

Tanel Eigi  
VINE toimetaja



## Kuninglikud veinid mägede jalamilt

Piemonte veinipiirkond lõmitab täiesti mitte-kuninglikult Alpide jalge ees – nood ümbritsevad tema põhja- ja läänekülge ning moodustavad loodusliku piiri Provence'iga Prantsusmaal. Piirkonnast lõunas asub Apenniinide põhjapoolne serv. Need madalad rannikumäed eraldavad Piemontet kitsast Vahemere-äärsest naabrist Liguuriast – Piemontel endal merepiir puudub. Mäestikud omavad Piemonte jaoks suurt tähtsust – neil on oluline osa piirkonna veinikasvatuse jaoks soodsas kliimas ning läbi ajaloo on nad pakkunud kaitset välisvaenlase vastu, kuid õnneks siiski mitte piisavalt, sest koos prantslaste korduva invasiooniga jõudsid Piemontesse ka arenenud veinitehnoloogiad. Prantslaste mõju on tuntav muuski – prantsuskeelseid sõnu täis pikitud kohaliku dialekti kõla erineb itaalia keelest kardinaalselt.

**S**iinsed veinid seevastu on kõike muud kui allaheitlikult madalat päritolu. Piirkonda on sageli võrreldud noobli Burgundiaga ning ega see vale ei ole – siin on ohtralt samasuguseid väiketootjaid ja teinekord kinnismõtte mõtmeid võttev kesken-dumine kvaliteedile. Sarnasusi on ka tuntuimas kultiveeritavas marjasordis – seda rolli, mida Burgundias mängib Pinot Noir, esitab Piemontes Nebbiolo. Kevadel varakult õitsev, kuid äärmiselt hilja valmiv Nebbiolo on aristokraatlikult pirtsakas nii ilmastikuolude kui ka kasvukoha suhtes, sallides vaid mäeküngaste lõuna- ja edelapoolsete nõlvade ülaosi (kuid mitte tahtes olla päris tipus!). Vastutasuks peegeldab ta nagu Burgundia vapimariigi

suurepäraselt pinnase iseloomu.

Nebbiolo pole küll piirkonna enim kasvatatud sort, kuid on andnud suurima panuse siinsete veinide heasse mainesse – Piemonte 17 DOCGst ehk garanteeritud kvaliteediga piirkonnast viies tehakse peamiselt Nebbiolo-põhiseid veine.

### PUNASED VEINID BAROLO DOCG – ESIMENE VÕRDSETE SEAS

Piemonte paljude heade veinide seas esimene ehk *primus inter pares* on Barolo. See 1886 ha (kogutoodang viimasel seni pudeldatud 2010. aastakäigul 12 147 200 pdl) suurune veiniala (Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero 2014. aasta andmed) katab täielikult

Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ja Barolo kommuune\*, lisaks ulatub osaliselt Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavouri, Diano d'Alba, Cherasco ja Roddi kommuunidesse.

Kliima on Barolos kontinentaalne ja seda pehmendab mõneti Tanaro jõgi oma lisaharudega. Veiniaiad paiknevad kuni 500 m kõrgusel merepinnast, mistõttu jääb hiljavalmival Nebbiolol kehva aasta korral täisküpsus saavutamata. Sel juhul tuleb marju kestadest piisava värvi ja ekstraktainete kättesaamiseks kauem matsereerida, mis paraku muudab noore veini ebameeldivalt mõruks.

Lääne pool Barolo ja Alba vahelist maanteed paiknevate La Morra, Barolo, Novello, Monteforte d'Alba, Cherasco, Verduno ja

