2023 TIMORASSO DERTHONA, Colli Tortonesi DOC, Vietti, Piemonte

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Timorasso
Lagring: 10 måneder "sur Lie" på forskellige beholdere.
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01430522335

Distriktet
Colli Tortonesi DOC (indført i 1973) i Piemonte ligger øst for Alessandria i Monferrato-området, og omfatter ca. 200 ha. vinmarker, som producerer både hvid-, rosé-, rød- og mousserende vine. DOC'en tillader en del forskellige druesorter, såvel lokale som internationale. Blandt de hvide kan man nævne druerne Cortese og Favorita samt ikke mindst Timorasso, som på det seneste nærmest har fået kultstatus, og som bl.a. indgår i subzonen Terre di Libarna (min. 60%) og i Colli Tortonesi-Timorasso DOC (min. 95%). For rødvinene er det især Barbera, Croatina, Dolcetto og Freisa, som er de mest interessante.

Hvid- og rosévinene er generelt umiddelbare, tørre og frugtrige og bør drikkes unge. Timorasso- og Cortese-vine og især Timorasso- eller Cortese Riserva, som i øvrigt kræver en min. modning, kan lagres længere. Også de røde holdes i den frugtrige stil. Dog kan DOC'er som fx. Barbera Riserva, Barbera fra subzonen Monleale og Croatina Riserva byde på mere komplekse vine, som kan tåle yderligere lagring (og vinde ved det!). Mange forskellige producenter, et hav af druesorter og store forskelle i dyrkningsforholdene i distriktets bakkede landskab, giver mulighed for mange interessante vine fra Colli Tortonesi.

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
Druen Timorasso betragtes i dag som en af de allerbedste hvidvinsdruer i Piemonte og man vil uden tvivl se flere producenter tage den til sig i fremtiden. Timorasso-druerne (100%) til denne vin hentes på flere sydøst- og sydvestvendte parceller i Viettis egne vinmarker i Monleale, hvor jordbunden er domineret af kalk og ler. Efter en let presning og en naturlig bundfældning er mosten gæret i 4 uger på en kombination af keramikkar, træfade og ståltanke. For at opretholde friskheden og syren undlades den malolaktiske gæring. Vinen modnes i 10 måneder på sit ”lie” (bundfald) i samme type beholdere med løbende omrøringer.

Vietti kæler for denne vin og det kan smages! Timorasso Derthona har en flot, gylden farve med et grønligt skær. Duften er umiddelbar, med nuancer af akacieblomst, havtorn, grønne pærer og ferskner. Den udvikler sig hurtigt i glasset og vinder i kompleksitet og fedme, med toner af honning, mango og en god mineralitet. Smagen er tør, med god balance mellem friskhed, fedme og struktur. Den slutter sprød og med en god, latent syre, som matcher de eksotiske toner meget fint. En rigtig ”sommelier-vin”, som byder på mange anvendelsesmuligheder i gastronomien, både sammen med kolde forretter (marinerede grøntsager, carpaccio, skaldyr) eller varme retter med fisk eller lyst kød. Prøv den også til modne rødskimmeloste.