

Напій арньок.

Підготував

Студент 310 групи

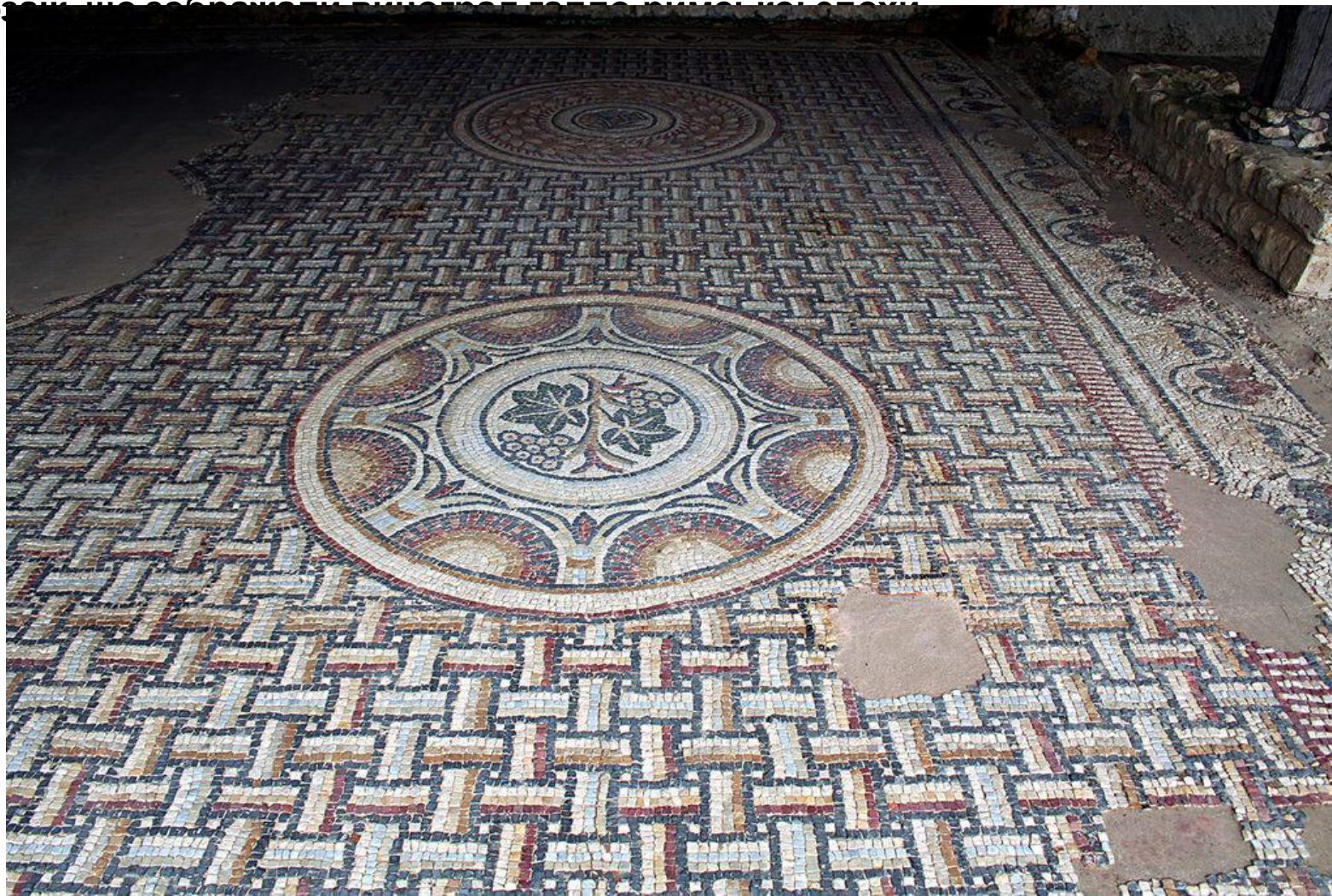
Слободян Петро

Арманьяк (фр. Armagnac) - міцний спиртний напій (підвид бренді), вироблений за допомогою дистиляції, чи ректифікації білого виноградного вина в провінції Гасконь.



