

# Spirits Magazine

Cover Story

## Hampden 1753 spirito puro della Giamaica

**JAMES EADIE**  
the whisky  
is back

REPORTAGE

**Nel segno della mela**  
il tempo del Calvados

FOCUS

**Né tequila,  
...né mezcal**  
...Miske!

FOCUS

**Contraluz 11:11**  
la luce nel cuore  
del mezcal

LIFESTYLE

**Charles Leclerc**  
la giusta miscela  
che fa correre veloce

COCKTAIL BAR

**Raboucer,**  
ragionata follia

COCKTAIL BAR

**Casa Brera,**  
dove l'aperitivo  
incontra il design

COCKTAIL BAR

**Bluesquare,**  
vibrazioni di gusto

EVENTI

**Tassoni svela**  
la Cedrata Zero



N.5 - € 9,90



Filia Edizioni Srl  
Bimestrale - Giugno - Luglio 2025  
Prima Immissione: 26-05-2025



F28  
V.480,5  
D.56,6  
C.1060N PA

V.35  
D.45  
C.198

F37  
V.32  
D.52  
C.1540C

F18  
V.585  
D.59,6  
C.2840C

V.230  
D.46,1  
C.3210C

V.502  
D.53,1  
C.1094 PA

# Nel segno della mela, il tempo del Calvados

di Maurizio Trezzi

Un distillato schivo e affascinante, nato per non sprecare  
frutti e diventato icona della Normandia: oggi si reinventa  
tra mixology d'autore e antichi riti da bistrot.

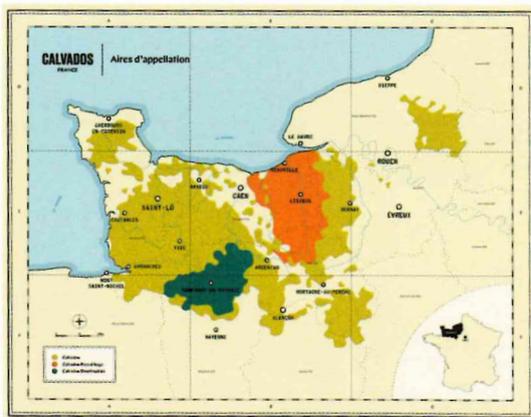




30

**L**a sua caduta da un albero accese l'ingegno di un noto fisico del '600. Un'altra divenne bersaglio, dopo essere posta sulla testa di un fanciullo, dell'infallibile arciere svizzero che dovette centrarla con precisione per evitare di colpire il figlio. E se andassimo molto, ma molto, più indietro nel tempo, eccoci d'innanzi al frutto del peccato, raccolto dall'albero nell'eden primordiale. Simbolo di amore, seduzione e potere, nel corso dei secoli la mela è stata colta, morsa, trafitta, contesa. Ed è diventata, a volte suo malgrado, protagonista di eventi storici, fiabe, novelle e soap opera mitologiche. Per gli appassionati di spirits però, la mela è sinonimo di *Calvados*. Un distillato schivo, riluttante alle luci della ribalta, per secoli prodotto artigianalmente e consumato dalle classi meno abbienti. Eppure, poliedrico, versatile, dalla personalità marcata e con quel certo *non so che* di eleganza transalpina,

sensuale, esclusiva, audace. Un carattere simile a quello della sua terra di origine: la Normandia, regione settentrionale della Francia, dall'anima ricca di tradizioni e leggende, paesaggi e scorci meravigliosi, segnata da importanti vicende storiche. Dalla fermentazione del succo di mela normanna nasce, negli inverni freddi e piovosi, il sidro, successivamente distillato per dare vita al Calvados. Uno *spirits* ancestrale, inizialmente prodotto per evitare lo spreco di frutta e bevuto esclusivamente nella propria zona di produzione, prima di spiccare il volo verso locali, bar e salotti di tutto il mondo. Apprezzato per i profumi intensi, l'aroma fresco e vegetale e per la sua unicità, il Calvados è sorprendente, versatile ed è oggetto di una riscoperta grazie a produttori, oggi sono circa 300, attenti, illuminati, conoscitori della materia prima e delle tecniche per esaltarne i tratti e le caratteristiche. Primo mito da sfatare: il Calvados non vive di sole mele. Al sidro, base



I territori del Calvados.



