





AMARONES UTVECKLING OCH DE STORA VINMAKARNA

Lektion tre handlar om hur populärt Amarone är i Sverige och de sanna mästarna som, i högre grad än andra producenter, påverkat hur amaroneproduktionen och stilarna utvecklats.

Amarone är populärt i Sverige. Volymmässigt står Amarone för 45 procent av allt rött vin som säljs över 150 kronor (bag-in-box ej inkluderad). Det säljs cirka 800 000 liter Amarone per år i Sverige till ett värde av av 234 miljoner kronor. 97% av försäljningen är Amarone som kostar under 300 kr i butik. I det högre prissegmentet hittar vi två producenter vars viner fått ikonstatus och priserna har skjutit i höjden.

Förberedelse

Beställ viner till vinprovningen. Det tar normalt 3-5 dagar för Systembolaget att få hem vinerna till din butik.

Det finns ett tiotal Amarone som tillhör det absoluta toppskiktet. Prismässigt ligger dessa mellan 600 – 2.500 kr per flaska. Såväl Romano dal Fornos som Quantarellis Amaroneviner ligger i en prisklass för sig och kostar mer än 2.000 kr när de släpps och kan vara svåra att få tag på. Strax under 1.000 kr hittar vi fem-sex Amarone som kvalitetsmässigt ligger väldigt nära de dyrare alternativen och som vi rekommenderar för provningen i lektion tre.

Till provningen föreslår vi att ni provar följande viner:

Valpolicella Classico i väster
Viviani Amarone della Valpolicella “Casa dei Bepi”
(nr 74922, pris 755 kr)

Begali Amarone “Monte Ca Bianca”
(nr 74924, pris 628 kr)

Valpolicella DOC i öster
Roccolo Grassi Amarone della Valpolicella

(nr 72172, pris 856 kr)

Marion Amarone della Valpolicella
(nr 72020, pris 671 kr)

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

Dekantera vinerna minst 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 glasen eller karaffen. Skölj alltid ur dem ordentligt med vatten innan vinet serveras.

Ställ även fram en skål med det vita brödet i samt vattenglas bredvid vinglasen.

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

Ladda gärna ner och skriv ut Club Amarones vinprovningsunderlägg för noteringar och kommentarer.





Quintarelli vs. Dal Forno

Det finns två personer, Giuseppe Quintarelli och Romano dal Forno, som skapat verkligt legendariska viner i Valpolicella. Båda har ikonstatus och priserna på deras viner har skjutit i höjden. Samtidigt kunde sätten att uttrycka vinområdet Valpolicella knappast skilja sig åt mer än deras.



Giuseppe Quintarelli, som gick ur tiden i januari 2012 vid 85 års ålder, hyllas allmänt som en av historiens största vinmakare. Han föddes 1927 och på 1950-talet tog han över familjefirman i Negrar-dalen i Valpolicella Classico som hade grundats 1925.

Bepi, som var hans smeknamn, gjorde på 1980-talet en resa till Bourgogne. Där noterade han att jordmånen liknade moränjordarna hemma hos honom i Valpolicella. Varför skulle då inte hans vingårdar alstra samma eleganta, raffinerade viner som i Bourgogne?

Quintarelli var självlärd som vinmakare och följde vissa enkla doktriner. Till att börja med menade han att Amarone skulle göras som det alltid gjorts – alltid lagras på stora slavonska ekfat, ”botti”. Vidare påpekade han en förutsättning för att göra ett enastående amaronevin är att ha tålamod i stora mått: tålamodet att välja ut enbart de bästa druvorna, tålamod med jäsningen och stort tålamod vad gällde mognadslagringen. Corvinadruvans välkänt kantiga tanniner och friska syra rundades av under inte mindre än sju år innan vinerna

släpptes till försäljning. Och Bepi gjorde sin Amarone enbart de allra bästa årgångarna. Mindre goda årgångar togs i stället druvorna till vara i vinet ”Rosso di Bepi”.

