



*Club*  
**AMARONE**

VINSKOLA  
LEKTION 1



# EN RESA GENOM VALPOLICELLA

## *Viner, mat, personligheter, passioner och kärlek*

Upptäck och lär dig mer om Valpolicellas särprägel, druvornas unika karaktärer, och de enskilda vinernas egenskaper. Möt personerna som producerar de fantastiska vinerna från Valpolicella. Via fem vinlektioner går vi igenom detta och mycket mer. Varje lektion innehåller en teori-del som kombineras med vinprovning av utvalda viner. Varje lektion avslutas med några roliga och kluriga kunskapsfrågor.

I den första lektionen besöker vi den lilla vinproducenten Villa Monteleone och provar husets Valpolicella, ripasso och Amarone. Vinerna är gjorda på samma druvor men med helt olika uttryck och vi kommer att smaka på och förklara orsakerna till de stora skillnaderna.

Villa Monteleone drivs av Lucia Raimondi som producerar endast 45.000 flaskor per år. Vingården ligger i klassiska Valpolicella i den lilla byn Gargangago och på gården finns även ett litet Bed-and-breakfast med tre rum.

## Förberedelse

Beställ viner till vinprovningen. Det tar normal 3-5 dagar för systembolaget att få hem vinerna till din butik. Vinerna till den första lektionen kommer från Villa Monteleone. Det finns en speciell Villa Monteleone vinlåda på systembolaget som innehåller de viner som behövs till provningen. Varje låda innehåller en flaska Valpolicella, en Ripasso och en Amarone och kan beställas via artikel nr 473314-09 för 912 kr, <http://www.systembolaget.se/473314>

Köp hem parmesanost (helst en som lagrats 24 eller 30 månader).

Öppna alla tre flaskorna 30 minuter innan vinprovningen Börjar. Ställ in Valpolicella "Santa Lena" och ripasso "San Vito" i kylskåpet i 30 minuter innan de serveras om de har rumstemperatur.

Om en karaff används så skölj först ur den med vatten så att det inte finns något damm kvar i karaffen. Häll därefter i Amaronen i karaffen och ställ in den i kylan 30 minuter om vinet är rumstempererat.

Prova först igenom alla vinerna innan osten serveras på ett fat. Osten ska "mejlas" ut med en liten kniv till små bollar som passar ypperligt gott till Amaronen.

Så nu är allt redo för att börja den första lektionen.



# Valpolicella

## Platsen och historien

Namnet Valpolicella kommer sannolikt från latinets Val Polis Cellae, som betyder ”de många vinkällarnas dal”. Det ger en vink om vilken ställning vinet alltid haft i dessa trakter.

Arkeologiska fynd visar att det redan för flera tusen år sedan växte vin i området. Men det var romarna som lade grunden till själva odlingen av vin. Romarnas ord för vin var retico. Retico var ett sött vin gjort på torkade druvor (själva ordet påminner om recioto) och det serverades ofta vid de kejserliga måltiderna. I Veronas stadsarkiv finns dokument från 800-talet som visar att det odlades vin på inte mindre än nittio olika platser i dagens Valpolicella.

Valpolicella omfattar 7285 hektar, från Sant’Ambrogio väster om Verona till Cazzano di Tramigna i öster. Det innefattar ett kuperat område norr om Verona som är cirka fem mil i nordsydlig riktning och femton mil brett. De västligaste belägna odlingarna ligger bara cirka en mil från Gardasjöns stränder, så det är inte konstigt att denna Italiens största insjö har en stark påverkan på odlingarnas mikroklimat. Det västliga delområdet kallas också mycket riktigt

för Valpolicella Classico och det var där vinodlingen historiskt sett började. Området i öster går ibland under namnet Valpolicella ”Allargata”, det utvidgade Valpolicella. Där började man odla vin först i modern tid och vinerna därifrån skiljer sig från Valpolicella Classico i och med att Gardasjöns svalkande inflytande inte når ända dit. Norr om Valpolicella ligger Lessiniabergen, vilka sedan övergår i den del av Alperna som heter Dolomiterna. De svara nattvindarna från Lessiniabergen kylvlar av luften rejält och bidrar både till druvornas komplexitet och till appassimento-processen, genom vilken druvorna till amarone och recioto torkas.

