popularitet ökade stort, inte minst på egna meriter. Det skulle dock dröja ända till 1942 innan calvados fick sin egen appellation. Då fastställdes regler kring var och hur odling, skörd och tillverkning skulle ske. Sedan dess har regelverket förtydligats och stramats upp avsevärt, allra senast 1997. Då minskades åtta appellationer till endast tre.

Tre appellationer

- **Calvados:** En stor yta fördelad på ett par geografiskt separerade områden. Saint-Lo är centralort, men appellationen sträcker sig från Cherbourg i väst till ett område även runt om Neufchâtel i öst, ett totalt mil rakt norr om Paris. Området Calvados står för närmare 70% av den totala tillverkningsvolymen. Reglerna här tillåter både päron och äpplen som råvara. Spriten kolondestilleras och krav finns på minst två års lagring på ekfat. Sammantaget en bra, enkel äppelsprit med mycket fruktkaraktär, lämpad som matsmältare eller för matlagning.
- **Pays d'Auge:** Nästa appellation är kärnområdet omkring orten Lisieux, söder om Le Havre. Där framställs den mest högkvalitativa calvadosen. Glesa odlingar med låg skörd, med krav på enbart äpplen som råvara. Här finns krav på att cidern ska mogna i sex veckor innan den dubbeldestilleras i kittelpannor eller i mobila pannor.

- **Domfront:** Slutligen finns en appellation runt orten Domfront. Calvados Domfrontais kommer från en magrare jordmån dominerad av granit och skiffer. Detta är en bättre grogrund för päron. Dessa ska utgöra minst 30% av råvaran och tre års lagring eller mer krävs efter destillation i kolonn- eller kittelpannor.

De äpplen och päron som blir råvara till calvados är små, sura, hårda och tanninrika och därmed inget du har i fruktsalladen. Frukterna är däremot idealiska för att ge en rik karaktär till musten, hela vägen genom destillationspannan ner i lagringsfat och flaskor.

Det finns cirka 10.000 dokumenterade äppelsorter och av dessa är endast 48 godkända för tillverkning av calvados.



Frankrikes skafferi har långa traditioner

Kustområdets namn kommer av våra vikingar, normanderna, som bosatte sig här. Varken klimat eller jordmån lämpar sig för vinodling, men passar utmärkt för både äpplen, päron och allsköns jordbruk.

Normandie kallas Frankrikes skafferi där maten har generöst av både lamm, camembert, smör och grädde men även ostron och den läckra upp-och-nervända äppelkakan Tarte Tatin. Lägg till äppelmust, cider och calvados och vem som helst börjar känna hur törst och hunger smyger sig på.

Som plats för krigshistoriens största landstigningsoperation den 6 juni 1944 finns här även mängder av enorma kyrkogårdar, betongbunkrar och befästningar som påminnelse om att även den mest idylliska äppellund kan rymma grymma minnen.

Historien bakom calvados

Den del av kusten vi intresserar oss för, Calvados, fick inte sitt namn officiellt förrän under 1800-talet. Ett par förklaringar, lika långsökta som konstruerade, finns till regionens spansk klingande namn. Kanske är det så att namnet härrör från den krävande kusten; där ett par steniga uddar särskilt har utmärkt sig. Detta i ett språkligt bysselsteg på en karta daterad år 1675. Från denna ska det gå att på spanska och latin härleda två kala klippor till "calvus" som i kal, och "dos" för två. En bra grundorsak, eller?

Den mer välspridda förklaringen skulle vara att ett förlupet skepp, El Calvador från den spanska armadan, satte kurs mot Normandies kust, liksom Montgomery gjorde långt senare. Spanjorerna förläste bland klipporna, som genom ett under för fransmännen. Det anfallande skeppets undergång räddade kustborna. Det ska ha firats och omtalats, så till den grad att det med tiden gav namn åt både området och äppelspriten.



Boulard – historik och sortiment

Pierre-Auguste Boulard började tillverka destillat på äppelmust år 1825. Verksamheten har levt kvar inom familjen och är nu inne på sin femte generation. En stor satsning för att öka volymer och säkra framtiden gjordes på sent 1970-tal. Det i en tid då världsekonomin fortfarande led av efterskalv från oljekrisen. I barerna sågs en allmän nedgång för lagrad sprit. Trots dessa dystra utsikter vågade familjen Boulard djävt nog satsa genom plantering av hela 35.000 äppelträd.

Huset Boulard är verksamt inom kärnområdet i Calvados, Pays d'Auge. I och med det används enbart äpplen som råvara. Destillationen är dubbel och sker i kittelpannor, med minst två års lagring på ekfat. Och hur mycket äpplen behövs? Boulard uppger att 18 kg äpplen ger 13 liter must på 5% alkoholhalt, som destilleras och slutar som en enda liter utspädd calvados på 70%.

Boulards sortiment är brett i ålder och karaktär. Det kröns av de exklusiva tappningarna Extra Old och Extra. Därunder visar sortimentet också upp mognad och fatkaraktär med etiketterna VSOP och XO. För dig som vill ha mer äppelfriska toner kan de något yngre buteljeringarna rekommenderas. Storsäljaren Grand Solage kombinerar en mycket elegant fruktighet med fatkaraktär, i en blandning av calvados som legat mellan 2 och 5 år på ekfat.

