

ARMAGNAC I NIHILIŚCI

RÓŻNICA MIĘDZY ARMANIAKIEM
A KONIAKIEM JEST MNIEJ WIĘCEJ
TAKA, JAK MIĘDZY REMBRANDEM
A RUBENSEM.

MARCIN SŁABY

Do napisania o armaniaku skłoniła mnie rozmowa z restauratorem w jednym z sopockich lokali gastronomicznych. Zapytany, dlaczego w swej obszernej ofercie nie znalazł miejsca na armaniak, odpowiedział, wystarczy mi koniak, poza tym nikt o to nie pyta. Rozumiem logikę trzeźwego rozumowania, czy jednak idealna restauracja nie powinna być „kagankiem oświaty”, oczywiście w zakresie swej działalności? Nie powinna zaskakiwać swych klientów spragnionych nowych doznań kulinarnych? Oczywiście istnieją osoby, które w XX wieku piły Żywca, wciąż go piją i pić będą za lat 20, bez względu na sytuację polityczną, kaprysy aury, czy grubość portfela. Są ludzie, którzy nie poszukują nowych doznań, poprzestają na starym, znanym, niekoniecznie dobrym. Nazwę ich nihilistami, za Lebowskim. Są jednak i tacy, którym subtelne różnice w smaku, jakości i pochodzeniu nie są obojętne. Rzecz z armaniakiem i koniakiem ma się mniej więcej tak, jak z Rembrandtem i Rubensem. Obaj wielki-



TARIQUET ROBINET ALAMBIC

mi malarzami byli. Ten pierwszy unikał teatralności, afektów, rzadziej sięgał po jaskrawe kolory. Trzymał się własnej ścieżki. Ostatecznie stracił majątek i zmarł w biedzie. Rubens natomiast uwielbiał patos, przepych barw, malował z rozmachem królewskich saloni. Jego ścieżka wiodła od pałacu do pałacu.

Produkcją armaniaków zajmują się rodzinne winnice, proces powstawania trwa dłużej niż w przypadku koniaków. Armaniak destylowany jest jednokrotnie (koniak destylowany dwukrotnie), dzięki czemu uzyskuje większe stężenie aromatów, estrów i kwasów, natomiast niższą początkową zawartość alkoholu, 52 – 60%. Wymaga dłuższego leżakowania w beczce, w celu złagodzenia intensywności aromatu i smaku. Kolejna różnica między trunkami polega na odmiennym procesie destylacji. Armagnac destylowany jest w systemie ciągłym, wino destylowane w miedzianych alembikach jest nieustannie uzupełniane. W przypadku koniaku, wypełniony winem alembik destyluje aż do całkowitego opróżnienia. W wyniku pierwszej destylacji uzyskiwany jest 28% alkohol, który ponownie destylowany, daje eau de vie, 70% procentowy destylat (z 8 litrów wina uzyskuje się około 1 litra eau de vie). Po destylacji armaniak starzony jest w 400 litrowych beczkach z dębu gaskońskiego, beczki do przechowywania koniaku wytwarzane są z dębu z Limousin. Do produkcji armaniaku dopuszczonych jest 10 szczepów, cztery główne to: ugni blanc, folle blanche, colombard, baco blanc. Wielkość upraw: pomiędzy 4000-6000 ha. Do produkcji koniaku wyko-

rzystuje się trzy szczepy, głównie ugni blanc. Wielkość upraw: 75 300 ha. Historia armaniaku sięga XIV wieku, zaś szczyt popularności trunków osiągnął w wieku XVII, dzięki holenderskim kupcom.

Jednakże filoksera i dwie wojny światowe przyczyniły się do spadku produkcji o 70%.

W 1909 roku ustalono granice apelacji Armagnac, z podziałem na trzy podregiony:

Bas Armagnac – najdalej na zachód wysunięta część apelacji Armagnac; z tego regionu pochodzą najlepszej jakości brandy

La Tenareze – środkowy region, produkujący trunki najmocniejsze i najbardziej wyraziste, wymagające dłuższego starzenia.

Haut Armagnac – wschodnia, najmłodsza, część apelacji.

Koniak, pomimo iż powstał dopiero w XVII wieku, do chwili obecnej cieszy się na świecie ogromną popularnością. A to za sprawą wielkich koncernów, które zaangażowały się w produkcję tego alkoholu. Wszyscy chyba znamy takie marki, jak Martell (należącej do francuskiej grupy Pernod-Ricard), czy Hennessy (LVMH – Louis Vuitton Moët Hennessy). Koniak, jak Rubens, bawi na salonach całego świata, ogrzewając się w blasku złotych lamp, Rembrandt zaś, ten stary armaniak, kroczy własną ścieżką, nie

bacząc na przeciwności losu. Obaj genialni, warci każdego dobrego słowa, wypowiedzianego przez stulecia. A jednak tak różni.

W zależności od długości leżakowania koniaki dzielimy na:

VS (very special) – minimum 2 lata w dębowych beczkach.

VSOP (Very Superior Old Pale), Reserve – minimum 4 lata w dębowych beczkach 6.

Napoleon – minimum 6 lat w dębowych beczkach

XO (Extra Old), Vieille Reserve – minimum 6 lat (od 2016 roku minimum 10 lat) w dębowych beczkach

Rocznikowe (vintage) – rocznik na etykiecie oznacza wiek najmłodszego destylatu.

W przypadku armaniaków:

La blanche d'Armagnac – armaniak nie poddany procesowi starzenia w beczce.

VS, *** – minimum 1,5 roku w dębowej beczce.

VO (Very Old), VSOP (Very Superior Old Pale), Réserve – minimum 4,5 roku w dębowej beczce.

XO, Napoléon, Vieille Réserve – minimum 5,5 roku w dębowej beczce.

„Hors d'âge” – kupaż, którego najmłodszy winiak był starzony minimum 10 lat w dębinie

Vintage („Rocznik”) – minimum 10 letnie, roczniki odnoszą się do roku zbioru.

PRODUKCJĄ ARMANIAKÓW
ZAJMUJĄ SIĘ RODZINNE
WINNICE, PROCES
POWSTAWANIA TRWA
DŁUŻEJ NIŻ
W PRZYPADKU KONIAKÓW.
ARMANIAK DESTYLOWANY
JEST JEDNOKROTNIE
(KONIAK DESTYLOWANY
DWUKROTNIE), DZIĘKI
CZEMU UZYSKUJE WIĘKSZE
STĘŻENIE AROMATÓW,
ESTRÓW I KWASÓW,



TARIQUET CHAI DE VIEILLISSEMENT