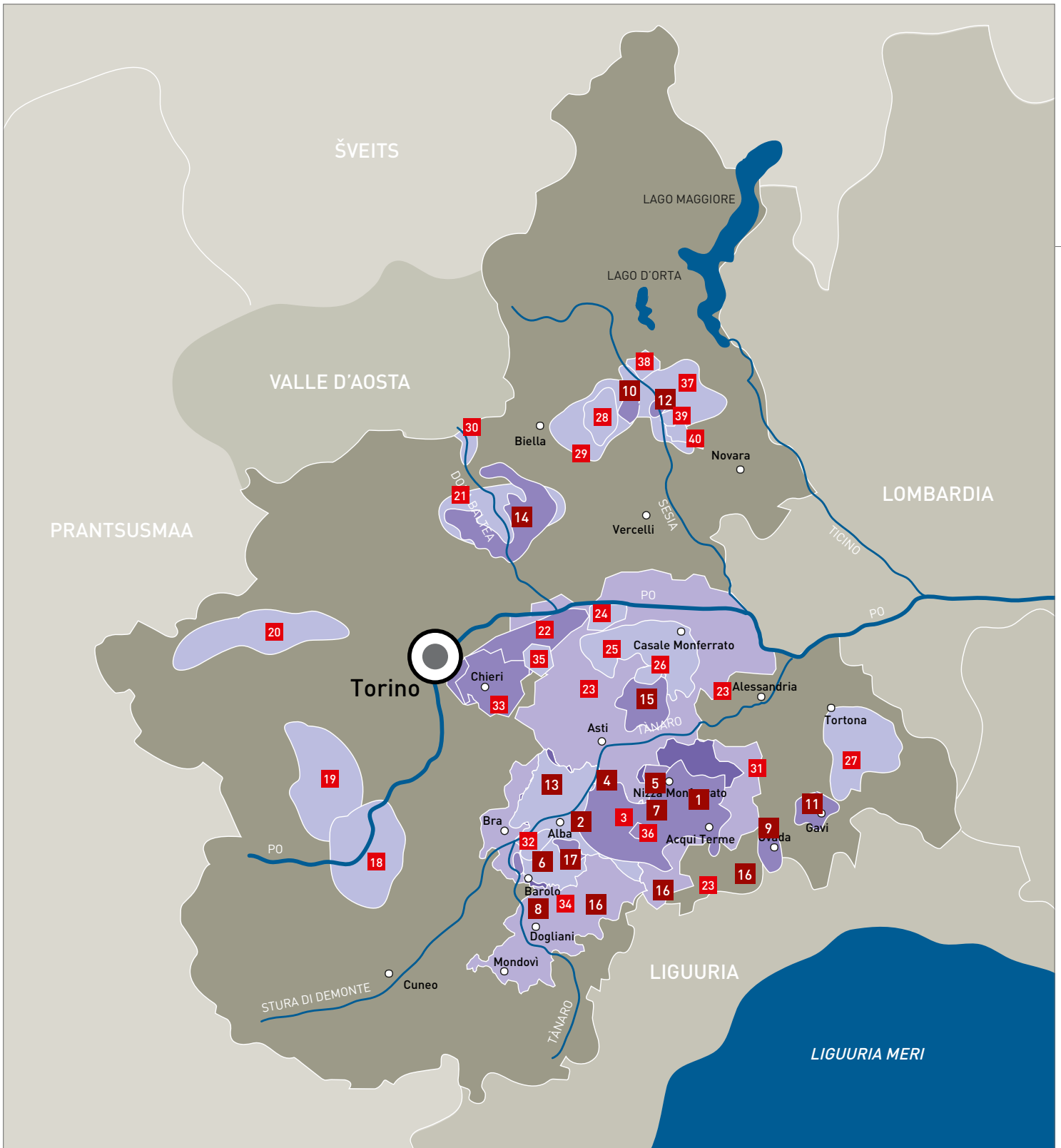
\* *kommuuni* (it *comune*) ligikaudselt vasteks Eestis on *vald*

#### PIEMONTE PEAMISED DOC(G) ALAD

- 1 Asti DOCG ja Moscato d'Asti DOCG
- 2 Barbaresco DOCG
- 3 Dolcetto Diano d'Alba DOCG
- 4 Barbera del Monferrato Sup. DOCG
- 5 Nizza DOCG

- 6 Barolo DOCG (koos Chinato'ga)
- 7 Brachetto D'Acqui DOCG (või Acqui)
- 8 Dolcetto di Dogliani Superiore DOCG
- 9 Dolcetto di Ovada Superiore DOCG
- 10 Gattinara DOCG
- 11 Gavi DOCG (või Cortese di Gavi)
- 12 Ghemme DOCG

- 13 Roero DOCG
- 14 Erbaluce di Caluso DOCG
- 15 Ruché di Castagnole Monferrato DOCG
- 16 Alta Langa DOCG
- 17 Barbera d'Alba DOC
- 18 Colline Saluzzesi DOC
- 19 Pinerolese DOC



KAART: TANEL EIGI

- 20** Valsusa DOC
- 21** Canavese DOC
- 22** Collina Torinese DOC
- 23** Monferrato DOC
- 24** Gabiano DOC
- 25** Grignolino del Monferrato Casalese DOC
- 26** Malvasia di Casorzo d'Asti DOC

- 27** Colli Tortonesi DOC
- 28** Bramaterra DOC
- 29** Coste della Sesia DOC
- 30** Carema DOC
- 31** Cortese dell'Alto Monferrato DOC
- 32** Verduno Pelaverga DOC
- 33** Freisa di Chieri

- 34** Langhe DOC
- 35** Albugnano DOC
- 36** Loazzolo DOC
- 37** Colline Novaresi DOC
- 38** Boca DOC
- 39** Sizzano DOC
- 40** Fara DOC

Roddi kommuunide pinnas koosneb suurel määral tihedast lubjakivirikkast neogeeni ajastu miotseeni ajastiku tortoni lademest (11,608–7,246 MAT). Sellelt pinnaselt tulevad aromaatsed ja puuviljase stiiliga Barolod. La Morra Barolosid peetakse neist kõige parfuumsemateks ja nõtkemateks, Barolost endast saadavad veinid on aga komplekssemad ja struktuursemad.

Ida pool sama liiklussoont asuvad Castiglione di Falleto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Grinzane Cavouri ja Diano d'Alba veiniaiad on rajatud kohevamale ja vähem viljakale sama ajastiku (miotseen) serratavali lademe (13,65–11,608 MAT) pinnasele. Ingliskeelne veinikirjandus, k.a Jancis Robinson, kasutab selle kohta sõna *Helvetian*, mis on aga ebakorrekne – sellist ladestust pole olemas. Siit tulevad telliskivikarva, intensiivsemad, vingema struktuuri ja pikemat laagerdumisaega vajavad veinid. Serralunga d'Alba veinid on väidetavalt nende seas kõige täidlasemad, tanniinsemad ja pikaealisemad.

Barolos leiab kõikvõimalikke aroome ja maitseid – roose ja kannikesi, sügisest alusmetsa, suitsu, tõrva, trühvleid, lagritsat, tumedat šokolaadi ja katkiläinud

õhupalle. Peaaegu oleks lihtsam mainida, mida seal ei leidu.

Selleks et saada Baroloks, peab vein vastama teatud tingimustele – lisaks kasvualale on määratud viinapuude maksimumalane saagikus (8000 kg/ha), minimaalne alkoholisaldus (12,5% *Riserva* puhul), kuivainesaldus ja happesus, samuti vaadilaagerduse (18 kuud) ning pudelis küpsemise (20 kuud, *Riserva* 44 kuud) aeg. Barolo ja ka kõigi teiste Piemonte regulatsioonide kohta saab huviline täpsemalt lugeda veebiküljelt [www.regione.piemonte.it/agri/area\\_tecnico\\_scientifica/osserv\\_vitivin/elenco.htm](http://www.regione.piemonte.it/agri/area_tecnico_scientifica/osserv_vitivin/elenco.htm).

### CRU SÜSTEEM

Sarnaselt Burgundias toimiva *cru*'de korraldusega hakati Barolos 1960ndate alguses Renato Ratti juhtimisel, esialgu küll mitteametlikult, määrama eri veiniaedu. Ratti koostas ka esimese *cru*'de kaardi. Hiljem tegutses süsteemi legaliseerimise nimel aktiivselt tuntud veinikriitik Luigi Veronelli.

Alates 2009. aastast on liigitus väheke teisel kujul saanud seaduse toe ning kogu Barolo territoorium on 181 nimetusega alamtsooni (*menzione geografica aggiuntiva* ehk geograafiline lisanimetus) vahel ära jaotatud. Peale alamtsooni võib veinisildile lisada ka veiniaia (etiketil *vignetto* või *vigna*) nime, kui *consorzio*'le on esitatud taotlus ning info on kantud vastavasse registrisse. Sel juhul tuleb saagikust vähendada 10% (7200 kg/ha), alkoholiprotsent peab aga olema poole pügala võrra tavapärasest kõrgem (13%).

