CA' DEL BAIO
VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO

FAKTA
Søde vine
Drue(r): 100% Moscato
Lagring: Gæring på lukket ståltank.
Alkohol: 5.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06016022535

2025 MOSCATO D'ASTI 101 DOCG

Ca' del Baio, Piemonte

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
Ca' del Baio har igennem 4 generationer og siden 1880 været ejet og drevet af familien Grasso. Familien råder i dag over en fornem portefølje af marker i nærheden af landsbyen Treiso (7 km. fra Alba), samt i selve Barbaresco. De har således parceller i nogle af de bedste marker i området, herunder i "Asili", "Valgrande", "Marcarini" og "Pora". Ca' del Baio har (naturligvis) primært tilplantet markerne med Nebbiolo, men de dyrker også Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay og... Riesling! Det er 3. og 4. generation, i skikkelse af Giulio Grasso og sine to ønologuddannede døtre, Paola og Valentina, der sammen har ansvaret for driften i dag, men især Paola har løbende fået overdraget en stadig større del af ansvaret.

Ca' del Baio har de senere år gennemgået en fantastisk positiv udvikling og har evnet at kombinere tradition og innovation på bedste vis. Rustfrie ståltanke, store klassiske fade på 20-30 hl. (fra topproducenten Gamba) og mindre fade af 500 og 225 l. bruges med sikker fornemmelse for at skabe store vine i fuldendt harmonisk balance. Under gæringen bruger man kun druernes naturlige gær og tilsætter ikke andet til vinen end en meget begrænset mængde SO2 (svovldioxid), som er med til at sikre vinene en god udvikling under modningen på flaske.

Førende italienske og internationale vinguider er i dag enige om at placere Ca' del Baio blandt eliten af producenter i Barbaresco, og det var således slet ikke nogen tilfældighed, at Giulio Grasso i 2016 fik tildelt den meget fornemme pris "Viticoltore dell'anno" (Årets "vinmager") af den højt respekterede italienske vinguide "Gambero Rosso".

Produktet
Navnet "101" kommer af, at druerne hentes på parcellen nr. 101, som anses for den bedste vinmark for Moscato i området, og hvor vinstokkene er plantet i 1953 og 1994. Hos Ca' del Baio høster man Moscato druen allerede midt i september for at beholde så meget frugtkarakter, friskhed og sprødhed som muligt i mosten. Som for alle Moscato d'Asti, og i modsætning til en Champagne, som gæres ad to omgange den første på tank og den anden på flaske, bliver Moscato gæret ad én omgang. Gæringen foregår på ståltanke, og bliver ganske enkelt stoppet, når vinen når en alkoholprocent på 5-6%. Vinen er derfor mere perlende end mousserende. For at bevare vinens friskhed bliver den først aftappet løbende og umiddelbart før afskibning.

Moscato d'Asti fra Ca' del Baio har en nærmest perfekt balance mellem sødme og friskhed. Den har Moscato druens sarte og eksotiske frugtkarakter men virker ikke overvældende. Det er en meget charmerende og delikat vin, som vil egne sig fint til en velkomstdrink, til en dessert eller til et lille glas i utide. Som alle Moscato d'Asti bør den drikkes ung. Serveres afkølet men ikke iskold.

VINOBLE