

La Morandina

Moscato d'Asti

De regio Piemonte, hetgeen feitelijk betekend aan de voet van de bergen, ligt in het noordwesten van Italië en grenst aan de Zwitserse en Franse Alpen. Een gebied met een rijke historie, dat onder invloed van de Franse cultuur heeft gestaan en algemeen gezien wordt als de bakermat van de Italiaanse Republiek en de Italiaanse wijnen. Eeuwenoude tradities en een ruime variatie aan lokale (landbouw) producten maken de streek tot een genot voor fijnproevers. Het wordt ook wel de Bourgogne van Italië genoemd.

Grootste stad is Turijn met haar FIAT autofabrieken maar daarnaast vindt men er in het heuvelachtige gebied uitsluitend kleine plaatsen die ieder zo zijn specialiteit heeft. **Alba** staat in de herfst op zijn kop vanwege *Il Tartufo Bianco*, de witte truffel en worden er ten zuiden van het stadje, in de Le Langhe, druiven geoogst voor de mooiste en kostbaarste wijnen: Barolo en Barbaresco. **Asti**, dat ten even noorden ligt, staat bekend om haar witte wijnen gemaakt van de *Moscato Bianco* druiven. Voor de **DOCG Asti** mogen ze uit 53 geselecteerde gemeente komen die voornamelijk in de provincie Asti zelf liggen maar deels ook in Cuneo (Alba) en Alessandria. Ze kunnen als (licht)mousserend of als stille wijn op de markt komen.



Moscato d'Asti

Zoals in elke streek zijn er serieuze producenten die de naam van Asti eer aan doen, maar er zijn ook (massa) producenten die het niet zo nauw nemen. Vaak komen deze Moscato's bewust zonder jaargang op de fles op de markt omdat men dan met andere jaargangen de wijnen enigszins nog kan corrigeren. Bij Moscato d'Asti is vooral de zuiverheid van de wijn een zeer belangrijk punt. Muskaat druiven oxideren snel waardoor schoon en zuiver werken een must is. Iedere zweem van oxidatie is dan ook uit den bozen. Helaas treft men deze wijnen nog wel in de markt aan.

La Morandina: Topkwaliteit!



De naam komt van de familie Morando, die sinds 1580 met deze streek verbonden is. In die tijd was een van de familieleden de eerste gekozen burgemeester van het dorp Castiglione Tinella waar het bedrijf zich nog steeds bevindt. Als een van de belangrijkste families drukten zij een stempel op de omgeving. De grond waar hun residentie op stond, werd de **Morandiniheuvel** genoemd. Zelfs na vele jaren heeft La Morandina zijn originele structuur weten te behouden met zijn meest karakteristieke delen, zoals een grote oven die werd gebruikt voor het bakken van het brood en de oude kelder. In 1988, toen vanuit een belangrijk ondernemend gezichtspunt

de aankoop van de meeste omringende landerijen was gerealiseerd, waren de criteria betreffende de productie al bepaald: Zuiverheid en kwaliteit stonden als hoogste goed in het vaandel en dit was alleen mogelijk door een zeer accurate controle betreffende alle productieprocessen. Ten tweede is dat verzekerd door **ecologische** verenigbare denkbeelden, zoals het gebruik van natuurlijke meststoffen en **biodynamische** technieken tegen parasieten en meeldauw. Het bedrijf bezit 21 ha wijngaard, gelegen op glooiende hellingen, in de meest prestigieuze productiestreken zoals Castiglione T voor de Moscato (14 ha.), Montegrosso e Costigliole d'Asti voor de Barbera en als laatste de wijngaarden voor de Nebbiolo (Barbaresco) in de kleine stad Neive. De huidige eigenaren zijn **Paolo en Giulio Morando**. Paolo houdt zich bezig met alles wat in de wijngaard gebeurt, Giulio is verantwoordelijk voor de wijnen in de kelder, vanaf de pluk tot aan de botteling.

La Morandina

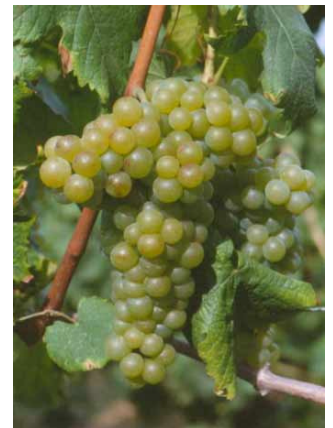
Moscato d'Asti



Paolo en Giulio Moranda



In Piemonte worden de Moranda broers, tezamen met een paar andere kleine producenten, algemeen beschouwd als dé toonaangevende producent voor Moscato.. Men vindt hun specialiteit dan ook terug op vele wijnkaarten van de beste restaurants in de regio. Het unieke productieproces is er op gericht om de aroma's van de muskaatdruif te bewaren en dat op een zo natuurlijk mogelijke manier te bereiken. Vandaar dat Paolo in de wijngaard, met stokken tussen de 5 en 60 jaar oud, **biologisch** werkt en Giulio deze werkwijze in de kelder verder verlengt. De druiven worden rijp maar niet overrijp geplukt. Dit is om de zuren in de most zoveel mogelijk te behouden. Men wil graag die **frisheid in de wijn** terugvinden omdat dat juist de kracht van La Morandina Moscato is. Na het kneuzen van de druiven wordt het sap gefilterd en tot 0 graden teruggebracht zodat het niet kan gaan gisten. De kelder van de Moranda's is uitgerust met vele kleine RVS tanks waarin de most door het jaar heen goed bewaard kan blijven. Zo kan men op verschillende momenten elke tank afzonderlijk aanspreken. Door de most langzaam op te warmen komt de gisting op gang en bij circa 5-6% alcohol koelt men de tank sterk af en stopt de gisting. De gisting duurt vaak wel een maand lang. Zo blijft er een wijn achter met een hoog natuurlijk restzoet (circa 100 gram/liter), een laag alcoholgehalte en doordat hij direct uit de tank wordt afgevuld gaat het koolzuurgas mee de fles in zodat er een natuurlijke pareling ontstaat. Dit proces gebeurt wel 6-8 keer per jaar om er voor te zorgen dat er zo weinig mogelijk oxidatie ontstaat en zo elke keer ongeveer maximaal 12.000 flessen verse Moscato op de markt verschijnt. Hier ligt nog een belangrijk kwaliteit aspect van La Morandina: **altijd vers en raszuiver!**



La Morandina - Moscato d'Asti

Dat de wijn zuiver (lees: niet oxidatief) is, is een van de belangrijkste eigenschappen voor een goede Moscato. Men kan al door de witgele kleur met zijn groene schittering waarnemen. In alle opzichten een feestelijke wijn: zacht mousserend en uitbundig geurend naar exotisch zoet fruit met muskaatdruiven in een hoofdrol, maar ook lychees, peer, rijpe abrikoos en iets bloemigs.

Door een perfecte zuurgraad krijgt het zoet in de wijn een mooi tegenspel met tonen van limoen en eindigt de smaak 'crispy' en schoon. Loepzuiver met heerlijke zoete muskaattonen van begin tot einde. Zoet maar zeker niet te, en maar 5,5% alcohol. Serveer hem gekoeld (8-10°C) als fris aperitief met gezouten amandelen, antipasti (proschiutto) en bij delicate desserts als (zomer)fruit, citroentaart en ander vruchtengebak, sorbetijs, cheesecake, vruchtenbavarois en yoghurt.

