



ARARAT
THE ARMENIAN BRANDY
1887

ARARAT és ÖRMÉNYORSZÁG

A kétcsúcsú vulkáni eredetű hegy Örményország szimbóluma...ahol Noé bárkája megfeneklett. Az örmény hagyomány alapján Noé fiának, Jáfetnek egyik leszármazottja visszatért a környékre, és itt hozta létre az örmény nemzet gyökereit. A hegy nevét az i.e. 1. évezredi Urartu Királyságról kapta, asszír eredetű.

(Erős az örmény hagyomány és kötődés, viszont az Ararat a modern korban már Törökország területén magaslik).

A Nagy-Ararat 5137 m magas, a Kis-Ararat 3896 m. Jelenlegi hóhatára 4000 méter körül van, gleccserei akár 2300 méteres magasságig elérhetnek.



SZŐLŐÜLTETVÉNYEK

Örményország maga 29 800 km², területének 90%-a 1000 méternél magasabban van. Mérsékelt övezeti kontinentális éghajlatát nagy hőmérsékleti ingás és kevés csapadék, sokszor száraz időjárás jellemzi. Éghajlatát a hegységek jelenléte jelentősen befolyásolja, az éghajlati jellemzők a tengerszint feletti magassággal együtt változnak. A vulkáni kőzetekben képződött termékeny talajokon gyapotot, szőlőt, dohányt és citrusfélét termesztenek.

Az Ararat brandyhez használt szőlőket részben az Ararat, részben a Tavush hegység völgyeiben és fennsíkjain termesztik, teljesen más talaj- és klimatikus viszonyok között, mely azt eredményezi, hogy még a teljesen azonos fajtájú szőlőnek is más-más ízvilága lesz.



SZŐLŐ

A szőlőkultúra őshazája Transzkaukázia (ennek része a mai Örményország). Már i. e. 4-5 ezer évvel termelték az apró bogyójú ligeti szőlőt (*Vitis silvestris*). 2-3 ezer éves termesztés eredményeként a ligeti szőlőből fejlődött ki a ma ismert változatos színű, alakú, nagyobb bogyójú kerti szőlő (*Vitis vinifera*).

Örményországban a honos szőlőfajták borából készül a brandy (pl. Voskehat, Garandmak, Mskhali, Kangun and Rkatsiteli). 200-nál is több, őshonos szőlőfajtát tartanak nyilván, sok közülük több ezer éves eredettel bír.

Az Ararat brandyhez (a Cognachoz hasonlóan) csak fehér szőlőket használnak.



BOR

A szőlő megfelelő érettségénél, kézi szüret után kíméletes préseléssel nyerik ki a mustot, amiből egy reduktív technológiájú, friss fehér bor forr ki.

A bort nem kezelik, nem kénezik, mert a lepárlást azonnal megkezdik, és nem akarják, hogy a párlat ízeit bármilyen tartósító vagy adalék befolyásolja.



LEPÁRLÁS

A kétszeres lepárlást a Cognac-okhoz használt, francia, ún. "Charantais" rézüstökben végzik. Ezek jellemzője az ovális hagyma-forma üst, magas, vékony hattyúnyakkal.

A magas nyak könnyed, finom párlatot eredményez, viszont az eltérő szőlőfajták és éghajlat mégis a Cognac-oknál ízesebb, intenzívebb lesz a végeredmény.



ÉRLELÉS

Az érlelés a cég saját kádárműhelyében, kaukázusi tölgyből (*Quercus macranthera*) készített hordókban történik. A perzsa tölgynek is nevezett fafajta fanedvei intenzív ízeket, aszalt gyümölcs, szárított fűszernövények, vanília és csokoládé aromáit adják át az érlelődő brandy-nek. Csak a 70 évesnél idősebb fák dongái alkalmasak hordókészítésre.

Az érlelő raktárban 3 évtől 50 év feletti ideig (de a cég 100 évesnél idősebb, már lepalackozott készletekkel is rendelkezik) tárolják a párlatot, ami a hordótól szint, további ízeket kap, és nagyszerű brandy-vé válik.



HÁZASÍTÁS

A borfajtától, az érlelés hosszától, de még a hordó raktáron belüli elhelyezkedésétől függően is minden egyes hordó kis- vagy nagymértékben egyedi ízvilágú brandy-t érlel.

A pincemester ezen egyedi tételeket házasítja, az egyes hordótartalmak harmonikus egységét hozva létre.

Természetesen a szoros regisztráció garancia arra, hogy a palackokba a feltüntetett érlelésnek, évmegjelölésnek megfelelő brandy kerüljön.



