

## AMARONESKOLAN LEKTION 1

Amaroneskolan är en serie vinprovningss-  
lektioner som hjälper dig att lära dig mer om  
det fantastiska vinet Amarone och dess  
systemviner från Valpolicella. I lektion ett får du  
en introduktion till Valpolicella och dess druvor  
och du ges möjlighet att prova de riktigt  
klassiska vintyperna som produceras i  
Valpolicella idag. Provingen inkluderar dels en  
Valpolicella Superiore, en Amarone, samt den  
betydligt mindre kända Recioto, vilket är ett  
fantastiskt vin som enklast liknas vid en söt  
Amarone.



Gemensamt för den första lektionens viner är  
att de kommer från den del av Valpolicella som  
heter Negrar och ligger mitt i klassiska delen.  
Producenten heter Viviani vilket är en liten  
producent (80.000 flaskor / år) som gjort sig  
känd för sin oerhört höga kvalitet. Provingens  
viner innehåller alla samma druvor och mer  
eller mindre samma druvblandning vilket  
bjuder på intressant möjlighet att få bättre  
förståelse kring processen, druvorna och  
vinerna som produceras i Valpolicella.

## Så här går lektion ett till

Börja med att läsa igenom de inledande sidorna  
som handlar om Valpolicella, dess historia och  
dess druvor. Därefter är du framme vid  
vinprovningmomentet. Prova vinerna  
samtidigt som du läser texterna som beskriver  
respektive vin. Lektionen avslutas med ett litet  
kunskapsprov – diskutera gärna frågorna och  
svaren tillsammans med vännerna. Antingen  
direkt eller efter att var och en på egen hand  
försökt besvara dem.

## Introduktion till Valpolicella

Valpolicella är namnet på det vindistrikt samt  
det geografiska område som ligger strax  
nordost om Verona i Italien. Det täcker en yta  
motsvarande 240 kvadratkilometer. Namnet  
Valpolicella sägs härleda från latinets Vallis-  
polis-cellae som bokstavligen betyder "de  
många källornas dal". En mer trolig förklaring  
finns i historieböckerna där termen  
Valpolicella för första gången används under  
1200-talet då en ny familj tar över styret.

Gränsen sträckte sig i öster mot floden Adige  
och ett område som på den tiden hette Pol och  
hela området kallades således Valpalesela  
(Poldalen). Historiskt har naturligtvis vinodling  
varit en viktig näring men även stenbrott för  
utvinning av marmor har varit en viktig  
inkomstkälla för Valpolicella. Denna näring  
fortsätter än idag fast numera finns dagbrotten  
uppe på högplatån Lessinia som ligger strax  
norr om Valpolicella.

## Explosiv utveckling av vinproduktion

Under 1997 producerades 1,5 miljoner flaskor  
Amarone (och Recioto) och 2004 producerade  
man 5,7 miljoner flaskor. Om vi tittar på 2005 så  
las 15,9 miljoner kg druvor på tork för  
produktionen av Amarone och Recioto. Under  
2008 lades 29,8 miljoner kg druvor på tork. På  
enbart tre år så har man fördubblat sin  
produktionskapacitet och det är lätt att se att det  
finns efterfrågan.

## Valpolicellas druvor

I Valpolicella återfinns ett stort antal druvor  
men den viktigaste förblir Corvina. I regelverket  
som styr produktionen av samtliga viner inom  
det nyligen uppklassade DOCG-området  
Valpolicella står att producenterna måste  
använda sig av mellan 40-80% Corvina (varav  
max 50% får vara Corvinone), Rondinella  
mellan 5-30% och max 15% av andra lokala  
druvor.

## Corvina

Denna druva har odlats i Valpolicella sedan  
300-talet och återfinns idag även i Lombardiet i  
ett begränsat område nära Gardasjön. Den finns  
i lite olika varianter; Corvina piccola (eller  
Corvina gentile), Cruina och Corvina grossa som  
inte ska förväxlas med Corvinone. Det är en  
mycket vigorös planta med sen blomning och  
som når full mognad mot slutet av september  
och början av oktober.

