



JULIAN K.
HOMBEK

Wino
Armagnac
Calvados

Armagnac czyli inaczej armaniak

Do najszlachetniejszych **wypalank** – brandewijn – brandy, objętych przepisami apelacji, należą: **koniak**, **armaniak**, **brandy z Jerez**.

Ponieważ **armaniak** bardzo lubię, a jest u nas mało znany, to pominię koniak i brandy, a skupię się właśnie na armaniaku. Wypalankami nazywamy alkohol wytwarzany („pędzony”) z wina podczas jego destylacji.

Armaniak nierozłącznie związany jest z **Gaskonią**, rejonem Francji położonym koło zachodniego wybrzeża, gdzieś między **Bordeaux** a **Pirenejami**. To tak w przybliżeniu.

Historia armaniaku sięga XV wieku i jest starsza od koniaku o około 250 lat, kiedy zyskała popularność jako napój alkoholowy. Pierwsze wzmianki o armaniaku ukazały się w XV wieku i mówiły o korzyściach, jakie on



Witryna
armaniaku
Tariquet
na targach
w Düsseldorfie

Dla przykładu omówię oznaczenie na butelce armaniaku jednego z producentów, jakim jest **Tariquet**.

******* trzy lata w beczce, skład 60% ugni blanc i 40% baco, odcień bursztynu i antycznego złota, bukiet – świeżo upieczonego chleba i toffi.

VSOP – 7 lat w beczce, kolor bursztynu, skoncentrowane aromaty, bardzo delikatny, zaokrąglony, z zapachem dębiny i wanilii, bez śladu alkoholu, długi finish.

XO – 15 lat w beczce, intensywny bukiet, aromat świeżego chleba, tostów, kandyzowanych owoców, świeży, wspaniale zrównoważony, finish długi z aromatem suszonych owoców i tostów przy końcówce.

Hors d'Age – minimum 15 lat w beczce, intensywny bukiet, kakao, porzeczki, wanilia, wspaniale zrównoważony, łagodne taniny ze śladami dębu i owoców. Perfekcyjnie dojrzały destylat.

Blanche AOC – nie dojrzewa w beczkach, kolor biały, delikatny, owocowy, bukiet śliwek i migdałów, intensywne estry, trochę agresywny, najlepszy podawany jako schłodzony digestif – dla lepszego trawienia po posiłku.

*Moja rada:
odkryjcie dla siebie
armaniak*

