



VALPOLICELLA SUPERIORE OCH LAGRING AV VALPOLICELLAS VINER

Lektion fyra handlar om Valpolicelle Superiore och Ripasso och hur länge Valpolicellas viner kan lagras. Valpolicella Superiore hamnar ofta i bakgrunden av stora system Amarone. Men som ni kommer upptäcka i denna lektion är det en stor lillasyster Amarone har!

Det är lätt att som nybörjare i utforskandet av italienskt vin att bli förvirrad – den enorma mängden inhemska druvsorter, alla svåruttalade namn, de oöverblickbara och varierande DOC-reglerna. Men vid närmare påseende är reglementet för vinproduktion i Italien inte alls så spretigt som man först kan tro. I denna lektion benar upp vad som gäller för Valpolicella Superiore och Ripasso.

En del viner ska drickas direkt medan andra kan lagras i årtal. Vad behöver man känna till för att framgångsrikt lagra Valpolicellas viner?

VALPOLICELLA
SUPERIORE
2009
14,40% vol
pres. op.

Förberedelse

Beställ viner till vinprovningmomentet. Vinerna vi föreslår till den fjärde lektionen är några av de absolut bästa Valpolicella Superiore som produceras idag. De kommer dels från klassiska Valpolicella i väster varav en är Ripasso, och dels från östra Valpolicella. Vi har valt ut två viner från respektive område men det går givetvis bra att prova en per område för den som vill. Till provningen föreslår vi att ni provar följande viner:

Valpolicella Classico i väster

Monte Santoccio Valpolicella Superiore
"Ripasso"
(nr 75690, pris 251 kr)

Viviani Valpolicella Superiore "Campo Morar"
(nr 71008, pris 361 kr)

Valpolicella DOC i öster

Marion Valpolicella Superiore
(nr 72975, pris 353 kr)

Roccolo Grassi Valpolicella Superiore
(nr 73504, pris 361 kr)

Förvara vinerna svalt och servera dem vid 18 graders. Vinerna behöver inte dekanteras även om det inte skadar att göra det. Som alltid, var noggrann med att det inte finns något damm kvar i glaset.

Ställ gärna fram en skål med vitt bröd i samt vattenglas bredvid vinglasen. Det är även trevligt att köpa hem och servera parmaskinka och salami i slutet av provningen.

Nu är allt redo för att börja den fjärde lektionen.

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





Ordet "superiore" förekommer på vinetiketter i alla delar av Italien. Men skulle kunna tro att det står för ett vin som bedöms vara extra välsmakande, men egentligen betyder "superiore" helt enkelt att vinet innehåller "mer" än standardversionen från ett bestämt DOC-område – det har lagrats längre, håller en högre alkoholhalt, har mer struktur.

För att få kallas "superiore" måste ett vin från DOC-området Valpolicella hålla minst 12 volymprocent alkohol och lagras minst ett helt år räknat från 1 januari efter skörd. Vanlig eller standardvalpolicella behöver bara hålla 11 procent och har inga krav på lagring.



VARFÖR TILLVERKAR MÅN SUPERIORE-VARIANTEN?

För några decennier sedan var vin den gängse måltidsdrycken i trakten. På den tiden var det fortfarande hårt kroppsligt arbete som gällde för de flesta och proppade man i sig kaloririk mat var det trevligare att skölja ner den med vin än med vatten. För att förebygga lunchdrickandets negativa bieffekter var vinet lätt och lätttryckt. Men i takt med att smaken och livsföringen förändrades uppvärderades också vinets status.

Vinfirmorna i Valpolicella började göra viner med en tydligare prägel av sitt ursprung och ett finare urval av druvor, för att konsumenten skulle få ut en större komplexitet och upplevelse, utan att vinerna för den skull blev lika intensiva och krävande (i fråga om tidsåtgång och råvara) som Amarone. Vinmakarna började experimentera med längre lagringstider och ibland med ekfatlagring, för att mildra corvinadruvans

naturligt höga syra och markanta bitterhet. Ett års lagring på ekfat ger vinerna mer komplexitet.

Valpolicella Superiore är i grunden ett friskt och fruktigt vin som genom den längre lagringen får större harmoni och struktur och passar därmed bättre till smakrikare maträtter där en standard-valpolicella skulle vara väga för lätt.

