



E-PASTS

PAROLE


| REGISTRĒTIES | AIZMIRSI PAROLI?




SEKO MUMS:
DRAUGIEM | TWITTER |
FACEBOOK

KUR PAĒST
RESTORĀNI BĀRI KAFEINĪCAS BISTRO PICĒRIJAS

Jaunami | Receptes | Produkti | Garšvielas | Dzērieni | Apskati | **Degustācijas** | Ceļojumi |
Intervijas | Video | Konkursi |

 Desiderata

 SIA BBQ, restorāns
Čarlstons

 Kotai



Armanjaku noslēpums

„Chateau du Tariquet” armanjaku degustācija 21.12.12

Lai arī jau pašās novembra beigās, degustējot rozā šampaniešus, apsveicām jūs Ziemassvētkos un Jaunajā gadā, domājot, ka tā bija Četrassezonas.lv 2012. gada pēdējā degustācija, tomēr sanāk, ka mazliet esam samelojušies. Bet labā nozīmē, jo bija vēl viena – veikalā „Gourmet Studio”, kur mums bija iespēja degustēt īstu ziemas dzērienu – armanjaku. Un vēl, kā minēja „Gourmet Studio” saimnieks Stans Dimperss – tieši šajā decembra nedēļā Gaskoņā notiek destilācijas svētki. Tā ka degustācija notika pat vairāk nekā ideālā laikā.

Konjaka popularitātes dēļ sanācis, ka armanjaks ilgu laiku atradies tā ēnā, bet tas nenozīmē, ka armanjaks būtu mazāk labs. Paši franči apgalvo, ka konjaku viņi izdomājuši visiem, bet armanjaku – tikai sev. To apstiprina arī statistika: paši franči patērē 10% konjaka, bet 65% armanjaka paliek Francijā. Armanjaku nav iespējams atdalīt no Gaskoņas provinces vēstures un tradīcijām.

Armanjaks ir senāks dzēriens nekā konjaks, jo pirmās ziņas par armanjaka pārdošanu saglabājušās no 1411. gada, un interesanti, ka sākotnēji armanjaku pārdeva kā zāles un ārstniecības līdzekli pret depresiju. Iedzerot armanjaku, visiem gribējās mīlēt, dejojot un stāstīt – lieliskas zāles, vai ne?

Izrādās, ka armanjaks ir pirmais brendijs, kuru franči sāka gatavināt ozolkoka mucās. Bet no jūras ostām attālais ģeogrāfiskais izvietojums kavēja šī dzēriena tirdzniecības attīstību.

Kas ir armanjaks

Par armanjaku atbilstoši Francijas likumiem drīkst saukt brendiju, kurš ražots no vīnogām, kas audzētas trīs dažādās ražošanas zonās Francijas dienvidrietumos, Gaskoņas provincē:

- Bas-Armagnac (Lejasarmanjaka)
- Ténaréze (Tenaarēze)
- Haut-Armagnac (Augšarmanjaka)

Armanjaki tiek klasificēti pēc to nogatavināšanas ilguma:

- VO, Monopole, „3 zvaigznes” – jauni armanjaki, kas nogatavināti vismaz 2 gadus, bet vidējais dzēriena vecums ir vismaz 7 gadi.
- VSOP, Reserve ADC – nogatavināti vismaz 4 gadus, bet vidējais dzēriena vecums ir 5–15 gadi.
- XO, Hors d'Age, Napoleon, Extra, Tres Vieille – visilgāk izturētie armanjaki. Minimālais nogatavināšanas ilgums ir 6 gadi, bet parasti tiek nogatavināti ilgāk, pat 40 gadus.

„Gourmet Studio” piedāvāja iepazīšanos ar armanjakiem, ļaujot nobaudīt visus to veidus – no balta un vien pāris gadus nogatavināta līdz pat armanjakam legendaire. Un tie, kas piedalījās, varēs apliecināt, ka atsevišķu stāstu varētu vēltīt arī uzkodām no šī paša veikala plauktiem – salami ar trifelēm, zilo un pekorīno sieru ar pistācijām, siera krekeriem ar ķirbju sēklīm un datelēm, šokolādes pralinē, pildītu ar marcipānu, pistācijām un riekstiem, lielisko „Amedei” šokolādi un visbeidzot – pēc Signes Meirānes jaunās grāmatas receptes paša Stana cepto pain d'epices! Bauda.

