



Calvados & Co.

Tasting 2018



ÄPFEL

Ob der biblische Sündenfall tatsächlich den Apfel als Verführung auserkor, ist umstritten.

Hingegen ist wissenschaftlich belegt, dass Äpfel bereits seit über 5000 Jahren kultiviert werden. Der uns bekannte Tafelapfel ist nach aktueller Forschung eine Kreuzung aus dem ungenießbaren asiatischen Wildapfel und dem Kaukasusapfel respektive dem Kirschapfel.

Bekannt sind rund 20.000 Sorten –
mit abnehmender Tendenz.

Als wichtigstes Fruchtbst im gemäßigten Klimabereich wachsen Äpfel selbst in Lagen, an denen es Birnen zu kalt ist. Davon zeugen Anbauggebiete wie die Normandie, Norddeutschland, Finnland, Michigan, Oregon, der Kaukasus und Teile Chinas. Für die Weiterverarbeitung in flüssiger Form eignen sich die hübsch anzusehenden, hochgezüchteten Tafeläpfel aus dem Supermarkt nicht, hier spielen althergebrachte Sorten ihr Potenzial aus.

CALVADOS

Die Grundlage eines jeden Calvados bildet der »Cidre à distiller«, ein völlig durchgegorener Apfelwein ohne Zusätze, selbst Hefen sind nicht gestattet. Abhängig vom Anbaugebiet in der Normandie – in diesem müssen alle Schritte von Ernte, Verarbeitung, Brennen und Lagerung stattfinden – gärt die Flüssigkeit 21 bis 48 Tage, wird dann destilliert und für mindestens zwei Jahre in Eichenfässern gelagert.

Unterschieden wird zwischen »Calvados«, »Calvados Pays d'Auge« und »Calvados Domfrontais«. Die Apfelbrände aus der Pays d'Auge gelten bis heute als die hochwertigsten Produkte mit besonders strengen Qualitätskriterien – so ist die Verwendung der Alambique de Charentais (vgl. Cognac) und eine zweifache Destillation vorgeschrieben. Es müssen mindestens 70% bittere oder bitter-süße und mindestens 10% säuerliche Äpfel verwendet werden.

CALVADOS

Aufgrund der Lage und der guten Anbau-
bedingung für Birnen nimmt der »Calvados
Domfrontais« eine Sonderstellung ein:
Hier ist ein Birnenanteil von mindestens
30% vorgeschrieben.



	Calvados	Calvados Pays d'Auge	Calvados Domfrontais
A.O.C.-Schutz	seit 1984	seit 1942	seit 1997
zugel. Apfelsorten	230	100	50
zugel. Birnensorten	130	30	120
Birnenanteil	max. 30%	max. 30%	min. 30%
Destillation	in der Regel Kolonne	Pot Still (max. 3.000l)	in der Regel Kolonne
Mindestreifezeit	2 Jahre	2 Jahre	3 Jahre
Marktanteil	70%	29%	1%

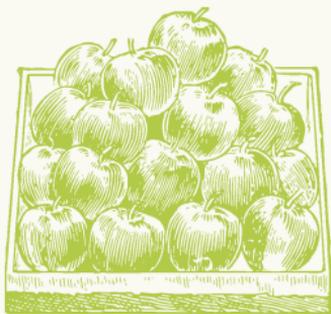
APPLE BRANDY

Kaum eine anderes Spirituose ist so tief in der amerikanischen Kulturgeschichte verankert wie Apple Brandy. Bereits 1698 stellte der schottische Einwanderer William Laird fest, dass in Monmouth County, New Jersey, zwar keine Gerste existierte, dafür aber Äpfel im Überfluss wuchsen. Jede Farm besaß ihre Plantage für hausgemachten Cider. Dessen Alkoholgehalt ließ sich konzentrieren, indem man ihn im Winter kalt lagerte, das gefrorene Wasser abschöpfte und die Schritte wiederholte – ein Prozess, bekannt als »Jacking« oder auch »Freeze Distillation«.

Laird setzte auf klassisches Brennen und erarbeitete sich Renommee. So fragte George Washington die Lairds nach ihrem Rezept für »Cyder spirits«, Lyndon B. Johnson, Bill Clinton und Barack Obama servierte ihn Gästen. Während der Prohibition durfte die Familie medizinischen Alkohol herstellen, expandierte anschließend und betreibt heute die älteste Destille der USA in 9. Generation.