När vinmakarna i Valpolicella väl börjat ta fram maffigare, välstrukturerade viner med bibehållen elegans började man på sina håll också experimentera med att låta torka en del av druvnehållet. Med ett tillskott av druvor som torkats 20–40 dagar före pressningen får vinet ytterligare en smakdimension och en större rondör, vilket är populärt internationellt. De producenter som tidigare la mest krut på sina mäktiga amaroneviner anstränger sig nu också med sina Valpolicella

Superiore, eftersom de ser potentialen med ett elegant, komplext vin till en rimlig prislapp från en starkt erkänd kvalitetsappellation.

Firman Viviani, vars odlingar ligger i Negrardalens höga sluttningar i Valpolicella Classico, gick i bräsch för Valpolicella Superiore och blev först med att kamma hem Gambero Rossos högsta utmärkelse Tre Bicchieri, för sin Valpolicella Superiore Campo Morar. Detta var tio år sedan. Idag är det ytterligare ett handfull producenter som fått högsta utmärkelsen – Rocolo Grassi och Marion har fått tre glas ett par gånger var för deras Valpolicella Superiore.

RIPASSO –

När man genom Amarone förvandlar Valpolicellavin till något nytt ...

Vindistriktet Valpolicella är unikt såtillvida att man där får använda druvor från samma vingård till att göra fyra distinkt olika viner. Basen utgörs alltid av corvina (eller corvinone, dock bara högst lika mycket som corvina) plus rondinella och eventuellt andra lokala druvsorter. För Amarone och recioto gäller att druvorna inte får vinifieras förrän tidigast 1 december och många producenter väljer att låta appassimento-processen fortgå ända till januari eller februari. Den friska, fruktiga standardvalpolicellan (och den muskulösare superioren) måste däremot göras av nyskördade druvor eller nästintill. Så hur kan man göra ytterligare ett vin om sammansättningen inte får ändras och de torkade druvorna redan använts för Amarone/recioto? Jo, man slår förstås ihop dessa båda vintyper!

Ripasso – ordet betyder ”passerat på nytt” – är en teknik som bara får användas i Valpolicella. Tekniken ligger till grund för ett vin som skördat stora framgångar både utomlands och på hemmaplan. I dag utgör ripassovin 40 procent av Valpolicellas totalproduktion, i mängdtermer 25

miljoner buteljer. Processen har använts av ett fåtal producenter (bland annat Quintarelli) sedan 60-70-talet men det är först de senaste tio-femton åren som ripasson slagit igenom ordentligt.

När druvorna som är avsedda för Amarone eller recioto har torkat färdigt pressas och jäsas de, varpå musten tas ut från jäskaren. I botten blir skal och övriga pressrester kvar. Dessa innehåller fortfarande en del socker i och med att jäsningen oftast avstannar när jästen dör av alkoholen. I skalresterna finns även taninner och färgkomponenter.

Vid ripasso-framställning är det nu som fjolårsvalpolicella hålls över i jäskaren och blandas med skalresterna från Amaronen. En andra jäsning startas med hjälp av sockret och jästen som finns kvar i skalresterna. Det är tillåtet att tillsätta ytterligare lite jäst och/eller socker för att sätta igång denna andra jäsning om så behövs. Inom loppet av några veckor – processen brukar ta 15–25 dagar – har ursprungsvinet fått högre alkoholhalt, mer

struktur (vilket kan uppmätas som torrextrakt) och aromer. Skalresterna skänker taninner, färg och aromer av torkad frukt, plommonsylt och toner som i viss grad påminner om Amarone. Den ökade alkoholhalt som blir följden av den andra jäsningen är dock aldrig lika hög som för Amarone. Reglementet säger vidare att om vinet som genomgått ripasso, det vill säga jästs upp på nytt, är av superiore-klass måste det sedan lagras ytterligare ett år före försäljning, medan standardvalpolicella i ripasso-skepnad inte behöver vänta lika länge. I princip alla ripasso på marknaden är dock av superiore-klass.

Ripasso är alltså en teknik förbehållen Valpolicella-området. Om basen i ett ripassovin är druvor som är odlade i det ursprungliga Valpolicella (Classico-området) får det faktiskt betecknas på etiketten som ”Valpolicella Superiore Classico Ripasso”. Rädslan för krångliga italienska vinnamn som luftades inledningsvis har med andra ord visst fog för sig!



LAGRING AV VALPOLICELLAS VINER

En del viner ska drickas direkt medan andra kan lagras i årtal. Om du vill börja lagra viner är det viktigt att du har ett mörkt utrymme med jämn temperatur som håller sig inom 11-17 grader. Flaskorna ska alltid lagras liggande så korken hålls fuktig. Men det viktigaste av allt är att veta vilka viner som går att lagra överhuvudtaget.

