

Vinet & Druvan: Blandade druvor i Veneto

Att man i Veneto trixar ytterligare genom att torka druvorna för att intensifiera koncentration och smakrikedom gör vinerna än mer intressanta. Amarone är ett bra exempel ... Flera av oss får något drömskt i blicken när vi tänker på amarone, de maffiga röda vinerna sprungna ur den antika vinstilen, en gång söta gjorda av torkade druvor. Idag är amarone ett torrt vin även om inställsam sötmogen karaktär är det som lockar många. Tekniken att torka druvor i månader innan pressning ger vinerna dess särprägel, intensiva och eldiga med tät struktur och mjuk strävhet. Stilarna skiljer sig åt, vissa låter druvorna angripas av botrytis, andra föredrar "friskare" innehåll. Fruktkoncentrationen klarar hög alkohol och lång fatlagring, vissa producenter låter vinerna vila 4 år på ek innan buteljering vilket gör att amarone är redo att njutas direkt vid lansering. Eller lagras i decennier, de torkade fruktaromerna och kryddiga efterdyningarna är fantastisk upplevelse. I Livets Goda rekommenderar vi amarone vi gillar, oavsett stil, producent eller pris. **TOMMASO BUSSOLA** En producent vars recioto och amarone varmt rekommenderas. Stilen är ren och frukt driven med massiv koncentration och innovativa inslag. Bussola delar sin portfölj i 2 stilar, traditionell och modern. 1977 började Tommaso arbeta med sin farbror, Giuseppe, i dennes vingård . Till en början följde han traditionen av långa jästtider och utdragen lagring i gammal och ny ek. Efter några år ville Tommaso skapa eget uttryck. Småskalig produktion från egendomens bästa druvor resulterade i frukt drivna viner som jäst och lagrats i barrique. Vinernas fräschör, långvarighet och finess är en stil som ligger i tiden. För att särskilja produktionen har man döpt de klassiska vinerna till BG. TG signerar husets moderna portfölj. Egendomen är belägen i byn San Peretto i Valpolicella, de 21 hektaren producerar några av Valpolicellas bästa viner. Tommaso Bussolas moderna viner har rönt framgångar och han jämförs med storheter som Dal Forno och Quintarelli. **2004 Tommaso Bussola Amarone della Valpolicella Vigneto Alto VENETO / ITALIEN / TOMMASO BUSSOLA / 939 KR 95 LGP** Ett fantastiskt vin som överträffar alla förväntningar. Koncentrationen är otroligt tät med massiv framtoning och driven fruktighet. Den rena karaktären bjuder körsbär, plommon och färska fikon med parfymerade undertoner. Sötmognad samsas med fräsch syra och strävheten ligger inbäddad i rondör. De kryddiga efterdyningarna mynnar ut i lång eftersmak och upplevelsen är fullkomlig. För egen del gillar jag den moderna prägel, borta är de oxidativa och "botrytiserade" inslagen istället är färska frukt och fräschör i fokus. Bussolas Amarone Vigneto Alto domineras av Corvina, därefter Rondinella och mindre volymer av Cabernet Franc, Dindarella, Croatina och Molinara, bland annat. Druvorna torkades 4 månader med hög sockerhalt som följd, efter långdragen jäsning fick vinet vila i fransk och slovensk ek innan buteljering. Att producera välmående amarone är en lång och mödosam process. Importör är Enjoy Wine & Spirits. **SEREGO ALIGHIERI** Ett besök hos Serego Alighieri är svunnen tid, det gamla palatset, Casal dei Ronchi, köptes 1353 av Dante Alighieris son Pietro som älskade trakterna i historiska Valpolicella. Tjugo generationer senare äger Dantes ättlingar fortfarande egendomen, numera är det greve Pievalvise Serègo Alighieri som huserar i palatset. Huset är omgärdat av vinodlingar och man upplåter Casal dei Ronchi till övernattande turister. Den som önskar