Географічне положення місцевості Арманьяк, розташованої між Середземним морем і Атлантичним океаном, ускладнювало доступ до морського узбережжя. Саме тому, незважаючи на своє чудове якість, арманьяк і сьогодні менш відомий, ніж коньяк. Жителі регіону для зручності при транспортуванні, а також з-за попиту з боку голландських купців, почали піддавати свої вина дистиляції. Дубові ліси Арманьяку забезпечували виробників деревиною для підігріву перегінних апаратів і виготовлення бочок.

Історія вирощування винограду в цій місцевості налічує тисячоліття. До наших днів збереглися зображення мозаїки, що зображає виноград та інші рослини, які росли в цій місцевості.



Сважається, що назва арманьяк отримав від імені лицаря Херремана, який в X столітті володів маєтком в Гасконі. Середньовіжні ченці вимовляли його ім'я на латинський манер - Арминиус, а на місцевому діалекті воно звучало як Арманьяк. Однак однойменний напій почали виробляти, пити і продавати тільки в XIV столітті, що робить гіпотезу про походження назви сумнівною. Найперші згадки про арманьяке датовані тисячі триста сорок вісім роком - за сто років до появи віскі і за сто п'ятдесят до появи коньяку. Втім, протягом декількох століть арманьяком називали просто спирт, отриманий з винограду, вирощеного на південному заході Гасконі. Про багатоетапної технології, доведеної до досконалості в наші дні, тоді й мови не було.

У 1461 році арманьяк уже вільно і широко продається, на нього встановлюється тверда ціна, як на будь-який інший товар. В середині XVI століття арманьяк поставляється в Німеччину і Голландію.

Переломний момент в долі напою стався в XVII столітті, коли через запеклої конкуренції на ринку вина в Гасконі його стали у великих обсягах переробляти в спирт, що дозволяло вийти на менш конкурентний ринок мішних спиртних напоїв.



До 30-х років XVIII століття спирти активно продавалися, проте їх якість не було стабільним і залежало від урожаю винограду, зібраного в більш-менш сприятливі з точки зору погодних умов роки. Для того, щоб вирішити цю проблему, винороби стали створювати запаси спиртів, які поміщали на зберігання в дубові бочки, що робилися ще з галльських часів. Новий напій поєднував в собі прекрасний колір, округлість смаку, багатство ароматів - все, чим тільки міг збагатитися в процесі витримки. Саме так і народився сучасний арманьяк.

Арманьячне виробництво вдосконалювалося роками, поки до 1890 року його, як і все французьке виноградарство, на вас не прийшов страшний удар - епідемія філоксери. Велика частина виноградників в арманьяк була знищена, виготовлення напою різко знизилося, багато заводів закрилися. Виробництво напою відроджувалося повільно, арманьяк не відрізнявся високою якістю.



На початку ХХ століття виробництво арманьяк, як і коньяку, було взято під контроль держави.

Декрет Уряду Франції від 25 травня 1909 обмежив територію виробництва арманьяк однойменною регіоном, виділивши в ньому три зони: Нижній Арманьяк (Bas-Armagnac), Тенарез (Tenareze) і Верхній Арманьяк (Haut-Armagnac). Вже до початку першої світової війни виробництво арманьяк переживало певний злет, хоча наслідки від філоксери все ще давали про себе знати.

У декреті від 6 серпня 1936 роки вже обумовлюються особливості технології виробництва арманьяк. Після цього декрету, щоб називатися арманьяком, напій повинен бути проведений в однойменній місцевості з вирощеного на цих землях білого винограду традиційних сортів одним з двох способів, що допускаються законодавством.

А в 1941 році було створено Державне бюро контролю над винами і дистиллятами Арманьяку.

Регіон виробництва арманьяк включає департамент Жер (Gers), частина Ланд (Landes) і кілька кантонів Ло-і-Гаронни (Lot-et-Garonne).

У 1909 році були виділені три зони для виробництва арманьяк: Ба-Арманьяк (англ. Bas-Armagnac) - 57% всього виробленого арманьяк; Арманьяк-Тенарез (англ. Armagnac-Ténarèze); О-Арманьяк (англ. Haut-Armagnac)



Арманьяк виготовляється з сортів винограду: Уні-Блан, Фоль-Бланш (Пікпуль), Коломбар, Бако Блан (22А-Бако)
Уні-Блан Уні-Блан (фр. Ugni Blanc) або Требіано (іт. Trebiano) - це італійський сорт винограду з Тоскани. Сорт винограду здобув популярність ще в 1302 році, після опису його ботаніком П'єром Креченці. У Франції цей виноград виявився приблизно тоді ж - у времяАвіньонського полону пап (1309-1377), після чого і став повсюдно культивуватися на її території. Даний сорт використовується не тільки для виробництва арманьяк, але і для виготовлення столових вин, бренді, коньяків і бальзамічного оцту. Сорт дуже стійкий до грибка, що обумовлює його широке розповсюдження. 75% виробленого арманьяк використовує спирти цього сорту винограду.

Рясний урожай
Уні Блан





Уні-
Блан
гроно

Уні-Блан листя



Фоль Бланш (фр. Folle Blanche) або Ілкуполь - основний сорт винограду для виробництва бренді у французьких провінціях до широкого поширення сорту Бако Нуар. Саме цього сорту винограду зобов'язаний коньяк своїм виникненням. Сьогодні даний сорт винограду в коньячному виробництві замінений на Уні Блан. Вважається, що Фоль Бланш дає більш ароматні і м'які спирти, в порівнянні з Уні Блан. Наприклад, відомі коньячні будинки Tesseron і Leopold Gourmel в якості основи використовують спирти саме Фоль Бланш. Проте, частка даного винограду в коньячному виробництві мала. Трохи більше його використовують для виробництва арманьяк, але і тут його частка не перевищує 1%. Приблизно до 1890 року даний сорт винограду був лідером при створенні арманьячних спиртів, але епідемія філоксери змусила віддати перевагу сортам Бако Блан.

Крім виробництва спиртів для арманьяк і коньяку, винний сорт винограду Фоль Бланш широко використовують в долині Луари у виробництві дуже сухого вина Gros Plant du Pays Nantais.

Великим недоліком цього сорту є висока сприйнятливість до сірої і чорної гнилі.



Коломбар (фр. Colombard) - білий сорт винограду пізнього періоду дозрівання. Родина винограду Франція. Даний сорт винограду стійкий проти мілдью і загнивання ягід, чутливий до осінніх заморозків. Коломбар обробляють і в Бордо. Крім використання при виробництві арманьяк, даний сорт винограду нерідко використовується при виготовленні бордерійських коньяків, що дає їм чудовий букет.



Бако Блан (фр. Vaco blanc) або 22А-Бако - білий сорт винограду, виведений Морісом Бако в 1898 році і названий ним на свою честь. Бако Блан виноград середнього терміну дозрівання. Його грона середніх розмірів, округлої форми, пухкі. Ягоди середні, округлі, білі, при повному дозріванні бурштинові. М'якоть слизова з лабрусовим ароматом. Бруньки розпускаються досить рано, виноград відноситься до високоврожайних. Бако Блан вирощується переважно в західній частині Франції.

При виведенні винограду цього сорту Моріс схрещував європейські сорти винограду Фоль Бланш і єдиного дозволеного для вирощування у Франції американського гібрида Ноа. Його метою було зберегти краще від Фоль Бланш і при цьому позбавитися від настільки сильною сприйнятливості до цвілевих захворювань, що було дуже актуально для Франції 19-го століття, коли повальне захворювання винограду філоксерою знищило більше половини посадок Фоль Бланш. На відміну від виробників коньяку з однойменної провінції, які вважали за краще в той час використовувати сорт винограду Уні Блан (в Італії - Треббіано), винороби Гасконі використовували для виробництва Арманьяку новий гібрид білого винограду Бако Блан. Подібні дощери збереглися до нашого часу всього 20-го століття, причому до середини 20-го століття цей виноградників регіону.



