

erinevad: need on pisemad, mis tähendab omakorda suuremat protsenti õunakoort, kus peituvad kõik aroomsed ained ja kuhu on kontsentreerunud tanniini. Normandias kasvab 9 miljonit siidriõunapuud. Siidri valmistamiseks sobivaid sorte on seal 232 ning destilleerimiseks ehk kalvadose valmistamiseks vaid 48. Õunad jagunevad nelja kategooriasse: magusad ja magushapud õunad annavad kalvadosele vajalikud suhkrud, mis tähendab omakorda kvaliteetsemat alkoholi; happelised annavad maitsele värskest; mõrud annavad joogile aga vormi ja tugevust, rikastades seda tanniiniga. Traditsioonide kohaselt on siidri ideaalproportsioonid: 40% magusust, 40% mõrusust, 20% happelisust.

Et väärida vastava taseme kalvadose päritolunust, peavad joogi valmistamiseks kasutatud õunad olema valminud vastaval alal ning kasutada tohib ainult puudelt korjatud õunu (iga taim toodab 50–85 kg õunu): mahakukkunud õunad pole kasutamiseks, need hävitatakse. Õunte mahla võib koguda kahes faasis, nii lõikuse kui ka pressimisega, kuid Pays d'Auge'i ehk kõrgeima kvaliteediga kalvadose jaoks soovitatakse kasutada vaid esimese faasi mahlu ehk viljaliha tükeldamisel tekkinud vedelikku. See veinivirre kääratakse siidri vaadides, kusjuures, vastavalt seadusele peab käärimine toimuma jahedas, ilma lisatud suhkruta (see on lausa rangelt keelatud) ning peab kestma vähemalt ühe kuu.

Ka destilleerimist kontrollivad reeglid on ranged. Pays d'Auge'i kalvadose destilleerimiseks kasutatakse aparatuuri nimega *charentais*, mis on kasutusel ka konjaki valmistamisel ja mis viib kohe läbi topeltdestilleerimise. Eluvesi, mis valmib, on täiesti värvitu ning 68–72-kraadilise alkoholisisaldusega (mitte rohkem – seadus ei luba), selle maitse on mõru, raske ja kare ning pehmeneb alles pika vananemisprotsessi abil ja ajal. Enne kalvadoseks saamiseks peab vedelik settima pisikestes, 250–400-liitristes tünnides. Seal see pehmeneb ja aromatiseerub, saades omale kõrrekarva ning lõpuks kuldse värvigamma, siis muutub merevaiguliseks.

Maturatsiooniprotsessi ajal on tähtis nii mikrooksüdeerumine, mis toimub tänu vaadis olevate pisikeste õhuaukude, kui ka puidu enda tekitatud maitsestamine. Kui viimane hakkab muutuma juba liigseks, asetatakse vedelik hoopis suurtesse, kuni 100hektoliitristesse tünnidesse, kus tanniini enam ei imendu, kuid jätkuvad ülejäänud protsessid.

Kalvados on oma parimais aastais pärast 20 vananemisaastat, kuid vähestel tootjatel on nii palju finantse, et hoida jooki nii kaua puutumatusena. Veel enam, normid sätestavad, et jook antaks turule palju varem ning vastava klassifikatsiooniga: *Trois étoiles* või *Trois pommes* (kaks aastat puidutünnides küpsenud), *Vieux* või *Réserve* (kolm aastat), *VO* ehk *Vieille Réserve* (neli aastat), *VSOP* (viis aastat), *Extra*, *Napoléon*, *Hors d'Age*, *Age Inconnu* (rohkem kui viis aastat).

Kõige kõrgema klassi tootjad ei lase turule kunagi *Age Inconnu*'d, millel ei ole vähemalt kümneaastast maturatsiooni, kuid kõige silmapaistvamate kalvadoste leidmiseks tuleb ette võtta siiski intensiivne otsimisretk – suurem osa tootjatest on mõeldud siiski raha teenimiseks ja hingega asja juures olevaid mitmekümneaastase ooteajaga leppivaid tootjaid on vähe. Lisame sinna alkoholi tugeva maksustamise ja

VANNITOAD NÕUDLIKULE MAITSELE

ESINDATAVAD FIRMAD: ÜLE 80
STIILID: ANTIIGIST ULTRA-MODERNSENI
HINNAD: MÕÕDUKAST HÜPER-KALLINI



Bronces Mestre Alpi



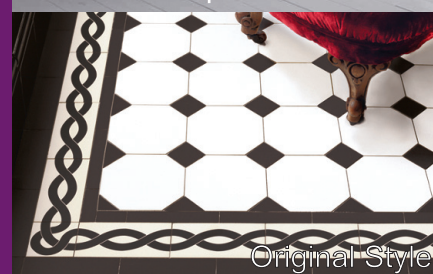
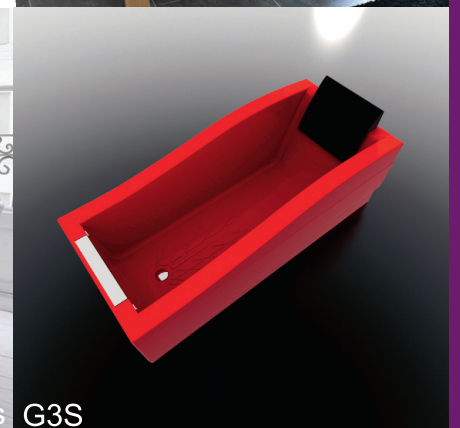
Mobili di Castello Karol



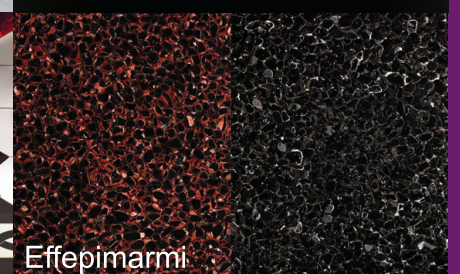
Imperial Bathrooms ArtCeram



Imperial Bathrooms G3S



Original Style Effepimarmi



VANNISTUUDIO OÜ

tuukri 50, tallinn
tel: 677 58 23 • gsm: 56 47 00 01
e-post: info@vannistuudio.ee
www.vannistuudio.ee

oleme avatud: E-R 10.00 - 18.00 • L: eelneval kokkuleppel 11.00 - 14.00