Även om det inte finns någon exakt vetenskap som avgör detta finns det flera grundfaktorer som spelar in - syra, tanniner, sockerhalt. Även storleken på flaskan spelar en viktig roll. Syrliga viner brukar i regel ha längre hållbarhet. När vinet mognar försvinner syrligheten allteftersom. Därför får viner som har låg syra redan från början svårt att klara sig i det långa loppet.

När det gäller tanniner är de med hög andel mer lagringsdugliga än de med låg. Tanniner uppstår vid kontakt med kärnorna och skalorna från druvorna under vinproduktionen. Ett vin med hög tanninhalt tenderar att bli mer balanserat med tiden då tanninerna avtar alltmer. Därför är det viktigt att de finns där från början, precis som syran.

De mest lagringsdugliga vinerna tenderar att ha en högre andel socker. Detta tar man inte alltid hänsyn till eftersom det är populärt att lagra torrare viner, men dessertviner som Recioto della Valpolicella (som vi kommer att lära oss om i lektion fem) är de som håller sig allra längst. Värt att tänka på är att risken för korkskada ökar ju

längre vinet lagras. Vi tycker att det är bättre att öppna sitt vin något för tidigt än för sent. Speciellt om man har flera flaskor av samma vin och årgång så är det bra att följa vinets utveckling åtminstone en gång om året för att undvika en samling av flaskor som passerat bäst-föredatum.

Storleken på flaskan har betydelse för hur vinet utvecklas vid lagring. Ju större flaska desto bättre. Normal storlek 75 cl går givetvis jättebra. 150 cl magnumflaskor är ännu bättre, vinet utvecklar en mjukare och mer nyanserad smak- och doftpalett i magnum-flaskan. 37,5 cl flaskor tycker vi är olämpliga för långlagring.

Låt oss gå igenom Valpolicellas olika vintyper och se på lagringspotentialen för dem.



Valpolicella. Den enklaste vintypen i Valpolicella. Valpolicella är ett lätt och fruktigt vin som brukar ha en relativt bra syra. Valpolicella är normalt inte ekfatlagrad. Valpolicellan har inte någon stor potential för att lagras utan detta är ett vin som bör drickas inom 1-2 år. I många fall tål vinet betydligt längre lagring utan att tappa sin frukt men vinet har inte strukturen för att kunna utvecklas till ett stort och mer komplext vin.

Valpolicella Superiore och Ripasso. I denna klass hittar vi allt ifrån enkla viner kring 70 kr till stora komplexa viner för 300 - 500 kr. Den gemensamma nämnaren är att alkoholhalten är högre än i Valpolicellan och då vinerna inte får släppas till försäljning tidigast minst ett helt år räknat från 1 januari efter skörd så har de flesta Valpolicella Superiore även lagrats på ekfat.

Utifrån ett lagringsperspektiv är det viktigaste att det finns en bra syra, taninner och frukt i det unga vinet. Dessa faktorer beror på skördeårets väder och vinets kvaliteter.

Generellt sett är alla enklare Valpolicella Superiore bra ungefär tre år efter skördeår och de mer komplexa och dyrare når sin topp efter fem till sex år efter skördeår. I sällsynta fall kan Valpolicella Superiore lagras upp till tio år med fantastiskt utveckling. Detta gäller för de absolut bästa producenterna och topp årgångar.

Amarone della Valpolicella. Kvalitetsspannet inom Amarone är stort och likaså potentialen för lagring. De flesta Amarone mellan 160 - 400 kr når sin topp ungefär fem år efter skördeår. Amarone från bra årgångar i prisspannet 400 - 700 kr klarar ytterligare ett par års lagring och

når sin topp sex till åtta år efter skördeåret. De absolut bästa Amarone från topp årgångar kan lagras och utvecklas positivt tio år eller mer efter skördeår. Här gäller det att ha god kännedom om både producent, vin och årgång.

Recioto della Valpolicella. Recioto är en söt variant av Amarone som produceras med samma omsorg och urval som Amaronen. Den högre sockerhalten ger goda förutsättningar för lagring men potentialen följer ganska väl producentens Amarone plus ett till tre år. En ”billig” Recioto bör njutas av inom sex - sju år efter skörde år, osv.