AZ ARARAT BRANDY TÖRTÉNETE

1887



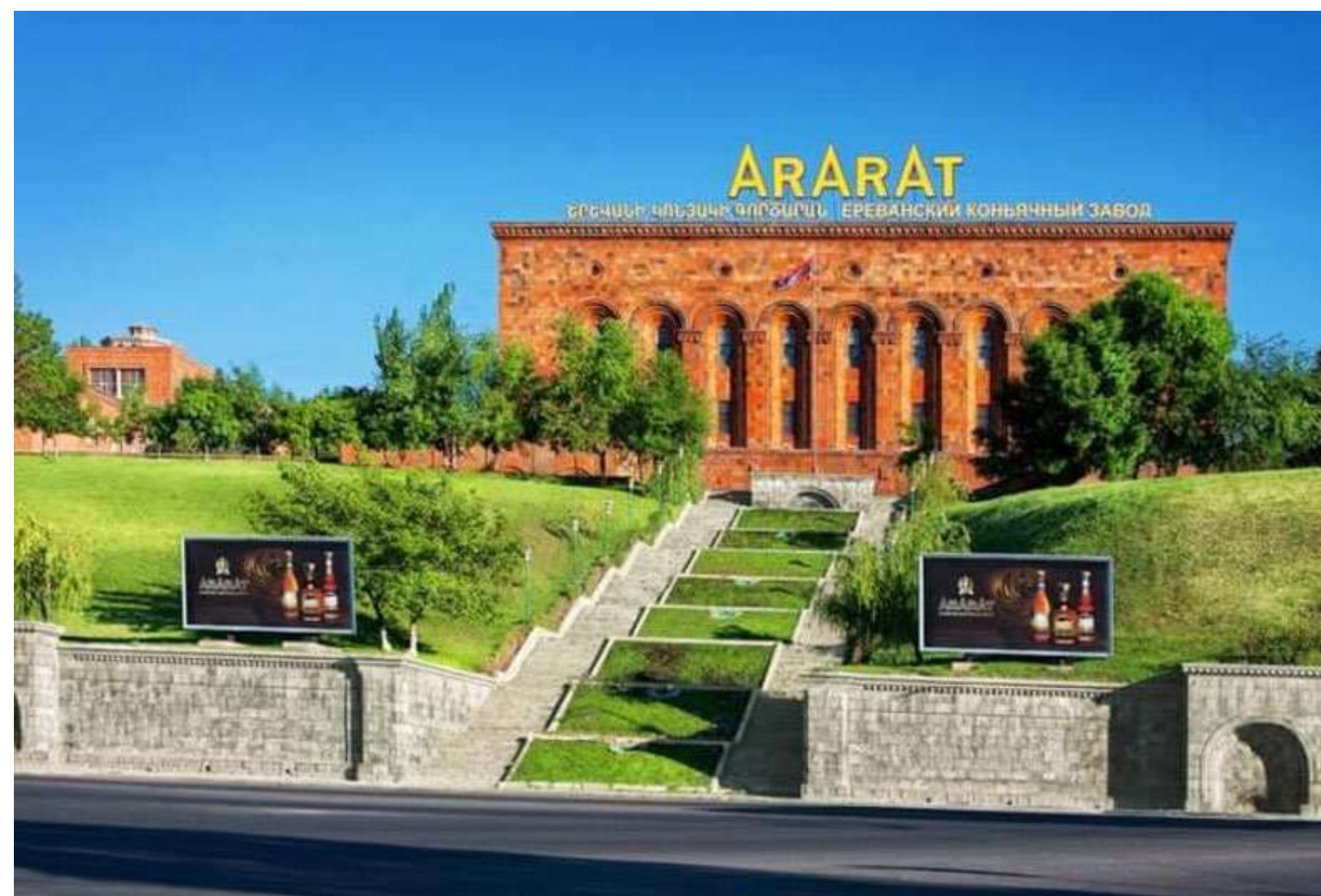
1902



1937



1949



2022



Az ARARAT Brandy-t egy 1887-ben. A legkiválóbb amilyenekben a Cognac-ot expo-n aranyérmét nyertek, és ezzel a világpiacra is kiléptek. A munka a Szovjetunió megalakulása után is folyt, Markar Sedrakyan pincemester szakértő irányítása alatt...még a politika sem telepedett rá annyira, megengedve ezzel, hogy a szovjet rendszer egyik helyi luxuscikke tovább éljen (na, persze nem mindenki számára elérhetően...). 1949-ben új lepárló és raktár készült, az akkori építészeti stílusban masszív és monumentális épület született. A rendszerváltás és Örményország önálló állammá válása után a márkát és a lepárlót a Pernod Ricard megvásárolta, az Ararat Brandy pedig a töretlen nemzetközi sikerek útjára lépett. Több új kiadás is született, majd 2022-ben a teljes range új, a márka tradícióit és a modern fogyasztó elvárásait ötvöző palackot és címkét kapott.

szakújságíró (az első örmény borhírlap alapítója) és borkereskedő testvérpár, Vaszilij és Nerses Tairov alapította minőséget akarták elérni, ezért Franciaországból vásároltak "Charantais" típusú rézüstököt, pontosan olyanokat, párolják le. 1902-ben az "Armenian Brandy Fine Champagne Select" névre keresztelt kiadásukkal a Bordeaux-i



IGAZ LEGENDA

Churchill esete az Ararat-al

A II. Világháború alatt, a jaltai konferencián Sztálin egy különleges palackozású Ararat Dvin brandy-t adott Churchillnek ajándékba*, akinek annyira ízlett, hogy utána évi 400 palackot rendelt belőle. Ennek emlékére 2013-ban Szocsi-i villájában Putyin is hasonlóképp ajándékozta meg Cameron brit miniszterelnököt.

