

Club
AMARONE

AMARONESKOLA
LEKTION 2



VALPOLICELLAS TERROIR

Lektion två handlar om Valpolicellas varierande terroir och dess påverkan på Amarone.

Valpolicella, området där Amarone produceras, omfattar 7000 hektar vindodlingar, spridda över ett antal dalar och sluttningar av olika karaktär. Dalgångarna ser på kartan ut som fingrarna på en hand och sträcker sig söderut från Lessinibergen och ner mot staden Verona. I väster ligger Valpolicella Classico, där man odlar vin ända sedan antiken, i öster ligger Valpolicella DOC, i Grezzana-dalen mittemellan hittar man Valpolicella Valpantena.

Dessa områden skiljer sig åt en hel del i fråga om jordmån och mikroklimat, faktorer som påverkar vinernas karaktär.

Förberedelse

Beställ viner till vinprovningen. Det tar normalt 3-5 dagar för Systembolaget att få hem vinerna till din butik. Vinerna vi föreslår till den andra lektionen kommer dels från klassiska Valpolicella i väster och dels från östra Valpolicella. Vi har valt ut två Amarone från respektive område men det går givetvis bra att prova en Amarone per område för den som vill.

Till provningen föreslår vi att ni provar följande viner:

Valpolicella Classico i väster
Viviani Amarone della Valpolicella
(nr 71015, pris 506 kr)

Monte Santoccio Amarone della Valpolicella
(nr 71695, pris 557 kr)

Valpolicella DOC i öster
Massimago Amarone della Valpolicella
(nr 72802, pris 562 kr)

Trabucchi Amarone della Valpolicella
(nr 75708, pris 582 kr)

Dekantera vinerna en timme innan vinprovningen börjar. Alternativt kyl ned dem till 12-13 i kylan och låt sedan vinerna luftas i vinglasen en timme. Var noggrann med att det inte finns något damm kvar i glaset eller karaffen. Skölj alltid ur dem ordentligt med vatten innan vinet serveras.

Dofta och prova alla vinerna innan osten tas fram och serveras på ett fat. Osten ska "mejslas" ut med en liten kniv till små bollar som passar ypperligt gott till Amaronen. Nu är allt redo för att börja den andra lektionen.





MIKROKLIMAT

Vi börjar i väster och med Valpolicella Classico, ett anrikt vinområde som omfattar fem byar: Sant'Ambrogio di Valpolicella, Fumane, San Floriano, Marano della Valpolicella och Negrar. Inom området finns tre dalgångar: den trånga Fumanedalen, Maranodalen där den vackra kyrkan med sin kupol är landmärket samt Negrardalen där också områdets största ort ligger.

Väster om Valpolicella tornar regionens högsta berg Monte Baldo upp sig som en skärm mellan Gardasjön och Lessiniabergen. Toppen är snötäckt från höst till sent in på våren vilket gör bilresan genom Valpolicella Classico extra stämningfull under den perioden.

Klimatet i området påverkas starkt av Gardasjön, Italiens till ytan största insjö, som lagrar värme på dagarna och släpper ifrån sig den på nätterna. Dagsmedeltemperaturen på sommaren är lägre här än i dalarna i öster och sett över hela dygnet är temperaturskillnaderna mindre i till exempel Sant'Ambrogio än i Mezzane (9 graders spann mot 13 i Mezzane). Det är i vinvärlden en ständig tvistefråga vad som är bäst, ett större eller ett mindre spann i dygnstemperaturen.

Öster om Valpolicella Classico ligger DOC-området Valpolicella Valpantena, som vinfirmorna som har säte i området har rätt att använda som beteckning på sina viner. Den mest berömda firman här är Bertani, som var den

första som framställde och buteljerade Amarone i den form vi känner till i dag.

Valpolicella DOC omfattar resten av appellationen öster om Verona och täcker dalarna Squaranto, Mezzane, Illasi och Tramigna. Störst är Val d'Illasi, en flack dalgång med svaga sluttningar upp mot Lessiniabergens ängar.



