

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Sansaluto - Moscato Dolce Vivace Oltrepò Pavese DOC



De Oltrepò Pavese is een **kleine driehoek in zuidelijk Lombardia**: in het **westen** ligt het **rijke Piemonte**, in het **oosten** gaat deze wijnstreek over in de **Colli Piacentini**, waar Emilia Romagna begint. "Oltrepò Pavese" betekent letterlijk: "**aan de overkant van de Po, gezien vanuit Pavia**" (Pavia is een gezellig provinciaal universiteitsstadje zo'n 30 km ten zuiden van Milaan). De Ticino (de rivier de je zuidwaarts volgt vanaf de Gottardo tunnel) en de Po, die westelijker in de Alpen ontspringt, vloeien in Pavia samen richting Adriatische kust. **Net onder de Po** beginnen de eerste heuvels (een lieflijke klein-Zwitserland achtige streek - altijd fijn voor een korte vakantie) van de Apennijnen, die uiteindelijk helemaal tot in het zuiden van de laars doorlopen. De lager gelegen heuvels zijn uitstekend geschikt voor rode wijnen, het middengebied brengt witte wijnen voort, en de druiven aan de heuveltoppen (tot 400 m hoogte) worden gevinifieerd tot uitstekende schuimwijnen.

Producent Terre d'Oltrepò ontstond in 2008 als **fusie** van de **Cantina di Casteggio** en de **Cantina di Broni** (Bronis), die maar een 10-tal km van elkaar verwijderd zijn. Terre d'Oltrepò is met een potentieel van 35 miljoen flessen een **zeer grote producent**, veel wijn wordt echter in **bulk** verkocht, enkel de beste wijnen worden gebotteld. Wij volgen bij deze gigant de **brand Sansaluto**.

In deze streek gedijen heel wat druiven. De witte variëteiten zijn Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling Italico, Malvasia, Sauvignon Blanc en Moscato. De rode: Barbera, Croatina, Pinot Nero (waarvan erg goede Spumante metodo classico wordt gemaakt) en Cabernet Sauvignon.

Een echte **klassieker in het noorden van Italië**: een **zoete muskaatwijn** met een **sprankeltje**. Erg bekend in **Piemonte** is de **Moscato d'Asti**, maar die is eerder aan de dure kant. Deze lokale variant uit de Oltrepò Pavese is **prijstechnisch** zeker een goed **alternatief**.

De druiven worden zo zacht mogelijk geperst om geen 'groene' componenten uit de schil los te maken en het aromatische karakter van de muskaat te laten prevaleren. De fermentatie wordt aangezet in een gesloten medium (**autoclaaf**) om de **CO2** in de wijn te **captureren** en wordt **halverwege**, bij een alcohol van slechts **5,5 vol%**, **stopgezet**. Het resultaat: **half most** (druivensap) en **half wijn**, met een levendig karakter ('**vivace**').

Heldergele kleur met een gouden schijntje. Karakteristieke aromatische neus, intense kruiden, met name **salie**. Geurig, aangenaam en zoet.

Past bij elke soort **patisserie**. Italianen drinken dit van kerstmis tot aan de communiefeesten bij hun typische **panetone** of **pand'oro**, lampvormige cakes, al dan niet met gekonfijt fruit. Door de lage alcoholgraad en de overvloedige suiker plegen ook kinderen er hun proefvinger er wel eens in te steken ... Koel schenken: 8-10° C.