В даний час перегонка вина може проводитися в апаратах двох типів: в Шарантському аламбика, який також використовується при виробництві коньяку, і Арманьякському аламбика, спеціально створеному для виробництва арманьяк. У Арманьякському аламбика вино нагрівається, стікаючи по системі накладених один на одного над нагрівачем круглих дисків. Для нагрівання використовуються виключно дрова з натурального дуба. При цьому вино є і конденсатором. В результаті виходить спиртне міцністю від 52 до 72%, насичене ароматами, з витонченим смаком.



Відразу після перегонки арманьяк поміщають в дубові бочки ємністю 400 літрів. Витримка протікає послідовно в декількох дубових бочках від нових до старіших, щоб арманьяк не містив занадто багато танінів. Витримка в нових бочках проводиться від 6 місяців до року. У старих бочках спирти повільно розвиваються, випаровуючись через дерево і втрачаючи фортеця і частина обсягу, але набуваючи при цьому



Смак при цьому робиться округлим, оксамитовим, знаходить властиву арманьяк тонкість. Витримка в старих бочках займає мінімум 10 років, частіше 15 років і може досягати і 50 років. При досягненні потрібної витримки винороб виробляє асамблірованіє арманьячних спиртів різного віку і походження. Такого роду змішування дозволяють отримати продукт більш високої якості. Кінцева фортеця арманьяк (мінімум 40 °) досягається шляхом додавання до арманьяк спиртованих вол - малих порцій суміші, що складається з арманьяк і листипьованої воли



Класифікація арманьяков зводиться до географічною ознакою і умовному позначенню терміну витримки. На відміну від інших міцних напоїв, термін витримки вказується тільки в тому випадку, якщо напій отримують змішуванням різних спиртів. Про походження напою все можна дізнатися з етикетки на пляшці. Якщо є підозра на ній слова «Armagnac» правильно зробити висновок, що напій створений зі спиртів, отриманих у всіх трьох апелласьона. Такі арманьяки вельми якісні і передбачувані, так як недоліки вихідного матеріалу приховує майстер-купажист. Але при такій процедурі можуть бути втрачені і унікальні смакові особливості кожної окремо взятої «eau-de-vie».

Якщо арманьяк складається зі спиртів одного апелласьона, то його назва вказується на етикетці. Відмінність апелласьона за смаковими якостями:

Le Bas-Armagnac - має легкий фруктовий букет і дуже тонкий смак. Такий арманьяк хороший в середньому і в зрілому віці.

L'Armagnac-Tenareze - має багатий букет і повнотіла смак. Однак ці властивості напій досягне найчастіше при дуже значних термінах витримки.

Le Haute-Armagnac - має живий характер і його можна пити молодим, але, на жаль, обсяг виробництва цих арманьяков не великий, і тому вони представляють певну рідкість на ринку.

У 1999 році Національне міжпрофесійне Бюро Арманьяку (В.Н.І.А.) змінило класифікацію арманьяк за віком. До 1999 року система багато в чому збігалася з іншими системами, прийнятими для виноградного бренді, де на етикетці вказується:

Три зірочки - при створенні даного арманьяк були використані «eau-de-vie», вік наймолодшого з яких не менше 2 років.

V.S.O.P. - При створенні даного напою вік наймолодшого «eau-de-vie» не менше 5 років.

Napoleon або XO - не менше 5 років - в купажі напою відсутні спирти молодше 6 років.

Hors d'Age - вік наймолодших спиртів в купажі не менше 10 років.

