2024 MOSCATO D ASTI

DOCG, Vietti, Piemonte

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Moscato
Lagring: Ståltank
Alkohol: 5.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 01428922435
Anbefales til:

Distriktet
Da Carlo Gancia i 1870 introducerede Champagnemetoden i området og begyndte at lave en mousserende vin på Moscato druen, var han nok ikke klar over, at han ville blive fader til en af verdens mest berømte vine Asti Spumante. Senere oplevede man vine derfra, der var ligeså uinteressante, som deres pris var lav, men de sidste år har heldigvis budt på store kvalitetsforbedringer, som især skyldes nyt vinificeringsudstyr. Kunsten for en Asti Spumante eller Moscato d'Asti (DOCG) er at alliere druens sødme med en god friskhed, noget som ikke altid er umiddelbart.

I modsætning til en Champagne, som gæres af to omgange, den første på tank og den anden på flaske, bliver Moscato d'Asti gæret af én omgang på tank. Gæringen foregår på temperaturregulerede rustfrie ståltanke, hvor gærkulturen bliver tilsat og varer ca. 5 til 6 uger. Gæringen bliver ganske enkelt stoppet, når vinen når en alkoholprocent på 5-6%, og vinen er derfor mere perlende end mousserende. Derfor anvender man almindelig korkprop til Moscato d'Asti. For at bevare vinens friskhed bliver en Moscato d'Asti normalt først aftappet løbende og umiddelbart før afskibning.

Producenten
Vinhuset Vietti ligger i distriktet Langhe i Piemonte - nærmere betegnet ved landsbyen Castiglione Falletto, som især er kendt for sine Barolo-vine. Vingården er grundlagt i slutningen af 1800-tallet af Carlo Vietti og takket være de efterfølgende generationer, er der siden opkøbt adskillige vinmarker - heriblandt nogle af de højest estimerede ”Cru’er” i Barolo.

1960’erne blev en afgørende epoke for firmaet, da Luciana Vietti giftede sig med den berømte vinmager og kunstkender, Alfredo Currado, der bl.a. var den første til at producere enkeltmarksvine (fra bl.a. cru-vinmarken ”Rocche di Castiglione”), hvilket gjorde ham til en vigtig trendsætter i Barolo. Alfredo blev også kaldt for ”Arneis’ fader”, fordi han i 1967 introducerede en hvidvin udelukkende frembragt på denne sjældne, lokale drue. Det var desuden også ham, der i 1974 hyrede italienske kunstnere til at udsmykke etiketterne på nogle af Viettis vine - en praksis som fortsat eksisterer.

Svigersønnen, Mario Cordero, overtog i 1980’erne ledelsen af firmaet og sønnen, Luca Currado Vietti, og dennes hustru, Elena, overtog derefter i 1990’erne og fremefter. Alfredos livsværk har gennem årene været videreført med samme entusiasme og stræben efter at producere vine i absolut topklasse. I 2016 sælger de to grene af Vietti-familien firmaet til den amerikanske familie Krause (Krause Group), som bl.a. driver en kæde af dagligvarebutikker i USA. Ved købet bliver det aftalt, at Luca og Elena fortsætter ledelsen af Vietti frem til begyndelsen af 2023, hvorefter familien Krause nu selv har overtaget den daglige ledelse. Kontinuiteten i forhold til den høje kvalitet på Vietti-vinene er dog stadig i meget sikre hænder hos chiefwinemaker, Eugene Palumbo, som har været hos Vietti siden 2001.

Produktet
Viettis Moscato d’Asti er lavet på 100% Moscato Bianco fra små parceller i Castiglione Tinella med vinstokke på omkring 40 år. Kun de bedste klaser, som har opnået en smule overmodning, bruges til denne vin. Straks ved ankomsten til kælderen bliver druerne mast og presset ganske let, med en naturlig bundfældning af mosten, der får lov at hvile et par dage under kølige forhold og uden tilsætning af svovl. Herefter overføres mosten på tryktanke af stål, hvor den alkoholiske gæring starter og det naturlige indhold af CO_2 fanges i vinen. Når alkoholprocenten når 5%, sænker man temperaturen for at standse gæringen. Vinen gemmes derefter på lukkede ståltanke indtil aftapning. For at bevare druens karakter og friskhed udelades den malolaktiske gæring.

Vinen er først og fremmest en utrolig harmonisk og charmerende, let perlende hvidvin. I både duft og smag finder man sødmefulde, friske aromaer af ferskner, vilde roser og ingefær. Den slutter med et godt bid og en delikat struktur, som gør den meget appetitvækkende. Perfekt som aperitif, til asiatiskinspirerede skaldyrsretter, eller sammen med fx en frugttærte eller en frugtsorbet. Prøv den også til en blåskimmelost.