APFELBRÄNDE

Im mitteleuropäischen Raum stellten Bauern-
schnäpse respektive Obstler lange Zeit eine
effiziente Verwertung für Früchte dar, die zum
Verzehr nicht mehr oder noch nie geeignet
waren. Erst in den letzten Jahrzehnten stieg die
Anerkennung als Qualitätsprodukt und damit
auch das Angebot an sortenreinen Bränden.
Die Tradition der Obstbrenner bleibt dabei meist
sichtbar – eine Lagerung findet nicht oder nur
sehr selten in Holz statt.



Sorten wie Berner Rosenapfel, Gravensteiner
oder Cox Orange sind beliebt für sortenreine
Ausbauten, eine Besonderheit, die aufgrund der
A.O.C.-Statuten im Calvados nicht erlaubt wäre.

CALVADOS

Ferme du Ponctey V.S.O.P.

41,0
% Vol.

FRANKREICH

(Département Eure, Triqueville)

Alter: 5 Jahre

Lagerung: Eichenfass

Flaschengröße: 0,7 l

26,00 € pro Flasche / 37,14 € pro Liter



www.ponctey.fr

> 6 <



CALVADOS

X.O.

Ferme du Ponctey X.O.

41,0
% Vol.

FRANKREICH

(Département Eure, Triqueville)

Alter: 12 Jahre

Lagerung: Eichenfass

Flaschengröße: 0,7 l

39,00 € pro Flasche / 55,72 € pro Liter



www.ponctey.fr

CALVADOS PAYS D'AUGE

Pierre Huet Vieux

40,0
% Vol.

FRANKREICH

(Département Calvados, Cambremer)

Alter: 4 Jahre

Lagerung: Eichenfass

Flaschengröße: 0,7 l

30,95 € pro Flasche / 44,21 € pro Liter



www.calvados-huet.com

CALVADOS PAYS D'AUGE

Pierre Huet Vieille Réserve

40,0
% Vol.

FRANKREICH

(Département Calvados, Cambremer)

Alter: 8 Jahre

Lagerung: Eichenfass

Flaschengröße: 0,7 l

36,95 € pro Flasche / 52,79 € pro Liter



www.calvados-huet.com

>9<



CALVADOS DOMFRONTAIS

Pacory V.S.O.P.



42,0
% Vol.

FRANKREICH

(Département Orne, Mantilly)

Production Fermière

Alter: 4 Jahre

Lagerung: Eichenfass

Flaschengröße: 0,7 l

23,50 € pro Flasche / 33,57 € pro Liter



www.pacory.eu

CALVADOS - CASK STRENGTH

Christian Drouin Très Pomme



FRANKREICH

(Département Calvados, Coudray-Rabut)

Alter: 2 Jahre

Lagerung: Eichenfass (Nr. 8)

Flaschengröße: 0,7 l

39,00 € pro Flasche / 55,50 € pro Liter



www.calvados-drouin.com

CALVADOS - CASK STRENGTH

Château du Breuil Fût N° 97

52,2
% Vol.

FRANKREICH

(Département Calvados, Le Breuil-en-Auge)

Alter: 13 Jahre

Lagerung: Eichenfass (Nr. 97)

Flaschengröße: 0,7 l

56,95 € pro Flasche / 81,36 € pro Liter



www.chateau-breuil.fr

> 13 <



APPLE BRANDY

Laird's Straight Apple Brandy

50,0
% Vol.

USA

(New Jersey, Scobeyville)

Alter: 4 Jahre

Lagerung: Eichenfass

Flaschengröße: 0,7 l

41,75 € pro Flasche / 59,64 € pro Liter



www.lairdandcompany.com

LAIRD'S

> 14 <



APPLE BRANDY

St. George California Reserve

43,0
% Vol.

USA

(Kalifornien, Alameda)

Alter: 2 bis 6 Jahre

Lagerung: Wein-, Bourbon- und Single-Malt-Fässer

Flaschengröße: 0,75 l

62,50 € pro Flasche / 89,29 € pro Liter



www.stgeorgespirits.com

APFELBRÄNDE - GRAVENSTEINER

Etter Alter Apfel Barrique



40,0
% Vol.