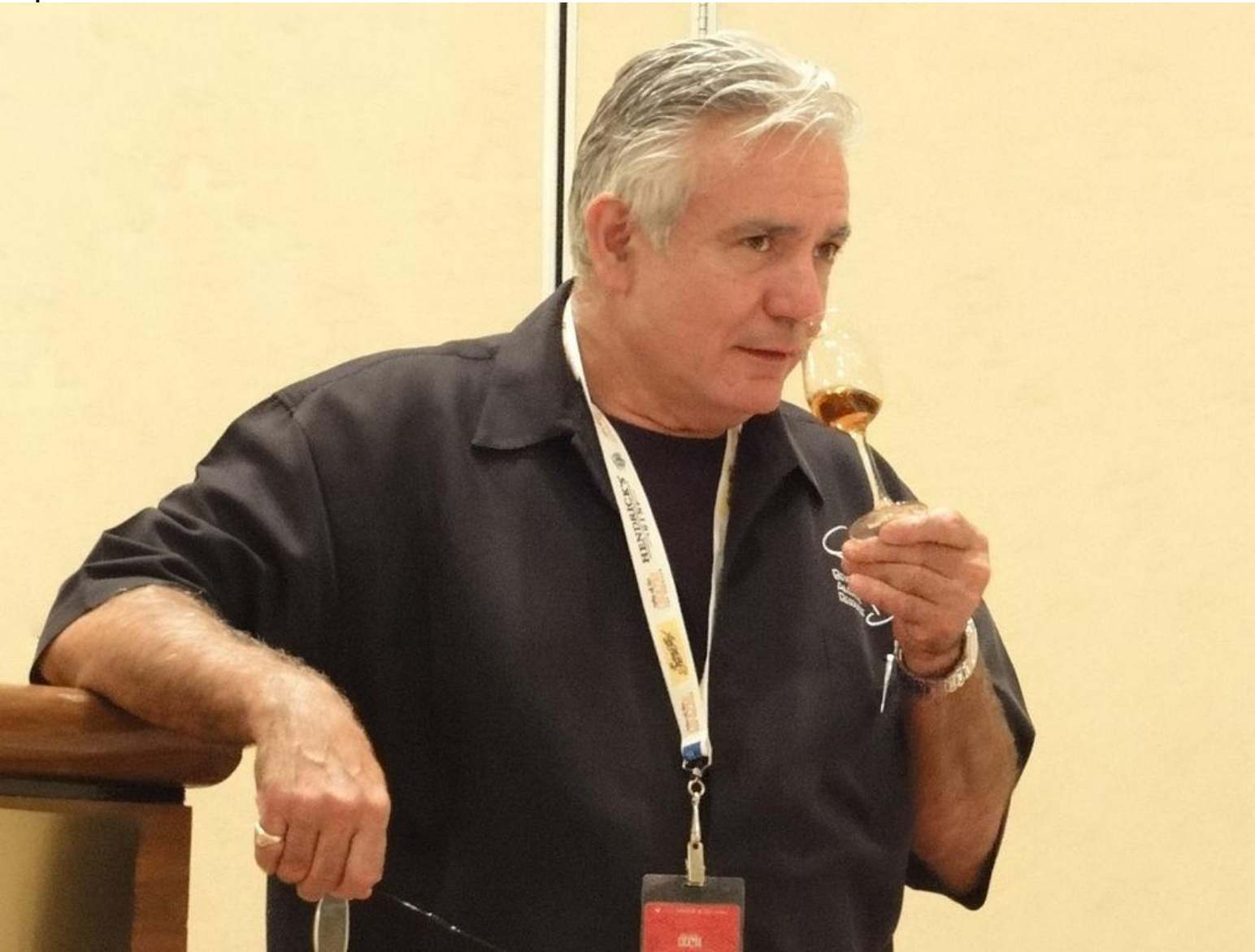
З 1999 року класифікація арманьяк була змінена і тепер на етикетці пляшки можна зустріти такі написи:

Vieil armagnac - або старий арманьяк, вказується для напоїв, де «eau-de-vie» витримувалися в дубових бочках понад 6 років.

Vintage в поєднанні з роком виготовлення вина - відноситься до напоїв, де купаж не використовувалася, тобто створеним з одного єдиного «eau-de-vie». Причому саме для вантажного арманьяк вміст спирту не нормується і може коливатися в широких межах від 40% до 48%.

Blanche d'armagnac (білий арманьяк) - відносяться виноградним спиртів, які не піддавалися витримці.

Арманьяк наливають або в коньячний келих, або в спеціальний келих для арманьяк. Рекомендована форма келиха - тюльпановідная. Молодий арманьяк можна пити з коньячних келихів кулястої форми. Для старих і вантажних арманьяков краще використовувати спеціальні келихи. Для найкращого сприйняття смакових якостей перед питтям напій повинен трохи «подихати». Оптимально пити арманьяк через 15-30 хвилин після того, як його налили в келих. Цей час необхідний для утворення пари, що містять найбільш повну гаму ароматів напою.



