

Verführerisches aus Äpfeln und Birnen

Einstmals war es in der Normandie warm genug für Weinreben. Aber einfacher hatte man es mit Apfelkulturen. Im 12. Jahrhundert taucht der Begriff «cidre» auf für ein alkoholisches Getränk, das kein Wein ist. Im 16. Jahrhundert betreibt und beschreibt der Sieur Gilles de Gouberville die normannische Landwirtschaft in wissenschaftlicher Präzision – unter anderem auch die Herstellung von Cidre und Calvados.

TEXT UND FOTOS VON DR. LISANNE CHRISTEN*



Niedrigstammerziehung von Cidre-Äpfelbäumen bei Groult – kein Spalierobst, sondern dicht gesetzte kleine Bäume. Zum Zeitpunkt der Aufnahme Mitte Mai blühten noch die spätreifen Sorten.

Calvados in Kürze

Calvados ist ein mehrere Jahre in Eichenholzfassern gereiftes Destillat aus vergorenem Saft von Äpfeln (Cidre) und/oder Birnen (Poiré). Cidre wird aus Saft kleinwüchsiger Cidre-Äpfel vergoren. Rund 50 der 200 Cidre-Äpfelsorten werden heute in den normannischen Obstgärten kultiviert, aber nur noch 13 Sorten in grösserem Stil gepflegt. Entsprechend ihren organoleptischen Eigenschaften unterscheidet man vier Kategorien von Apfelsorten: Die süssen und süssbitteren Sorten liefern den Zucker, den es für die Gärung braucht. Tannin für den Körper des Cidre stammt von bitteren Sorten. Frische und Frucht kommen von säuerlichen Äpfeln. Für Poiré, den vergorenen Birnensaft, verwendet man ebenfalls spezielle kleine Birnen. Calvados AOC Pays d'Auge enthält keinen oder nur sehr wenig Poiré, Calvados AOC Domfrontais muss mindestens 30 % Poiré enthalten. Cidre für die Calvados-Produktion ist komplett vergoren, also ohne Restzucker, mit rund 5–7 % Vol. Alkoholgehalt.

Nächster Produktionsschritt ist die Destillation: zweifache Destillation in Charentaiser Brennblasen für AOC Calvados Pays d'Auge und kontinuierliche Destillation in einer Brennsäule für AOC Calvados und AOC Calvados Domfrontais. Das frische farblose Destillat darf sich erst einmal nur «eau de vie de cidre» nennen. Für die Adellung zum Calvados braucht es noch mindestens zwei Jahre Reifung im Eichenholzfass für AOC Calvados und AOC Calvados Pays d'Auge bzw. drei Jahre für AOC Calvados Domfrontais. Calvados-Ausbau ist vor allem ein Spiel mit dem Holz: mit der Eichensorte, der Grösse, dem Alter und der Vorbefüllung der Holzfässer und wie lange das Destillat in seiner jeweiligen «Behausung» bleibt. Natürlich hat jeder Produzent seinen Stil, aber wie genau dieser zustande kommt, bleibt Aussenstehenden mehrheitlich verborgen. Die wichtigsten Unterscheidungsmerkmale der drei Calvados-Appellationen sind im Kasten zusammengefasst. Fünf Calvados-Häuser stellen wir Ihnen vor mit unterschiedlichen «Modellen» der Calvados-Produktion.



Normannische Kuh, Milchlieferantin für AOC Camembert oder AOC Pont l'Évêque, wichtige Beteiligte an der naturnahe Bewirtschaftung im Hochstamm-Obstgarten – hier im landschaftlich überaus reizvollen Domfrontais – und durch ertragsreiche Milchviehassen leider überaus existenzgefährdet.



Die denkbar besten Botschafter für den Calvados: Christian Drouin (links) und Sohn Guillaume, der nach dem Oenologie-Studium 2004 bei Coeur de Lion eingestiegen ist und seit Januar 2009 als Präsident des Genossenschaftsbetriebs Le Verger Normand für die Vermarktung von Calvados Comte Louis de Lauriston im Domfrontais verantwortlich ist.

