

Арманьяк по любви |

Автор: Людмила Клот, [Франция, Гасконь](#) , 12.09.2008.



Филипп и Ольга Башос на салоне "Вина Франции" в Thoiry, фото автора
«...Сын мой, я могу дать вам с собою всего пятнадцать экю, коня и те советы, которые вы только что выслушали. Ваша матушка добавит к этому некий бальзам... он обладает чудодейственной силой и излечивает любые раны, кроме сердечных.» С таким приданым уезжал из дома в гвардию королевских мушкетеров славный гасконец Д'Артаньян.

|

Но что это было за чудодейственное средство, что излечивает все раны, кроме любовных? «Наша газета» получила несколько бутылочек гасконского разлива от нашей соотечественницы Ольги Башос и предполагает, что называется этот благородный французский напиток - арманьяк. Мы познакомились вовремя салона "Вина Франции", проходившем в начале сентября во французском городке Thoiry, буквально в двух шагах от Женевы.

Поместье « La Lafitte », где живут Ольга и Филипп Башос, находится в области Арманьяк, в местечке со «швейцарским» названием Сион (привет, кантон Вале! В двух часах езды от Женевы также есть свой Сион с виноградниками). Арманьяк, произведенный в « La Lafitte », отличается сливовым вкусом. Хотя слив в него при изготовлении не добавляют, просто каждый арманьяк не похож на другой, есть сорта с привкусом ягод, кофе, а у соседей семьи Башос получается арманьяк, отдающий липой.

Арманьяк - это крепкий алкогольный напиток, производимый на очень ограниченной площади, около 14 тысяч гектаров виноградников, в самом сердце Гаскони. Его часто сравнивают (а иностранцы и путают) с коньяком, который тоже делают во Франции, но чуть севернее. Для производства обоих напитков используются те же сорта винограда - Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche. Оба получаются в результате дистилляции белого вина-полуфабриката, но технология немного отличается. Коньяк представляет собой смесь нескольких спиртов разного возраста, а смешивают их для того, чтобы добиться неизменного вкуса и аромата напитка одной и той же марки. А вот арманьяк делают из винограда одного урожая, который и указывают на этикетке. Поскольку двух абсолютно одинаковых урожаев не бывает, арманьяки тоже все разные даже у одного и того же производителя, что и нравится многим покупателям. После перегонки оба напитка долго выдерживают в дубовых бочках.

Арманьяк старше коньяка, чем его производители несказанно гордятся. Первое письменное упоминание о нем относится к 1411 году. Гораздо большую мировую известность коньяка специалисты объясняют очень просто: река Шаранта, протекающая в районе производства коньяка, обеспечивала очень удобный выход к атлантическому побережью. Оттуда корабли доставляли коньячные бочки по всем направлениям. У производителей арманьяка такой возможности не было, поэтому французы говорят, что коньяк они производят для всего мира, а арманьяк - только для себя.

НГ: Ну что ж, Ольга, рассказывайте, как вы стали хозяйкой виноградного поместья?

- Замуж вышла из-за арманьяка!

НГ: ????

- Один раз попробовала и влюбилась! - смеется Ольга Башос. - Дело было пять лет назад. После того, как я окончила факультет иностранных языков в Пензе, а затем получила второе высшее образование, я оказалась в стране моей мечты - Франции. Жила в Тулузе и работала бухгалтером.

Однажды перед Рождеством, в поисках подарков, посетила салон французских вин и впервые продегустировала арманьяк. Он мне очень понравился, и я купила бутылочку. Друзьям моим напиток также пришелся по вкусу, и через некоторое время я поняла, что неплохо бы купить ящик. На этикетке был написан телефон того, кто этот арманьяк производит. Я позвонила - это и был Филипп. Он меня сразу вспомнил, потому что мы долго разговаривали в момент дегустации, а главное, по стечению обстоятельств, он должен был через несколько дней проезжать через Тулузу. Филипп завез новые бутылки ко мне прямо домой, а затем пригласил меня в ресторан. А вскоре пригласил меня к себе в поместье, посмотреть виноградник.