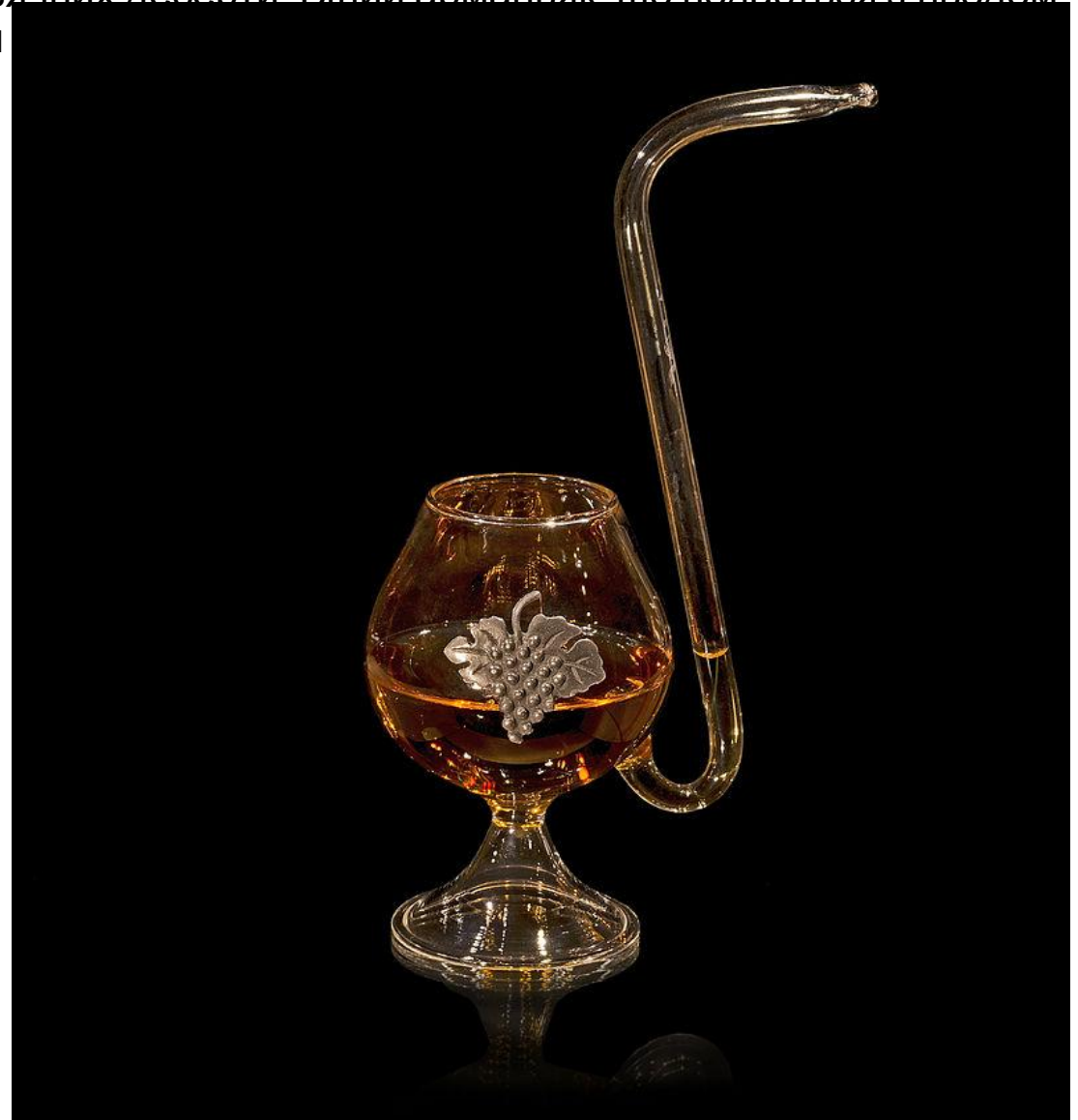
Перед дегустацією арманьяк необхідно трохи підігріти в руках і після, піднісши до носа, вдихнути його аромат. Подібний підхід дозволяє розрізнити ноти в ароматі напою: фруктові, деревні, квіткові, ваніль, прянощі, запах диму. Чим більше насичений аромат арманьяк, тим якісніший напій. За правилами, після аромату напою, можна перейти і до смакової дегустації. Арманьяк п'ють невеликими ковтками, затримуючи його в роті, щоб краще відчути багатий смак.