Das normannische Original

In der Schweizer Gastronomie kommt er gut an, denn er ist günstig, der Calvados des Burgunder-Hauses Morin Père et Fils. Gastronomen und Spirituosenhändler «vergessen» auf ihren Getränkelisten gelegentlich allerdings das «Père et Fils». Und so ist der Name seit 30 Jahren ein Problem für Calvados Morin in Ivry la Bataille im Südosten der Normandie. Calvados Morin ist ein vom sympathischen Pierre-Yves Viry geführter Familienbetrieb. Sein Produktionsmodell ähnelt dem einer Genossenschaft: Geschäftspartner sind Obstbauern in den Produktionsgebieten AOC Calvados und AOC Calvados Pays d'Auge, die ihren Most zu Cidre vergären und daraus Eaux-de-vie de Cidre destillieren (lassen). Pierre-Yves Viry prüft und selektioniert die farblosen Destillate aus Cidre und etwas Poiré und baut sie in Fässern aus Limousin-Eiche in Ivry la Bataille zu Calvados aus.

Attraktion des Betriebs ist der Keller in einem Kalksteinhügel in der Art eines Kohlebergwerks mit Haupt- und Nebentunneln, Hallen und Schmalspurschiene aus dem 19.

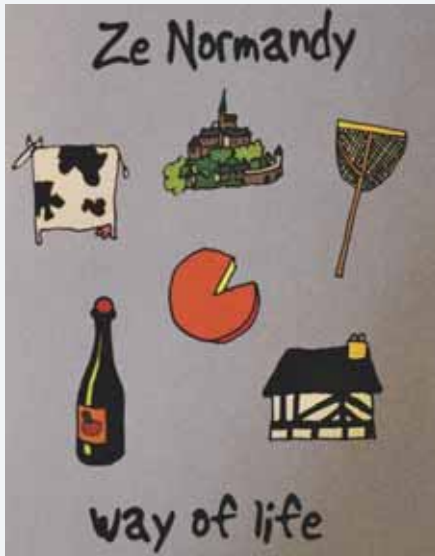
Jahrhundert. Hier werden die langjährig gereiften Brände nach der Flaschenabfüllung für weitere Jahre aufbewahrt. Prächtiger Schimmelpilz gedeiht im feuchten Dunkel und ummantelt die Flaschen mit der Zeit dunkelgrau. Mancher Kunde will Flaschen mit Pilz! Calvados Morin wird seit über 60 Jahren von Haecky in der Schweiz importiert.

Tradition in jungen Händen

Calvados Roger Groult 1964, eine der seltenen Jahrgangsabfüllungen dieses Hauses, das war der erste Calvados, der mir wirklich Freude machte und zugegebenermassen seit Anfang der 1980er-Jahre als «Messlatte» dient. Seit 2008 führt der junge Jean-Roger Groult in 5. Generation den Familienbetrieb in St. Cyr du Ronceray im Kerngebiet des AOC Calvados Pays d'Auge. Sämtliche Hinterlassenschaften früherer Generationen – Brennblasen, Kellergebäude, Fässer und Produktionsmethoden – sind in Gebrauch. Ungefähr die Hälfte der Calvados-Produktion stammt von eigenen, die andere Hälfte aus zugekauften Äpfeln von Hoch- und

Calvados Morin in Ivry la Bataille: Pierre Yves Viry und sein Vater Jacques haben beide ihr Berufsleben im Hause verbracht und die Firma vom kinderlosen Ehepaar Morin vererbt bekommen.