Valpolicella ligger alltså runt Verona, staden som är berömd för Shakespeares Romeo och Julia, en koppling som stadsstyret gärna slår mynt av. På Julia-statyn på gårdsplanen nedanför det som påstås en gång var hennes balkong (stadens mest



besökta turistmål) är en viss kroppsdal aldeles blanksliten eftersom legenden säger att det för lycka och framgång i kärlek med sig att röra vid hennes högra bröst. I Verona finns även den enda arenan från romersk tid som fortfarande är i bruk. Varje sommar utgör den en spektakulär spelplats för både popkonserter och operauppsättningar.

Förutom turismagnet är Verona ett viktigt handelscentrum. Staden ligger vid två stora handelsleder: vägen mellan Milano och Venedig samt vägen upp mot Brennerpasset, alporten till Österrike och Tyskland. Detta gör att Verona alltid varit en stad för handel och affärer. Stadens mässhall är en av Italiens viktigaste och står värd för bland annat Marmomac, branschmässan för marmorhandel, en betydelsefull bransch i denna trakt, och naturligtvis Vinitaly, italiens största vinmessa som hålls varje år i april.

## Valpolicellas viner

Som vinområde – appellation eller DOC-område – har Valpolicella fyra sorters viner, vilka alla görs på samma druvsorter. I de flesta andra vinområden utvidgar vinproducenterna sitt produkt sortiment genom att använda olika druvsorter men i Valpolicella utnyttjar producenterna i stället druvorna från en och samma vingård till att göra helt olika viner. De lokala druvsorter som odlas i Valpolicella – bland annat corvina, rondinella, molinara – trivs enbart just i det här hörnet av nordöstra Italien.

Druvorna skördas vid olika tidpunkter, beroende på vilken sorts vin de är ämnade till. Upp till femtio procent av skörden från en viss odlingslott får avsättas till torkningsprocessen som kallas appassimento. Under appassimento ligger de skördade druvorna i plast eller trälådor under tre till fem månader och torkar. Denna process gör att sockerhalten i druvorna koncentreras och ger vinmakarna ett vin som starkt skiljer sig från dem gjorda på färska druvor.

## Valpolicella

*Valpolicellaregionens enklaste vin kallas Valpolicella. Det är ett fruktigt, lätt vin med fin syrlighet, det perfekta vardagsvinet till pizza och pasta. Valpolicella har i dag blivit populärt på nytt, när många konsumenter går ifrån de yngre rödvinerna till förmån för friskare, mer lättdruckna viner. Valpolicella Superiore. Valpolicella kan också ta mer komplex och fyllig gestalt, som valpolicella superiore, ett vin som före försäljning måste lagras minst ett år räknat från 1 januari året efter skörd. De flesta producenter låter vinet lagras på ekfat under lagringsperioden för att öka komplexiteten i vinet.*

## RIPASSO

*En variant av Valpolicella Superiore är ripasso, som görs genom att standard-valpolicella jäses upp en andra gång tillsammans med skalresterna från amaronetillverkningen. Denna metod gervinet mer kropp, struktur och komplexaaromer, så att det passar utmärkt till mer sofistikerade maträtter och även till grillat*

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

*Amarone della Valpolicella är flaggskeppet bland områdets viner, juvelen i kronan på Venetiens vinframställning. Amarone görs på druvor som fått torka i minst nitio dagar och är ett fylligt, mäktigt och komplext vin. Amarone från Valpolicella Classico-området, där mikroklimatet är aningen svalare, har ofta en fin elegans, medan Amarone från de varmare delområdena i öster är kända för sin kraft. Det traditionella sättet att fatlagra dessa viner på (två år är den stipulerade minimitiden) är på stora ektunnor, men vissa producenter använder franska barriquer (225-litersfat) till åtminstone en del av vinet.*



# VINPROVNING

Nu är vi framme vid vinprovningdelen i lektion ett.

