

L'Armanyac

El gran aiguardent occità

El brandi (aiguardent destil·lat de vi) és una beguda que actualment s'elabora arreu del món; els més famosos, però, continuen sent el conyac de la Charenta francesa i l'armanyac de la regió occitana del mateix nom; tots dos, descendents directes dels aiguardents que els comerciants holandesos compraven al segle XVII per Bordeus i altres terres veïnes («brandy» és un anglicisme per «brandewijh», paraula holandesa que significa «vi cremat»). Els holandesos empraven l'aiguardent per a millorar o pujar de grau els vins que adquirien a Gascunya i altres regions, i que després venien pel nord d'Europa, fins que es van adonar que sol també tenia partidaris, i van començar a comercialitzar-lo tal com.

A l'Armanyac, l'ús de l'alambí encara és més antic (hi ha documentació d'un aparell a mitjan segle XV), si bé aleshores l'ús de l'alcohol era exclusivament medicinal. Un manuscrit del 1441 conservat a la biblioteca del seminari d'Auch dedica uns quants paràgrafs numerats a les virtuts medicinals de l'«aygua ardent»: «-300. Item, es bona a tot hom que aja mala melsa e mal fege. -303. Item, aguza l'entendemen e fa bona memoria e conserva joven e dona gauch (goig) e alegrier. -317. Item, es bona abs endemonatz e melanconix». Com podeu veure, era una espècie de bàlsam miraculós. Us haureu adonat

Vicent MARQUÈS



Una destil·leria d'Armanyac

/ Arxiu

també (dit siga de passada) que la qualificació de llangües bessones que donen els lingüistes al català i l'occità és més que justificada.

A la darrerria del segle passat, l'armanyac començarà a ser conegut pel seu nom, i gràcies a l'esforç dels armanyaguesos i a la qualitat del producte, es farà famós durant el període d'entreguerres. El 1909 se'n delimita la zona de denominació d'origen, que es divideix en tres demarcacions: Baix Armanyac, Tenaresa i Alt Armanyac. El Baix Armanyac produeix els aiguardents més fins i de més qualitat, amb perfum i sabor de prunes seques; a la Tenaresa no són tan fins, però tenen més cos i un perfum de violetes molt agradable; l'Alt Armanyac és un producte més ordinari.

De fet, però, sols el Baix Armanyac fa ús del dret a la denominació d'origen, les altres zones prefereixen posar a l'etiqueta únicament «Armanyac». A més, hi ha el «Gran Baix Armanyac» o «Gran Baix», denominació il·legal (però tolerada), que fa referència a una subcomarca considerada com la productora

dels millors aiguardents i situada al nord-oest de la zona de denominació d'origen «Baix Armanyac».

L'envelliment (en tonells de roure) és essencial en un bon armanyac. Segons la legislació, no es pot comercialitzar com a tal si no té un any d'edat. Però no estan vertaderament bons fins que no han passat com a mínim 10 o 12 anys en contacte amb la fusta; llavors és quan comencen a adquirir cos i el típic sabor a «rance» (ranci) característic dels grans armanyacs.

Beure's un aiguardent de 15 o 20 anys, escalfant la copa a penes amb les mans, és una experiència que val la pena de provar, encara que siga gratant-se bastant la butxaca (de 5.000 a 10.000 pessetes la botella). També es poden trobar armanyacs de 30 o 40 anys —en passar d'aquesta edat, si continuen al tonell, comencen a perdre qualitat—, però...ja quins preus! Més val no parlar-ne.

Tornant a les disposicions legals, no ens ajuden massa a l'hora de saber l'edat d'una botella. Amb un mínim de quatre anys, els cellerers poden posar a

l'etiqueta les designacions V O, V S O P, Reserva i altres similars; amb un mínim de cinc poden posar-hi Napoleó, X O, Extra, Reserva vella i d'altres de semblants; en passar de 5 anys, no hi ha legislació, i a més, es pot donar el cas que, segons les marques, un V S O P pot tenir més edat que un Extra. Si l'any de la collita fou bo, hi ha cellers que l'especifiquen, però això no vol dir que tot l'aiguardent de la botella siga de l'any en qüestió, sinó només una part, ja que l'armanyac s'elabora amb la tècnica del «coupage» (barreja de collites diferents).

Tot plegat, un embolic. Haurem d'afegir-hi, també, que l'armanyac no suporta les presses de l'era industrial, i això es nota en les elaboracions més econòmiques d'alguns cellers, els quals, afortunadament, en són les excepcions.

Així és que si no hi ha experiència a l'hora de comprar, una manera bastant bona de no equivocar-se és recórrer a les marques amb renom (Sempé, Samalens, Gelas, Marquis de Montesquieu, etc.) i rebutjar els productes més barats.