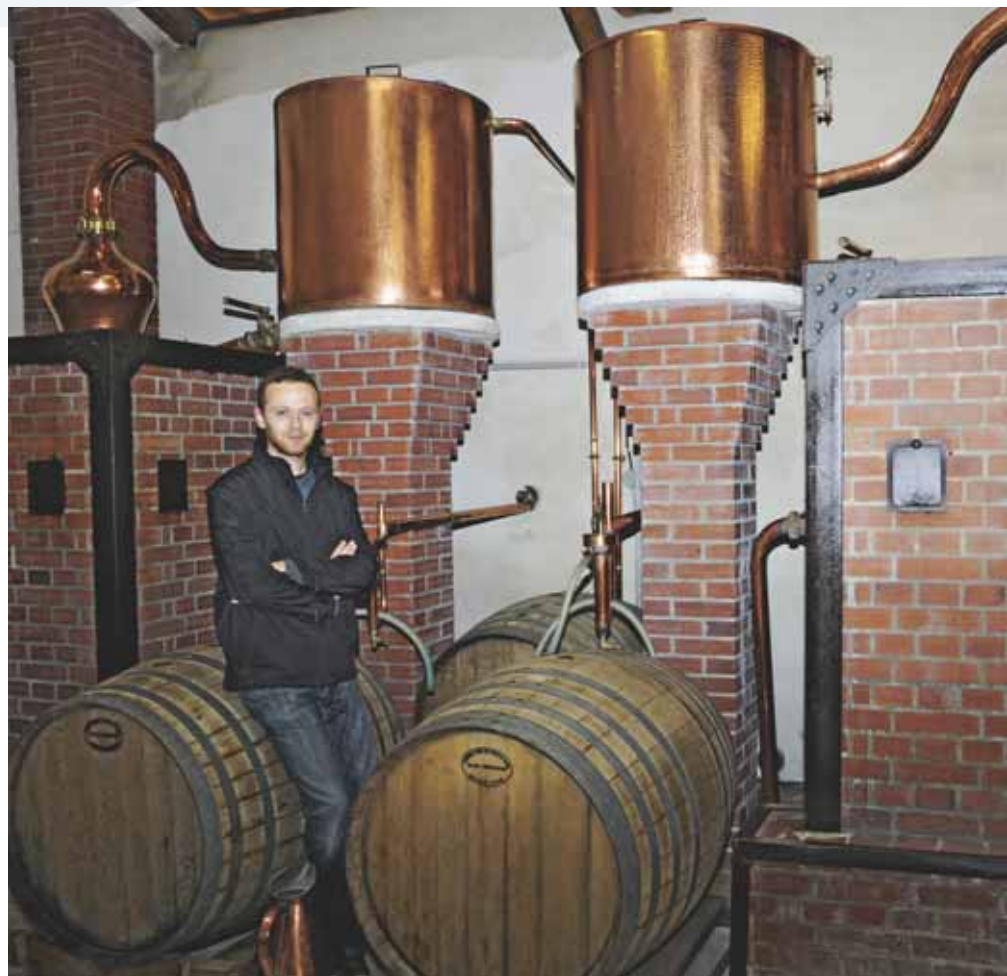
«Ze Normandy Way of Life», gesehen bei Père Magloire in Pont l'Évêque: Mont Saint Michel, Manoirs, Cidre und Käse mit Appellation contrôllé – sofern die Milch von den nicht besonders ertragsreichen und deshalb heutzutage gefährdeten normannischen Milchkühen stammt. Rennpferde sind ein weiterer wichtiger Landwirtschaftszweig.

Niedrigstammkulturen. Aller Apfelsaft wird im Hause langsam zu Calvados-Cidre durchvergoren und ein Jahr lang in Zisternen aufbewahrt. Den gelagerten Cidre brennt man im Winter in aufwändig mit Holz befeuerten Brennblasen. Die Trennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf erfolgt manuell – in der Brennphase hält ohnehin rund um die Uhr jemand die Heizkessel in Betrieb. Winterkälte ersetzt die Kältefiltration. Fässer, die sich besonders gut entwickeln, verwendet man für spezielle Assemblagen: Vénérable mit 17 bis 20 Jahre Reifezeit, Âge d'Or aus im Laufe des 20. Jahrhunderts entstandenen Bränden; Doyen d'Âge und Réserve Ancestrale aus Destillaten unbekanntes Alters von mehreren Generationen an Kellermeistern. Je älter der Lagerkeller, desto älter die Schätze, die darin lagern.

Exkurs 1 – Staatseingriffe mit Nebenwirkung

Erster Weltkrieg. Der französische Staat braucht Alkohol für die Knallquecksilberproduktion. Den destilliert man aus normannischem Cidre. Im zweiten Weltkrieg