JORDMÅN

Jordmänen i Valpolicella varierar även inom en och samma dal. På Valpolicella Classicos sluttningar dominerar röda och bruna jordar med bas av krithaltig märtel, kalksten från eocen och basalt, medan Castelrotto-kullen som sticker upp i ensamt majestät över slätten i söder har ett tjockt lager sandsten. Området Valpolicella DOC domineras av kalk- och lerjordar med på sina håll alluviala avlagringar.



DRUVSORTER

Trots att jordmånen och mikroklimaten varierar mellan de olika delområdena är druvsorterna som odlas i stort sett desamma. I hela Valpolicella utgörs 95 procent av odlingarna av lokala druvsorter och de vanligaste är corvina och corvinone. Det är dessa två sorter som dominerar i alla valpolicellaviner, men förbehållet att mängden corvinone inte får överstiga mängden corvina. Båda sorterna är ganska ljusa i färgen. Förutom dessa används rondinella, som är väldigt motståndskraftig, lämpar sig mycket bra att torka och förhöjer vinernas smaker och aromer, samt en rad andra mindre vanliga druvsorter.

Tittar man i äldre handböcker brukar molinara nämnas som en viktig druvsort i valpolicellaviner. Men i dag är det bara ett fåtal firmor och odlare som använder sig av den. Molinara är visserligen bra att göra rosévin på, men corvina duger lika bra om inte bättre när en producent önskar utöka sortimentet med mousserande och stilla roséviner.

De senaste åren har allt fler producenter gått på jakt efter äldre lokala druvsorter, vissa av dem närmast utrotningshotade och i många fall felidentifierade. Till exempel odlas nu oseleta i allt större utsträckning. Andra sorter som

återfinns i valpolicellavinerna är dindarella, turchetta, denela och [sic] corbina. Druvsorten som allra senast fördes in i den officiella förteckningen över tillåtna druvsorter i Italien är spigamonti, från just Valpolicella.



VINPROVNING

Nu är vi framme vid vinprovningdelen i lektion två.

För att göra provningen lite svårare, intressantare och roligare förslår vi att ni provar vinerna halvblint, det vill säga ingen ska känna till i vilken ordning vinerna står. Låt till exempel en person slå in flaskorna i folie och en annan person få hälla upp vinerna i glasen. I slutet av provningen när ni jämfört vinerna, diskuterat de olika nyanserna och intrycken så avslöjar ni ordningen.

Även om terroir är en viktig faktor för vinet så är vinerna resultatet av många viktiga beslut som i många fall har lika stor eller större påverkan än terroir. Skördeuttag (hur många druvor per ranka tas ut), tidig eller sen skörd, hur länge druvorna torkas, vilka druvor används, hur länge lagras vinet på ekfat och vad är storleken på ekfaten, är alla väsentliga och viktiga faktorer och beslut som har stor påverkan på slutresultatet.

Givetvis är även vädret under året en helt avgörande faktor.

Upphällning av vinerna

Var noga med att skölja ur glasen med vin eller vatten först så att det inte finns risk för att något damm finns kvar. Servera alla vinerna i stora kupformade glas.

Ideal temperatur på vinerna är 17-18 grader när de provas.

Läs igenom beskrivningarna som följer för respektive vin på följande sidor. Ta sedan god tid och dofta på alla vinerna först. Försök känna och beskriva skillnaderna. Det är inte så lätt. Ett av vinerna är äldre än övriga tre. Vad karaktäriserar detta vin? Kan ni hitta vinerna som kommer från klassiska Valpolicella i väster jämfört med dem från öster? Vad är skillnaderna? Efter att ni doftat igenom vinerna är det dags att provsmaka dem. Ta små klunkar initialt. Forsätt diskussionen.

Har ni samma uppfattning om vilken ordning vinerna står i eller är den förändrad efter att ni provsmakat vinerna?