Eritingimused on seatud ka veiniaegade vanusele – aia nime ja geograafilise lisanimetusega Barolot ei tohi toota nooremate kui kolm aastat vanade viinapuude marjadest ning kuni seitsme aasta vanuste aegade saagikust tuleb kärpida ea järgi tasemele 4300–6500 kg/ha. Praeguseks on reaalselt kasutusele võetud 148 nimetust.

Mõned ajaloolised veiniaiad on loomulikult rohkem teada-tuntud – parimateks peetakse Cannubi, Lazzarito, Vigna Ronda, Rocche Castiglione, Cerequio, Bussia, La Serra, Marcenasco omi, kui nimetada vaid mõnda.

### PÜHA SÕDA – BOTTE VS. BARRIQUE

#### EHK TÕRRED VAATIDE VASTU

Ajalooliselt Barolos kasutatud suurte tammetõrte asemel hakati 1980. aastatel katsetama väiksemate Bordeaux' *barrique*'idega, et saavutada mahlasemat veini, mis oleks lombitagusele tarbijale suupärasem. Poleemikat nn modernistide ja traditsionalistide vahel tuntakse tagantjärele Barolo sõdade nime all. Tänapäeval kasutatakse neid omavahel kombineeri-

des, kuigi mõned tootjad (näiteks Ceretto, keda varem peeti modernistiks) on suurte tõrte juurde pigem tagasi pöördumas.

### HEAD AASTAKÄIGUD JA ARENGUPOTENTSIAAL

Nagu kõik suured veinid, on Barologi erakordselt tundlik ilmastiku suhtes. Parimateks aastakäigud on 1996, 1997, 2000, 2001, 2004, 2006, 2007 ja 2010.

Kui niru aasta Barolo on parim umbes kümneaastasena, siis heal aastal võib ta (p)arenda kuni neli kümnendit.

### BAROLO CHINATO

Ürtide ja vürtside (mille hulka kuuluvad kiinapuu koor, rabarberijuur, emajuure juurikas ning kardemon) lisamisega saadakse mõru Barolo Chinato. Regulatsiooni kohaselt peab Chinato baseeruma ainult Barolo veinil ehk Nebbiolol, teisi viinamarjasorte pole lubatud lisada. Itaallastele endile meeldib.

### BARBARESCO DOCG – KUNINGANNAD ON PEHMEMA LOOMUGA

Barbaresco nime algupära pole teada, kuid legendi tasemel seostatakse selle teket Rooma impeeriumi hävingu põhjustanud barbaritega. See võib ka tõsi olla, sest kungas, kus Barbaresco küla praegu asub, oli tiheda metsaga kaetud ning roomlased kutsusid seda *barbarica silva*'ks ehk metsikuks metsaks, sest see asus nende hallatavate alade piirimail ning sinna minek oli võimaliku barbarite rünnaku tõttu ohtlik.

Barbaresco kui veini isaks oli 19. sajandi lõpus Alba veinikooli esimene juht professor Domizio Cavazza. Veini edasine käekäik on olnud üsna sarnane Barologa – *consorzio* loodi 1934, DOC staatus saadi 1966 ning kvaliteet garanteeriti 1980. aastal.

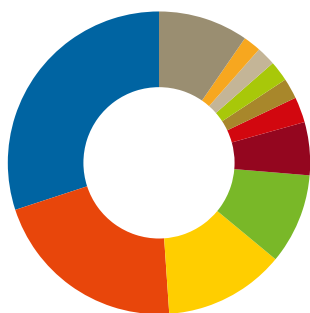
Barbaresco 680 ha suurune veiniala (kogutoodang 2011. aastal 4 265 573 pdl) hõlmab Langhes Tanaro jõe paremal kaldal kolme kommuuni – Treisot, Neivet ja Barbarescot – ning killukest osa Albast (San Rocco Senodelvio). Piirkonna pinnas on palju homogeenne kui Barolos ning koosneb peamiselt tortoni ladestuse lubjakivirikkast savipinnasest. Veiniaiad on u 50 m madalamal kui Barolos ning analoogselt Barologa on piirkond jagatud alamtsoonideks, siin leiab neid kokku 66.