Nu lanseras två av fyra nyheter med fat-finish

Som en breddning av det etablerade sortimentet lanseras nu en rad nyheter i små serier. Detta är tappningar som kombinerar calvadosens fruktiga originaltoner med fyra olika avslut på andra fat; det som brukar kallas cask finishes. Metoden går ut på att produkten lagras på sedvanliga fat, men som avslutning på lagringen tappas den över på ett fat med annat ursprung en kortare period. Det kan vara fat som innehållit andra drycker eller fat av annan slags trä. Det ger en extra kick i aromerna, lite som när du beställer tuttifrutti-strössel på mjukglassen!

I de nya tappningarna har Boulard låtit efterlagra calvadosen i fyra varianter, varav tre där begagnade amerikanska ekfat används. Dessa fat har innehållit rågwhiskey, bourbon respektive vete-whiskey. En fjärde release görs också där calvadosen läggs på fat bundna av den exotiska japanska vatteneken, Mizunara.

De första nyheterna från Boulard:



Boulard VSOP Rye Cask

Systembolagsnummer: 53198

549,00 kr

Boulard VSOP Rye Cask doftar härligt av äppelpaj och vanilj med en touch av ek. Smaken bjuder på mogna äpplen, Crème brûlée och en hint av lakrits. Elegant och lång eftersmak.



Boulard VSOP Bourbon Cask Finish

Systembolagsnummer: 53238

549,00 kr

Boulard VSOP Bourbon Cask Finish har en fruktig doft av äpplen, vanilj och lakrits. Smaken är mjuk och generös med inslag av mogna äpplen, vanilj och kaffebönor.

Calvados i fin förening med rye whiskey och bourbon

Först ut att släppas i Sverige av dessa fyra är två calvados som fått sin sista touch från rågwhiskey rye samt bourbon.

Rye whiskey har en pepprig, brödig brungräddad och ibland torrare karaktär än bourbon. Rågens smaker gör sig utmärkt med calvadosens fruktighet och förenar sig väl med ekens vanilj. Kombinationen påminner om äppelkaka pudrad med vaniljsocker. Dammigt torrt, men ändå med fyllighet. Lagringen har gett mycket rye-karaktär och balanserar mästerligt på en knivsegg av äppeltoner. Den extra fatlagringen ger en fruktsprit som gör sig utmärkt som aperitif eller i en cocktail.

Den andra nyheten är en calvados som slutlagrats 10 veckor på ett bourbonfat. Boulard VSOP Bourbon Cask Finish har en fruktig doft av äpplen, vanilj och lakrits medan smaken är mjuk och generös med inslag av mogna äpplen, vanilj och kaffeböner.

Den tredje nyheten från Boulard:

Den tredje nyheten i serien Boulard VSOP & XO är en calvados som slutlagrats i 14 veckor på amerikanska wheat whiskey fat. Den har en fin doft av äpple, härliga vaniljtoner samt citrus och lakrits. Boulards VSOP Wheat Cask Finish har en fyllig smak av äppelpaj, smörkola och kanderat äpple.



Boulard VSOP Wheat Cask Finish

Systembolagsnummer: 53239

549,00 kr

Boulard VSOP Wheat Cask Finish har en fin doft av äpple, härliga vaniljtoner och doft av citrus samt lakrits. Smaken bjuder på fyllig äppelpaj, smörkola samt kanderat äpple.

Drinkrecept med Boulard VSOP Rye Cask och mer:



Boulard Manhattan.

En mer fruktig variant av den klassiska drinken Manhattan med Boulard Rye Cask Finish.

[Läs mer](#)



Provning online – Boulard VSOP Rye Cask.

Under den här kostnadsfria digitala provningen 16/9 provar vi en riktigt intressant calvados som lagrats på amerikanska rye whiskey fat. Anmäl dig här!

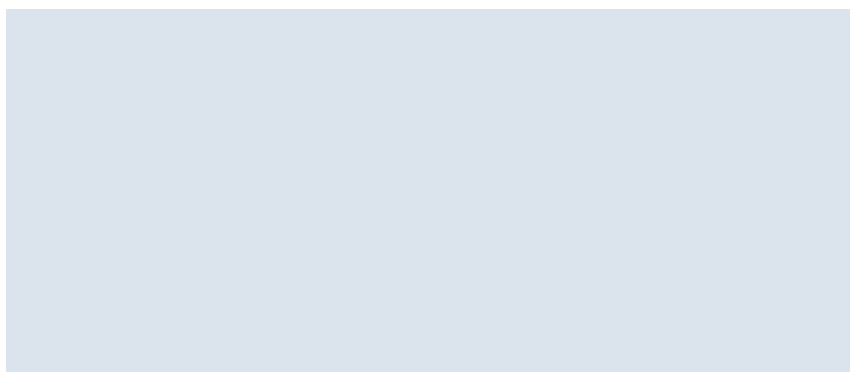
[Läs mer](#)



Goda franska viner.

Du behöver inte slå knut på dig själv för att njuta av goda franska smaker. Här tipsar vi om några franska favoritviner och smaker som passar till. Bon appétit!

[Läs mer](#)





Calvados & Tonic.

Den fantastiska äppelkonjaken från Normandie fungerar alldeles utmärkt tillsammans med tonic!

Läs mer