31

## Il "Café-Calva"

Nei locali di Normandia e nei bistrot di Francia va in scena il rito della correzione, con uno spruzzo di Calvados, del caffè. Un'usanza nata nel 1800 nelle campagne, poi esportata in città con le migrazioni dei contadini verso i nuovi centri industriali. Un rito che, come in altre zone del mondo, intendeva elevare la qualità di caffè non di eccelso valore con uno sprint alcolico. Oggi, con caffè e distillato migliori si assiste a un revival del Café-Calva. Un binomio ottenuto aggiungendo uno spruzzo di distillato nell'espresso, servendo un bicchierino di Calvados invecchiato a parte per la degustazione, o, con una modalità apprezzata dai parigini, versando un gocciolo di acquavite di sidro sul fondo della tazzina vuota, ancora calda. L'evoluzione è la preparazione di un twist sull'Espresso Martini con Calvados, liquore al caffè e sciroppo di zucchero il tutto shakerato e servito in un bicchiere Nick&Nora.



## “Calvados Cocktail”

Il ritorno del Calvados in pole position sulle bottigliere di moltissimi bar del mondo si deve a una rinnovata propensione alla sua miscelazione. Nonostante vi sia un unico cocktail IBA a base Calvados – l'Angel Face con gin e apricot brandy – la creatività dei bartender è sconfinata così come la possibilità di inserire l'acquavite di sidro in molti twist di famosi drink. Ecco tre ricette originali per esaltare al meglio il Calvados in altrettanti ottimi cocktail.

### Dolomites

- 9 cl Sidro di mele fortificato con frutti rossi
- 2 cl Calvados
- 1.5 cl Vodka fortificata con magnesio e calcio

**PREPARAZIONE:** Imbottigliare gli ingredienti e gasare  
by **Benjamin Cavagna** – 1930, Milano

### Mela verde

- 3 cl Calvados Domfrontais
  - 1 cl Gin
  - 10 cl Cordiale preparato con Mela verde e Palosanto
- Garnish – Mela Granny smith edibile congelata, usata al posto del ghiaccio