wird aller Alkohol – ausser AOC Cognac – vom Militär als Brenn- und Treibstoffzusatz requiriert. Um dies zu verhindern und nicht aus Qualitätsbewusstsein entsteht 1942 die AOC Pays d'Auge. Zwischen 1950 und 1980 werden viele der auf Hochleistung ausgelegten Apfelmärgen gerodet, trotz Rodungsprämien bäuerliche Existenzen ruiniert. In Laufe dieser vielen Jahrzehnte ging ungeheures Wissen verloren – um Apfelsorten, Baumpflege, Bodenkunde, Cidreherstellung und Qualitäts-Destillation. Als nach 1980 das Interesse an der Cidre-Produktion wächst, pflanzt man keine neuen Hochstämme, denn die tragen erst nach knapp 20 Jahren. Man pflanzt jetzt Niedrigstämme mit erster Produktion nach schnellen 7 Jahren. Es gibt aber auch eine Gegenbewegung zugunsten der Hochstammkulturen. Doch am 26.12.1999 wütet der Orkan Lothar durch die Hochstammgärten der Normandie. Rettung für die Hochstämme kommt von der AOC: Calvados AOC Pays d'Auge muss mehrheitlich auf Obst von Hochstammkulturen basieren und Calvados AOC Domfrontais ausschliesslich aus Birnen und



Jean-Roger Groult im Brennraum. Im Hintergrund die Charentaiser Brennblasen, die hier noch wie in alten Zeiten von Hand mit Holz befeuert werden. Besonderheit dieser Brennblasen sind die Chauffes-cidres: in diesen Rundkesseln wird der Cidre für die zweite Charge durch das Kondensieren der ersten Charge vorgeheizt – eine traditionelle Methode des rationellen Umgangs mit Energie.

Äpfeln von Hochstämmen mit einer Niedrigstamm-Übergangsphase wegen der Orkanschäden.

Calvados à la Californie

Wir stehen beim Besucherzentrum im schmucken normannischen Fachwerkhaus in Pont l'Évêque. Rechts davon das Musée du Calvados et des Métiers Anciens mit Exponaten bis zurück ins 18. Jahrhundert. Im Video zu Beginn der Tour wird kunsthandwerkliches Schaffen beschrieben. Tatsächlich sind wir hier bei Père Magloire, einem der grössten Calvados-Produzenten. Die Tour führt durch eine der fünf Lagerhallen mit Barriques sowie «foudres» mit mehreren tausend Litern Fassungsvermögen, in denen die Chargen auf die Flaschenabfüllung warten, eine davon mit «ALDI» angeschrieben. Die Besucher sind beeindruckt: wie in einer kalifornischen Winery. Zwei wichtige Produktionsdetails fallen unmittelbar auf: Erstens wird hier der Calvados auf «reif» getrimmt, denn Destillate entwickeln sich in kleinen Gebinden schneller als in grossen. Zweitens ist das Gesamtlager gemessen am Jahresumsatz klein. Langgereiftes kann also nur wenig von der Gesamtproduktion ausmachen, wenngleich es solches gibt: 15-jähriger Calvados AOC Pays d'Auge oder 40- bzw. 50-Jährige AOC Calvados. Père Magloire ist eine der ältesten Calvados-Marken überhaupt und aktuell in russischem Besitz.

Exkurs 2 – Von Kühen und Bäumen

Junge Hochstamm-Apfelbäume sind mit starken Gittern bewehrt, ältere Stämme stehen frei. Zwischen den Bäumen weiden die normannischen Milchkühe, und die haben Cidre-Äpfel sehr gern. Wenn sich die Kühe an den Bäumen reiben, schütteln sie zu früh gereifte kranke Früchte ab. So findet im Hochstammgarten Schutz vor Krankheitsübertragung durch natürliche Auslese gesunder Äpfel samt Resteverwertung statt. Gegen Ende der Apfelreife müssen die Kühe raus aus dem Schlaraffenland. Früher schlug man die Äpfel mit langen Stecken herunter, heute ist die manuelle Arbeit weitgehend durch maschinelles Rütteln ersetzt. Cidre-Äpfel sind robust und könnten gut zwei Wochen im Gras liegen bleiben. Zur bestmöglichen Zuckerakkumulation werden sie noch eine Weile nachgereift. Bei Groult geschieht das auf einem Betonplatz im Freien, bei Drouin in einem durchlüfteten Speicher. Die viel empfindlicheren Bir-

nen fallen von selbst von den hohen Bäumen, werden spätestens alle zwei Tage gesammelt und sofort im Keller weiterverarbeitet.

