

# Philippe Gélas

Byla by škoda nechat si ujít jedinečnou příležitost osobního setkání s mistrem armaňaku - Philippem Gelasem, který své skvosty prezentoval jen několik dnů před vánočními svátky ve wine & cognac baru U staré studny.



Maison Gélas byl založen roku 1865 a je poslední rodinnou firmou vyrábějící Armagnac, kde se nikdy nepřerušilo předávání tradice z otce na syna. Návštěva tohoto výrobce na sklonku roku 2010 byla symbolická. Armagnac totiž slavil 700 let od svého vzniku. Ano opravdu, o mnoho slavnější destilát Cognac se objevil až 300 let poté.

Philippe Gélas je chodící encyklopedií vědomostí a velmi charismatický propagátor Armagnacu. Sám o něm mluví jako o „mystickém mezigeneračním produktu“. A tak se přítomní dozvěděli nejen vše o způsobu výroby tohoto tradičního destilátu, ale například i o faktu, že k sedmisetletému výročí vydal Vatikán historický lékařský dokument s 40 důvody, proč Armagnac pít.

Maison Gélas je jediným výrobcem, který jednotlivé odrůdy sbírá, destiluje a stáří odděleně. Degustace tedy byla zcela unikátní i pro opravdové znalce, neboť bylo možné ochutnat jednodrůdové armaňaky.

## Program degustace:

1. Armagnac 18ans
2. Armagnac Folle Blanche
3. Armagnac Baco
4. Armagnac Ugni Blanc
5. Armagnac 25ans
6. Speciální pozornost od Philippa Gélase - Armagnac z rodinných zásob z roku 1939

Srovnání Armagnaců z jednotlivých odrůd bylo neobvykle zajímavé. Folle Blanche měl krásnou oříškovou aromatu, Ugni Blanc zaujal až rašelínovými tóny a destilát z odrůdy Baco byl velmi přísný, mužný až ostrý, jasně nazačoval svou dlouhověkost. Armagnac 25ans Tradition byl velmi delikátní s oříškově-vanilkovým aroma. Závěr, Armagnac z roku 1939, byl určitě vrcholem večera, který opět dokázal, že na to, abychom si mohli vychutnat dokonalost, je potřeba mít dostatek trpělivosti. Odměnil se zážitkem, který se jen těžko sděluje dále.

