



22.06.2020

Lørdag 20. juni



Dagens vin nr. 72! Kriterier: Finnes på de fleste pol (basisvare), value for money, anvendelig til mat. *Lørdagens valg:* **Domaine Tariquet Classic 2019 (kr. 119,90, nr. 3058301).**

I dag vil jeg fremsnakke en gammel, god og svært rimelig klassiker av en hvitvin som har levert strålende i forhold til pris gjennom mange år. Jeg husker denne vinen som et godt kjøp da jeg begynte å skrive om vin for snart 30 år siden. Og jammen duger den bra nok i dag også, til den nette og pene pris av kun 119,90 kroner. Tar jeg ikke helt feil, er dette en av de beste utgavene vi har hatt av Tariquet Classic på mange år. Den er leskende, helt ukomplisert, men så har den ferskhet, fruktighet og friskhet så det monner. «Mye vin for pengene», skrev Merete Bøe i DN om en tidligere årgang. Jeg er absolutt enig med henne. Bak vinen står Famille Grassa, som startet med dyrking av vindruer og produksjon av viner, og armagnac (!), i 1912 da Pierre og Helena Grassa etablerte familiefirmaet. Femte generasjon er nå i gang, brødrene Armin og Remy Grassa. De holder til i landsbyen Eauze sørvest i Frankrike, i området Côtes de Gascogne, som har en lang tradisjon med bruk av lokale druer. Her er blenden 45% ugni blanc, 35% colombard, 10% gros manseng og 10% sauvignon blanc. Ungi blanc (kalt trebbiano i Italia) brukes mest til å lage hvitvinen som destilleres til cognac og armagnac. Colombard likeså. Men her altså i en vin som finnes båd ei halvflaske og på bag, i tillegg til vanlig flaskestørrelse. Brødrene Grassa driver etter økologiske prinsipper, med stor vekt på bærekraft, miljø, godt mikroklima og biologisk mangfold. Forvent en vin som ikke river deg i håret, eller biter deg i tunga. Men den vil levere umiddelbar aromatisk fruktighet og nok syre (modne sitroner) til at den fremstår forfriskende, akkurat det vi trenger i varmen. Hint her av gule og grønne frukter, pære, epler, aprikos og sitrus. Herlig tørstedrikk (bare 10,5% alkohol), men også fin til grillede grønnsaker, reker, salater og fisk. Noen sier til og med sushi eller sashimi med ponzu.