

Ремесло

с большой

буквы



А

РМАНЫЯК ВСЕ ЕЩЕ ОСТАЕТСЯ экзотикой для многих российских ценителей крепких алкогольных напитков. Хотя сегодня его без особого труда можно обнаружить в мало-мальски приличном винном бутике, однако безусловное лидерство в данной нише пока остается за его извечным конкурентом, рожденным в соседней провинции, – коньяком. И дело тут вовсе не в качестве продукта – оно на высоте, скорее в досадном стечении обстоятельств. В свое время провинция Арманьяк оказалась отрезана от основных торговых путей, которые контролировались производителями коньяка. Неудивительно, что на протяжении многих десятилетий именно они извлекали основную прибыль от продаж виноградного дистиллята. Сегодня в Коньяке крутятся большие деньги, действуют настоящие гиганты, ведущие агрессивную маркетинговую политику, увеличиваются объемы продаж. В Арманьяке все иначе: здесь трудятся преимущественно мелкие производители, в основном небольшие семейные предприятия, обладающие значительно меньшими материальными ресурсами. Здесь нет звезд, это мир ремесленников. Однако они с завидным постоянством производят именно тот продукт, который давно покорила сердца знатоков и теперь завоевывает все больше поклонников среди любителей.

© Арманьяк – напиток достаточно сложный для понимания, он более сдержанный и даже строгий в сравнении с коньяком. На первый взгляд, он может показаться менее изысканным. Чтобы оценить его по достоинству, необходим изрядный опыт, а еще внимание и уважение. Тот, кто однажды открыл для себя арманьяк, остается его преданным почитателем на долгие годы. Более того, становится его активным пропагандистом, обращая в свою веру друзей и знакомых.

В армии почитателей, несомненно, прибавилось после дегустации замечательных арманьяков от шато Le Tariquet, которая состоялась в конце сентября в Дипломатическом Охотничьем Клубе. В качестве аперитива гостям предлагали ликерное вино Tariquet Vin de Liqueur – новинку Дома. Оно производится предельно просто: в свежееотжатый виноградный сок добавляют о-де-ви из винограда Фоль Бланш, некогда знаменитого, а сегодня крайне редко используемого сорта. В итоге получается свежий и совершенно очаровательный напиток, годящийся для самых разных случаев – не только для аперитива, но и для приятного проведения досуга теплым летним вечером или дождавшимся осенним уикендом. Тот же Фоль Бланш предстал в качестве чистого дистиллята, молодого и нетронутого дубом. Он запомнился деликатным фруктовым ароматом с пикантными йодистыми нотками. Сдержанный дигестив или тот же аперитив, если подавать его в сильно охлажденном виде.

За Tariquet Bas Armagnac vsop, деликатным и неагрессивным, с нотками ванили и чернослива, последовал хо (возраст спиртов 10–12 лет), продемонстрировавший замечательный ореховый нос с тонами абрикосового джема, инжира и апельсиновой цедры. Для сравнения участникам представили хо Fut № 6 бочковой крепости. Несмотря на высокое содержание алкоголя – 54,9%, арманьяк оказался очень мягким и округлым на вкус. Он легко пьется, оставляя после себя очаровательное абрикосовое послевкусие. Классический дигестив. Впрочем, его совершенно необязательно привязывать к еде. Не спеша потягивая этот напиток, уютно расположившись у камина, можно долго предаваться размышлениям о вечности или о прекрасном.

В арсенале Дома нашлись и другие специалитеты. К их числу, несомненно, относится Le Légendaire (возраст спиртов от 12 до 18 лет). Элегантная древесная нота дополнена ароматами специй, кургаи и цукатов, а также легким дымным тоном. В сочетании с довольно строгим вкусом этот напиток можно смело рекомендовать к сигарам. Кстати, участники дегустации не преминули опробовать такую комбинацию и нашли ее чрезвычайно удачной.

Сегодня повторить этот опыт, а также сделать обобщенные выводы относительно каждого образца можно без особых проблем: с недавних пор линейку арманьяков от Le Tariquet в Россию импортирует компания юта-нн. ▼



www.uta-nn.ru
+7 831 258 23 82