Degustējām mēs piecus dažādus armanjakus, un visu to laiku aiz „Gourmet Studio” veikala logiem „Berga Bazārā” ik pa laikam bija jūtama Ziemassvētku klātbūtne – mirdzoša eglīte un dziedošs koris. Ceļojumā mūs veda Stana stāsts par armanjaku namu „Chateau du Tariquet”, kura pagrabos ir tik spēcīgs mucu, vaniļas un ādas aromāts, jo visa siena veidota no mucu dēlīšiem. Namu, kuram piemīt vairākas unikālas iezīmes...

Lai gan ražošanu namā uzsāka jau 1683. gadā, „Chateau du Tariquet” šī gada 7. jūnijā svinēja ļoti svarīgu – 100. – dzimšanas dienu, jo 1912. gadā namu savā īpašumā ieguva pašreizējo īpašnieku ģimene, kura nu jau to vada 5. paaudzē. Būtiska lieta, ar ko ir pazīstams šis nams, kas ražo vīnu un armanjaku, – 100 no 900 hektāru lielajiem nama vīna dārzjiem ir atzīti par Bas-Armagnac teritoriju, kas ir viena no trīs oficiālajām teritorijām, kur drīkst audzēt armanjaka vīnogas. Tas ir daudz!

„Chateau du Tariquet” namā armanjaki tiek darīti tāpat kā pirms vairākiem gadsimtiem, un viss ražošanas process notiek vienā namā, kas nav ikdienišķa parādība. Tādējādi ražotājam ir unikāla iespēja kontrolēt visu armanjaku ražošanas procesu – no vīnogu ievākšanas līdz armanjaka noturēšanai mucās un destilēšanai. Tas pieļauj arī spēlēšanos ar dzērienu un rezultātu – kādu noturēt ilgāk, kādu – mazāk. Izveidojot dažādus paraugus, saprast – kā top labākie un kādas metodes izmantot. Šīs unikālās rotājas rezultātā radušies arī pieci no šajā degustācijā baudītajiem armanjakiem.

„Chateau du Tariquet Armagnac AOC Blanche” – daudzi no mums balto armanjaku dzēra pirmoreiz. Un daudziem tas izrādījās arī vakara favorīts. Stans apliecināja, ka patiesībā latviešiem atšķirībā no citām valstīm ļoti patīk tieši baltais armanjaks. Baltais armanjaks ir caurspīdīgs, jo tas netiek noturēts ozolkoka mucās, bet gan tērauda mucās. Tā aromātā jūtamas patīkamas bumbieru un vaniļas notis, maigums un svaigums. Lai arī dzērienam ir 46 grādi, tas nav izteikti jūtams. Piekod sieru, bet tikpat labi – balto šokolādi. Baudi kā aperitīvu vai pie vieglas maltītes ar zivīm.

Nākamais, „Chateau du Tariquet Bas-Armagnac AOC VSOP”, jau ir vismaz septiņus gadus nogatavināts. Tas, tāpat kā beidzamie trīs, jau ieguvis krāsu, jo noturēts ozolkoka mucā. VSOP armanjaks pārsteidz ar savu izteikto apelsīnu aromātu, bet pēcgaršā – atgādina kafiju ar pienu un cukuru. Ja Ziemassvētkos pagatavosi cūkgaļas cepeti, tad šī būs īstā izvēle. VSOP armanjaki labi garšo kokteiļos un mērcēs. Var dzert gan kā dižestīvu, gan kā aperitīvu.

Trīs lietas labas lietas, un tā baudām jau XO klases armanjaku, kas nogatavināts vidēji 15–20 gadus. Armanjaka „Chateau du Tariquet Bas-Armagnac AOC XO” ražošanā izmantotas divas vīnogu šķirnes. Tas izturēts 15 gadus un stiprumā sasniedz jau 40 grādus. XO armanjaki ir ideāli ar maigu un kūstošu šokolādes fondantu vai liellopa gaļas steiku ar šokolādes mērci. Pasniedz arī kā dižestīvu.

Arī „leģendārais” armanjaks „Chateau du Tariquet Bas-Armagnac AOC Legendaire” gaiši zeltainajā krāsā nogatavināts gadus 15. Vai nu tā nosaukuma dēļ, vai kā citādi, bet tieši pie šī atklājas interesants fakts – ierīvējot armanjaku ādā, atklājas tā patiesais aromāts, kas šajā gadījumā ir kanēlis, muskatrieksts un zaļie pipari. Pirms tam jūtama arī ābolu pīrāga un apelsīnu ziedu smarža, arī svaiga un dzīvīga karamele. Leģendārais armanjaks, protams, ir labs pats par sevi – to vari pasniegt gan istabas temperatūrā, gan ar ledu. Iederēsies arī pie piparkūkām, medaina pain d'epices vai persikiem ar maskarponi. Baudi arī kā dižestīvu.