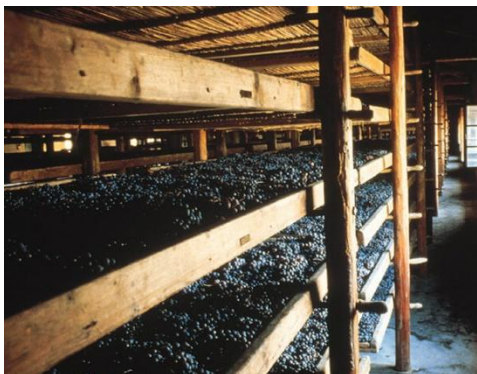


Corvina druvan

Corvina har god resistens mot vinterns kyligare  
väderlek. Dess skal är relativt tjockt vilket  
hjälp till vid den obligatoriska  
torkningsperioden (appassimento) som  
tillämpas efter skörden i produktionen av  
Recioto och Amarone.

## Rondinella

Denna druvsort finns så gott som endast i  
Valpolicella. Det är en ranka med riklig  
produktion av lövverk och grenar och  
blomningen äger rum lite tidigare än hos sin  
vapendragare Corvina. Liksom Corvina så är  
den anpassningsbar och växer på olika höjder  
och på olika jordar. Avkastningen är alltid god  
och den har god resistens mot sjukdomar och  
mögelangrepp. Den är även tacksam att lägga  
på tork då den med fördel kan utstå en 3-4  
månader lång torkningsperiod tack vare sitt  
kraftiga skal.



*Druvor som genomgår appassimento*

### **Molinara**

Molinara var fram till 2004 obligatorisk i produktionen av Valpolicellas viner. Efter påtryckningar från producenterna själva togs beslutet att ta bort den som obligatorisk, och nu är det upp till var och en. Det är lätt att förstå att den inte var så omtyckt. Dess två föregångare, Corvina och Rondinella, har båda tjockt skal och relativt mycket fruktkött i druvan. Molinara har ett tunnt skal och bidrar därför inte i någon större grad med färg. Den besitter heller ingen större aromatisk profil utan den fyllde en funktion en gång i tiden för att "fylla ut". Under mycket lång tid har efterfrågan på Valpolicellaviner varit efter lätta, fruktiga och okomplicerade viner.

Idag efterfrågas istället viner med mycket färg, högre alkoholhalt, mer kropp med balans mellan syra och frukten och utrymme för druvor som Molinara har därför krymt. Idag ser vi dock en "revival" för Molinara då vissa producenter producerar renrasiga viner på denna druvsort. De viner som görs enbart på

Molinara får nästan en rosé-touch då skalet är tunnt och innehåller få polifenoler.

### **Övriga druvor**

Här finner vi Oseleta, Dindarella, Rossignola, Negrara och Forsellina. De mest intressanta är Oseleta och Dindarella. Oseletas druvor är små med ett väldigt tjockt skal. Den har även en hög syra vilket är viktigt ur hållbarhetssynpunkt. En negativ aspekt istället (åtminstone ur producentens perspektiv) är att den ger en väldigt låg avkastning.

### **Vinprovning**

Nu är vi framme vid vinprovningssdelen i lektion ett. På det följande bladets vinbeskrivningar får ni vår syn på vinernas egenskaper. Men försök gärna själva att skriva ner era doft- och smakupplevelser. Kom ihåg en sak: det finns inga doft eller smakupplevelser som är fel.