VINPROVNING

Nu är vi framme vid vinprovningssdelen i lektion fyra. 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 hålla upp vinerna i glaset. I slutet av provningen när ni jämfört vinerna, diskuterat med olika nyanserna och intrycken så avslöjar ni ordningen.

Syftet med provningen i lektion fyra är dels att få uppleva och njuta riktigt stora Valpolicella Superioreviner, se på de stora skillnaderna som terroir har, och givetvis att även att få jämföra Ripasso med en vanlig Valpolicella Superiore.

Upphållning av vinerna

Var noga med att skölja ur glaset 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.

Vilka av vinerna är eleganta? Vilket vin är det kraftfullaste? Vilket vin har en tydlig mineralitet? Kan ni hitta vinerna som kommer från klassiska Valpolicella i väster jämfört med dem från öster? Vilket vin är Ripasso och på vilket sätt skiljer sig denna mot övriga?

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

Monte Santoccio

Valpolicella

Superiore Ripasso

Monte Santoccio är en liten kvalitetsproducent med en total årlig produktion av endast 20.000 flaskor.

Druvorna skördas för hand under andra halvan av september till början av oktober. Efter skörd pressas de och genomgår en femton dagar lång maceration. I januari genomgår vinet en andra jäsnings på de pressade druvskalen från Amaronen. Därefter mognar vinet under 30 månader i stora ekfat (tonneaux).

Monte Santoccios Ripasso har en djupt rubinröd färg med en klar, intensiv och komplex doft av plommon, körsbär och björnbär. Smaken är ren med en fin frukt, släta tanniner och lång eftersmak.

Druvor: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, och Molinara 10%



Viviani Valpolicella Superiore "Campo Morar"

Viviani är en relativt liten kvalitetsproducent med en total årlig produktion av cirka 70.000 flaskor.

Claudio Viviani var med "Campo Morar" den första producenten någonsin som lyckats få tre glas (högsta betyg) i Italian Wines för en Valpolicella Superiore. Denna bedrift kom att påverka många producenter i Valpolicella som därefter likt Viviani börjat lägga mer kvalitetsmedvetande bakom sin Valpolicella Superiore.

"Campo Morar" är ett vin som bjuder på elegans och en komplexitet med typiska toner av mörka körsbär och björnbär men här finns även inslag av blåbär, kaffe, choklad.

Elegans och en komplexitet. Bra struktur. Lång eftersmak.

Druvor: 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, och 5% Molinara. Produceras av cirka 70% fräscha druvor och 30% av druvor som genomgått en kort appassimento.



Marion

Valpolicella Superiore

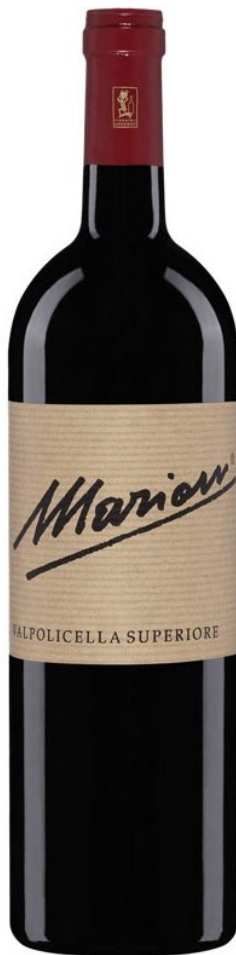
Marion är en relativt liten kvalitetsproducent med en total årlig produktion av cirka 35.000 flaskor.

Marion producerar sin Valpolicella Superiore enligt samma modell som Vivianis "Campo Morar" och Roccolo Grassis Valpolicella Superiore: cirka hälften fräscha druvor och hälften druvor som genomgått en kort appassimento.

För Marions del innebär det att en första del av druvorna skördas under andra halvan av september. Denna del läggs på en "mini appassimento", dvs torkning under 40 dagar. Den andra delen av druvorna lämnas på vinstockarna för att bli riktigt mogna och skördas först i mitten av oktober. Dessa druvor krossas därefter direkt efter skörd. Efter drusafteften blivit jäst läggs det för att lagras på separata ekfat under 30 månader. Vinet blandas i samband med buteljeringen.

Resultatet blir en mer koncentrerad Valpolicella Superiore men utan de söta-toner som ofta hittas i ripasso. Doft och smak bjuder på koncentrerade vilda bär, körsbär och kryddor. Rund, mjuk och mycket komplex med väl integrerade taninerner.

