



Sommertid for ganen

Hvis sommeren ikke vil komme af sig selv, så må vi hjælpe den lidt på vej. En behændig vej til dette er at åbne en flaske af de let mousserende Moscato d'Asti vine. Er vejret ikke til at nyde den i det fri, så tag den med ind i sofaen, så skal sommerstemningen nok indfinde sig.

Moscato d'Asti

■ Deres vinanmelder har i denne uge kastet sig ud i smagningen af to forskellige vine af typen Moscato d'Asti. For få år siden ville det ikke været noget, jeg var stolt af at indrømme. For det er jo lidt en tøsevin, er det ikke? Denne let mousserende, søde vin med næsten ingen alkohol, det er da ikke noget rigtige mænd drikker. Men det er det blevet. Og ikke overraskende er det USA, der igen har sat trenden. Her er salget af de let mousserende vine lavet på Moscato druen steget voldsomt de seneste år. Det passer jo fint ind i store dele af den amerikanske middelklassens selvforståelse, at drikke vin med en lav alkoholprocent. Og med Moscato d'Asti er vi typisk nede på 5%, hvilket jo kun er en tredjedel af, hvad en rigtig mandevin som eksempelvis en kraftig Barolo eller Amarone kan snige sig op på.

Vinen er sød, det er der ingen tvivl om. Og det er druen Muscat (på italiensk Moscato), der her har en stor del af æren. Den giver typisk en sødmefyldt, parfumeret og sommerlig vin. Og Moscato d'Asti er betegnelsen for den specielle vin fra Asti i det nordlige Italien, nærmere bestemt Piemonte, som har denne lette mousserende karakter - der er ikke tale om samme grad af bobler som i en Champagne, men om en let perlende fornemmelse i ganen. Vinen gæres på store ståltanke under pres og det er grunden til fremkomsten af den let mousserende karakter. Vinen stoppes endvidere i gæringsprocessen og har derfor en del restsukker, som, forenet med Muscat-druens egenskaber, giver vinen sin karakteristiske sødme.

Moscato d'Asti er fin som aperitif eller dessertvin, og meget svær at sammensætte med stort set alle former for hovedretter.

anden slags Moscato d'Asti. Mere struktur og ryggrad og en anelse mindre sødme. Stadig en flot sommerlig duft. Det er grønne æbler og de små søde druer fra drivhuset, som tankerne henledes til. Der er fylde, men mere i retningen af en sød hvidvin end en dessertvin - og så tilsat en let perlende fornemmelse. Jeg blev faktisk lidt overrasket over smagen, så jeg prøvede den til en let hovedret. Men det kan ikke anbefales. Den er stadig bedst som aperitif eller til dessert.

Jeg ved ikke om det var det feminine og det maskuline, der tørnede sammen. Men Fruen i huset var mere til den første vin, mens Deres vinanmelder faktisk havde lidt svært ved at bestemme sig for en vinder. Men nu var det jo heldigvis ingen konkurrence, så denne vin får også næsten fuldt hus. 75,- kr. i SuperBest og de 5 proptrækkere er hjemme.

Le Fronde, Fontennafredda

Den første Moscato d'Asti der blev smagt var "Le Fronde" fra vinhuset Fontennafredda. En dejlig vin med rigtig meget frugt og sødme. Både i duft og smag. Eller som min datter udbød, da hun duftede - hun er ikke gammel nok til at smage - den dufter rigtig af sommer! Og det er rigtigt. Den er frisk sød, uden at være svulmende. Det er søde ferskner, æbler og honning. Den har nogle behagelige milde bobler, som masserer ganen ganske blidt. Dejlig vin til dem, der godt kan klare en pæn portion sødme. Og nej, den er ikke kun kvinder. Nogen maskulin vin er det bestemt ikke, men rigtige mænd kan sagtens drikke den. Og til 55,- kr. i SuperBrugsen er den bestemt et fint køb. Det giver alt i alt 5 ud af 6 proptrækkere.

Morelli, Dezzani

Den næste Moscato d'Asti, der blev smagt, var en "Morelli" fra vinhuset Dezzani. Selv om vi er ude i samme type vin, som den først smagte, og selv om de to vine da også har fælles træk, så er der her tale om en helt

LIDT FAKTUELT

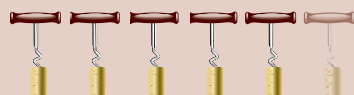
Le Fronde, Fontennafredda, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien, 2012

Forhandles af:

SuperBrugsen, Støvring.

Pris: 55,- kr. ved køb af 2 stk.

(69,95,- kr. ved køb af en flaske)



Morelli, Dezzani, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien, 2011

Forhandles af:

SuperBest, Støvring.

Pris: 75,- kr. ved køb af 2 stk.

(89,95,- kr. ved køb af en flaske)