Giuseppe Quintarelli var en troende och mycket generös människa, älskad av alla som träffat honom, inte minst för att han gärna delade med sig av hemligheterna bakom sina enastående viner med det extremt nyansrika smakpaletten, av plommon, choklad, espresso och nyplöjd jord. Självt ansåg han nämligen att det inte fanns några hemligheter i fråga om vinframställning och tyckte att han hade lika mycket att lära av hur besökarna i hans källare reagerade när de provsmakade vinerna.



En av dem som knackade på hans dörr och ville vidga sin kunskap om hur han skulle ta sig an sin släkts vinodlingar var Romano Dal Forno, från trakten öster om Verona, en del av Valpolicella som Giuseppe Quintarelli fram till dess menade bara dög till majsodling.

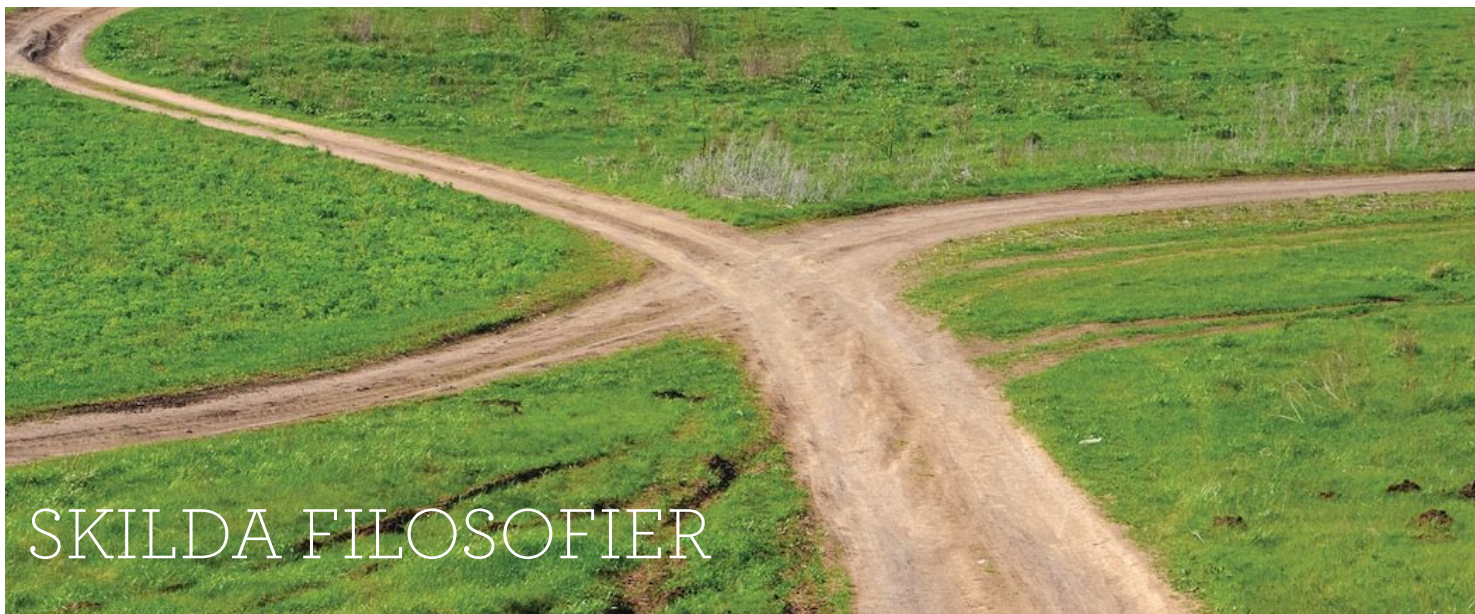
Romano var tredje generationens vinodlare och han ville undersöka om han av sina vingårdar skulle kunna få fram lika enastående viner som Bepi.