Först i slutet av provningen tar ni fram parmesanosten. Smaka en liten parmesanostboll och ta en klunk Amarone. Du kommer uppleva att Amaronevinet blir mjukare och fruktigare tillsammans med osten. Det är sältan i osten som möter Amaronen.

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, utan varje person upplever ett vin olika genom tidigare doft- och smakupplevelser.

Monte Santoccio

Monte Santoccio ligger på sluttningarna, 450 meter över havet, ovan kommunen Fumane i Valpolicella Classico. Den totala produktionen är endast cirka 20.000 flaskor per år. Nicola Ferrari som arbetat hos Quintarelli - mästaren av Valpolicella – under många år har sedan drygt 10 år tillbaka tagit över familjens gamla vinrankor och börjat producera viner av hög klass.

Monte Santoccio Amarone bjuder på en ren och traditionell doftpalett med stort djup och komplexitet av torkade plommon, körsbär och balsamico. Smaken är len och balanserad med mycket fruktighet och en fin struktur. Alkoholhalten på 16,5% är väl integrerad med frukten.

Monte Santoccio producerar sin Amarone av 40% corvina , 30% corvinone, 25% rondinella, och 5% molinara.



Viviani

Vivianis vinodlingar är högt belägna, 450 meter över havet, på Negrar-dalens sluttningar i Valpolicella Classico. Jorden är medeltät med gott om kalkinslag där den översta halvmeteren dessutom är väldigt stenig.

Alla Vivianis viner har en fin koncentration av frukt och det kombineras av en för Valpolicella sällsynt elegans. Den totala produktionen ligger kring 70.000 flaskor per år.

Vivianis Amarone har en tydlig och koncentrerad doft och smak av mogna körsbär, björnbär, svartvinbär och choklad. Alkoholens är väl integrerad i den täta frukten. Det som kännetecknar Vivianis viner är elegansen och den rena frukten.



Massimago

Massimago förfogar över vingårdar i Val di Mezzane i östra Valpolicella DOC som ligger på mellan 100 och 300 meter över havet. Jordarna består huvudsakligen av röd kalkhaltig lera. Ägaren och vinmakaren Camilla Rossi Chauvenet gör sin Massimago Amarone på en blandning av 70 procent corvina, 15 procent corvinone och 15 procent rondinella och i fyllig, kryddig stil med viss sötma.

För tio år sedan började Camilla med sex hektar och hennes första årgång, 2004, gjordes i blygsamma tusen flaskor. Idag odlar hon elva hektar och producerar totalt 40 000 flaskor om året.

Massimagos Amarone har en mörkt intensivt röd färg. Doften bjuder på mogna röda bär, svartpeppar, kryddnejlika, söt tobak och mynta. Vinet har en bra syra och fint avrundade tanniner som bjuder på bra struktur i vinet. Smaken är intensiv, lång med en fin och ren bärighet.