Ta ut vinerna ur kylan efter 30 minuter och servera direkt alla tre vinerna i stora och rena kupformade glas (skölj ur glasen med vin eller vatten först så att det inte finns risk för att något damm finns i glasen). Ideal temperatur på vinerna är 17-18 grader. Valpolicella "Santa Lena" i glaset till vänster, ripasso "San Vito" i mitten och Amarone till höger.

Ta god tid och dofta på alla tre vinerna först. Läs igenom beskrivningarna som följer för respektive vin och försök att känna skillnaderna i doften. Därefter provar ni från vänster till höger. Valpolicella "Santa Lena" först.

Först när ni doftat och provat alla vinerna i lugn och ro ska parmesanosten tas fram. Kasta in en liten parmesanostboll i munnen och ta en klunk Amarone. Du kommer uppleva att Amarone-vinet blir mjukare och fruktigare tillsammans med osten. Det är sältan i osten som möter Amaronen på ett perfekt sätt och ger denna spännande effekt.

Försök gärna själva att skriva ner era doft och smakupplevelser under provningen. 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 förmultmade 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.

# Villa Monteleone

## *Valpolicella "Santa Lena"*

Vi inleder provningen med Villa Monteleones Valpolicella "Santa Lena". Druvorna skördas i september och pressas direkt efter skörd. Jäsningen tar 12 dagar och sker i ståltank. Vinet lagras så ytterligare sex månader i ståltank innan det buteljeras varav ytterligare sex månaders vila följer innan det släpps till marknaden. Resultatet är ett mycket gott och drickvänligt vin på 12,5%.

En Valpolicella lagras inte på ekfat (det kallas då för Valpolicella Superiore vilket är något vi kommer att bekanta oss med i en senare lektioner). I regelverket så är den officiella skillnaden mellan en "vanlig" Valpolicella och en "Superiore" att den senare måste ha minst 11% alkohol och får först släppas till försäljning den 1 december det påföljande året efter skördeåret.

Valpolicella är alltid ett lätt och friskt vin och måste sägas vara det klassiska vinet i regionen.

Det är det enda vinet som låter dig smaka hur druvorna smakar utan någon "extra" påverkan form av lagring på ekfat eller torkning av druvor.

Santa Lena har en fin och mycket fräsch doft och smak med tydligt inslag av körsbär och röda bär som bärs upp av en välbalanserad syra.

Druvor: Corvina, Rondinella, Croatina och Molinara.

Valpolicella är det typiska lunch-vinet i området. Det passar utmärkt till både pastarätter, pizza och fiskrätter med tomatbaserade såser.

En Valpolicella tål normalt lagring 2-4 år utan problem. Syran sätter sig något och vinet rundas av men en Valpolicella är inget vin som vinner på lagring. Njut istället av Valpolicellan inom de första två åren.



# Villa Monteleone

## *Valpolicella Superiore Ripasso "San Vito"*

Provningens andra vin är en ripasso som heter "San Vito". Efter skörden i slutet av september/början av oktober pressas druvorna för Valpolicella och Ripasson direkt och genomgår jäsning i ståltank. Druvorna till Amarone däremot pressas inte direkt vid skörd utan de läggs i plast eller trälådor direkt vid skörd ute på fälten. Vid ankomst till vinanläggningen ställs dessa lådor upp på vinden för att genomgå en appassimento (torkning) under tre till fyra månader.