Jõe lähedusest tulenevalt on kliima erinevalt Barolost kergelt mereline, st soojem, kuivem ja mahedam, mis laseb marjadel saada küpseks pisut varem. Seetõttu saab kasutada veini vajalik kontsentreerituse saavutamiseks lühemat matseratsiooniaega. Eelnevalt mainitu tõttu on Barbaresco veinid pehmemad ja mitte sedavõrd tanniinised kui Barolo omad ning neid saab tarvitada juba mõneaastasena. Ent ka siin ei kultiveeri tark

#### PIEMONTE FAKTE

Viinapuude kasvuala:	46 317 ha
Punased sordid:	ca 65%
Valged sordid:	ca 35%
Aastane toodang:	2,508 mln hl
KPNi veinide osakaal:	92%

#### PIEMONTE PEAMISED VIINAMARJASORDID



Barbera	30,0%
Moscato	21,0%
Dolcetto	12,9%
Nebbiolo	9,7%
Cortese	5,7%
Brachetto	2,7%
Freisa	2,2%
Chardonnay	2,2%
Arneis	2,0%
Grignolino	1,9%
Muud	9,7%

veinimõisnik viinapuid mujal kui küngaste lõuna- ja edelapoolsetel külgedel.

Barbarescot iseloomustavad rikkalikud võrtsikad aroomid. Sealt võib leida vaarikaid, pohlamoosi ja ploome, pelargoone ja kannikesi, samuti rohelist pipart, kaneeli, muskaati, röstitud sarapuupähkleid, vanilli ja isegi aniisiseemneid.

Parimad aastakäigud on 1996, 1997, 2000, 2001, 2004, 2007 ja 2010.

#### LIIVASELT PINNASOLT KERGEM

##### VEIN – ROERO DOCG

Ka Tanaro jõe põhjakaldal asuva Roero (2011. aasta toodang 727 115 pdl) piirkonna järskudel ja väheviljakatel liivas- tel mäekülgedel on peamiseks puna- seks veinimarjaks Nebbiolo. Bra linna ja Govone küla vahel veerandsaja kilomeetri jooksul jõe kulgu jälgiva piirkonna veinid on aromaatsed, kuivad, soojad ja same- tised ning naabrite veinidest kergema stiiliga, sobides ideaalselt kokku kohaliku köögiga.

##### RAHAKOTT JÄÄB ELLU – NEBBIOLO D'ALBA DOC JA LANGHE DOC

Just nendest vähem tuntud piirkondadest tulevad taskukohased, kuid maits- vad Nebbiolod. See on ka põhjus, miks neid oma maitsmistel eraldi proovisime. Nebbiolo marjaga tutvumist võiks alustada just Alba ja Langhe veinidest.

#### KAHSIKUD PÕHJAST –

##### GHEMME DOCG JA GATTINARA DOCG

Piemonte kirdeosas, Sesia jõe paremkaldal paiknevas kontinentaalse kliima ja raua- rikka, vulkaanilist päritolu kruusapinnasega Gattinaras ning vasakul olevas Ghemmes tuntakse Nebbiolot Spanna nime all. Siin on veinile lubatud lisada sõrakas Bonardat, Vespolat või Croatinat. Põhjapoolsem paiknemine võrreldes Barbaresco ja Barolo alaga annab siinsetele veinidele kõrgema happesisalduse, mis tagab hea arenemis- potentsiaali.

Kuninglik veinimari Nebbiolo.



#### MUU NEBBIOLO

Peamiselt Nebbiolo-põhiseid veine toodetakse ka järgnevates DOC piir- kondades: Albignano, Canavese, Boca, Bramaterra, Fara, Lessona ja Sizzano.

#### KOHALIKE LEMMIK – BARBERA

Tumedakestalist, Piemonte suurima kasvupindalaga marja Barberat kasvata- takse laialdasel alal Monferrato ümbruse mäeküngastel. Parimail selle sordi veini- del on ka DOCG staatus – Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato Superiore ning Itaalia kõige uuema, 74. DOCG piirkonna Nizza näol. Teised meie maitsmistes osa- lenud veinid Barbera d'Alba piirkonnast kannavad kraadi jagu lahjemat, DOC tähistust.

Kuigi Piemontele on toonud maailma- kuulsust Nebbiolo-põhised Barolo ja Barbaresco, on visa kaduma kuulujutt, et kohapeal tarbitakse parema meelega just Barbera marjast tehtud veine, mis on jõulised, kirsilõhnalised, karakterse hea happe ning mõõduka kompleks- susega. Barberad on nauditavad juba aasta või paar pärast valmistamist, olles vähem suud kootavalt pargised kui nende Nebbiolo-põhised konkurendid.

