

## AIGUARDENTS DE FRUITES, HERBES I ARRELS

### Calvados

És el producte derivat de la destil·lació de la sidra. Aquesta sidra ha d'estar en perfecte estat, amb més de 40, aromàtica i natural, elaborada amb la millor poma de les regions franceses de Normandia i Bretanya. Després, aquesta sidra, es destil·la per dues vegades, de forma similar al Cognac. L'aiguardent que s'obté, de prop de 70°, s'envelleix per refinar-lo i suavitzar-lo. Aquest envelliment ha d'ésser com a mínim d'un any. Tot seguit vindrà el "coupage" o barreja de diferents aiguardents fins obtenir el producte desitjat, que es rebaixa fins uns 40°-50° amb aigua de pluja, matèria prima abundant en aquesta zona. Així s'obtenen els excel·lents calvados del Pays d'Auge, únics amb dret a denominació d'origen, i sens dubte, els millors, secs i suaus, amb un inconfusible aroma a poma i roure.



El calvados, igual que el cognac, es pot classificar tant per la zona de producció (Calvados, Orne i Eure), com per l'edat.

Els "trois étoiles" tenen un any d'envelliment, i successivament trobem els "vieux", o "reserve", els "V.O.", els "Vieux Reserve", els "VSOP", "Extra", "Napoleón", "Hors d'age", etc. Aquests últims tenen més de cinc anys d'envelliment.

Les marques més conegudes són "Père Magloire", "Château du Breuil", "Busnel", "Boulard", "Père la Soie",



### Applejack

És la variant nord-americana del Calvados, elaborada primitivament pels colons normands i bretons que varen emigrar als Estats Units.



### **Kirschwasser**

Aiguardent de cireres centre-europeu, molt famós a la Selva Negra (Alemanya), Alsàcia i Lorena (França), i el cantó de Zoug (Suïssa).

Hi ha diversos tipus de kirsch, legalment classificats com:

- Pur o natural, si no porta cap barreja.
- Comercial, si se li ha afegit alcohol neutre o un altre aiguardent blanc.
- Fantasia, si al comercialitzar-los, se'ls incorpora algun aromatitzant.
- Artificial, quan és el resultat d'incorporar a un alcohol neutre additius aromatitzants.

Naturalment, el millor kirsch és el pur, d'uns 45°, que s'ha de prendre molt fred. Les marques més conegudes són les franceses "Cusenier" i "Jacobert".



### **Slivovitz**

Aiguardent de pruna, originari de Bòsnia, realitzat a partir d'unes prunes riques, carnes i dolces, anomenades "pozaga", recollides d'arbres d'al menys 20 anys d'edat.

### **Quetsche**

Aiguardent de prunes procedent de Suïssa.

### **Mirabelle**

Aiguardent de prunes alsacianes grogues, de gran qualitat i perfum potent, que es cultiven a Nancy i a Metz.

### **Apricot**

A Hongria i d'altres països centre-europeus es fabrica un autèntic aiguardent d'albercoc anomenat "Barack Palinka".

### **Enzian**

Beguda a base d'arrels de genciana; espècie de "schnapps". Les marques més conegudes són "Suze", "Gentiane Germain", "Salers", etc.