Romano hade först lärt sig yrket genom att arbeta i vingården. Han gick sedan en jordbruksskola och lärde sig grunderna för hur en vingård kan kvalitetsförbättras – metoder som liknade dem som användes i Bourgogne. Han gjorde täta besök hos Bepi och resonerade om vinodling och vinframställning. Men så småningom bestämde han sig för att hitta en egen stil i stället för att försöka härma läromästaren i Valpolicella Classico. Jordmånen och mikroklimatet skilde sig trots allt markant från förhållandena i Negrardalen, bland annat hade Gardasjön föga eller ingen nedkylande inverkan alls. Romano lade om inriktningen helt, från så stor skörd som möjligt till ett renodlat kvalitetsfokus. Han förtätade odlingarna gradvis och 1983 var han redo att börja sälja vin under egen etikett. Han övergav de traditionella stora slavonska ”botti” (som Quintarelli höll fast vid)

till förmån för franska barriquer om 225 liter, något som kom att ge hans viner ett helt annorlunda aromspektrum.

Romano delade Giuseppeps övertygelse om att Amarone fordrar många års lagring innan vinet framträder i sin bästa dager och satte fem år som ett minimum. 1995 slog han ihop sina 12 hektar vingårdsmark med svärsonens åtta hektar och år 2000 tillkom ytterligare fem hektar från hans kusins ägor. Nyplanteringen fortsatte och tätheten ökades från 11 000 stockar/ha till 13000/ha. (Äldre odlingar i Valpolicella brukar ligga på 4–5000 stockar/ha.) Ökad täthet medför ökad konkurrens bland rankorna vilket i sin tur leder till att rötterna får söka sig djupare ner i marken för att hitta vatten, vilket i sin tur led till högre druvkvalitet och komplexitet.

Men förnyelsearbetet gällde också anläggningsidan. Romano dal Forno lät bygga en helt ny källare efter förebild från de mest framstående franska vinslotten. Under de höga, välvda taken i källaren är det oklanderligt rent bland vintunnorna och den specialkonstruerade tekniska utrustningen. Dal Forno är så noga med hygienien att han under rundturer i källaren lär bära med sig en stor argon-behållare för att fylla upp tunnorna man tappat provskvättar ur med gas.



SKILDA FILOSOFIER

Vinerna från dessa båda legendariska vinmakare skiljer sig markant åt, liksom deras anläggningar. Hos Quintarelli möts man av avskalade, enkla utrymmen och ett provningsrum med dämpad belysning där Bepis många kartonger står kvar. Trots att han varit död några år lever hans ande eftertryckligt kvar hos dottersonen, den stillsamt reserverade Francesco som nu leder firma Quintarelli. Den är visserligen världsberömd men producerar fortfarande bara 60.000 buteljer om året, enligt samma metoder som alltid. Utöver Valpolicella-varianterna – som står för den diskreta, eleganta essensen av Valpolicella – gör

man också ett vin kallat Alzero, på druvor av cabernet franc som genomgått appassimento.

Åker man genom Val d'Illasi går det inte att missa Romano dal Fornos imponerande anläggning, med sina höga murar och långa snirkliga uppfart. Firmans hemvist speglar de makalöst fylliga, koncentrerade, intensiva viner som görs här.

Både Bepi och Romano kom från enkla förhållanden men uppfattningen att de bara var delar i den stora helheten hade gemensam.

Och liksom Bepi öppnade sin dörr för Romano ger Romano råd och stöd åt unga vinmakarna i området. För när det kommer till kritan, om alla kan göra viner som får den stora allmänheten att uppskatta valpolicella och Amarone kommer också fler människor att leta efter de kultviner som både Quintarelli och Dal Forno är kända för.