#### DOLCETTO POLE MAGUS

Piemonte kolmas oluline punane veini- mari on Dolcetto, põhisort kolmele DOCG piirkonnale: Dolcetto di Dogliani Superiore, Dolcetto di Ovada Superiore ja Dolcetto Diano d'Alba. Kuigi nimi viitab eksitavalt millelegi magusale (it väike *magus*, *magusake*), tehakse temast siiski tavaliselt täiesti kuiva, mahlast, madala happesuse ja pisut kirbe järelmekiga veini.

#### MAGUS JA KIHISEV BRACHETTO

Kindlasti väärivad mainimist sellest mar- jast tehtavad vähese alkoholisisaldusega (u 5%) magusad vahuveinid, mida valmis- tatakse Brachetto d'Acqui DOCG piir-

Kroonijuveel Cortese.



konnas. Aroomis on vaarikad, põldmarjad ja roosi õielehed. Jooki on sobilik pruu- kida kergelt jahutatuna värskete puuvil- jade juurde.

#### FREISA EI JÄÄ HAIGEKES

Punast Freisa veinimarja kasvatatakse Monferrato ümbruses ning ta on kahe DOC põhiline mari: Freisa d'Asti (100%) ja Freisa di Chieri (90–95%). Sort oli laialda- selt levinud 19. sajandi lõpus, kuid praegu jääb tema kasvuala Barbera ja Nebbiolo omale tugevalt alla. *Phylloxera*-järgne populaarsus oli tingitud väga heast vastu- pidavusest kahjuritelle ja haigustele.

#### RUCHÈ – KA KOHALIKELE MÕISTATUS

Ühe Itaalia väikseima DOCG piirkonna veinid kannavad Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG tiitlit. Neid ise- loomustatakse kui heledatoonilisi, kompleksse aroomi ja hea happega tan- niiniseid veine, mis omavad mõningat sarnasust Nebbiolost tehtutega. Eesti turul on mõned neist ka saadaval, näiteks Viticoltori Associati di Vinchio & Vaglio Serra „Rebus” ja Cantine Sant Agata „Il Cavaliere”.

#### VALGED VEINID

Kuigi Piemonte on peamiselt tuntud punaveinide piirkonnana, toodetakse seal ka mitmeid arvestatavaid valgeid viinamarjanesteid.

#### KROONIJUVEEL CORTESE

Kui Piemonte kuningliku perekonna moodustavad Nebbiolo-põhised punaveinid, siis kroonijuveeliks on Cortese marjast valmistatud Gavi samanimelisest DOCG piirkonnast. Alessandria linna ümbruse kolmeteistkümnnes kommunis tehtav Gavi on tuntud oma tuhkuiva iseloomu ning särtsaka, ränise ja värskes happesuse poolest. Aroomis leiab valgeid lilli, tsitru- seid, rohelist õuna ja mett, maitses aga mandlise alatooniga puuviljasust.

Kommuuni nimetus on lubatud ka veinisildile kirjutada (nt Gavi, Novi Ligure, Serravalle Scrivia ja Arquata Scrivia), seda võimalust kasutavad kõige usinamalt üldi- selt parimaks peetava Gavi enda kom- muuni tootjad. Korrektne kirjapilt oleks sel juhul *Gavi DOCG del Comune di Gavi*, ent justkui tarbija eksitamiseks on kuulsat tootja La Scolca 1969. aastal loodud kaubamarki Gavi dei Gavi imiteerides kasutusele tulnud mitteametlik kirjaviis *Gavi di Gavi*.

Cortese marja kasutatakse ka mõne muu DOC-piirkonna veinides, näiteks Cortese dell'Alto Monferrato ja Colli Tortonesi omades.



FOTOD: TANIEL EIGI

Ülemisel pildil esiplaanil Cerequio veiniaed, selle taga vasakul Zonchetta, üksteise taga Bergeisa ja Albarella ning paremal Sarmassa veiniaiad. Nende taga teisel pool teed kultusliikud Cannubi ja Cannubi Boschis. Vaade Michele Chiarlo veinimaja poolt. Alumisel pildil Cantina Pertinace Marcarini veiniaed Treiso lähistel Barbarescos.

