

Armagnac

Acquavite prodotta in Guascogna. Il nome pare venga da Hermann, compagno d'armi di Clodoveo, arrivato nella zona dopo la vittoria dei Franchi sui Visigoti nel 507. Il nome, latinizzato, diviene Arminius e, deformato dalla lingua guascone, diverrà il nome di una famiglia, del dipartimento e dell'acquavite. I Conti d'Armagnac hanno avuto sempre un notevole potere nei secoli, e vicende d'armi alterne, fino al 1589 quando il guascone Re di Navarra, con il nome di Enrico IV, guadagna il trono di Francia.

L'origine della vite in Guascogna risale all'occupazione romana delle Gallie. Il commercio del vino e la sua distillazione hanno quindi origini molto antiche, tuttavia la prima citazione è del 1411. Nel XVII secolo gli olandesi, detentori del commercio nei mari del Nord, stilano accordi con i vignaioli guasconi per l'importazione di vino. Ma il trasporto costa molto, e a questo punto la storia dell'acquavite di Armagnac si incrocia con quella dell'acquavite di Cognac. I vignaioli cominciano a distillare i loro vini e l'acquavite di Armagnac prospera, grazie alle linee commerciali terrestri e marittime. Nel corso della guerra d'indipendenza americana (1774), i ribelli boicottano i distillati inglesi e acquistano invece acquavite di Armagnac.

Il decreto del 1909 sancisce la nascita della A.O.C. (Appellation d'Origine Controlée) Armagnac con le tre sottodenominazioni: Bas Armagnac, Ténarèze e Haut-Armagnac.



Il Bas Armagnac è situato nella parte occidentale della regione; è caratterizzato da un paesaggio sabbioso e uniforme, con un sottosuolo di argille e sabbie silicee, ricche di ossidi di ferro, che conferiscono una colorazione rossiccia. È anche detto "Armagnac Nero" per le grandi foreste di querce molto scure. Il Bas Armagnac è l'acquavite più fine e profumata, in grado di migliorare notevolmente con un lungo invecchiamento.

Il Ténarèze è al centro della regione. La zona è ricoperta da foreste fitte e attraversata da profonde vallate. Gli Armagnac del Ténarèze sono più duri e rudi, con un carattere molto personale e un profumo tipico di violetta.

L' Haut-Armagnac comprende il sud e l'est della regione. Vi sono colline di suolo calcareo piuttosto pronunciate e ben soleggiate. La zona è più adatta alla produzione di vini da tavola che da distillazione, infatti vi si produce solo il 2% di tutto l'armagnac.

Per la produzione dell'acquavite il principale vitigno è l'ugni blanc, come per il cognac. Gli armagnac invecchiano in fusti di rovere della stessa zona; maturano dapprima in fusti nuovi (che cedono molti tannini) e poi in fusti più vecchi. Dai 3 ai 10 anni, l'armagnac raggiunge l'età adulta, il colore diventa dorato, il gusto amaro si sfuma fino a sparire mentre cominciano a svilupparsi i profumi di fiori e frutta. Dopo una decina d'anni l'acquavite "gira" (avvengono numerose trasformazioni chimiche), il colore diventa scuro, si sviluppa un profumo di prugne e il gusto non gradevole di legno si trasforma in gusto di "rancio" (acquista dolcezza e particolari aromi). Il periodo di evoluzione dai 10 ai 40 anni si chiama "età della forza": l'armagnac acquista personalità e finezza. Durante tutto il periodo di maturazione ha una grande importanza il ruolo del mastro cantiniere che tiene sotto osservazione ogni acquavite, avvalendosi soprattutto dell'assaggio. È lui che decide se cambiare fusto, se travasare, se arieggiare per eliminare qualche difetto o migliorare un aspetto. Una maestria che si dimostra anche nell'assemblaggio dei vari fusti per creare un armagnac ben preciso.