AMARONES UTVECKLING I SVERIGE

Intresset och försäljning av Amarone i Sverige har ökat kontinuerligt sedan mitten av 1990-talet fram till 2012 när det nådde sin topp. Mellan 2009 och 2012 skedde en dramatisk ökning och försäljningen fördubblades under dessa fyra år (2009: 450 000 liter, 2012: 910 000 liter). Under 2013 gick försäljningen ned 5%. Det är Amarone under 300 kr som minskat. Försäljning av Amarone över 300 kr har legat konstant kring 25.000 liter per år de senaste fem åren.

Volymmässigt står Amarone för 45 procent av allt rött vin som säljs över 150 kronor (bag-in-box ej inkluderad). Det säljs cirka 800 000 liter (2013 845.000 liter) Amarone per år i Sverige till ett värde av av 234 miljoner kronor.

Varför är Amarone populärt? Det här är vår analys av fem avgörande faktorer:

(1) Italien som vinland.

Italien är det mest populära vinlandet i Sverige. Italien har över 50 procent marknadsandel för viner över 120 kronor.

(2) Premiumisering / konsumenterna köper dyrare viner.

Intresset för röda viner över 120 kr har konstant ökat varje år de senaste minst 5 åren. Mellan 2007 och 2011 fördubblades detta segment (+78%). Amarone börjar runt 150 kr i pris och går hela vägen upp till 2000 kr eller mer. Det är därför ett bra vin för att börja utforska och intressera sig för dyrare och mer exklusiva viner. För 150 – 200 kr kan konsumenten få ett kraftigt rött vin som sannolikt skiljer sig mycket från tidigare vinerfarenheter vid den prisnivån. För en otränad men nyfiken gom är det säkert många som tycker wow – vilken upplevelse detta var! Kraftfullt och fruktigt och gott. Och med denna erfarenhet kommer lusten och nyfikenheten att utforska mer och dyrare Amarone.

(3) Det är ett kraftfullt rött vin.

Konsumenterna de senaste 20 åren har efterfrågat mer alkoholstarka och kraftiga röda viner. Robert Parker har påverkat den globala trenden i denna riktning även om han favoriterar stora franska och amarikanska viner. Amarone har som gemensam nämnare att de

ligger på 14,5% - 16% i alkoholhalt. I sällsynta fall även 16,5% - 17%. Säkert har det även att göra med det svala klimatet i Sverige som gör att de svenska konsumenterna vill ha kraftfulla viner.

(4) Marknadsföring.

Importörerna har investerat och marknadsfört Amarone viner vilket bidragit till ökade försäljningsvolymerna.

(5) Amarone är ett fantastiskt bra namn.

Enkelt att utala och det är lätt att förväxla amarone med amore som ju onekligen har en kärleksfull innebörd och som är lätt att komma ihåg.

Och visst är det lätt att få en livslång förälskelse till Amarone. Som ni läst ovan säljs det mycket Amarone i prissegmentet under 200 kr och 300 kr. Men i denna lektion provar vi viner från det absoluta toppskiktet.



VINPROVNING

Nu är vi framme vid vinprovningssdelen i lektion tre. 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.

Syftet med provningen i lektion tre är dels att få uppleva och njuta riktigt stora Amaroneviner, men även att få se hur stora skillnader det är mellan olika stilar av Amarone.

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. Alla vinerna behöver dekanteras antingen i karaff eller i glas en timme.

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.

Vilka av vinerna är eleganta? Vilket vin är det kraftfullaste? Kan ni hitta vinerna som kommer från klassiska Valpolicella i väster jämfört med dem från öster? Vad är skillnaderna? Vilket vin är mest komplext? Lyser alkoholen igen i något av vinernas doft eller smak? Vad är alkoholhalten och skiljer den sig åt mellan vinerna?

Efter att ni doftat igenom vinerna är det dags att provsmaka dem. Ta små klunkar initialt. Forsätt diskussionen.

Viviani Amarone Casa dei Bepi.

Druvorna till detta vin hämtas högt uppifrån Negrar-dalens sluttningar i Valpolicella Classico, inte långt från Quintarelli. Vivianis totala produktion är 70.000 flaskor per år.

