Armagnac

Gascogne - Frankrijk

Armagnac is het oudste wijndistillaat van Frankrijk en bestaat al sinds de 12e eeuw. Armagnac dankt zijn commerciële ontwikkeling aan de Nederlanders. De Engelsen verboden alle andere wijnen dan die van Bordeaux gebruik te maken van de rivier de Garonne. De Nederlanders kwamen met het idee de distillatie van de wijnen van de Gascogne te bevorderen om het Engelse embargo te omzeilen. Om de fluctuaties van goede en slechte jaren het hoofd te kunnen bieden, werd de productie snel opgevoerd.



Wat is het verschil tussen Armagnac en Cognac? Armagnac wordt slechts één keer gedestilleerd, terwijl cognac twee maal en bij een lagere temperatuur gedistilleerd wordt. Beide dranken worden gedistilleerd in een distillatieketel. In elk gebied zijn er natuurlijk eigen regels en andere tradities. Na het stoken heeft Cognac een alcoholpercentage van 70%, bij Armagnac varieert dit naargelang de distillatiemethode. Dat betekent dat Armagnac een groter waterdeel heeft waarin zich de geur- en smaakstoffen bevinden. Invloeden van terroir, druif etcetera zijn daardoor in Armagnac groter. Beide dranken worden gerijpt op eikenhouten vaten.

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl