



Club
AMARONE



AMARONESKOLA

LEKTION 5

RECIOTO DELLA VALPOLCIELLA OCH HUR MAN LAGAR DEN PERFEKTA VALPOLICELLA-MIDDAGEN

I den sista lektionen ska vi lära känna den äldsta vintypen av Valpolicellas viner – Recioto della Valpolicella. Recioto har producerats i regionen sedan romar-tiden och är något så ovanligt som ett sött rött vin. Druvorna till recioto genomgår normalt en längre appassimento (torkning) än druvorna för Amaronen. Men till skillnad från många andra dessertviner har recioto oftast också en hög syrahalt som balanserar sötman väl och som är magiskt god tillsammans med Sbrisolona (mandelkaka).

Som avslutning i Amaroneskolan ska vi även ta oss an uppgiften att para ihop Amarone och mat. Men för att göra det lite mer spännande har vi satt ihop den perfekta Valpolicella-menyn som vi smakar tillsammans med alla de klassiska vintyperna som produceras i Valpolicellaregionen idag – Valpolicella, Valpolicella Superiore, Amarone och Recioto.

Buon Appetito e chin chin!



Förberedelse

Viner till middagen. Villa Monteleones fyra viner.

Villa Monteleone vinlåda
(nr 473314-09, pris 918 kr)

Valpolicella "Santa Lena"

Valpolicella Superiore Ripasso "San Vito"

Amarone della Valpolicella

Villa Monteleone Recioto della Valpolicella "Palsun" 50cl
(nr 88792, pris 361 kr)

Förvara vinerna svalt och servera dem vid 18 grader.
Recioton serveras något svalare, cirka 15 grader.

Köp hem ingredienserna till middagen, se avsnittet recept för
inköpslistan.

Låt oss köra igång den femte lektionen nu!





Recioto della Valpolicella är en av världens mycket få ursprungsbeteckningar för rött dessertvin. Det görs av druvklasens allra sötaste ”örsnibbar” – ordet recioto kommer möjligen av det dialektala recchie, som betyder öron. En annan teori är det har sin rot i latinets racemus, klase, eller det senlatinska ordet recis, som användes specifikt för druvklasar som hängdes på tork. I alla händelser har recioto i Veronatrakten alltid haft en framskjuten plats på middagsbordet.

Det är känt att redan kejsar Augustus och kejsar Cassiodorus uppskattade områdets söta röda vin och ända fram tills nyligen var recioto lokalbefolkningens vardagsvin. I hemmen blev man som gäst alltid bjuden på recioto, vanligtvis nybuteljerad och lätt pärlande. Men sedan Amarone upptäcktes under 1950-talet, har produktionen av Recioto della Valpolicella minskat drastiskt. Producenterna väljer hellre att använda sin begränsade mängd torkade druvor (för bara en bestämd andel av skörden får avsättas till appassimento) till att framställa det betydligt mer populära Amarone.

Precis som Amarone görs recioto på torkade druvor och lyder under samma regelverk som sin torrare storebror vad gäller tillåtna druvsorter. Enda skillnaden är att den högre sötman i recioto fordrar att druvorna torkas flera veckor längre, vilket i sin tur innebär att det krävs en större mängd druvor för samma mängd färdigt vin. Därför är recioto dyrare att producera än Amarone. Men det finns inga regler om hur länge producenten måste mognadslagra recioto och vinerna släpps som regel till försäljning året

efter skörd. Restsockerhalten i recioto ligger normalt mellan 70 och 120 gram/liter.

Recioto är kanske det allra yppersta av ”meditationsviner” (ett som inte behöver drickas till mat), men det gifter sig utmärkt med ost, särskilt den lokala Monte Veronese i olika lagringsgrader. Läger man sedan till lite närproducerad acaciahonung och någon av trakten's mostardi (smakrik och inte sällan kryddig sylt som är till just för att ätas med ost) framstår det som självklart varför recioto brukar finnas med på listan över efterrättsviner.

