



Alberto Benedicto  
www.aquavitaecocktails.com

## CALVADOS: LA MANZANA DESTILADA

**H**ace un par de meses os hablé de la sidra y de su uso en coctelería, hoy

os voy a hablar del Calvados, un destilado también elaborado **a partir de la manzana**. El Calvados se elabora en la región de **Normandía**, en el norte de Francia, donde el clima es ideal, pues la primavera es fresca y húmeda.

Uno de los orígenes de la palabra Calvados, viene dado por su costa, *Calva Dorsa* o *Costa del Calavario*, ya que posee unos arrecifes muy puntiagudos que se adentran en el mar, donde el Galeón Español El Salvador, parte del escuadrón guipuzcoano de Miguel de Oquendo naufragó en estas costas en 1588. Este es el otro origen de la palabra Calvados.

El proceso de elaboración de este espirituoso **tiene una parte común con la elaboración de nuestras sidras**, pues se recolectan las manzanas, se extrae su jugo y se deja fermentar, hasta aquí es el mismo proceso que el de la elaboración de la sidra, pero en este punto, cuando ya el “mosto” tiene unos grados de alcohol debido a la fermentación se pasa a destilar. Una vez destilado se envejece en barricas de roble francés por lo menos 2 años, y de ahí ese color, ya que la AOC (Denominación de Origen Controlada) no permite añadir ni azúcar, ni caramelo (colorante alimenticio).

Esta bebida es una de las grandes desconocidas para el público en general, pero es un destilado de gran calidad, muy fresco y frutal, ideal para hacer diferentes cocteles, como el que os traigo hoy Avallen & Tonic, pero también es muy adecuado para tomarlo después de comer o cenar como un digestivo. Al tener ese sabor tan característico a manzana y madera, podríamos utilizarlo perfectamente para versionar cocteles clásicos como por ejemplo un daiquiri de manzana, donde sustituiríamos el ron por el Calvados. Por otro lado, también lo podríamos usar para darle un toque especial a nuestros cocteles como por ejemplo a un Gin Fizz con sabor a manzana.

En cuanto a lo que se refiere a maridaje con comida, esta bebida nos viene perfecta para combinarla con un queso Idiazábal o del Pastor, así como con diferentes prostres. En la cocina tradicional francesa se utiliza mucho para flambear carnes, creps y tartas.

Además, tradicionalmente, en la bodas y grandes comidas copiosas se utilizaba para ayuda a digerir todos los entrantes y dar paso al plato principal.



### AVALLEN & TONIC

#### INGREDIENTES:

- 5 cl Avallen Calvados
- 20 cl Tónica Toque de Lima Schweppes Premium Mixers
- 2,5 cl Zumo de pomelo
- Aroma de Avallen
- Gajo de Manzana

#### ELABORACIÓN:

Enfriamos primero el vaso, seguidamente retiramos el agua sobrante, añadimos 5cl de Avallen Calvados, posteriormente servimos cuidadosamente la tónica sobre el último hielo, mezclamos suavemente, y añadimos el aroma de Avallen, y para decorar con un gajo de manzana. El aroma de Avallen, es tan sencillo como verter en un pulverizador un poco de Avallen para que luego al usarlo sus aceites esenciales nos queden sobre el vaso.