

SPIRITS | CALVADOS

DROUIN POMMEAU DE NORMANDIE

DROUIN | FRANCE

70 cl / 17°

Category: Mistella di Sidro

Raw material: Mele

Fermentation: Native yeasts

Production method: Maceration

Box: Yes



WHY IT'S DIFFERENT

Drouin Pommeau De Normandie è una bevanda a base di succo di mela fortificato con una parte di Calvados. Per produrlo si utilizzano delle varietà specifiche fra le 30 usate per la produzione del calvados, ottenendo così un Pommeau molto equilibrato, non troppo dolce ma nemmeno troppo acido. Dopo la pressatura si miscelano 1/4 di Calvados con 3/4 di succo fresco, l'aggiunta di alcool, chiamata anche "mutage", fa sì che il succo non fermenti una volta imbottigliato. La miscela viene invecchiata in botti di rovere, normalmente il disciplinare impone un minimo di 14 mesi, ma il Pommeau de Normandie invecchia più a lungo. Questo processo permette di ottenere maggiore ricchezza aromatica.

HOW DO I DRINK IT?

Si consuma liscio, servido fresco in calice da vino, ottimo all'aperitivo, in abbinamento ai grandi formaggi della Normandia, ma anche ad altre pietanze. È un ottimo ingrediente per uno spritz a base di mela, allungandolo con sidro o con il classico vino spumante.

FOCUS

Tradizionalmente nelle fattorie del nord della Francia i contadini produttori di mele erano soliti aggiungere una parte di distillato di mele o calvados al succo di mela fresco per renderlo conservabile per lungo tempo. Negli anni '70 in molti iniziarono una vera e propria produzione che però rimase "moonshine" fino al 1981. Lo stesso anno i produttori della Normandia ottengono l'Appellation d'Origine Contrôlée, che prevede l'utilizzo di mele al 70% di varietà amare o dolci-amare, il Pommeau si ottiene da una miscela di 3/4 di succo di mele e 1/4 di Calvados che deve riposare per almeno 14 mesi in botti di rovere. Dopo la nascita del disciplinare del Pommeau de Normandie ne sono nati altri nelle zone della Bretagna e del Maine.