På restaurangerna i Valpolicella brukar man under rubriken desserter på matsedeln hitta recioto med sbrisolona, en mandel- och smördegs-kaka med ursprung i Mantua (en stad några mil söder om Verona). Kaffé med dopp känner alla svenskar till, men italienare är förtjusta i att doppa sbrisolona i recioto. Det är faktiskt det godaste sättet att äta denna kaka.

När vi ändå är inne på Veronatrakten's mat bör vi ta tillfället i akt att nämna risotto all'amarone, en klassisk rätt som innehåller trakten's mest berömda vin. Söder om Verona åt Mantua-hållet breder Po-slätten ut sig, och den lämpar sig mycket bra för risodling. Områdets ris har sin egen ursprungsbeteckning, IGP Semifino Vialone Nano Veronese, en sort som utgör huvudingrediensen i alla risottorätter i trakten.



Vi avslutar Amaroneskolan genom att laga en middag della Valpolicella parat med Valpolicellas fyra vintyper.

Först ut är givetvis Valpolicellan, ett lätt okomplicerat vin som inte är ekfatlagrat och har fin frukt och syra. Då Valpolicellan inte ekfatlagrats och har en hög syra så passar den perfekt till en bruscetta med tomater, salami, oliver och lite ostar. Servera Valpolicellan 16 grader, dvs lite svalare än nästkommande två viner.

Som andra vin serveras Valpolicella Superiore ”Ripasso”. Här har vi ett kraftfullare vin som även är ekfatlagrat. Ektonerna och tanninerna skulle krocka med grundsmaken umami (som bland annat hittas i de råa tomaterna i bruscettan) så därför väljer vi Valpolicellan som förrättsvin och Superiore till Amaronerisotto. I

risotton hittar vi en hel del sälta och smör vilka matchar och möter och rundar av strukturen i Superiore perfekt och lyfter fram frukten i vinet.

Amarone anses generellt vara lite svårt att matcha till mat och det må väl vara sant i den grad att vinet ofta är kraftigt och riskerar ta över scenen. Vi serverar denna traditionella Amarone till en Tagliata di manzo (stekt entrecoté som serveras som knappt 1 cm tjocka skivor), ugnsbakad färskpotatis och smörstekta kantareller. Köttet, sältna och de smörtillagade tillbehören möter och rundar av strukturen i Amaronen perfekt och lyfter fram frukten. Servera Amaronen 18 grader, dvs lite sval. Det hjälper att tona ner alkoholen och lyfta fram frukten i vinet.

Avslutningen på middagen är Recioto della Valpolicella. Här har vi ett sött rött vin, ca 100 gram / liter att jämföra med Amaronen som har cirka 5 gram / liter. För att matcha detta söta vin behövs en söt efterrätt. Sötman i efterrätten gör att vinet upplevs mindre sött. Därför behövs ett sött vin för att vinet ska smaka gott. Prova gärna efterrätten tillsammans med övriga viner och se hur sötman (frukten) i vinet försvinner och vinet tappar sin goda smak.

Recioto ska serveras svalt, 15 grader är perfekt. I Valpolicella serveras recioto alltid i ett mindre glas än för Valpolicella och Amarone.

Smaklig måltid och skål! /
Buon Appetito e chin chin!

Menù

Valpolicella "Santa Lena"

Bruschetta al Pomodoro
Salami, oliver och ostar

Valpolicella Superiore Ripasso "San Vito"

Risotto all'Amarone

Amarone della Valpolicella

Tagliata di manzo accompagnata
da patate novelle e finferli

Recioto della Valpolicella

Sbrisolona

Bruschetta al Pomodoro

8 bröd skivor (gärna surdegsbröd)
 3 vitlöksklyftor
 4-5 mogna körsbärstomater
 3 msk olivolja extravirgin
 1/2 kruka med färsk basilika
 flingsalt

Tvätta tomaterna och hacka dem i småbitar, pressa en av vitlöksklyftorna och blanda i olivoljan tillsammans med lite flingsalt. Lägg brödskiivorna några minuter på grillen (eller stek brödet försiktigt direkt i en stekpanna (utan olja)) så att de får lite färg. När de är klara så delar du på vitlöken (ta bort skalet) och gnuggar varje bröd med klyftan. Fördela ut tomatröran över brödskiivorna och servera. Dekorera med ett par basilikabladd på varje brödskiiva.