**PREPARAZIONE:** Shake and strain  
by **Ambrogio Ferraro** - Bar is the Name, Busto Arsizio (VA)

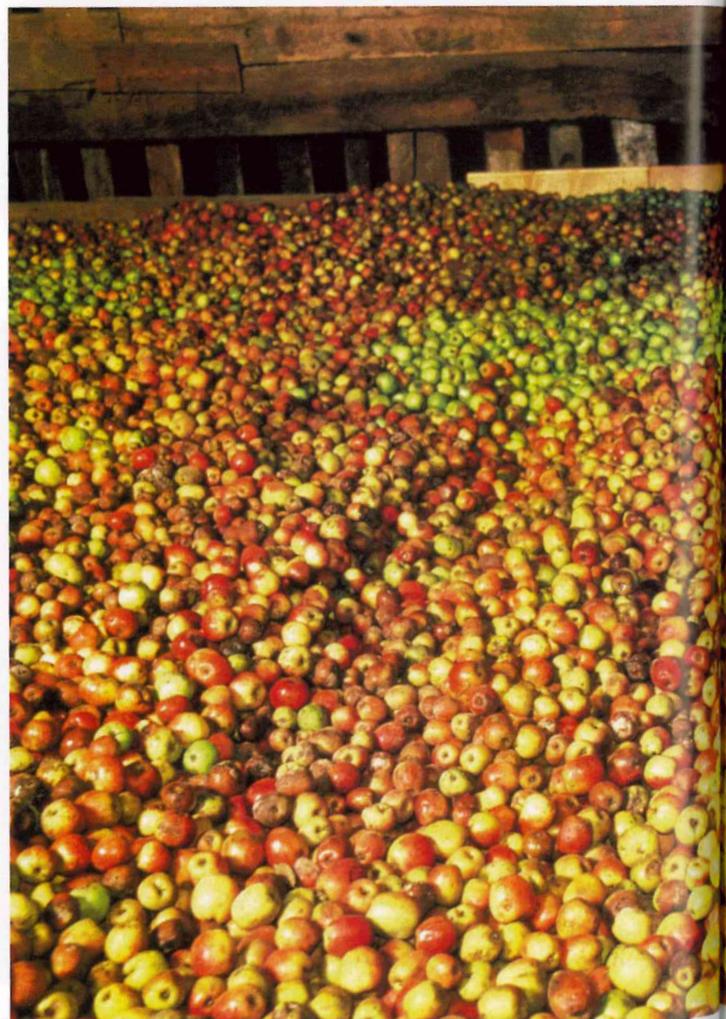
### Madeleine

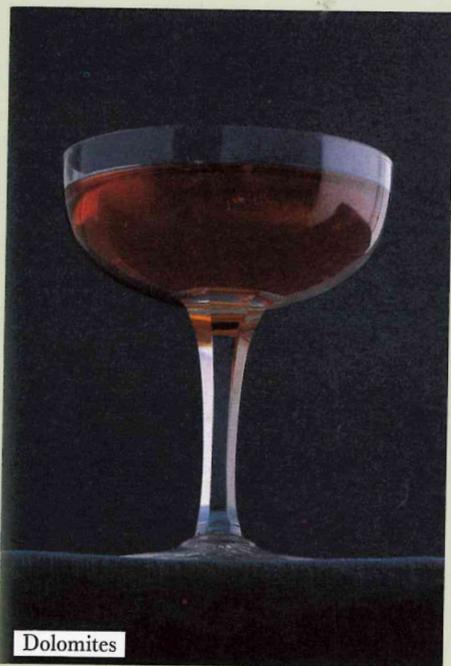
- 4,5 cl Calvados
- 2 cl Succo d'uva Verjus
- 2 cl Sciroppo di cannella
- 4,5 cl Green apple
- 2 gocce Abbots bitters
- Fetta di lime

**PREPARAZIONE:** Build in ice  
By **Edoardo Nono** - Rita Cocktails, Milano

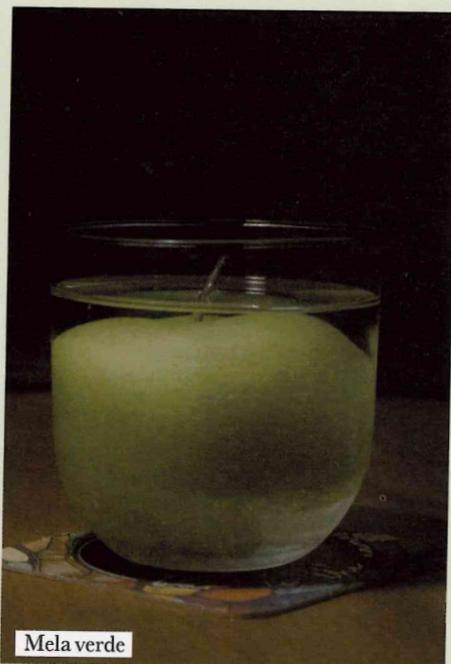
32

fermentata di succo di mela, può essere aggiunto, in due delle tre Appellation d'origine contrôlée (AOC) anche una percentuale di succo di pera di fermentato: il perry. Nel dettaglio le tre tipologie di denominazioni, la prima approvata nel 1942, poi semplificate nel 1984, sono: *Calvados*: rappresenta circa il ¾ della produzione totale, prodotto da sidro proveniente dalla parte meridionale delle Normandia con distillazione singola o doppia, invecchiato almeno due anni prima della messa in commercio. Il *Pays d'Auge*: dall'omonima zona famosa per l'allevamento di destrieri da corsa e per i meli ad alto fusto, realizzato in potstill a ripasso e affinato due anni in rovere. È permessa l'aggiunta di una piccola percentuale di perry. E infine il *Calvados del Domfrontais*: AOC inserita nel 1997, prodotto con sidro e almeno il 30% di perry da distillazione singola o doppia in alambicchi a colonna e affinato in botti di rovere per almeno tre anni. I distillati normanni si presentano al mercato come blend, assemblaggi di annate diverse, nelle quali l'età in etichetta è quella dell'acquavite più giovane. E in millesimi e single cask, imbottigliamenti di selezioni rigorose con acquaviti di forte identità. In origine vi è la mela normanna. Assolutamente non sostituibile con comuni mele da tavola, eccessivamente tanniche e ricche di polifenoli. I frutteti di Normandia segnano il paesaggio, fra pascoli, siepi e viottoli e piccoli villaggi, con le loro fioriture primaverili e, in autunno, con i profumi intensi e gli sgargianti colori rossi, gialli, verdi e ruggine delle mele mature, pronte per essere raccolte. Giardini – torniamo all'eden alla faticosa mela colta da Eva – simboli viventi e presenti di quella biodiversità, assoluta protagonista della campagna normanna, che offre il sidro: unico e inimitabile, capace di rendere il Calvados completamente