Vivianis Amarone "Casa dei Bepi" präglas av elegans likt Quintarellis viner. Få Amarone har en så välbalanserad doft och smak där perfekt mogna mörka bär, choklad och russin alltid känns igen. Elegant, superkoncentrerad och oerhört kraftfull. Casa dei Bepi är ett synnerligen sofistikerat vin med en intensiv koncentrerad frukt som gör det personligt och uttrycksfullt.

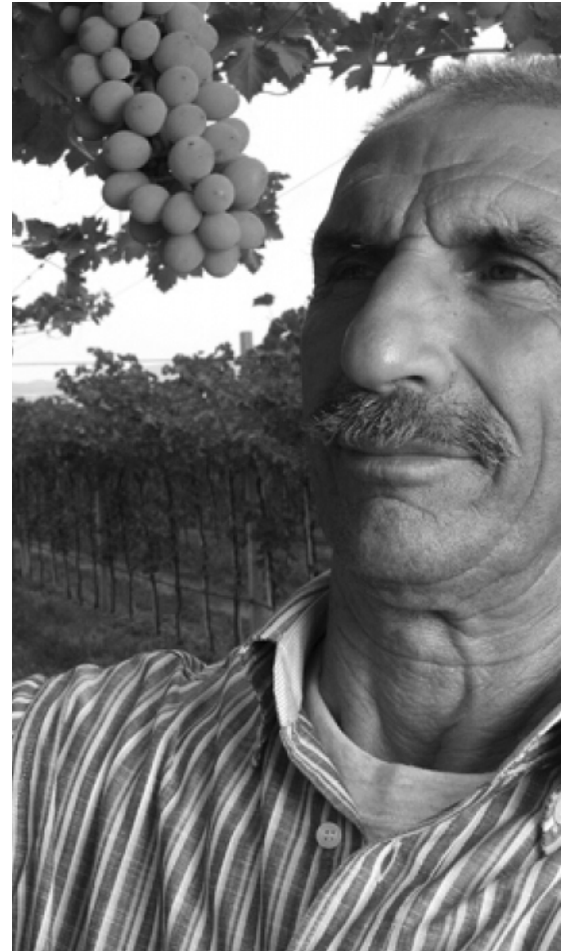


Begali Amarone ”Monte Ca Bianca”.

Stax söder om Pedemonte i den klassiska Valpolicelladalen ligger den lilla byn Cengia. Där finner man producenten Lorenzo Begali som tillsammans med sin fru Adriana, dotter Tiliana och sonen Giordano driver denna anrika gård. Här har man producerat vin sedan början av 1900-talet och Lorenzo själv släppte sin första Amarone 1986. Monte Ca Bianca är en kritikerrosad Amarone som är den Amarone som vunnit högsta betyg i Gambero Rosso – Italian Wines flest gånger.

Monte Ca Bianca är en modern Amarone där frukt och renhet står i centrum. Begali odlar de klassiska druvorna men har även en liten produktion Oseleta som används i bland annat Monte Ca Bianca. Oseleta är en liten druva som är nästan svart i sin färg och har mycket fina tanniner. Men Oseleta ger väldigt lite druvsaft och är svår att odla vilket bidragit till att Oseleta är ovanlig i Valpolicella. Men det finns en liten och växande skara av producenter som använder Oseleta och bland dem hittar man till exempel Dal Forno som använder den i sin Amarone. Begalis totala produktionen är 60.000 flaskor per år.

Smaken är stor, mycket komplex med ren frukt av koncentrerade körsbär, björnbär, kryddor, choklad och kakao. Alkoholen är fint integrerad i den koncentrerade frukten.



Rocolo Grassi Amarone.

Detta vin görs med samma hängivenhet som hos grannen Romano dal Forno. Med sina enastående viner har den lilla producenten Rocolo Grassi snabbt gjort sig ett namn och blivit ledstjärnan i fråga om kvalitet för övriga producenter i området. Vingården ligger i Val di Mezzane, i östra Valpolicella, och får gång på gång topputmärkelser i de ledande italienska vinguiderna. Den totala produktionen är 40.000 flaskor per år.