Druvorna till Amarone-vinet pressas alltså först i januari och därefter följer den vanliga vinifieringen då druvsaften jäser i ståltankar och därefter hålls över till ekfat för att mogna. När druvorna pressas så spricker naturligtvis druvorna och druvsaften rinner ut. Men det är inte bara druvsaften som tappas över till ståltankarna utan även de pressade skalen. I skalen finns färg- och smakkomponenter som berikar saften under jäsningen. Efter att Amarone-vinet jäst klart i slutet av januari så töms ståltanken på vinet. Druvskalen blir kvar på botten i ståltanken.

För att nu göra en ripasso tas Valpolicella som jäste i september/oktober och hålls över (re-pass på engelska – ripasso på italienska) i ståltanken

där Amarone-druvskalen ligger på botten. Då det fortfarande finns kvar lite socker i Amarone-skalen och jäst så kan en andra jäsningsprocess startas. Ett ripasso vin genomgår alltså två jäsningar. En i september på de fräscha druvorna direkt efter skörd. Och en andra gång i januari/februari. Vid den andra jäsningen så får ripasson mer struktur, färg och smak vid kontakten av de torkade och koncentrerade Amarone-druvskalen. Efter den andra jäsningen mognar ripasson 24 månader i ekfat.

Smaken på ripasso "San Vito" har betydligt mer komplexitet än Valpolicella "Santa Lena".

Dofen och smak bjuder på toner av kryddor, plommon, russin, cederträ, och choklad och en lång eftersmak.

Servera vid "San Vito" vid 18 grader.

Druvor: Corvina, Rondinella, Croatina och Molinara

Villa Monteleone ripasso "San Vito" finns att beställa på systembolaget under artikel 71716.





# Villa Monteleone

## *Amarone della Valpolicella*

Det tredje vinet är Valpolicella idag viktigaste vin. Amarone. För att producera Amarone används druvor som genomgått en torkningsprocess, l'appassimento. Enligt produktionsbestämmelserna är det tidigaste datumet för pressning 1 december men många producenter låter druvorna ligga till mitten av januari för att sockret och de aromatiska elementen ska koncentreras ytterligare. Exakt när man ska pressa beror på stilen man eftersträvar. Vissa vill ha en lättare stil och jäser tidigare, medan de som vill betona fylligheten brukar låta druvorna torka ända upp till 120 dagar.

Låter man druvorna torka längre än den föreskrivna minimitiden (som är två och en halv månad) ökar sockerhalten, vilket i sin tur innebär att det färdiga vinet kan få en högre restsockerhalt (ofta ett framträdande drag i traditionell amarone) och/eller alkoholhalt.

Att appassimento-processen lyckas är helt avgörande för amaronevinets kvalitet. Ett viktigt steg i kvalitetssäkringen är att se till att de utvalda druvorna är i perfekt skick. Minsta spruckna eller mosade druva kan dra till sig röta och mögel, vilket vinmakarna gör allt för att undvika.

Rummen där druvorna torkas var förr alltid byggda i sten och hade stora fönster mot norr och söder, för att utnyttja de svala vindar som kommer nedsvepande från Lessinia-bergens dalar. Numera får ofta den naturliga ventilationen hjälp av stora fläktar vid behov.

När druvorna väl har uppnått önskad sockerkoncentration pressas de för att sedan jäsa. Efter jäsningslagras Villa Montelleones Amarone 28 månader på fransk ek och därefter 18 månader på flaska.

Smaken är rund och fyllig med härliga toner av packad mörk frukt, russin och choklad. Mycket lång och stor eftersmak.

Den är perfekt att njuta av fem år efter skördeår men den klarar ytterligare minst fem år i källaren.

Druvor: Corvina, Corvinone och Rondinella



# 1

Namnet Valpolicella sägs härleda från latinets Vallis-polis-cellae, som betyder vad?

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

# 2

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

## KUNSKAPSFRÅGOR:

# 3

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 träldåror
- c) tekniken där druvorna skördas helt manuellt för hand
- d) tekniken att återanvända skalén som blev över efter pressningen av druvorna till Amaronevinet

# 4

Vilka är de typiska doftinslagen för de klassiska vinerna från Valpolicella

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