Правила вживання арманьяк менш суворі, в порівнянні з коньяком. На аперитив його можна пити з льодом, з водою, з содовою і з соком. Арманьяк є чудовим діжестивом, тобто напоєм, завершальним трапезу. Дуже добре арманьяк поєднується з шоколадом і хорошою кавою, який дозволяє пом'якшити спиртової присмак напою. Арманьяк поєднується з різними фруктовими та шоколадними десертами, також пом'якшуючими жорсткий смак напою.



Майже всі без винятку арманьяки чудово поєднуються з сигарами, на відміну від коньяку, який далеко не завжди підійде до сигари. Саме з цієї причини спеціалізовані сигарні видання найбільш часто публікують підсумки дегустації сигар саме з арманьяками, а не з коньяками.

Існує ряд страв, чудово поєднуються з арманьяком. В першу чергу це традиційні страви гасконської кухні: фуа-гра, соуси, м'ясо по-гасконськи, фламбе, а також знамениті гасконські арманьячні десерти. Білий арманьяк, що подається з льодом, прекрасно підходить до копченого лосося, а також є відмінним напоєм



Домен д'Есперанс (фр. Domaine d'Espérance) - письмові джерела підтверджують володіння даними маєтком роду графів Де Монтеск'ю з X століття. У Росії рід Де Монтеск'ю добре знайомий більшості завдяки творам Олександра Дюма про мушкетерів («Три мушкетери» (1844), «Двадцять років потому», «Віконт де Бражелон»), в яких описується доля і пригоди їхнього капітана д'Артаньяна (герцог Де Монтеск'є д'Артаньян), що походив із цієї гілки знатної родини. Зараз власником маєтку «Есперанс» є граф Жан-Луї Де Монтеск'ю, нащадок д'Артаньяна. У маєтку «Есперанс» виробляються найтонші і благородні сорти арманьяков, найбільш цінуються справжніми гурманами, знавцями цього напою. Етикетки арманьяков і вин оформлені знаменитим кутюр'є Жан-Шарлем де Кастельбажака, таємним радником імператора Наполеона III з кінцем.



Лабердолів (фр. Laberdolive) - фахівці вважають його одним з найбільш вишуканих арманьяков. Сім'я Лабердолів виробляє арманьяки з 1866 року, в її володінні знаходиться весь виробничий цикл даного продукту - від виноградної лози до пляшки. Сім'я володіє двома перегінними апаратами, які забезпечують дистиляцію всього винного запасу маєтку. Один з апаратів був сконструйований в 1893 р Дистиляція проводиться в традиційному апараті при обов'язковому нагріванні тільки палаючими дровами до отримання коньячного спирту з вмістом 53%. Спирт заливається в дубові бочки з місцевої деревини, після чого витримується в нових бочках близько 3-х років. Далі процес старіння триває ще довгі роки під впливом дублячих речовин деревини бочок. Колекція сім'ї складається з вантажних арманьяков з 1900 по 1989 рік.



Шато Равіньйон (фр. Chateau Ravignan) - один з кращих арманьяків Франції, має прекрасну репутацію. Арманьяк цього маєтку отримував безліч нагород на різноманітних конкурсах. Одним з його шанувальників є президент Франції - Жак Ширак. Перегонка в Шато Равіньйон робиться не класичним подвійним прогрівом, а безперервним, при якому використовуються тільки мідні аламбика, щоб забезпечити рівномірне прогрів всій своїй поверхні. Отримані спирти витримуються спочатку тільки в нових бочках. Арманьяк в цьому шато продається тільки після 10 років витримки.

