

maandag, 16 januari 2012 06:50

Tariquet in Aan de Poel



Het is een toenemende trend onder importeurs om rondom de Wine Professional events te organiseren. Zo organiseerde Groupe LFE in Restaurant Aan de Poel in Amstelveen een uitgebreid wijnmakersdiner met wijnen van het Gascognehuis Tariquet. Klanten en journalisten werden verrast op een parade van exquisite gerechtes bij de witte wijnen van Tariquet, een enkele rode wijn kwam ook ter tafel. Wijschrijver Harold Hamersma twitterde al dat Aan de Poel en Tariquet het goed met elkaar kunnen vinden en dat is nog een understatement.

Domaine du Tariquet

Het Domaine du Tariquet ligt in het district Gers van de Gascogne. De Gascogne in de Bas-Arnagnac is de armagnac streek met druiven als ugni blanc, baco 22a en folle blanche. Ook de meer bekende witte druivenrassen zijn aangeplant. Het bedrijf heeft ruim 900 hectares en maakt voornamelijk witte wijn. Tariquet produceert ook kwaliteit armagnacs in diverse ranges en daar zijn ze trots op, want de roots van dit familiebedrijf liggen in deze spiritualien. Vader Yves en zijn zoons Remy en Armin zijn wijnmakers van respectievelijk de tweede en derde generatie. Het bedrijf bestaat nu 100 jaar.

De wijnen

Tariquet heeft een uitgebreide range met zeven witte wijnen, twee rosé, twee zoete wijnen en één rode wijn. Op twee na stonden alle wijnen ter tafel. Een opvallend exemplaar is de Côte van chardonnay en sauvignon. Armin legt uit *'some years ago we fermented both grapes by mistake together. We liked the result. So we went on with it.* In Chili zie je wel vaker een blend van deze twee druiven, het lijkt toch minder populair in Europa? *'In Chili the grapes are fermented separately, we do the opposite. It is very well sold in France'*. De familie Grassa is nu een eeuw eigenaar van Tariquet, grootvader Grassa kwam net van de andere kant van Pyreneeën in Spanje. Vandaar de niet zo Franse naam Grassa. De Tariquet Classic van ugni blanc en colombarid is een succes in Frankrijk *'and also in Norway. Tariquet is there the most sold French white wine'*. Het is een frisse, doordrinkbare wijn, die wat méér heeft. Wat meer smaak en aroma en een zekere mate van belegenheid. Zonder meer een vriend bij vis- en kipgerechten, maar ook een wijn om zo op te slobben. Zoals Armin Grassa het zelf zegt *'leg er voor de zekerheid altijd eentje extra koud'*. Een hele frisse sauvignon zit in het pakket en ook een houtgelagerde chardonnay. *'This is the tête de cuvée, it is meant like a Burgundy wine. It can age for years'*. Als één van de wijnen werd Les Dernières Grives gepresenteerd, een late harvest wijn gemaakt van de petit manseng. Potentieel alcoholgehalte is 18 %, in de fles zit 11 %. Het restzoet speelt hier een aangename rol. Ook de saigné rosé van de marselan druif *'blooded red grapes with skin contact'* is een karaktervolle knaap. Les 4 Reserves is een wijn die al furor heeft gemaakt in de business class van de KLM. Dit is een superzacht, zwoel product van gros manseng, chardonnay, sauvignon en semillon met houtlagering. De rode Chateau du Mage van syrah heeft een aangename lichtheid met genoeg backbone om een vleesgerecht te begeleiden.

De spijzen



LFE Marketing coördinator André Koopman *'ik dacht we doen per gerecht een paar wijnen. Maar nee, de staf van Aan de Poel wilde per wijn één gerecht, dus we kunnen ervoor gaan zitten'*. Dit was het startsein voor parade van gerechtjes die in een aangenaam vlot tempo werden geserveerd. Bij de frisse sauvignon blanc verschenen de amuses met o.a. een gedroogde versie van erwtensoepp gevolgd door eerst een sashimi van zeebaars en mango en daarna een softshell. Bij resp. de chenin chardonnay, chardonnay, Cote van chardonnay en sauvignon en marselan serveerde de uiterst attente staf een geroosterde langoustine met tijm en sjalot,

een rolletje gegrilde schol met zoetzure groenten en een oester met foie gras en risotto vongole met beurre blanc saus.

De gerechten matchten stuk voor stuk perfect met de wijnen. Bij de oester met foie was net een wijn met restzoet en die kon het prachtig aan. Bij de Tête du Cuvée en Chateau du Mage sloten de zacht gegaarde snoekbaars met draadvlees en black angus staartstuk met kalfsjus naadloos aan. De late harvest Dernières Grives was verrasend bij de bloedsinasappel met vanillesaus. Hierna kwamen nog de Armagnacs van Tariquet ter tafel.

Perfecto

Een wijn spijs avond om U tegen te zeggen; een perfect huwelijk van negen gangen lang. Domaine du Tariquet biedt een veelzijdig assortiment waar voor iedere smaak een product aanwezig is. Complimenten aan Groupe LFE, Domaine de Tariquet en Restaurant Aan de Poel voor een onvergetelijke avond. Sommige trends mogen blijven, we kijken nu al uit naar volgend jaar.

Charlotte van Zummeren

www.groupelfe.com
www.tariquet.com