Druvor: 70% Corvina, 20% Rondinella, och 10% Teroldego och andra sorter.



Roccolo Grassi Valpolicella Superiore

Roccolo Grassi är en relativt liten kvalitetsproducent med en total årlig produktion av cirka 40.000 flaskor.

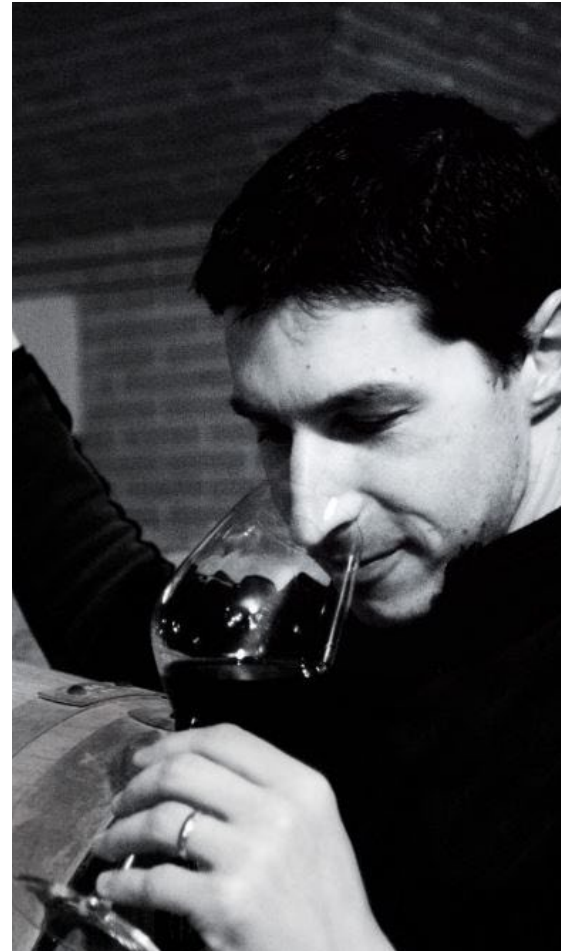
I stället för att, som de flesta producenter, använda sig av den frukt som ratas i urvalet till amaronevinet har Roccolo Grassi avsatt en särskild del av odlingarna för sin Valpolicella Superiore. På det viset kan man garantera att också detta vin görs på druvor av högsta kvalitet.

Även Roccolo Grassis Valpolicella Superiore är gjord med delvis torkade druvor. 50% av druvorna pressas direkt efter skörd och 50% genomgår en 20 dagar lång torkning.

Efter att vinet pressats mognar det först 20 månader på dels franska barriquer och en del större ekfat, och därefter ytterligare 10 månader på flaska.

Färgen är djup med intensiv rubinröd lyster. Doft och smak är i fin harmoni och bjuder på inslag av tobak, vitpeppar, blyerts och kaffe, utöver de typiska körsbärs- och skogsbärsaromerna.

Druvor: 60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella och 5% Croatina



1

Vad gäller för att ett vin från Valpolicella ska få kallas "superiore"?

- a) Det måste minst innehålla 13,5 volymprocent alkohol
- b) Det måste minst innehålla 12 volymprocent alkohol
- c) Det måste lagras minst ett helt år räknat från 1 januari efter skörd
- d) Det måste lagras på ekfat i minst 3 månader

3

Vilka är viktiga faktorer som påverkar ett vins lagringsdugligt?

- a) Syrahalt
- b) Mängden tanniner
- c) Sockerhalt
- d) Storlek på flaska

KUNSKAPSFRÅGOR:

2

Idag finns ett antal producenter som producerar en extra kraftfull och komplex Valpolicella Superiore. Vad skiljer framtagandet av dessa jämfört med den "vanliga" metoden?

- a) Vinet innehåller en högre andel av druvan Corvina, känd för sin höga syra och tanniner
- b) En del av druvorna som pressas har genomgått en kort appasiment – torkningsprocess
- c) Vinet skördas extra sent på året, s.k. Late Harvest
- d) Vinet genomgår en extra lång jäsning på minst 30 dagar

4

Vilket av Valpolicellas vintyper har bäst förutsättningar för att kunna lagras länge och varför?

- a) Valpolicella, pga den höga syran
- b) Valpolicella Superiore, pga mognaden på ekfat
- c) Amarone della Valpolicella, pga den höga alkoholhalten
- d) Recioto della Valpolicella, pga den höga sockerhalten