НГ: Понравился виноградник?

- Гасконь вообще очень красивая местность. Существует Нижний Арманьяк, Арманьяк-Тенарез и Верхний Арманьяк. Виноградник «La Latiffe» находится в самом знаменитом из этих районов - Нижнем Арманьяке, и занимает 16 гектаров. По сельскохозяйственным меркам это немного, но для семейного производства идеально. А основателем фамильного дела был дед, Габриэль, наша марка существует уже три поколения.

НГ: Какие особенности у времен года в виноградном поместье?

- Начнем с сентября. В конце месяца нужно собирать виноград и заливать начальный продукт в резервуар. Перед Рождеством - подготовим его к дистилляции в традиционном аппарате для арманьяка, а затем перельем в 400-литровые дубовые бочки, где напиток обогащается древесными спиртами и приобретает свой благородный цвет - янтарный, затем переходящий в оттенок красного дерева. При этом крепость его уменьшается за счет испарения спирта: это «доля ангелов».

А до этого есть время поучаствовать в салонах вин в крупных городах. Мы вывозим свой арманьяк в Париж, под Женеvu и в другие города, где живут ценители хороших напитков. Также продаем много бутылок через интернет www.armagnac-lafitte.com.

А после Новогодних праздников начинается самая работа. Филипп проходит между рядами виноградных лоз и подрезает ветки. Это очень важный момент: только опытный виноградарь может так обрезать лозу, чтобы следующей весной она максимально хорошо плодоносила. А я прохожу за ним следом между этими лозами, собираю обрезанные ветки и бросаю их на землю.

НГ: Интересно, как же он раньше без жены обходился?

- С отцом работал, тот уже пожилой... Обрезанные ветки собирает трактор, перемалывая их в стружку, которая будет служить удобрением. В марте лоза выбрасывает «стрелы» - молодые веточки, их нужно подвязывать, к счастью, для этого также существует специальная машина.

В этом году мы продаем арманьяк 34-летней выдержки, изготовленный дедом Филиппа, Габриэлем, в 1974 году. После него особенным успехом пользуется арманьяк 1992 года - первый, сделанный моим мужем. А мой любимый - тот, что мы вместе изготовили в 2004 году.

НГ: Выходит, не излечивает любовные переживания арманьяк, а разжигает?

- Может быть и так... Но я очень счастлива.

От редакции:

Пьется арманьяк как аперитив, а в конце трапезы прекрасно дополнит десерт и сигару. Идеальный бокал для него - с выпуклым круглым низом и конусообразным верхом. В отсутствие подобных бокалов можно использовать конические бокалы для шампанского. Как делать первый глоток: не нужно опускать нос в бокал с арманьяком и глубоко вдыхать, вы рискуете обжечь слизистую носа сложными эфирами. Просто держите бокал на уровне груди, позволяя изысканному аромату подниматься вверх. Через минуту вы сможете насладиться запахом ванили, жженого сахара, нуги, перца, розы и шоколада.

Попробуйте смочить арманьяком тыльную сторону руки - так, как это делают с духами. Тепло тела заставит алкоголь испаряться. Через минуту вдохните с близкого расстояния: вы вспомните аромат сушеных фруктов, абрикосов, сливы и инжира, сможете различить запах жжёного сахара, лакрицы и цветов.

Теперь сделайте крошечный глоток - около половины чайной ложки. Дайте жидкости растечься по рту: вокруг языка, по стенкам щек и деснам. Согревайте бокал в руке, продолжайте отпивать понемногу, наслаждаясь ароматом.

Кулинары также ценят арманьяк, так как с его помощью можно придавать особый вкус блюдам и кондитерским изделиям, ароматизировать их, а также использовать для обливания горящим.

И, как говорил отец Д'Артаньяна, напиток этот «обладает чудодейственной силой и излечивает любые раны, кроме сердечных. Воспользуйтесь всем этим и живите счастливо и долго...»

[Женева](#)
[высшее образование в швейцарии](#)

Source URL: <https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/armanyak-po-lyubvi>