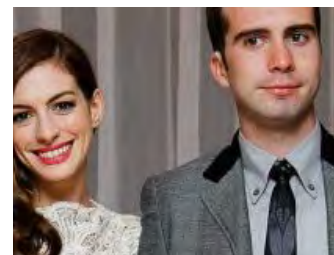
Armanjaks nr. 5, bet tomēr nr. 15 – „Chateau du Tariquet Bas-Armagnac AOC N15” ir stiprākais no visiem vakarā baudītajiem – 46,8 grādi. Tas ir jūtams, bet garša tomēr ir ļoti maiga. Pagatavots tikai no vienas šķirnes (folle blanche) vīnogām. Labi sader ar ingveru, zemenēm un melnajiem pipariem, bet ne tikai, jo mēs baudījām ar šokolādes pralinē – saskanīgi. Arī šis armanjaks būs labs dižestīvs.

Interesanti fakti par armanjaku

Šos mums degustācijas laikā atklāja Stans:

- Armanjaka vecumu nosaka pēc jaunākā armanjaka pudelē.
- Konjaku parasti pasniedz salīdzinoši lielās glāzēs, bet armanjaku var pasniegt gan konjaka, gan grapas glāzē, kurā

Sejas



Anna Hataveja vēlas adoptēt bērnus 🇪🇺

Kirkorovs sadraudzējies ar geju dievināto Šēru

🇪🇺 3

[Lasīt vairāk »](#)



Teļa gaļa

Hei, meitenes, es domaaju, ka labaak ir savi zemnieki, kuri var pat piegadat so galu! es...
Dace 22.12.2012. 10:30

Saldētas ēdienreizes darbdienu vakariņām

Var sacept plānās, lielās pankūkas - sasaldētas var uzglabāt pāris nedēļas. tad...
Rita 23.11.2012. 11:02

Teļa gaļa

Līdz šim vienīgā vieta kur teļa gaļu pirku ir Rīgas centrāltirgus.
Rita 23.11.2012. 10:59

Teļa gaļa

Jā, man arī ir šāds jautājums - ir kādam idejas? Savas gaļas tantes?
Ieva 21.11.2012. 15:56

tā aromāti būs vairāk koncentrēti un jūtami.

- Agrāk uz armanjaka pudelēm rakstīja gadu un pat datumu, kad tas pildīts pudelē. Mūsdienās tā vairs nedara, jo tas ir laikietilpīgs darbs.
- Uzpini nedaudz armanjaka uz plaukstu un ierīvē to ādā. Tā kļūs skaidrāki tā aromāti, jo nebūs jūtams alkohols.
- Cīgārs kopā ar armanjaku atklāj pavisam citas garšas, tādēļ bieži tos bauda kopā.
- Un humoram: ja pagrabmeistars pēc izmēra atgādina mucu – tad viņš ir labs!

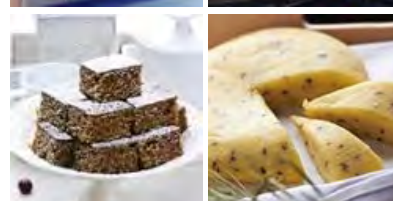
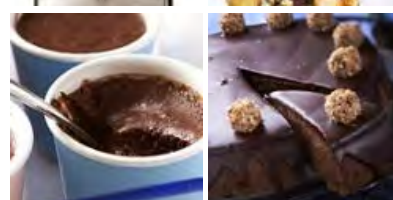
Kur nopirkt

- „Gourmet Studio” veikalā „Berga Bazārā” un Lienes ielā
- „Stockmann”
- „Elkor”
- Restorānos: „3 Pavaru Restorāns”, „3 Zivis Bistro”, „Garage”, „Le Dome”, „Cotton”, „Queens Pub”, „Sumo”, „Kalķu Vārti”

Autores: Laura Skudrīte, Irina Sjomockina

FOTO: Ieva Salmane

Reklamprojekts



SAISTĪTIE RAKSTI



Produktu paradīze pašā centrā. Gourmet Studio 18.12.12

Pašā Rīgas centrā, Berga Bazārā, ir kāds neliels, bet tik bagātīgs veikals, kas patiks ikvienam labu produktu cienītājam. Neviena cita kā „Gourmet Studio” (daudzi jau iepazinuši veikalu Lienes ielā). Dīemžēl reti kurš, skrienot cauri bazāram, to ievēro – vai arī pārprot, domājot, ka tā ir kafejnīca, nevis veikals. Protams, tur ir arī kafejnīca, bet ļoti daudz ko tur iespējams arī iegādāties...