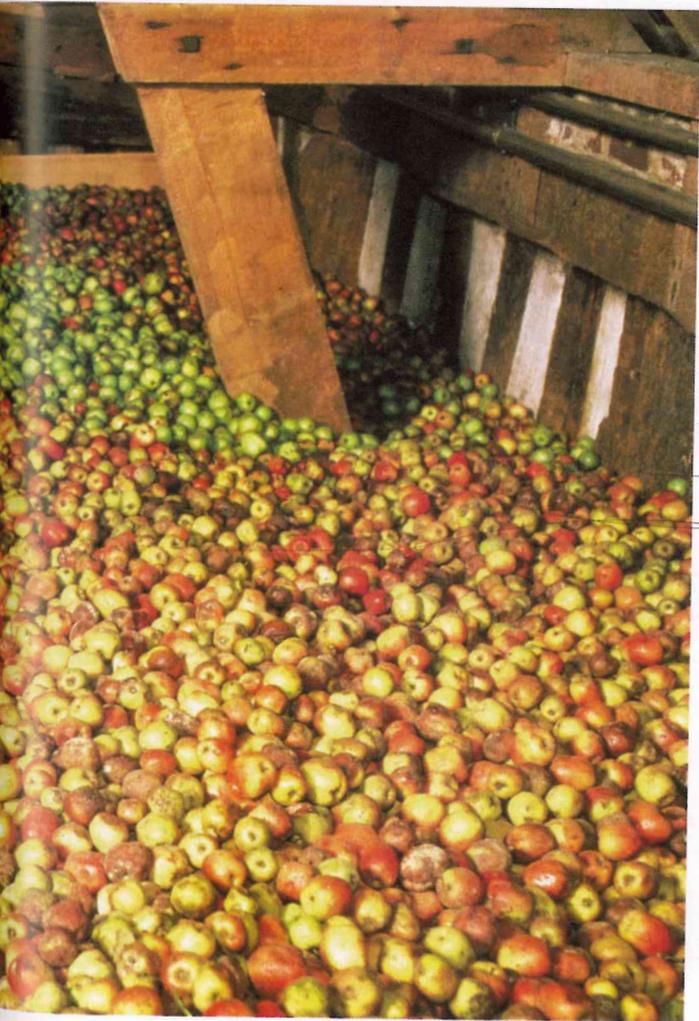
Dolomites



Mela verde



Madeleine



diverso da ogni altro distillato di mele al mondo.

Le varietà di mele da sidro, alcune più amare, altre acidule e le più dolci, ricche di zucchero che contribuiscono alla crescita del volume alcolico, sono oltre un centinaio, selezionate nel corso degli ultimi 200 anni dai produttori proprio per la produzione del distillato.

La fermentazione è naturale e varia a seconda delle AOC da un minimo di 24 a 42 giorni almeno. Prima della distillazione, il sidro riposa per minimo tre settimane, in passato i tempi erano molto più lunghi fino a un anno. Sidri giovani danno acquaviti fruttate e morbide, quelli più stagionati regalano Calvados complessi, maggiormente acidi e volatili, ottimi per l'affinamento. Questo avviene in botti di rovere, nuove o di secondo o terzo passaggio, che possono aver ospitato cognac, vini fortificati, sauternes e può prolungarsi per diversi anni. A patto di fare grande attenzione a migliorare e non a compromettere le caratteristiche di questo delicato liquido.

