

SABORES DE **Francia**



DEGUSTAR, SABOREAR, DESCUBRIR FRANCIA

Nº 14

9 euros

2 0 0 8



**Camino sabrosos
entre Francia y España**

FLAVOURS FROM
France 
DEGUSTER, SAVOURER, SE PROMENER EN FRANCE

Sergi Arola
Los grandes
maestros franceses

**La magia
del champagne
francés**

**El foie-gras
en la cocina
española**

Alex Illa,

importador de Château du Tariquet



Flavours from France: ¿Cómo presentaría los vinos de Château du Tariquet?

Alex Illa: Son vinos muy conocidos y apreciados en Francia, sobre todo en las regiones del sur, donde son líderes en el mercado. Nosotros hemos escogido los cuatro productos que nos parecen más complementarios para el mercado español. Tête de Cuvée es un vino seco de chardonnay envejecido doce meses en roble francés. Côte Tariquet es un vino con 50% de sauvignon blanc y 50% chardonnay, gustivamente muy floral con especias y notas cítricas. También importamos Les Premières Grives y Les Dernières Grives, vinos licorosos elaborados a partir de variedades de uva tardías. En general, podrían definirse como vinos muy elegantes que buscan la expresión frutal con una relación calidad/precio muy buena.

Si tuviera que venderme un Armagnac...

El aguardiente de la región de Armagnac es el más antiguo y el más celebrado aguardiente de vino de Francia. En el siglo XVI se vendía en las farmacias como medicina. En el siglo XVII se empezó a criar en barricas de roble y el resultado fue el armagnac, el espirituoso más prestigioso de Francia. Los armagnacs de Château du Tariquet son criados, envejecidos y embotellados en sus bodegas. Trabajan con una de las uvas más buscadas y apreciadas en el mundo: la "folle blanche", la variedad más antigua de Armagnac, con un toque de vainilla, canela y frutos secos.

¿Cómo los definiría?

Los armagnacs de Château du Tariquet son muy innovadores. Embotellan sus "millésimes" (años de cosecha) con su graduación natural. En pocos años será la empresa con un mayor stock de cosechas viejas de Armagnac. Entre los clásicos, hay que destacar "Le Légendaire": una mezcla de las tres variedades de la zona—"baco", "ugni blanc" y "folle blanche"—que permanece en bota de roble de 12 hasta 18 años.

Otra de las apuestas más innovadoras de Château du Tariquet han sido los "degrés naturel"—un concepto que no existía en el mundo del Armagnac—y que podría compararse a los "cask strength" en el mundo del whisky: ediciones limitadas con envejecimientos entre 12 y 17 años que se embotellan con su graduación natural de bodega. Son productos maravillosos.

En España, ¿cómo se valora el Armagnac?

El Armagnac tiene un gran prestigio y va ganando su público poco a poco. Nosotros tenemos tres tiendas y una empresa de importación con distribuidores en todo el país. Podemos decir que, básicamente, el mercado del Armagnac se centra en las grandes capitales, en la costa—Valencia y Alicante—, en Cataluña y, muy específicamente, en el País Vasco, imagino que por proximidad.

¿Qué tipos de acciones realizan?

Vamos a ferias y hacemos todo tipo de presentaciones y catas en tiendas especializadas y restaurantes. Tenemos una filosofía de trabajo que puede resumirse en tres palabras: calidad, calidad y calidad.

Por Toni Monné