**Risotto all'Amarone**

320 g Vialone Nano-ris (avorioris-risottoris)
 60 g riven Monte Veronese-ost (kan ersättas med parmesan)
 350 ml Amarone della Valpolicella
 1 grovhackad schalottenlök
 60 g smör
 60 g oxmärg
 1 l köttbuljong
 salt

Smält 30 g smör och all oxmärg i en tjockbottnad kastrull eller gryta. Tillsätt schalottenlöken och häll i en skvätt buljong. Tillsätt allt ris och låt det brynas. Häll sedan i Amarone-vinet i två-tre omgångar, så att riset hinner suga upp vätskan ordentligt mellan gångerna. Det tar minst 5 minuter. Rör om hela tiden. Fortsätt att koka riset på låg värme och tillsätt en skvätt buljong i taget. Slå av plattan/gaslågan när riset hunnit bli al dente och tillsätt resten av smöret samt osten. Rör ner ordentligt. Färdigt att servera!

Att använda ett så dyrbart vin som Amarone i maten kan tyckas vara slöseri, men kom ihåg att en maträtt bara blir så god som ingredienserna man använder till den! Många kockar erkänner dock att de inte använder Amarone della Valpolicella i sin risotto all'amarone utan Valpolicella Superiore, med samma goda resultat. Och eftersom flaskan är öppnad kan man lika gärna passa på att hälla upp ett glas att njuta av medan man rör om i risotton.



TAGLIATA DI MANZO ACCOMPAGNATA DA PATATE NOVELLE E FINFERLI

Patate novelle / ungnstek färsk potatis

12 – 15 små färska potatisar
olivolja extravirgin
flingsalt

Lägg potatisarna i en eldfast form, ringla olivoja och strö flingsalt över potatisarna. Ställ in i ugnen som är 225° C i 25 till 30 minuter.

Finferli / kantareller (smörstekta)

Gula kantareller (trattkantareller eller svart trumpetsvamp)
Smör för stekning

Rensa kantarellerna noga, borsta dem och skär större svampar i mindre bitar. Lägg den kalla svampen i en tjockbottnad stekpanna, hetta upp

och låt vätskan som bildas ånga bort. När all vätska är borta, lägg i smör och stek svampnunder fem minuter. Krydda med salt och peppar.

Tagliata di Manzo

700 g entrecôte av god kvalitet
4 msk olivolja extravirgin
4 kvistar färsk rosmarin
3 hela svartpepparkorn
3 vitlöksklyftor
flingsalt
nymalen svartpeppar

Lägg köttet i en skål. Blanda olivolja, repad hackad rosmarin, svartpepparkorn och tunt skivad vitlök. Häll marinaden över köttet, gnid in den ordentligt och låt det ligga och dra i minst 20 minuter.

Hetta upp en stor, vid stekpanna så att den blir riktigt het. Bryn köttet runt om, tiden beror på hur rött du vill ha det. Salta och peppra mot slutet.

Skär köttet i ½-1 cm tjocka skivor och häll över stekslyn. Ta bort eventuellt bränd vitlök.

Lägg upp köttet på tallrik, stänk över lite olivolja och lägg en skiva parmesanost över köttet.



Sbrisolona (mandelkaka)

250 g grahamsmjöl (eller en del vete- och en del grahamsmjöl)
150 g majsmjöl
150 g skällade mandlar
50 g hackade mandlar
200 g socker
200 g smör
den rivna skalet av 1 citron
2 äggulor
1 vaniljstång

Skiva de skällade mandlarna (150 g). Blanda följande ingredienser i en bunke: grahamsmjöl, majsmjöl, hackade skällade mandlar, smör, den urskrapade vaniljen, citronriv, äggulor och nästan allt socker (spara lite till dekoreringsen). Rör ihop ingredienserna snabbt så att de blandas, men undvik att pressa.