VAIRĀK

CITI RAKSTI



Garšīgi ātrā zināšanu buķetes izzināšana 29.04.11

Pavisam nesen franču mēneša ietvaros „Četru sezonu virtuve” kopā ar „Gastronome” delikatešu tirgu organizēja degustāciju, kuras mērķis bija ikvienu interesentu iepazīstināt ar jauniem, tipiskiem un labiem franču produktiem. Lai gan mēs to dēvējām par degustāciju, vairāk gribētos teikt, ka šis bija veids, kā lieliskā vakarā kopā ar draugiem vai ģimeni pavisam neilgā laikā pagāršot daudz ko un paplašināt savu garšu buķetes redzesloku.

VAIRĀK



Riekstu eļļas – lazdu un valriekstu Aklā degustācija 11.09.12

Riekstu eļļas ir tipiska Francijas virtuves sastāvdaļa. Nemanāmi tās parādās arī Latvijas veikalos plauktos, tiesa, plašākā skaitā ir tieši lazdu riekstu un valriekstu eļļas. Riekstu eļļas nav no lētākajiem produktiem, taču tās ir ļoti vērtīgas, tādēļ jo īpaši svarīgi izvēlēties tādu produktu, kurš neliks vilties. Riekstu eļļas ir tipiska Francijas virtuves sastāvdaļa. Nemanāmi tās parādās arī Latvijas veikalos plauktos, tiesa, plašākā skaitā ir tieši lazdu riekstu un valriekstu eļļas....

VAIRĀK



Parmas siers un tā līdzinieki. Kas pieejams Latvijā 15.09.11

Siers, kurš latviski nosaukts vienā vārdā – Parmas –, tistajā vārdā savā dzimtenē Itālijā un daudz kur citur pasaulē tiek saukts par *Parmigiano-Reggiano*, bet vienkāršojot – par parmezānu. Tas piedāvā visu – 12. gs. recepti, kura gandrīz nav mainīta līdz pat mūsdienām, klimatu, vidi, zāli, kuru gotiņas ēd, un itāļu kaisli uz produktu, kuram ir jāgaršo tieši tik perfekti, kā nepieciešams...

VAIRĀK

Labs, sāļš, sāļāks un pavisam sāļš 16.09.10

Vislabākā degustācija – tā teica daži no dalībniekiem, kas uz mūsu degustācijām jau nāk atkārtoti un ar lielu interesi, lai nogaršotu to, ko praktiski nekur citur nav



iespējams, – vienuviet tik daudz dažādu vienas grupas paraugu – pārdesmit dažādus vīna paraugus un dažādus gaļas paraugus (jo nevienās viesībās vai prezentācijas nepiedāvā vienas cenu kategorijas dažādu piegādātāju vīnus un produktus). Tāpat esam priecīgi, ka kāda no degustācijas...

[VAIRĀK](#)



Tieši pirms svētkiem

Late harvest vīni – it kā viens un tas pats, bet tik atšķirīgi

09.12.11

Kad gads iet uz beigām un tuvojas svētki, mums ikvienam gribas ko īpašu. Baudīt pašiem, uzdāvināt citiem, saņemt dāvanā. Un tad nu ir laiks meklēt, lai atrastu. Lai tas nebūtu jādara tev, mēs to izdarījām tavā vietā, piedāvājot šī gada saldāko un īpašāko degustāciju – *late harvest* (vēlās ražas) vīni...

[VAIRĀK](#)



Veldzējošais kazas piena siers – kurš pirmais 15.07.10

Šī gada 14. jūlijā notika nu jau mūsu trešā cetrassezonas.lv aklā degustācija, jau ierastajā vietā „KID wine bar-shop”, un, kā jau vasarai pieder, mēs degustējām svaigus vīnus un tikpat svaigus sierus – Sauvignon Blanc no visas pasaules un mīkstos kazas sierus, arī no visas pasaules. Šoreiz mūsu degustācijā piedalījās ļoti daudz portāla lasītāju, kas, veidojot topu, ir vēl interesantāk, jo tādā veidā mēs uzzinām, kas tev, lasītāj, garšo. Konkurence gan vīna, gan siera klāstā šoreiz bija visplašākā...

[VAIRĀK](#)