kan med andra ord njuta historia omgivningarna i Dantes anda. Serego Alighieri producerar viner av jämn kvalitet och portföljen rymmer klassisk Valpolicella, rött, vitt och sött. Sedan 30 år tillbaka har Masi hjälpt greve Pieralvise att producera och förmedla egendomens viner runt om i världen. **2004 Serego Alighieri Vaio Armaron Amarone Classico** VENETO / ITALIEN / SEREGO ALIGHIERI / NR.2419 / 379 KR 89 LGP Ett välkänt vin för många och trotjänare på Systembolaget. Den klassiska stilen gränsar till det svulstiga och dess söta karaktär förknippas ofta med amarone. Brända inslag samsas med torkade fikon, dadlar och mängder russin. Den rikliga frukten omgärdas av choklad, kryddpeppar, läder och söt tobak. Vinets runda syra och mjuka strävhet ger ett mulligt intryck och koncentrationen mynnar ut i lång eftersmak. Vingårdsläget Vaio Armaron är beläget i Gargagnago vars branta sluttningar rymmer en hel del åldrade rankor. Innehållet består av Corvina, Rondinella och Molinara. Druvorna torkas från oktober till mitten av februari och blir russinliknande med hög sötma, när de jäsas får vinet naturligt hög alkohol. 2004 Vaio Armaron är redo att njutas alternativt lagras många år framöver. **BUGLIONI** Familjen Buglioni är relativt ny företeelse i Valpolicella. Alfredo Buglioni är vinmakare och grundade egendomen 1993 med målsättningen att göra eleganta viner i en region känd för kraft och massiv koncentration. Med ett förflutet inom modeindustrin har Alfredo känsla för förfinad elegans, något han vill applicera på vinerna. De 17 hektaren ligger i hjärtat av Valpolicella och man har lyckats förvärva vingårdar med åldrade rankor. Frukten selekteras noggrant vilket ger koncentration och renhet i vinerna och även om stilen är elegant föredrar man klassisk snarare än modern prägel. Diego Bertoni, egendomens oenolog, förespråkar dessutom viner med lång fatlagring. Buglioni är ett spännande vinhus vars viner väcker stort intresse. **2003 Amarone della Valpolicella Classico** VENETO / ITALIEN / BUGLIONI / NR.82776 / 389 KR 91 LGP Jag gillar stilen, en blandning av elegans och klassiskt maffig amarone. Druvorna är som brukligt Corvina, Molinara och Rondinella, frukt som skördats från 25-åriga stockar och selekterats noggrant innan jäsning. Vinet lagrades 30 månader i franska ekfat vilket sätter tydlig prägel. Den långa lagringen kräver massiv fruktkoncentration för att inte ta överhand. Buglioni lyckas skapa harmoni, inslag av blå plommon, färska fikon och syltade bär blandas med nougat, torkade kryddor och söt tobak. Smaken är mjuk och behaglig med rundad syra och utvecklade tanniner. Den sötmogna stilen är komplex och redo att njutas. **VILLABELLA** Egendomen grundades 1971 av två italienska familjer, Delibori och Cristoforetti, som tillsammans producerar ursprungstypiska viner från Veneto. Villabella är beläget i Bardolino vid Gardasjöns sydöstra spets. Fokus är lätta röda viner och man odlar internationella druvor såsom Cabernet Sauvignon, Pinot Gris, Sauvignon Blanc och Chardonnay. En viss del av produktionen består av amarone och ripasso, viner som signerar klassisk stil och stor komplexitet. Villabellas 200 hektar täcker inte hela druvbehovet och kompletteras med druvor från kontrakterade odlare. Med stort tekniskt kunnande produceras rena, snygga viner som är frukt drivna och av god kvalitet. **2003 Villabella Amarone della Valpolicella** VENETO / ITALIEN / VILLABELLA / NR.74846 / 269 KR 88 LGP Mognaden har så smått börjat infinna sig, söta toner av torkad frukt, körsbär och kardemumma kantas av söt lakrits

