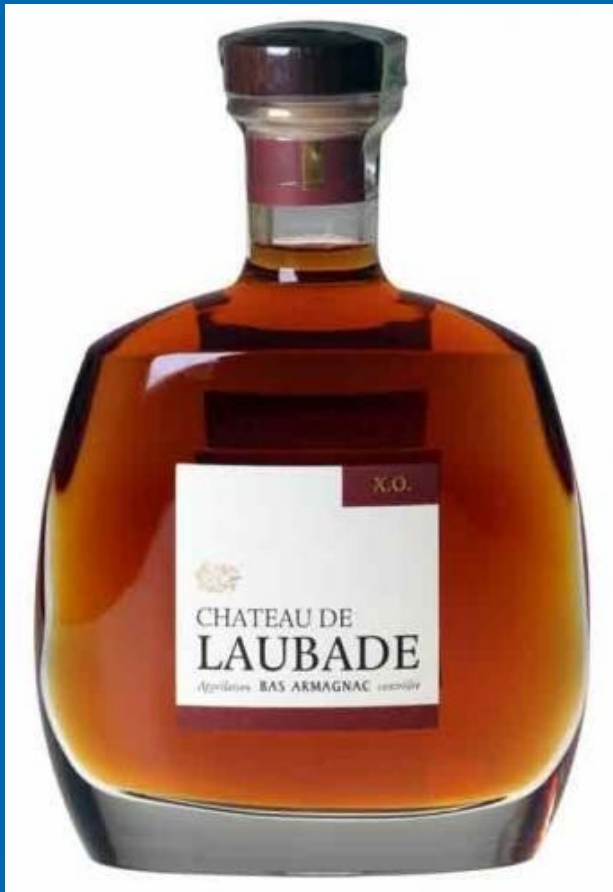


ARMAŇAK



- výrazný druh brandy vyráběný v jihovýchodní Francii – Gaskoňsku

- způsob výroby armaňaku byl znám prokazatelně již ve 14.století
- značkou "Armagnac" se mohou honosit pouze vinné destiláty vyrobené z hroznů pěstovaných na vinicích o rozloze 35 000 ha v okolí města **La Bastide d'Armagnac**
- oblast se dělí na tři kraje: Bas-Armagnac, Ténaréze a Haut-Armagnac, k výrobě armaňaku může být podle zákona použito pouze deset bílých odrůd, které mají kyselý charakter



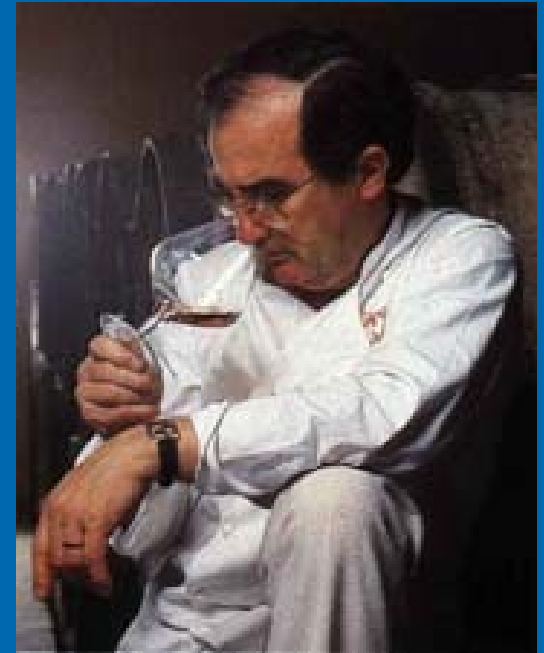
- vinný mošt prochází, na rozdíl od koňaku, pouze jednou destilací



- destilace probíhá také při nižší teplotě než u koňaku a tento proces zaručuje armaňaku výraznější chuť i aroma.

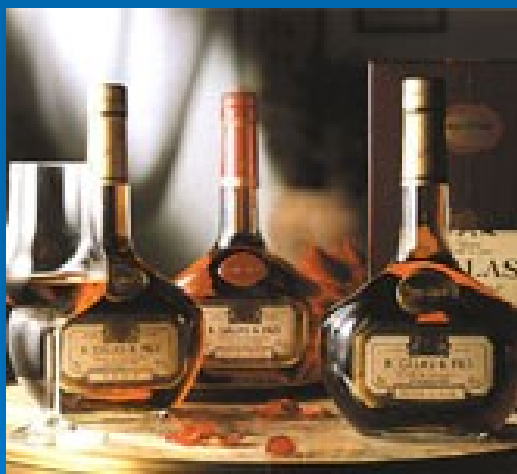
- nakonec se destilát nechává dozrát v černých dubových sudech, které obsahují látku tanin. Ta dodává pálenice zlatohnědou barvu.

- Armaňak je sametový, suchý a má drsnou chuť. Kvalita armaňaku se zvyšuje s počtem let zrání.



- Tříleté armaňaky se označují třemi hvězdičkami **XXX**, pětileté až desetileté značkou **V.O.** a desetileté až patnáctileté **S.O.P.** Destiláty, které zrají v sudech až třicet let se nazývají "hors d'age" (mnohaleté).

- Armaňak je mezi znalci i fanoušky velmi oblíbený, protože většina jeho produkce se spotřebuje v samotné Francii. Tento fakt samozřejmě zvyšuje i jeho cenu. Právě Gaskoňci šířili slávu tohoto nápoje, když ho po celé Francii vozili v placaté láhvi zvané basquaise.



KALVÁDOS (Calvados)



- Kalvados je jablečná brandy původem z francouzského regionu Dolní Normandie

- název je odvozen od španělské válečné lodi, která se jmenovala El Calvador.
- tato fregata španělské armády ztroskotala roku 1588 na francouzském skalnatém pobřeží a z El Calvador se rázem stalo Calvados
- nejdříve se tak říkalo skále na které loď skončila, pak celému pobřeží a posléze celé oblasti
- nakonec tento název převzala i místní jablečná pálenka

- příprava Calvados spočívá ve dvojité destilaci zkvašeného jablečného moštu
- jablka jsou pečlivě vybírána, typický je poměr jejich odrůd: v klasickém receptu najdeme 30% sladkých, 30% hořkých a 40% kyselých plodů (pro získání odlišných chutí jsou možné další kombinace)



- tím to ale nekončí – jako u každé brandy, i zde platí pravidlo „čím déle zraje, tím lépe chutná“ – a možná právě proto existuje ve Francii zákon, podle kterého musí Calvados nejméně dva roky v sudech z dubového dřeva. Tím získává svoji typickou příchuť jablek, dřeva, vanilky a mandlí.



➤ U Calvados můžeme rozlišit stáří, a to podle následujícího rozdělení:

* Fine, Trois étoiles ***, Trois pommes – nejmladší calvados ve směsi je minimálně 2 roky starý

* Vieux, Réserve - nejmladší calvados ve směsi je minimálně 3 roky starý

* VO, Vieille Réserve – nejmladší calvados ve směsi je minimálně 4 roky starý

* VSOP – nejmladší calvados ve směsi je minimálně 5 let starý

* XO, Napoléon, Extra, Hors d'Age, Age Inconnu - nejmladší calvados ve směsi je minimálně 6 let starý