Om vi tycker att ett vin doftar av violer och ni känner svarta vinbär så är vi ändå inte så långt ifrån varandra. Dofter och smaker är ingen exakt vetenskap. Det som för mig kan te sig som en tydlig doft av stall kan för dig istället förefalla som ett tobaksinlag eller en doft av förmultnade löv. Vi är ändå rätt nära varandra. Mer tveksamt skulle det vara om en person kände doften av granny smith äpplen och en annan känner svartpeppar.. Då är det något som inte stämmer.

Alla våra doft- och smakintryck tas direkt ur vår egen minnesbank som skapats genom åren. Om ett vin tar dig tillbaka till den sommaren då du trimmade din Puch-moppe så är det helt ok.

Eller om det tar med dig till den gången du lackade om båten, till den gången du hjälpte mamma att laga till en rabarberpaj osv osv. Ju mer referenser vi har desto större vokabulär får du för att beskriva dofter och smaker.

### **Vinerna från Valpolicella**

I Amaroneskolans första vinprovning får vi smaka en Valpolicella Classico Superiore, en Amarone samt en Recioto. Samtliga viner är gjorda på samma druvor men med helt olika uttryck och vi kommer här att gå in på orsakerna till de stora skillnaderna.



*Cinzia och Claudio Viviani*

Det som kännetecknar vinerna från Negrar är vinernas rena frukt och bärighet. Speciellt Vivianis viner har en oerhörd elegans och koncentrerade körsbärs- och bjömbärstoner. Vi har dock valt dessa viner därför att de är mycket bra representanter för Negrardalen och detta är en bra inkörsport för dig som vill börja lära känna vinerna från Valpolicella.

### **Till vänster - Valpolicella Superiore "Campo Morar"**

Detta vin är kanske det mest representativa för området Valpolicella i den här uppställningen. Det är ett vin som tillfredsställer på många fronter. Dess användningsområde är mycket stort och den passar till en stor bredd av maträtter. I regelverket så är den officiella skillnaden mellan en "vanlig" Valpolicella och en "Superiore" den att den senare måste ha minst 11% alkohol och får först släppas till försäljning den 1 december det påföljande året efter skördeåret. En trend som dock vinner mark är att man väljer att torka en mindre del av sina druvor efter skörden i cirka 3 veckor för just produktionen av sin "superiore". Så är också fallet med Vivianis "Campo Morar".



Detta vinet är alltså inget Ripasso-vin. För att ett vin ska få kallas Ripasso så måste man ha återanvänt skalen som blev över efter pressningen av druvorna till Amaronevinet. En metod som på senare tid används alltmer sällan av producenter som är mer intresserade utav att nå en högre kvalitet på sina viner.

Druvor: Corvina Veronese 75%  
Rondinella 20% och Molinara 5%  
Alkohol: 14,0%

Artikelnr: 501045

## **I mitten - Amarone della Valpolicella**

Av samtliga viner från Valpolicella så anses Amarone vara kungen av Valpolicella. Tro ts att samma druvor används i detta vin som det ovannämnda så finns en stor skillnad. Amarone är helt gjort på torkade druvor. Efter skörden i slutet av september så läggs druvorna i plast- eller trälådor att torka och genomgå vad som på italienska kallas "appassimento". De ligger generellt i cirka 3-4 månader var på druvorna pressas. Vad händer med druvorna när de ligger och torkar? Jo, naturligtvis förlorar



de vätska. Det bidrar till att koncentrationen i druvorna blir påtagligare. Det är viktigt att ha druvsorter som Corvina och Rondinella (eller Oseleta) som har ett kraftigt skal som förhindrar att kraftiga mögelattacker förstör druvorna. Efter pressningen mot slutet av januari så förs vinet, efter genomgången maceration, över i barrique i 12 månader och sedan ytterligare 12 månader i stora ekfat som rymmer cirka 3000 liter (sk botti).