Früher pflanzte man hochwachsende Birnbäume als Windfang um die Apfelbäume. Mit den heutigen Klonenselektionen von früh reifenden Sorten ist das nicht mehr nötig. Die tief wurzelnden Hochstamm-Apfelbäume stehen 10 x 10 Meter voneinander entfernt. In der Lehm-Feuerstein-Erde des Pays d'Auge gedeihen sie prächtig. Im Domfrontais mit Schiefer-Granitböden fast ohne Humushorizont pflanzt man flach wurzelnde Birnbäume zwischen die Apfelbäume.

Niedrigstammkulturen sind Intensivkulturen mit den Nachteilen uniformer Landschaft, leichter Übertragbarkeit von Pflanzenkrankheiten, erhöhten Arbeitsaufwands für Rückschnitte und tieferer Früchtequalität. Sie kommen schnell in Ertrag. Die produktive Zeit dauert bei Hoch- und Niedrigstämmen aber gleich lang.

A la gloire du calvados

Das Calvados-Haus Coeur de Lion ist vergleichsweise sehr jung und sein Besitzer Christian Drouin der denkbar herzlichste und verständigste Botschafter der Hochstammkulturen und des Calvados. Den Grundstein legte sein Vater, Christian Drouin senior: Auf dem Wochenendsitz der Familie in der Nähe von Honfleur gab es viele Hochstamm-Apfelbäume, zu viel Saft, zu viel Cidre. Christian Drouin senior beauftragte deshalb den besten Calvados-Brenner der 1960er-Jahre, Pierre Pivet, mit der Destillation von Eau-de-vie de Cidre. Die Brände liess man – nach Jahrgängen getrennt! – zu Calvados reifen. Christian Drouin junior, studierter Jurist mit MBA, begann 1979 mit dem Aufbau des Calvados-Vertriebs. 1990 erwarb er ein zerfallenes Pferde-Gut in Courdray Rabut im Pays d'Auge, restaurierte es und richtete eine Brennerei ein. Einen Sortengarten liess er anlegen mit den 30 Cidre-Apfelsorten, die für Calvados Coeur de Lion verwendet werden. Cidre wird von eigenen und zugekauften Äpfeln zum Trinken restsüss vergoren bzw. für Calvados ohne Restzucker durchvergoren. Ausser einer Brennblase in der Brennerei gibt es den sehenswürdigen mobilen Alambic Baujahr 1946 des Pierre Pivet, den der Brennmeister im ersten Halbjahr täglich frühmorgens – heute mit Gas – im Freien aufheizt.



Lager Calvados Morin in Ivry la Bataille.



Das Fasslager der Genossenschaft Le Verger Normand in Domfront, wo die Eaux-de-vie de Cidre zu Calvados Comte Louis de Lauriston heranreifen. Der Comte, der sich behördenseitig erfolgreich für die geschützte Ursprungsbezeichnung einsetzte, starb wenige Monate vor Inkrafttreten der AOC Calvados Domfrontais. Häufig sind Calvados-Fässer mit ovalen Böden, einstmals eine Form des zivilen Ungehorsams gegen steuereintreibende Zöllner, weil der Fassinhalt nur schwierig geschätzt werden kann.

Anzeige

NEW

MÖVENPICK®

WINTER LIMITED EDITION
2009/2010

White Chocolate Ice Cream



Verwöhnen Sie Ihre Gäste
mit einem raffinierten
und intensiven Geschmackserlebnis!

Verfügbar ab September 2009 bis April 2010

Verlangen Sie unsere Rezeptbroschüre White Chocolate unter: zoe@moewenpick-icecream.com

Besonderes Augenmerk schenkt Christian Drouin der Qualität des Fassholzes. Lagerung und Reifung des Calvados folgen einer besonderen Choreographie. So entsteht ein breites Spektrum von ganz jungen bis sehr alten Bränden. Letztere sind bezüglich Alter und Herkunft zertifiziert. Spezialität des Hauses sind die Jahrgangs-Calvados mit mindestens 20 Jahren Reifezeit und deutlichen Unterschieden je nach Wetterverlauf. Persönlicher Favorit: Hors d'Age.