SCHWEIZ

(Kanton Zug, Zug)

Alter: 2 bis 3 Jahre

Lagerung: Eichenfass / 50-Liter-Korbflaschen

Flaschengröße: 0,7 l

53,95 € pro Flasche / 77,07 € pro Liter



www.etter-distillerie.ch

APFELBRÄNDE - GRAVENSTEINER

Roner Caldiff Privat

43,0
% Vol.

ITALIEN
(Südtirol, Tramin)

Alter: 3 Jahre

Lagerung: Eichenfass (Solera Methode)

Flaschengröße: 0,5 l

25,90 € pro Flasche / 51,80 € pro Liter



www.roner.com

APFELBRÄNDE - BERNER ROSEAPFEL

Fassbind Brut de Fût Pomme Berner Rose

54,5
% Vol.

SCHWEIZ

(Kanton Schwyz, Oberarth)

Alter: 12 Monate / Lagerung: Apfelholzfass

Flaschengröße: 0,5 l

55,75 € pro Flasche / 111,50 € pro Liter



www.fassbind.ch

> 18 <



APFELBRÄNDE - BERNER ROSENAPFEL

Stählemühle Berner Rosenapfel № 558

43,0
% Vol.



DEUTSCHLAND

(Baden-Württemberg, Münchhof)

Alter: max. 4 Monate / Lagerung: Kastanienfass

Flaschengröße: 0,35 l

85,00 € pro Flasche / 242,86 € pro Liter



www.staehlemuehle.de

COCKTAILS

Corpse Reviver #1

The Savoy Cocktail Book • 1930



1 oz Calvados

1 oz Cognac

1 oz Sweet Vermouth

3 dashes Angostura Bitters

Stir → Strain → Cocktail Glass

Nth Degree

adapted from Nate Dumas • PDT • 2008

1 oz Apple Brandy (*Laird's Straight Apple Brandy*)

1 oz aged Rhum (*Clément V.S.O.P.*)

½ oz Chartreuse Verte

1 barspoon Demerara Sugar

2 dashes Fee Brothers Whiskey Barrel Aged Bitters

Garnish: Orange & Lemon Twist

Stir → Strain → Old Fashioned Glass with Ice

COCKTAILS

Supreme

adapted from *Fine Art of Mixing Spirits* • 1948

2 oz Apple Brandy

1 oz Lemon Juice

⅓ oz Orgeat

1 barspoon Grenadine

Stir → Strain → Cocktail Glass



George Washington

adapted from *Jim Meehan • PDT* • 2013

1 oz Apple Brandy (*Laird's Straight Apple Brandy*)

1 oz Rye Whiskey (*Wild Turkey 101*)

½ oz Sweet Vermouth (*Cocchi Vermouth di Torino*)

½ oz Cherry Brandy (*Luxardo Sanguè Morlacco*)

1 barspoon Pimento Dram (*The Bitter Truth Pimento Dram*)

Garnish: 3 Brandied Cherries

Stir → Strain → Old Fashioned Glass with Ice

COCKTAILS

Widow's Kiss

adapted from *Modern American Drinks* • 1895

2 oz Apple Brandy

¼ oz Chartreuse Jaune

¼ oz Bénédictine

2 dashes Angostura Bitters

Garnish: 1 Brandied Cherry

Stir → Strain → Cocktail Glass

Widow's Laurel

Joaquín Simó • *Death & Co.* • 2009

2 oz Calvados (*Busnel V.S.O.P.*)

½ oz Drambuie

½ oz Sweet Vermouth (*Carpano Antica Formula*)

1 barspoon St. Elizabeth Allspice Dram

1 dash Angostura Bitters

Garnish: 3 Brandied Cherries

Stir → Strain → Cocktail Glass



COCKTAILS

Jack Rose

Misty Kalkofen adapted from William Boothby • 2006

1½ oz Apple Brandy

¾ oz Lemon Juice

½ oz Grenadine

1 dash Peychaud's Bitters

Garnish: Lemon Twist

Stir → Strain → Cocktail Glass

Autumn Leaves

Jeffrey Morgenthaler • Bel Ami • 2008

¾ oz Apple Brandy (*Clear Creek Apple Brandy*)

¾ oz Rye Whiskey (*Wild Turkey 101*)

¾ oz Sweet Vermouth (*Carpano Antica Formula*)