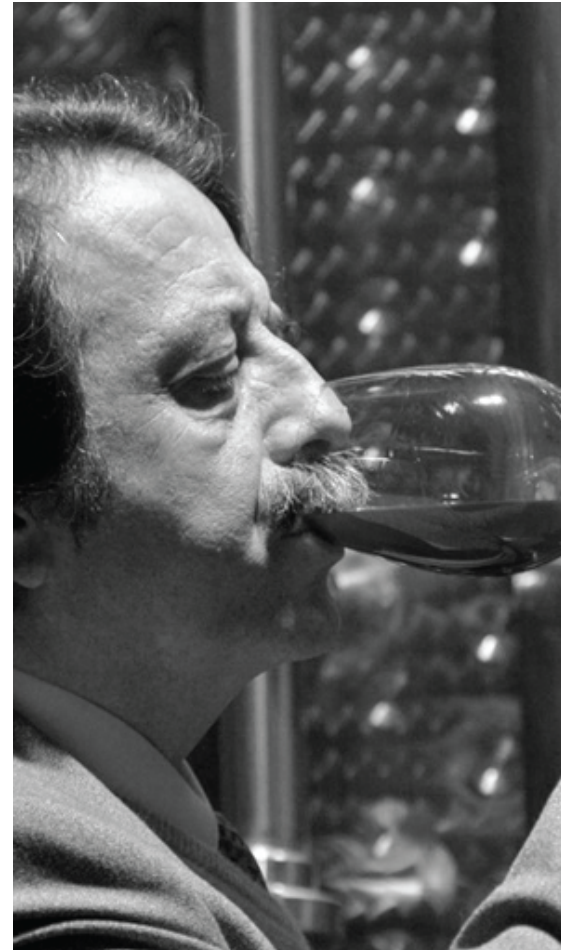


Trabucchi d' Illasi

Även Trabucchi d' Illasi ligger i de östra delarna av Valpolicella. Som namnet avslöjar i den lilla byn Illasi. Trabucchi d' Illasi har en lång historik som sträcker sig tillbaka till 1924 då de planterade sina första vinstockar. För 15 år sedan blev de certifierade som organiska och deras Amarone är en av få organiska Amarone som produceras idag. Trabucchi har totalt 22 hektar vinodling (uppdelade på fem fält) som ligger mellan 160 till 300 meter över havet. Den totala produktionen är 100.000 flaskor per år.

Trabucchis Amarone produceras av corvina, corvinone, rondinella, oseleta och croatina. Oseleta bidrar med fin syra och tanniner. Croatina bidrar med frukt och lite blommiga toner i doft och smak. Den stora druvan corvinone, som tack vare sin storlek passar utmärkt att torka, bidrar med frukt och struktur och tanniner.

Trabucchis Amarone har en mogen röd färg. Vinet är utvecklat, komplext med en bra struktur och len textur. Doften och smaken bjuder på torkade rosor, torkad frukt, mogna körsbär och mörk choklad.



1

Vad är den främsta orsaken till att mikroklimatet skiljer sig åt mellan klassiska Valpolicella i väster och östra Valpolicella?

- a) Regionens högsta berg Monte Baldo tornar upp sig som en skärm kring klassiska Valpolicella och påverkar mikroklimatet.
- b) Klimatet i väster påverkas starkt av Gardasjön som lagrar värme på dagarna och släpper ifrån sig den på nätterna.
- c) I väster ligger vinfälten uppe på bergsluttningarna och i öster ligger vinfälten mestadels i dalarna.
- d) Det regnar mer i väster på grund av närheten till Gardasjön.

2

Generellt, hur skiljer sig Amarone från Valpolicella Classico med Amarone från Valpolicella DOC?

- a) I klassiska Valpolicella måste druvorna torka minst tre månader innan de pressas .
- b) Amarone i östra Valpolicella har ofta högre alkoholhalt.
- c) Amarone från klassiska Valpolicella är mindre explosiva och generellt mer eleganta.
- d) Amarone från östra Valpolicella är mer fruktiga och karaktäriseras av en typisk körsbärsdoft och smak.

KUNSKAPSFRÅGOR:

3

I hela Valpolicella utgörs 95 procent av odlingarna av lokala druvsorter. Vilka är de vanligaste druvorna?

- a) Corvina och corvinone
- b) Corvina och rondinella
- c) Rondinella och molinara
- d) Oseleta och dindarella

4

Vilka påståenden om jordmånen i Valpolicella stämmer?

- a) Klassiska Valpolicellas sluttningar domineras av röda och bruna jordar med bas av krithaltig mörk kalksten och basalt.
- b) Östra Valpolicella domineras av kalk- och lerjordar.
- c) Jordmånen i Valpolicella kan variera även inom en och samma dal.
- d) I Negrar, där bland annat Monte Santoccios vingård ligger, återfinns jordar som är rika på mineraler.