Druvor: Corvina Veronese 75%  
Rondinella 20% och Molinara 5%  
Alkohol: 15,5%

Artikelnr: 500374

## **Till höger - Recioto della Valpolicella**

Om Amarone är kungen av Valpolicella så skulle vi säga att Reciotovinet är drottningen (och vi vet väl alla att det egentligen är kvinnorna som styr och ställer!). Utan Reciotovinet så hade aldrig Amaronevinerna kommit till. Det går olika skrönor om hur Amaronevinet kom till men man tror att det beror på att man glömde bort ett fat med Recioto i en vinkällare vilket bidrog till att jäsningsen fortgick och förvandlade så gott som allt socker i musten till alkohol (vilket naturligtvis är jäsningsens huvuduppgift).

Någonstans under 40-talets mitt började vissa producenter att experimentera med att ge ut en torrare version av recioto som fick namnet Amarone från italienskans "amaro" som betyder bitter. Dvs när sötman försvann i recioto så blev det på den tiden kvar en bitterhet i smaken som man i vissa fall kan känna än idag. Nu så är dock kunskapen hos vinodlarna mycket högre och man kan själv bestämma vilken typ av amaronevin man vill producera (inom rimliga gränser för vilken jordmån man har, val av druvsort osv).

Söta viner är kraftigt underskattade i Italien där vi istället i Skandinavien lättare tar åt oss dessa viner. Recioto för oss är Valpolicellaområdets riktiga själ. Det är ur detta vinet som andra viner tar sitt avstamp. Det är ett vin som har öppnat dörrarna för Valpolicella som vindistrikt. Den kan med fördel serveras tillsammans med rika desserter som Sachertårta, prinsesstårta, kladdkaka men även torrare kakor gjorda på nötter m.m. Endast fantasin sätter gränser. Kom

bara ihåg att logiken är att ett sött vin matchas alltid av sötma i desserten. Är Reciotoen väldigt sötslig vräk på med en sötslig dessert. Är sötman i vinet måttlig kan desserten vara lite torrare med mindre sötma.

Druvor: Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%  
Alkohol: 12,5%



*Parmigiano Reggiano – det perfekta komplementet till Amarone och Recioto*

## Enkla tips på hur man provar vin tillsammans med sina vänner

### Hur vinprovningen går till:

Lufta flaskorna

Korka upp flaskorna innan vinprovningen. Ett vin som Amarone öppnar jag cirka 2–3 timmar innan det ska konsumeras. Vad gäller superioren och recioto räcker det med en kvart innan.

Håll upp 2–3 centiliter per glas.

Det räcker och det blir lättare att se färger och uppleva vinets dofter och smaker.

### Analysera färgen:

Se till att ni har tillräckligt med ljus när ni provar vin. Det underlättar om man har en vit (ljus) bakgrund, exempelvis ett papper eller servett, för att tydligare se färgen på vinet. Unga röda viner brukar vara blåliga i färgen, men med åren övergår de i en mer djupröd färg och ännu äldre viner kan även bli tegelstensfärgade.

### Analysera doften:

Här kommer vi att uppleva flera olika inslag. Det typiska med viner från Valpolicella som görs på i huvudsak Corvinadruvan (som dessutom, i större eller mindre utsträckning, genomgått en torkningsperiod "appassimento") så tenderar de typiska doftinslagen mot körsbär/svarta vinbär. Ju längre tid som druvorna legat på tork, desto mer kommer körsbärdoften att gå över i mer utpräglade russintoner. I både Amaronevinet och Recioto så har druvorna genomgått en torkning på cirka 4 månader och

det känner vi på doften. I superioren så har 30% av druvorna legat på tork i 3 veckor vilket avspeglar sig på doften som har en mer ungdomlig frukt (körsbär, hallon och violer). I Amaronevinet så träder russinen fram, hallondoften ersätts av mognare toner av nypon eller övermogna björnbär. I stora rödviner som Amarone är det vanligt att känna doft av vanilj, stall, tobak, förmultna löv men även inlag av örter är vanligt såsom salvia, koriander, kryddnejlika, svartpeppar osv.

