

Viaje al espíritu del armagnac

Probablemente el mejor destilado del mundo

El armagnac procede de la región del mismo nombre, situada en el corazón de Gascuña, la tierra de D'Artagnan, entre Burdeos y Los Pirineos y delimitada por el Río Garona y el País Vasco Francés

Actualmente se distinguen tres zonas productoras de este aguardiente. El armagnac negro o Bas-armagnac, cuya área de extensión se centra en torno a Eauze, resulta el destilado más apreciado. Las tierras cenagosas de la región dan lugar a aguardientes afrutados y de gran delicadeza.

El armagnac-Tenaréze, en torno a Condom, con sus suelos arcillo-calcáreos origina destilados expresivos y corpulentos, de característicos perfumes florales.

El armagnac blanco o bien Haut-Armagnac, apenas supone el 3% de la producción de este licor y se distribuye en forma de pequeños islotes en torno a Auch, su capital.

El milagro del armagnac

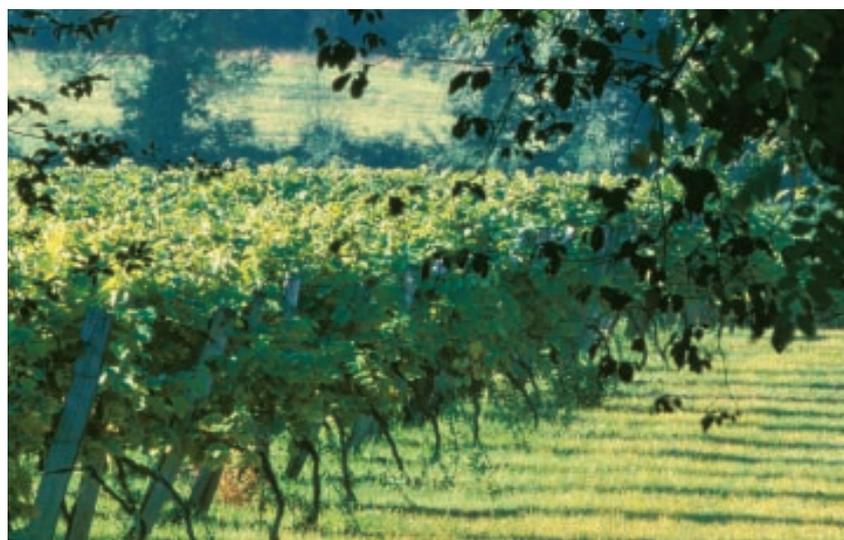
El armagnac exige un proceso artesanal que incluye tres etapas y grandes dosis de paciencia y tiempo. ¡Pero el premio merece la pena!

El proceso comienza por la **vinificación** del mosto tras un suave prensado sin maceración. Se origina así un vino blanco de escasa graduación, muy ácido y de una calidad que hace razonable pensar en una transformación del producto. El vino permanece varios meses sobre sus lías hasta que los rigores de enero lo encaminan a la **destilación**. El alambique de Armagnac, específico de esta región, es un aparato de cobre 100%, cuya principal característica es su funcionamiento continuo. Al salir del alambique el aguardiente es incoloro y su grado alcohólico está entre 52 y 60 grados. Aunque en esta etapa el licor aún se manifiesta bravo, se vislumbra ya su gran potencial aromático.

A partir de la destilación comienza el refinamiento del aguardiente. El **envejecimiento** se realiza en dos fases. En primer lugar se produce un añejamiento **en toneles nuevos** de roble francés. En esta fase se produce un ensamblaje peculiar entre el destilado y los taninos del roble que junto

con la microoxigenación favorecida por la madera irán dando carácter al armagnac. Para evitar una extracción excesiva de los componentes de la madera nueva, en un segundo momento, el armagnac continuará **su envejecimiento en toneles usados**. Aparecen ahora los típicos aromas de vainilla y ciruelas pasas, se desarrolla el carácter "rancio" y la graduación alcohólica va disminuyendo. El aguardiente adquiere color ambarino y finalmente se toma caoba.

Cuando el productor considera que el aguardiente ha envejecido suficiente, comienza a realizar los "cortes" es decir mezclas armoniosas de varios aguardientes de diferentes orígenes y edades, que darán lugar al ensamblaje final.



Degustar el Armagnac

Hay un armagnac para cada ocasión y para cada tipo de aficionado:

■ **Los armagnac tres estrellas** son los más sencillos de gama. Con un año de paso por roble resultan adecuados para preparaciones gastronómicas y para tomarlos en cocktails o como aperitivos con tónica o naranja sanguina.

■ **Los Armagnac VSOP** en los que caben múltiples denominaciones: Extra, XO, Napoleón o Vieille Reserve, representan la gama media de este destilado y presuponen una estancia de más de cuatro/cinco años en roble. Recomendables para quienes desean iniciarse en el fantástico mundo del Armagnac.

■ **Armagnac Hors d'Âge, 10 ans, 15 ans...** Como dicen los franceses, estos destilados de gama alta son especiales para "dégustation plaisir", para quienes buscan la emoción a través de las sensaciones. Productos complejos, ricos en matices que tras más de 10 años en madera, se expresan con pasión y arte.

■ **Millésimes.** Productos con más de 10 años de evolución en madera, sin cortes ni mezclas, correspondientes a cosechas de calidad única. Los productos estrella de la

gama armagnac para regalos excepcionales y para el paladar de los grandes aficionados.

Los armagnac de gamas medias y altas resultan inmejorables compañeros del chocolate, "mignardises" de naranja, aromas de canela... y sobre todo, de un buen café. Los aromas de miel, de cuero, de pimienta o incluso de caramelo de un buen cigarro Habano, de Honduras o de Santo Domingo maridan a la perfección con las emociones del armagnac.

Conocer la tierra

La región de Armagnac está a sólo 30 km de Toulouse y por su flanco oeste a 19 km de Tarbes y 38 de Pau por lo que ofrece múltiples opciones para el descubrimiento. Cuenta con un rico patrimonio histórico de monumentos religiosos y huellas del Camino de Santiago que atraviesa estas tierras. Conserva numerosos monumentos civiles y castillos como el Chateau de Cassaigne que alberga el Museo de la viña y el Armagnac. Y para los aficionados al termalismo en torno a Gers, se encuentran estaciones balnearias de gran reputación. ¡Ah, el agua de la vida!



Textos: Alicia Estrada
Fotografía: Michel Carossio
Collection BNIArmagnac



Un viaje a la patria de D'Artagnan

Estancias en Francia en un hotel con encanto: "Relais de silence". Acérquese al armagnac desde un castillo, una mansión tradicional, un molino...

Hoteles básicos	Desde 54 € / noche
Hoteles lujo	Desde 93 € / noche
Hoteles Gran Lujo	Desde 131 € / noche

Precio por persona y noche en habitación doble, en AD. Precios válidos desde 1 de enero a 30 abril de 2008. Gastos de gestión: 12 € por reserva. Según catálogo de **Emprender Viajes**. Consúltenos la posibilidad de realizar viajes tematizados en torno al vino y el Armagnac.

