



Asti Vallebelbo Piemonte, Italien

Firmaet Vallebelbo har på rekordtid etableret sig blandt Piemontes vingiganter. Kun 40 år efter den spæde start i 1965 bestrider man i dag positionen som den største producent af Moscato i Piemonte.

Vallebelbo blev grundlagt af ca. 70 producenter/markejere efter de traditionelle andelsprincipper. De lokale dyrkere var ikke tilfreds med den måde, hvorpå deres frugt blev forvandlet til vin, og ville derfor selv forestå produktionen. I starten var produktionen ret primitiv, men med ildhu og kvalitetsbevidsthed, når man som bekendt et langt stykke. Allerede i starten af 1970'erne tillod midlerne, at en ny og moderne produktionsbygning blev anlagt. Siden hen er løbende investeret i moderne teknologi, hvilket er et nødvendigt onde, når druer fra mere end 600 hektarer skal forvandles til vin af en ensartet og høj kvalitet. Antallet af partnere er steget fra de oprindelige 70 til i dag at tælle ca. 230 markerejere.

Det er ikke gået ubemærket hen, at Vallebelbo har vokset sig stor og stærk. På den årlige vinmesse VinItaly fik firmaet således deres Asti Spumante kåret til den bedste af sin slags. En fantastisk bedrift, når man har i mente, at antallet af producerede flasker er ret højt.

Vallebelbo ligger i den nordøstlige sektor af Langhe distriktet ved byen Santo Stefano Belbo. Klimaet i denne bakkerige egn for foden af Alperne favoriserer i særdeleshed den aromatiske Moscatodruer. Selvom Vallebelbo i dag producerer vine fra langt de fleste områder i Piemonte, er det i firmaets Moscatobaserede vine, de store oplevelser gemmer sig. De laves i versioner fra det tørre til de aromatisk og intense søde. Det er ikke mindst på grund af Vallebelbos utrættelige arbejde med Moscatodruen, at eksempelvis vinene Moscato d'Asti har fået selvstændig DOCG.

Asti

Officielt er denne vin klassificeret som Asti. Man vælger dog ofte at tilføje Spumante, der henfører til, at vinen er let mousserende. Asti findes i varierende sødmegrader, men denne vin er Dolce og har et restsukkerindhold på ca. 85 gr. pr. liter. Druen er Moscato og høstet fra bakkerne omkring hjembyen S. Stefano Belbo. Markerne ligger på de bedste bakkedrag med et mergelholdigt jordlag. Lokalt kaldes denne jordbund for den hvide jord, den mest ideelle jordbund for moscatodruerne.

Vinen har en intens og karakteristisk "moscato-krydret" duft. Vinens mousse (bobler) er væsentligt kraftigere og mere mangfoldige end hos navnebroderen Moscato d'Asti. Smagen er aromatisk og delikat sødmefuld. Alkoholen er bevidst holdt nede på ca. 7,5%, hvilket giver en meget let drikkelig vin, ideel til desserter med frisk frugt eller som et "enkelt" glas i utide. Denne vin er i øvrigt også den bedst egnede vin til den traditionsrige nytårs kransekage.



Fakta:

Område / Land:
Piemonte, Italien

Druesorter:
Moscato

Lagring:
-

Anbefales til:
Desserter med frisk frugt eller som aperitif

