

Valle D'Aosta kompud

Need ajad on pöördumatult ümber saanud, kui selle maakonna veinid provokatiivsetena mõjusid. Itaalia ühed paremad veinid tulevad nüüd just sealt – punased ja valged viinamarjanektarid, millest kõik maitsmist väärivad.

TEKST MARCO GATTI, FOTO ROBERTO SORRENTINO

Valle d'Aosta veinid, mis mõne aja eest veel provokatsioonina mõjusid, on nüüd gurmaanide valikus täiustamaks eelroogi, pearoogi ja magustoite. Ei, te ei lugenud valesti, just sellest piirkonnast tulevad viimasel ajal paljud tippveinid. Terve rivi kvaliteet rõõvib sõnad. Kui serveerite eelrooks koorikloomi, ärge laske juhust mööda: serveerige Maison Vevey Albert di Morgex' Blanc de Morgex de la Salle. Sama vein sobib ideaalselt ka aperitiiviks. Mõnus nektar valmib viinamarjasordist Prié Blanc, mis kasvab Euroopa sortidest kõige kõrgemal – viinapuuaiad on roninud kuni 1200 m kõrgusele. Klaasis on kuiv meeldivalt mineraalne rohulõhnaline vein õlgkollane, elegantne ja mõnusa tsitrusete noodiga.

Kindlasti peaks proovima aukartustäratavat veinivalikut pakkuva Valle d'Aosta lipulaevana tuntud Costantino Charrère'i loomingut. Tõeline kvaliteediparameeter ja rahvusvaheliselt tunnustatud veinimaja. Unustamatu elamuse saate Petite Arvine Vigne Champorette'ist. Veini aroom on lilleline, meeldivalt värske, tsitruseline, heinane ja kerge sidruninoodiga. Maitse lummavalt rikkalik. Märjuke passib ideaalselt kalast valmistatud eel- ja põhiroogadega, samuti valge lihaga.

Väärt punaveinidest soovitame Di Barrò Villeneuve Torrette Superiore'i, millel on rubiin-punane värvus, mis granaatõuna helki viskab. Lõhnabuketis on tunda üleküpsenud viinamarju ja metsamarju, vein mõjub soojalt ning järelmaitset tuleb pikalt esile mandel. Parim serveerimistemperatuur on 18°. Maitset täiendaksid sealihast vorstikesed või pika laagerdumisaajaga juustud.

Lõpetuseks veel üks kompvek: Valle d'Aosta Nus Malvoisie Flétri Nonus, mis on La Crotta di Vegneronilt. Märjuke on kuldkollase merevaiguhelki loopiva värvusega. Lõhnas domineerivad küpsed puuviljad – viigimarjad, ploomid, rosinad, samuti on maitstes tunda mett. Vein on pika järelmaitsega ja ideaalne kaaslane juustude ning kreemi põhjal valmistatud magustoitude juurde. Tõeline mediteerimisvein! **G**



TORRETTE SUPERIORE Di Barrò.
Hind 195 kr

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE Maison Vevey Albert.
Hind 172 kr

PETITE ARVINE VIGNE CHAMPORETTE Les Crêtes.
Hind 179 kr

VALLE D'AOSTA NUS MALVOISIE FLÉTRI NONUS La Crotta Di Vegneron.
Hind 281 kr