

Vinul

WINE. LIFE. STYLE.



Nr. 68 • 2013 • Preț: 20 lei

Distribuție națională asigurată
prin InMedio, Poșta Română,
Mara Business Solutions,
Octagon și



PREMIATELE ANULUI 2013



Lotnari
CASA DE VINURI

Château du Tariquet, un bastion al tradiției în Armagnac

Cesar Filip

Când am fost în martie la Duesseldorf, umblând prin sala unde erau distilatele ca să mă văd cu partenerii noștri, producători de cognac și armagnac, m-am trezit în fața unui stand mare, unde se îmbulzea multă lume la degustare. Era standul producătorului de armagnac **Château du Tariquet**. Doream să cunosc și eu acest armagnac de care auzisem și mi-am spus că voi reveni, poate va fi mai puțină lume. Mai târziu era chiar o înghesuială mai mare, dar mi-am făcut și eu loc spre teigheaua unde se serveau băuturile. Un domn drăguț m-a întrebat cu ce mă poate servi și am ales ceva la întâmplare. M-a întrebat cu ce ocazie la târg, eu am tras, așa, puțin mai mult aer în piept și i-am spus că import cognac și armagnac în România. I-am pus în față prezentarea noastră cu cele peste 300 de etichete pe care le aveam în portofoliu la vremea aceea. A fost impresionat și m-a întrebat, râzând, dacă sunt ambasadorul cognacului și armagnacului în România. Am mai stat un pic de vorbă și a rămas că ne vedem a doua zi, în ideea că poate se încheagă între noi o colaborare. Dimineață, m-a întâmpinat și mai prietenos și mai zâmbitor. Știa deja foarte multe despre acțiunea noastră de promovare a cognacului și armagnacului în România și mi-a mărturisit că s-a informat de la colegii din breaslă care mă cunoșteau. Una peste alta, am căzut repede de acord că armagnacul **Château du Tariquet** trebuie să fie reprezentat de noi, **Infinity Drinks**, în România.

Tineri, dar ambițioși

Château du Tariquet aparține familiei Grassa, care a adus acestei mărci un renume internațional. Au ajuns proprietari ai acestui domeniu prin înrudire cu familia Artaud, cea care, în 1912, a achiziționat o pro-

prietate a cărei vie fusese distrusă în mare măsură de filoxeră. Familia Arnaud, prezentă în Gasconia încă din 1683, are o istorie foarte interesantă. Pe la mijlocul secolului 19 se ocupa de dresura de urși la poalele Pirineilor. Ulterior a emigrat în America, însă, după ce a împlinit 60 de ani, dresorul s-a întors în Franța, unde, cu ajutorul fiului său, Jean-Pierre, pe atunci barman în New York, a cumpărat proprietatea care cuprindea, printre altele, cele 7 hectare de vie rămase în picioare și castelul Tariquet, construit în secolul al XVII-lea de **Pierre de Montesquiou**, senior de Tariquet.



Domeniul s-a mărit constant pe parcursul anilor, având acum în proprietate peste 900 de hectare de vie, din care familia produce atât distilat, cât și vinuri albe. Însă faima domeniului a fost creată de Armagnac, care se remarcă printr-o calitate deosebită, dar și printr-o mare varietate. Noi, de exemplu, aducem în România 16 etichete, printre care și o sticlă Magnum, și știm că suntem departe de a avea tot portofoliul lor.

Data de naștere a mărcii este 7 iulie 1912, așa că atunci când am fost eu la Prowein, ei sărbătoreau centenarul firmei. Cu cei 100 de ani de existență, **Château du Tariquet** este un brand relativ nou pe piața armagnacului, dar are ambiții mari. Numele de chateau este cu totul și cu totul îndreptățit, după cum se vede în fotografii și, deși modernizat, păstrează aspectul original. Iar dacă vorbim de originalitate și tradiție, nu putem să nu amintim că **Château du Tariquet** este poate unicul distilator de armagnac care încă face această operațiune cu foc de lemne. Nu știu dacă este adevărat sau nu, dar se povestește, atât în regiunea Cognac, cât și în Armagnac, că distilatul de vin obținut la flacără de lemn ar avea ceva deosebit. Secretul ar fi ușoarele variații ale temperaturii de distilare care, în cazul în care este folosit gazul metan, rămâne permanent constantă. În orice caz, acum 100 de ani, când familia a început să distileze, această operațiune se făcea cu foc de lemne. Numai că la **Château du Tariquet** s-a păstrat metoda tradițională, în timp ce aproape toți ceilalți distilatori au trecut la metode moderne. Și, ca o curiozitate, se spune că și în regiunea Cognac un singur distilator mai face această operațiune la foc de lemn. Un lucru

e cert: Armagnacul vechi și foarte vechi, provine categoric din distilat obținut la foc de lemne. Indiferent de numele producătorului care îl vinde.

„Dacă vorbim de originalitate și tradiție, nu putem să nu amintim că Château du Tariquet este poate unicul distilator de armagnac care încă face această operațiune cu foc de lemne. Nu știu dacă este adevărat sau nu, dar se povestește, atât în regiunea Cognac, cât și în Armagnac, că distilatul de vin obținut la flacără de lemn ar avea ceva deosebit. Secretul ar fi ușoarele variații ale temperaturii de distilare care, în cazul în care este folosit gazul metan, rămâne permanent constantă.”