¼ oz Strega

2 dashes 'Elemakule Tiki Bitters (*Cinnamon Tincture*)

Garnish: Orange Twist

Stir → Strain → Old Fashioned Glass on Ice



COCKTAILS

Calvados Cocktail

adapted from *The Savoy Cocktail Book* • 1930

2 oz Calvados
½ oz Curaçao Triple Sec
1½ oz Orange Juice
1 dash Angostura Bitters
1 dash Orange Bitters

Stir → Strain → Cocktail Glass



Washington's Applejack Mule

Jamie Boudreau • Canon • 2017

1½ oz Apple Brandy (*Laird's Applejack*)
½ oz Lime Juice
3 dashes Angostura Bitters
Ginger Beer
Garnish: Apple Slice

Shake → Strain → Collins Glass with Ice → Ginger Beer

COCKTAILS

Jack Of No Trade

Ted Kilgore • Planter's House • 2014

2 oz Apple Brandy (*Laird's Straight Apple Brandy*)

½ oz Sweet Vermouth (*Punt e Mes*)

½ oz Pedro Ximénez Sherry (*Don Zoilo 12 Year PX Sherry*)

¼ oz Campari

Garnish: Cucumber Slice

Stir → Strain → Cocktail Glass

Sloe Scobeyville Sling

Phil Ward • Death & Co. • 2008

2 oz Apple Brandy (*Laird's Straight Apple Brandy*)

1 oz Sloe Gin (*Plymouth Sloe Gin*)

½ oz Lemon Juice

¾ oz Simple Syrup

2 dashes Peychaud's Bitters

Shake → Strain → Highball Glass with Ice → Soda



COCKTAILS

The Bentley

Bentley Boys • 1924

1½ oz Calvados

1½ oz Dubonnet

some dashes of Bitters

Garnish: Orange Twist

Stir → Strain → Old Fashioned Glass with Ice

Spanish Caravan

Jackson Cannon • Island Creek Oyster Bar • 2010

1 oz Calvados (*Daron*)

1 oz Tequila Reposado (*Herradura*)

¾ oz Lustau East India Solera Sherry

¼ oz St. Elizabeth Allspice Dram

Garnish: Apple Slice (*sprinkled with salt, pepper, sugar
and Chinese 5 Spice Powder before being dehydrated*)

Stir → Strain → Cocktail Glass

COCKTAILS

Apple Jack Rabbit

adapted from Judge Jr. • Here's How! • 1927

2 oz Apple Brandy (*Apple Jack*)

$\frac{3}{4}$ oz Lemon Juice

$\frac{3}{4}$ oz Orange Juice

$\frac{1}{2}$ oz Maple Syrup Grade C

Shake → Strain → Cocktail Glass

Lazy Man Flip

Chris Jepson • Milk & Honey • 2007

1 oz Calvados

1 oz Ruby Port

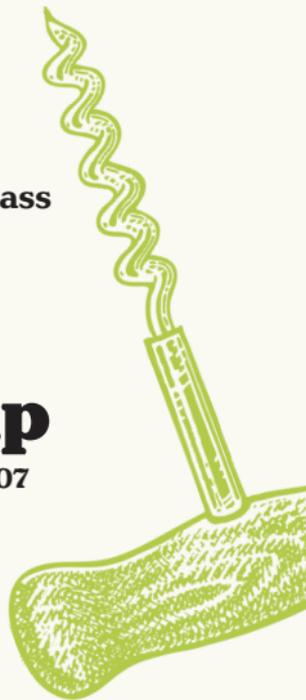
$\frac{3}{4}$ oz Cream

$\frac{1}{2}$ oz Simple Syrup

1 Egg Yolk

Garnish: grated Nutmeg

Stir → Strain → Cocktail Glass



COCKTAILS

Helen of Troy does Countertop Dancing

Lauren Vigdor · The Independent · 2016

1½ oz Apple Brandy (*Laird's Applejack*)
½ oz Angostura Bitters
1 oz Orgeat (*Fee Brothers' Orgeat*)
½ oz Lemon Juice

Stir → Strain → Cocktail Glass

Passenger Pigeon

Frederic Yarm · Cocktail Virgin Blog · 2015

2 oz Calvados
½ oz St. Elizabeth Allspice Dram
1 dash Angostura Bitters

Stir → Strain → Cocktail Glass







**An apple a day
keeps the doctor
away.**