### MOSCATO BIANCO MULLITAB

Piemonte enim kasvatatud valgest veinimarjast saab poolmagusat, kergelt kihisevat (*frizzante*), madala alkoholisisaldusega (5–6%) Moscato d'Asti DOCG veini, mis lõhnab aprikooside, virsiku ja värsket viinamarjamahla järele. Moscato viinamarja ajalugu Piemontes ulatub 13. sajandisse, kui ta leidis äramärkimist Canelli linna ürikutes.

Samal territooriumil toodetakse neist marjadest *metodo martinotti*'t kasutades vähemalt Eestis arusaamatult populaarset poolkuiva Asti-nimelist (varem Asti Spumante) ligikaudu 9% alkoholisisaldusega vahuveini. Asti vahuveinipudelitel ilutsev DOCG paneb mõnevõrra

kahtlema itaallaste kvaliteedisüsteemi usaldusväärsuses.

### TAASSÜNDINUD ARNEIS

Oma renessansi elab üle veel hiljuti hävimisohus olnud lille- ja ürdilõhnaline, kesktäidlane ja mahlakas, õunamoosi- ja aprikoosimaitseline Arneis, mille parimad veinid tulevad Roero ümbrusest. Peale rahuliku versiooni toodetakse temast ka vahuveini. Arneis on madala saagikusega ning tundlik jahukaste suhtes, kuumadel aastatel on probleemiks piisava happesuse säilitamine marjades.

Meie maitsemisel oli Roero Arneis DOCG toodang läbisegi veinidega suuremast Langhe DOC piirkonnast.

### ERBALUCE – JUVELIIR ANDIS NIME

Erbaluce marjast tehakse kuiva veini ja vahuveini Erbaluce di Caluso DOCG (ka Caluso DOCG) nimetuse all ning dessertveini, mida tuntakse Caluso Passitona. Samuti valmistatakse temast veini Canavese DOC, Colline Novaresi DOC ja Coste della Sesia DOC piirkonnas.

Marja mainis esimesena ühes oma raamatus Savoia vürsti Carlo Emanuele I juveliir Giovan Battista Croce, kes tulevalt oma ametist kirjeldas Erbalucet (it *erba* – 'rohttaim', *luce* – 'valgus') nõnda: „... roosade soojade helkidega, päikese käes intensiivselt merevaigukarva”.

### EKSITUSE TÕTTU NIME SAANUD NASCETTA

Sellest üliväikese kasvupinnaga, intensiivse troopiliste puuviljade aroomiga veinimarjast tehakse särtsakaid õuna- ja tsitrusemaitselisi mesise noodiga veine, millest parimatel on ka hea säilituspotentsiaal.

Nime Nascetta (Piemonte dialektis ka *Anascetta*) andis marjale 19. sajandi öoloog Giovanni Gagna, kes ekslikult uskus marja olevat seotud Sardiiniast pärit Nascoga.

Eestis on sellest sordist vähemalt saadaval üks vein – Rivetto Langhe Nascettat küsige Rotermanni veinitoast.

### GRIGNOLINO EI MAITSE KELLELEGI

Sellegipoolest moodustab ta Piemonte viinamarjade kasvualast peaaegu 2%. Olles küll kõrge happesusega ja paljude väikeste seemnete tõttu erakordselt tanniinne, napib temas sügavust, soojust ja põnevust, mis koos Dolcettoga teeb temast n-ö teise ešeloni marja. Kasvupiirkondadeks Grignolino d'Asti DOC ja Grignolino del Monferrato Casalese DOC.

### PRANTSLASTE MARJAD SAAVAD KOKKU ALTA LANGA VAHUEINIS

Alles hiljuti, 2011. aastal astus DOCG piirkondade ritta traditsioonilisel meetodil vahuveini tootet, enam-vähem kogu Piemonte lõunapoolset, vastu Liguuriat asuvat serva hõlmav Alta Langa (ehk Üla-Langa – mitmuslik Langhe jaguneb Alta ja Bassa Langaks ning Langa Astigianaks).

Siinsete vahuveinide saamiseks segatakse kokku kaks prantslaste klassikut – Chardonnay ja Pinot Noir. Allkirjutanul oli võimalus 2014. aasta kevadel Albas mitut neist proovida ning esmamulje põhjal ei jäänud nad oma naabrite lombardlaste Franciacortale millegi poolest alla – pigem vastupidi. Eestis on saadaval Bera ja Giulio Cocchi omad.