"Dvin" a nevét az ősi örmény fővárosról kapta.

*Ararat-os kollégánk mesélte, hogy a Sztálin-Churchill sztorinak folytatása is volt: Churchill az egyik évben visszajelzett, hogy az Ararat íze mintha kicsit más volna, mint eddig. Utánanéztek, és kiderült, hogy az Ararat pincemesterét közben valamilyen politikai okból elvitték a gulágra. Sürgősen visszahozták (és valószínűleg az őt elvitetőt tették a helyére), így visszaállt az Ararat Dvin eredeti ízvilága is.





ARARAT AGED 3 YEARS

A 3 éves ARARAT brandy a választék legfiatalabb tagja.

Élénk és fűszeres ital különleges karakterrel és ízgazdagsággal

3 évig érlelve
40% erősséggel palackozva





ARARAT AGED 5 YEARS

Az 5 éves ARARAT brandy a választék legnépszerűbb tagja.

Ízében az érett, húsos szilva, az édes, örmény őszibarack és fekete ribizli jelenik meg,

5 évig érlelve
40% erősséggel palackozva





ARARAT AKHTAMAR AGED 10 YEARS

A 10 éves érlelésű Akhtamar elegáns és művészi.

Íze aszalt szilvát, viaszos mézet és diót idéz.

Neve egy régi örmény legendát idéz, amelyben Tamar herceg kedveséhez úszva elmerült és megfulladt. A szigetnél (mely neve szintén Akhtamar) éjszánként most is hallható a lány sóhaja ("Akh, Tamar"), ahogy szerelmét szólítja.

10 évig érlelve
40% erősséggel palackozva





ARARAT VASPURAKAN AGED 15 YEARS

A 15 éves érlelésű Vaspurakan Nagy-Örményország első kiránságának állít emléket, amely 908-1021 között létezett. Vaspurakan jelentése "nemes föld".

Ízvilága harmonikus kombináció a tölgyfa meleg fűszeres, kávé aromái és az örmény aszalt gyümölcsök (barack, füge) lágysága között.

15 évig érlelve
40% erősséggel palackozva





ARARAT NAIRI AGED 20 YEARS

A 20 éves Nairi a sikerek elismerésére, a győzelmek ünneplésére készült. Nevét a nairi népről, az Urartu Királyság alapítóiról kapta, ami a mai Örményország területén létezett.

Nemes, rétegezett ízeiben a fenyőmagok erőteljes karakterét, a friss méz selymes édességét, az érett piros paprika fűszerességét találjuk.

20 évig érlelve
40% erősséggel palackozva





ARARAT DVIN

Exclusive, hosszú érlelésű, különleges ARARAT brandy, a kora-középkori örmény fővárosról, a "Bőség Városa"-ról, Dvinről elnevezve.

A szárított dohány, a szegfűszeg és az enyhén édeskés, érett mogyoró aromáival, a markáns ízvilághoz illő, erőteljes alkoholfokkal.

Churchill kedvence volt - nem véletlenül. Szivarosoknak kifejezetten ajánljuk!

50% erősséggel palackozva





ARARAT EREBUNI AGED 30 YEARS

A 30 éves érlelésű Erebuni páratlan illattal és bársonyos ízzel rendelkezik. Az aszalt gyümölcsök íze harmonikusan olvad össze a tölgyhordós érlelésből származó pörkölt mogyoró aromájával.

Neve az Argishti király által i.e. 782-ben épített Erebuni erődítményből származik.

30 évig érlelve
40% erősséggel palackozva



EREBUNI
ԷՐԵՒՈՒՆԻ

AGED **50** YEARS



ARARAT EREBUNI AGED 50 YEARS

Az ARARAT brandy-sorozat 50 éves érlelésű palackozása, igazi és egyedülálló különlegesség.

Magával ragadóan selymes, ízeiben mogyoró és csokoládé olvad össze fűszeres vaníliával és aszalt gyümölcsökkel.

50 évig érlelve
40% erősséggel palackozva



€3500

ARARAT EREBUNI AGED 70 YEARS

A 70 éves érlelésű Erebuni a leghosszabban érlelt 55 alapbrandy blend-je, amiben egy rész a 120 éves, híres, Bordeaux-i Expo-n aranyérmet nyert 1902-es párlatból származik.

A hosszú évtizedek érlelése egy izgazdag, összetett fűszerességgel, virágos illóolajok illatával, karamellizált gyümölcsök, pörkölt gesztenye és étcsokoládé ízeivel jelentkező harmonikus, kiegyensúlyozott brandy-t hozott létre.

70 évig érlelve
40% erősséggel palackozva
1000 sorszámozott palack készült