La storia del distillato di sidro normanno parte dalla coltivazione della mela, frutto simbolo della Normandia apprezzata già da romani e poi dai franchi. A partire dal XII secolo, grazie a una selezione di varietà e all'introduzione degli innesti, le mele prodotte nel nord della Francia assunsero una qualità maggiore e, di conseguenza, il sidro prodotto divenne più gradevole e meno acido. Nel Musée de Normandie di Caen si trova un capitello di alambicco, risalente al XIII secolo, prima traccia tangibile di una possibile attività di distillazione del sidro. Due secoli dopo, era il 1553, Gilles de Gouberville, a descrivere l'attività di distillazione del sidro nella sua tenuta di campagna. La via era tracciata. All'inizio del 1700 l'acquavite da sidro rivaleggiava, per gradimento



Calvados Drouin

34

e volumi di consumi, con quella da vino. Tanto che i produttori di uva del sud della Francia, con quella che oggi chiameremmo un'azione di lobbying, convinsero re Luigi XIV a emanare un decreto che vietava l'esportazione di acquavite di sidro e la sua commercializzazione al di fuori della Normandia. Solo dopo la rivoluzione di Robespierre, Danton e Marat, l'editto fu abrogato. Nel frattempo, Cognac e Armagnac erano diventati leader incontrastati del mercato. La rivoluzione portò con sé l'istituzione dei dipartimenti e nel 1790 al territorio situato tra l'estuario della Senna e la Bretagna, venne dato il nome di Calvados che da quel momento fu l'appellativo del distillato di sidro di Normandia.

La fillossera e la conseguente devastazione dei vigneti fecero aumentare a dismisura la produzione di sidro e del suo distillato. Alle pratiche artigianali e contadine si affiancarono le distillerie industriali. Il picco di domanda portò meleti e pereti a ricoprire l'intera campagna normanna regalando quei paesaggi e quegli scorci che la rendono unica e indimenticabile. Durante la Belle Époque nei caffè di Parigi, nei locali londinesi e belgi, così come nelle più famose località balneari normanne - da Le Havre a Deauville - la bevanda di elezione di nobiltà e aristocrazia era proprio il Calvados. Un distillato ben rappresentato in letteratura, nei romanzi di fine Ottocento di Flaubert, Zola e Maupassant. Precursori di George Simenon e del suo Commissario Maigret. Con la celeberrima frase: "Oui, un Calva!", pronunciata al bancone dei bistrot, lo Sherlock Holmes transalpino iniziava con un bicchiere di Calvados, le sue notti di appostamenti e pedinamenti negli *arrondissement* parigini sempre con la fedele pipa, caricata di Gris, in bocca.

Intanto l'Europa si avviava verso i suoi anni più bui. Durante la grande guerra il nord della Francia venne risparmiato dalle battaglie e questo fece accrescere la produzione e il consumo di Calvados. La Normandia divenne invece protagonista del secondo conflitto mondiale e il suo distillato più famoso, nella tragedia continentale, fu apprezzato da tutte le truppe che, di volta in volta, ottennero il controllo della regione. Dopo il famoso D-Day e lo sbarco, durante la liberazione e alla fine del conflitto, nei banchetti e nelle feste scorreva a litri il mitico distillato normanno di sidro.

Il Calvados porta nel bicchiere, meglio se a forma di tulipano, l'aroma di mela fresca, spezie e burro. Si degusta liscio, on the rocks, mixato nei cocktail, tra una portata e l'altra come nel *Trou Normand* (uno shot di Calvados a metà pasto) o in paring a piatti che ne sappiano elevare le note e il gusto ineguagliabili.

La versione *Domfrontais* si distingue per le esuberanti fragranze fruttate ed è adatta alla miscelazione. Il *Pays d'Auge*, invecchia da 3 a 5 anni (Réserve, VSOP) ed è più complesso con un bel corpo e una lunga persistenza. L'invecchiamento ne esalta gli aromi e i tannini, gli aromi speziati bilanciati dalla nota caramellata delle mele. È perfetto per la degustazione in purezza o da meditazione per prolungare una serata.

La trascinante ampiezza e rotondità, la morbidezza e lo *charme*, le note legnose e caramellate e un finale lunghissimo in bocca sono le doti che conquistano in degustazione. Buona norma lasciarlo areare per un paio di minuti dopo averlo versato per lasciare sviluppare aromi e fragranze. Classici gli abbinamenti con camembert, cioccolato e sigaro. Più audaci quelli con foie gras, formaggi erborinati e salmoni affumicati. ■