Klasse-Kooperative

Hier manifestiert sich die Bedeutung der Familie Drouin für den Calvados mehrfach. Guillaume Drouin, ausgebildeter Oenologe, der sich für den Calvados wie sein Vater Christian engagiert, ist seit 2009 Präsident der Kooperative Le Verger Normand in Domfront. Man könne mehr erzählen als sehen, meint er zum Betrieb. In den waldigen Hügeln des Domfrontais hielt sich die Schwarzbrennerei länger als anderswo in Frankreich – daher auch die hier übliche

Brennweise in einfachen mobilen Brennsäulen, die handlicher als Brennblasen sind. Die Kooperative entstand 1962 aus einem Konflikt zwischen den schwarz brennenden Obstbauern und der Zollbehörde durch Vermittlung des Comte Louis de Lauriston. Da keiner viel vom Geschäften verstand, ging es der Kooperative bald schlecht. Christian Drouin war bereit die Leitung zu übernehmen, sofern das Domfrontais eine eigene AOC erhalte. Ihm ist überdies zu verdanken, dass alle Äpfel und Birnen für AOC Calvados Domfrontais auf Hochstämmen wachsen müssen. Hatte man Hochstämmen für EU-Prämien Jahrzehnte lang ausgerissen, sichern sie dank der Kooperative heute die Existenz der Betriebe. Die Genossenschafter stellen Poiré, Cidre sowie die Jungbrände her. In den Kellern der Kooperative werden die Destillate nach degustatorischen Kriterien auf ausgeklügelte Weise in verschiedenen Holzfässern zu Calvados «Comte Louis de Lauriston» gereift. Der Birnenanteil dieser hochwertigen Destillate liegt durch-

schnittlich über 50 %. Jahrgangsabfüllungen – ein Spezialität der Kooperative – erfolgen nach Bedarf; je später die Abfüllung, desto länger somit die Reifezeit.

Exkurs 3 – Le Trou Normand

«Faire un trou» heisst es umgangssprachlich, wenn man mit einem Gläschen Eau-de-vie ungefähr in der Mitte eines üppigen Essens das für den Endspurt hinderliche Sättigungsgefühl vertreibt. «Le trou normand» ist das Resultat zweckdienlichen Calvados-Einsatzes während des Mahls, dessen Zubereitung – von der Vorspeise aus Meeresgetier über Innereien, Wild und Kalb bis zu den Desserts – ohne Cidre und Calvados undenkbar wäre.

*lisanne.pc@wortundwein.ch

Steckbrief der Calvados-Appellationen

	AOC Calvados	AOC Calvados Pays d'Auge	AOC Calvados Domfrontais
AOC seit...	1942; ca. 70% der gesamten Calvados-Produktion	1942	1997
Kulturform der Bäume	Hoch- und Niedrigstämmen	Hoch- und Niedrigstämmen	Hochstamm
Obstsorten (vielfach werden 20 bis 40 Sorten verwendet)	Cidre-Äpfel, Poiré-Birnen; mindestens 70% bittere oder süss-bittere und maximal 10% säuerliche Apfelsorten	Cidre-Äpfel, Poiré-Birnen; mindestens 70% bittere oder süss-bittere und maximal 10% säuerliche Sorten	Cidre-Äpfel, Poiré-Birnen
Gärprodukte	Cidre, Poiré	Cidre, kein oder kleiner Anteil von Poiré; Gärdauer: mindestens 6 Wo.	mindestens 30% Poiré, Cidre
Destillation	chargenweise in Charentaiser Brennblase oder kontinuierlich in einer Brennsäule	chargenweise in Charentaiser Brennblase	kontinuierlich in einer Brennsäule
Mindestreifedauer in Eichenholzfässern	2 Jahre	2 Jahre	3 Jahre
Eigenschaften der Destillate	destilliert bis höchstens 72% Vol., verdünnt auf mindestens 40% Vol. bei Flaschenabfüllung; Standard sind Abfüllungen mit 42% Vol.		
Qualitätsbezeichnungen	Fine, Trois étoiles, Trois pommes: 2 Jahre Fassreife; Vieux, Réserve: 3 Jahre; VO, VSOP, Vieille Réserve: mindestens 4 Jahre; XO, Extra, Napoléon, Hors d'Âge: mindestens 6 Jahre; Jahrgangsangabe: Cidre/Poiré nur aus diesem Jahr.		

Quellen: Martine Nouet: Le Calvados. Flammarion, Paris 2002; Henrik Mattsson: Calvados. A small guide to the world's premier apple brandy. www.flavourrider.com