och vanilj. Mjölchoklad och rostade kaffebönor samsas med mjuka fruktsyror och silkiga tanniner, vinet bjuder riklig koncentration och kryddig eftersmak. Innehållet domineras av Corvina därefter Rondinella och liten andel blandade druvor som efter skörd torkats på bambumattor till slutet av januari då de pressades och jästes under 2 månader. Lagringen ägde rum i slovenska ekliggare under 3 år innan vinet slutligen buteljerades. 2003 Villabella Amarone är stilsäkert och inställsamt, ett vin redo att njutas till kraftiga vilträtter och smakrika hårdostar. **ZENATO** Denna historiska egendom producerar härliga viner i traditionell och stilsäker tappning, grundaren Sergio Zenato startade verksamheten 1960 med stor passion för vin. Strävan efter hög kvalitet har resulterat i viner som tydligt präglas av Valpolicellas traditioner. Sergios hängivenhet har smittat av sig på resten av familjen, de båda barnen Nadia och Alberto, är lika dedikerade som fadern. Vingårdarna ligger utspridda i Sant'Ambrogio di Valpolicella, de 20 hektaren planterades 1975 med framförallt Corvina och Rondinella. Enskilda vingårdslägen presterar individuella viner och målet är att spegla terroir i varje butelj. **2004 Amarone della Valpolicella Classico Riserva** VENETO / ITALIEN / ZENATO / NR.89209 / 648 KR 91 LGP Ett imponerande vin med massiv kraft och tydlig finess som bara produceras gynnsamma år. Blandningen av Corvina, Rondinella och Sangiovese kommer från Zenatos äldsta vingårdar belägna i Valpolicella "Classico" i Sant'Ambrogio. Tillverkningsprocessen är enligt klassisk amaronemanér och vinet lagras minst 4 år i stora slovenska ekliggare för tillfredställande mognad. 2004 Amarone Riserva är superläckert, den solida tätheten och intensiva smakrikedomerna präglas av total balans mellan frukt och fat. Moreller och marmeladiga toner blandas med tuttifrutti och kanel, vinet är eldigt med finlemdad syra och mjuk strävhet. Faten bidrar med choklad, mocka och läder därtill total komplexitet och imponerande kraft. Ett vin som förmodligen klarar decenniet i källaren. **GERARDO CESARI** Ett vinhus som gör personliga viner med tradition och tydligt ursprung i varje butelj. Egendomen grundades 1936 av Gerardo Cesari som redan från början satte sin egen prägel, något som genomsyrar portföljen än idag. Utmed de böljande kullarna runt Verona ligger 40 hektar som resulterar i husets amarone. De egna druvorna kompletteras med frukt från kontrakterade odlare, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot och Cabernet Sauvignon ingår i familjens övriga viner. Sedan 1960-talet är Gerardos son, Franco, involverad i familjeföretaget, genom åren har han lyckats sprida vinerna över världen och har satt en internationell touch på verksamheten. **2001 Bosan Amarone della Valpolicella** VENETO / ITALIEN / GERARDO CESARI / NR.82012 / 525 KR 93 LGP Bosan är det högsta läget i Valpolicella och de 10 hektaren rymmer Corvina och liten andel Rondinella. Det gynnsamma klimatet kombineras med noggrant vingårdsarbete och låga skördeuttag. Extrem druvselektering leder till storslagen amarone. 2001 Bosan är fullkomligt underbart, den intensiva färgen gränsar till svart och doften är mogen och mustig, mörk bärighet kantas av animaliska inslag med antydning till kryddpeppar och kakao. Smakrikedomerna bjuder söta körsbär, choklad, läder, silkiga tanniner, mjuka fruktsyror och söt eftersmak. Årgången innebar stor variation i klimatet, regn influerade druvornas kvalitet, i Valpolicella kom nederbörden vid rätt tidpunkt och påverkade skörden positivt.

Druvorna i Bosan torkades på traditionellt vis och lagrades i slovenska ekliggare och franska fat under 3 år. Ytterligare 1 års vila i butelj stabiliserade vinet. Självklart kan 2001 Bosan Amarone lagras, för egen del njuter jag det till smakrika hårdostar redan nu.