### Analysera smaken:

Ta en klunk utan att svälja. Låt vinet beröra alla delar av munnen och öppna gärna munnen emellanåt för att släppa in syre och nästan göra ett "surplande" läte. Detta tillåter dig att få en större bas för att tvärdera vinet. Om vinet är strävt så känns det ofta i den övre tandraden (tanninrika viner som Barolo, Rioja m.m.). Tungan är vårt viktigaste organ för att uppleva sötma, salta, syrlighet samt om ett vin är bittert. Sötman känner vi på tungspetsen och syran och saltan utmed tungans sidor. Om vinet har bittra inslag så känner vi det längst bak på tungan.

### Saker att undvika i samband med en vinprovning:

Undvik att röka i anslutning till provningen. Själv dricker jag aldrig kaffe strax innan jag ska prova viner.

## Kunskapsprovlektion 1

Försök gärna först på egenhand, ringa in det eller de svar som du tror är rätt. Diskutera därefter svaren tillsammans innan ni kikar på de rätta svaren på sista sidan.

**Fråga 1.** Namnet Valpolicella sägs härleda från latinets Vallis-polis-cellae, som betyder vad?

- a) de många källornas dal
- b) de många dalarnas källa
- c) dalen med många viner
- d) vinernas dal

**Fråga 2.** Historiskt har även annan näring, vid sidan om vinnäringen, varit en viktig inkomstkälla i Valpolicella, vilken?

- a) produktion av olivolja
- b) odling av körsbär
- c) stenbrott för utvinning av marmor
- d) utvinning av järnmalm

**Fråga 3.** Under 2005 lades 15,9 miljoner kg druvor på tork för produktionen av Amarone och Recioto. Hur mycket druvor torkades under 2008?

- a) 10,2 miljoner kg
- b) 18,4 miljoner kg
- c) 29,8 miljoner kg
- d) 38,6 miljoner kg

**Fråga 4.** I Valpolicella återfinns ett stort antal druvor, men vilken anses vara den viktigaste?

- a) Molinara
- b) Rondinella
- c) Oseleta
- d) Corvina

**Fråga 5.** Corvina-druvan finns i lite olika varianter, vilka?

- a) Corvina negrara
- b) Corvina piccola
- c) Cruina
- d) Corvina grossa
- e) Corvinone

**Fråga 6.** Vilka egenskaper hos druvan är viktig för en lyckad appassimento?

- a) rikligt med kärnor i druvan
- b) ett kraftigt och tjockt skal
- c) mycket fruktkött i druvan
- d) att den ger låg avkastning

**Fråga 7.** Vilka av följande regler gäller för en Valpolicella Superiore?

- a) måste ha minst 11% alkohol
- b) får släppas till försäljning den 1 december det påföljande året efter skördeåret
- c) måste vara ekfatslagrat
- d) måste innehålla minst 30% torkade druvor



*Körsbärsträd som blommar under april-månad*

**Fråga 8.** Vad är "appassimento"?

- a) en teknik där druvorna får hänga kvar på vinstockarna under 2-3 månader för att torka
- b) en process där druvorna skördas och därefter läggs för torkning i plast- eller trälådor
- c) tekniken där druvorna skördas helt manuellt för hand
- d) tekniken att återanvända skalerna som blev över efter pressningen av druvorna till Amaronevinet

**Fråga 10.** Vilka är de typiska doftinslagen för de klassiska vinerna från Valpolicella

- a) Körsbär
- b) svarta vinbär.
- c) russin
- d) övermogna björnbär

**Fråga 9.** Vad är skillnaden mellan en Amarone och en Recioto?

- a) Recioto är inte producerad av torkade druvor
- b) I Recioto har allt druvsocker jästs ut till alkohol
- c) I Amarone har allt druvsocker jästs ut till alkohol
- d) Recioto är enbart producerad av torkade Corvina druvor