Rocolo Grassis Amarone är explosiv och oerhört kraftfull och påminner stillmässigt om Dal Fornos Amarone. Smaken är stor, explosiv, fyllig och komplex med lena tanniner och inslag av körsbär, mogen torkad frukt, tobak, choklad och mineralitet. Druvorna kommer från vinfältet "Rocolo Grassi" där jorden är präglad av basalt. Basalt är en magmatisk svart bergart av vulkaniskt ursprung.



Marion Amarone.

Marion tillhör en av de ”nya” stjärnorna i Valpolicella med kritikerrosad Amarone och Superiore. Marion håller till i de östra delarna av Valpolicella där även tex producenterna Rocolo Grassi och Dal Forno ligger. Marion drivs av Stefano Campedelli, hustrun Nicoletta, samt brodern Marco. Familjen köpte egendomen 1988, men det var först efter ett par år av renovering som de första vinstockarna planterades. De första åren gick druvproduktionen till Cantina Sociale di Colognola ai Colli och det var först 1994 då Stefano förstod potentialen i vinfältet och påbörjade egen produktion. Framgångarna lät sig inte dröja och de senaste fem åren anser många att Marions viner tillhör den absoluta toppen i Valpolicella.

Marions Amarone har en rubinröd färg med violetta nyanser. Doften är intensiv med fina inslag av mogen röd frukt av körsbär, amarena körsbär, torkade plommon, skogsbär, svartavinbär och blåbär. Smaken är mjuk, god och har en perfekt struktur i harmoni med doften. Mycket lång eftersmak som bjuder på kryddiga inspel av kanel, svart peppar, och lakrits.



1

Intresset och försäljning av Amarone i Sverige har ökat kontinuerligt sedan mitten av 1990-talet. Hur mycket Amarone säljs det årligen i Sverige och hur stor andel motsvarar det av försäljningen av rött vin över 150 kr?

- a) 200.000 liter vilket motsvarar 30% av rödvinsförsäljningen över 150 kr
- b) 800.000 liter vilket motsvarar 45% av rödvinsförsäljningen över 150 kr
- b) 600.000 liter vilket motsvarar 55% av rödvinsförsäljningen över 150 kr
- b) 600.000 liter vilket motsvarar 35% av rödvinsförsäljningen över 150 kr

2

Vilken av de typiska druvarna i Valpolicella är välkänt för kantiga tanniner och frisk syra?

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

KUNSKAPSFRÅGOR:

3

Vilka enkla doktriner följde Quintarelli?

- a) Amarone ska lagras på stora slovenska ekfat, ”botti”
- b) Tålmod att välja ut enbart de bästa druvarna
- c) Tålmod med jäsningsen
- d) Stort tålmod med mognadslagringen

4

Vilka viktiga steg tog Dal Forno för att höja kvaliteten i vinifieringen och ge sina viner ett annorlunda aromspektrum?

- a) Dal Forno ökade tätheten mellan vinrankorna. Ökad täthet medför ökad konkurrens bland rankorna vilket i sin tur leder till att rötterna får söka sig djupare ner i marken för att hitta vatten, vilket i sin tur led till högre druvkvalitet och komplexitet.
- b) Dal Forno övergav de traditionella stora slavonska ekfaten till förmån för franska barriquer om 225 liter.
- c) Stor noggrannhet med renligheten och hygien i vinkällaren. Till exempel bär Dal Forno med sig en stor argon-behållare för att fylla upp tunnorna med gas när man tappat provskvättar. Detta för att förhindra att syre kommer i kontakt med vinet under mognaden.
- d) Han investerade i vinfaskor med tjockare glas som är bättre för att långlagra viner då mindre ljus kommer in genom flaskan.