Smörj en bakform (25 centimeters diameter) eller ännu hellre en engångsform i aluminium med låg kant (så blir det lättare att lossa kakan). Häll över röran i formen – försök att bibehålla en jämn textur, kakan behöver dock inte täcka formen helt.

Strö över mandelhacket och grädda i 180 grader i cirka en timme. Låt kakan svalna och lyft sedan upp den ur formen utan att den knäcks. Strö över resterande socker och servera till Recioto.

Villa Monteleone

Recioto della Valpolicella "Palsun"

För information om Villa Monteleone Valpolicella, Ripasso och Amarone, se lektion 1

Villa Monteleone ägs och drivs av Lucia Raimondi. Lucia är född i Colombia men uppvuxen i Chicago, där hon träffade sin amerikansk-italienska man Anthony Raimondi. Professor Raimondi var pediatrik hjärnkirurg och som sådan, en av världens absolut bästa. I mitten av 80-talet gick Anthony och Lucia i tidig pension och flyttade till Italien. De letade intensivt efter en vingård och gärna i Verona-trakten, där de hade vänner. Ytterst få vingårdar säljs i denna trakt men Anthony och Lucia hade tur. En mindre vingård med namnet Villa Monteleone skulle säljas och via vänner lyckades de få köpa 1700-tals villan Villa Monteleone med tillhörande byggnader och mark.

1989 var den första årgången vin som kom ut. Drygt 25 år senare har Villa Monteleone en hel rad med utsökta viner; Valpolicella Classico "Santa Lena", "Valpolicella Superiore Ripasso "San Vito", Amarone della Valpolicella, och Recioto della Valpolicella "Palsun".

Druvorna skördas normalt i början av oktober för att därefter genomgå en 130 dagar lång appassimento då druvorna tappar 50 % av sin vikt. Efter torkning pressas druvorna och jäses



under 20 dagar. Innan buteljering lagras vinet 36 månader på franska ekfat.

Doften är mycket komplex med packad mörk frukt, russin och choklad. Smaken är rund, stor, fyllig och med en fin syra som balanserar sötman. Smaken är komplex med inslag av packad mörk frukt, russin och choklad.

Druvor: Corvina, Corvinone och Rondinella



1

Vad är skillnaden mellan Amarone och Recioto?

- a) Endast Amarone produceras av torkade druvor.
- b) Recioto släpps normalt till försäljning året efter skörd medan Amarone normalt tidigast tre år efter skörd.
- c) Recioto har producerats i Valpolicella sedan romar-tiden. Amarone uppträcktes på 1950-talet.
- d) Recioto är dyrare att producera än Amarone.

3

Vår för passar Valpolicellan bra att servera till bruschetta?

- a) Den serveras svalare än Amarone
- b) Valpolicellan inte är ekfatslagrad
- c) Valpolicella har hög syra som möter syran in tomaterna
- d) Sältan i bruschettan möter syran i Valpolicellan

KUNSKAPSFRÅGOR:

2

Vad serveras vanligen till Recioto i Valpolicella?

- a) Salami och parmaskinka
- b) Sbrisolona som doppas i Recioto.
- c) Hemlagad glass och varm sylt
- d) Monte Veronese tillsammans med acaciahonung och någon av traktens mostardi

4

Vad är viktigt att tänka på för att matcha Amarone till mat?

- a) Det behövs en maträtt med sälta och gärna en fet sås för att runda av strukturen och lyfta fram frukten.
- b) Att maträtten innehåller sötna som möter sötman in vinet.
- c) Att Amaronen serveras rätt tempererad (18 grader) för att tona ner alkoholen och förstärka frukten.
- d) Att Amaronen har dekanterats minst 60 minuter