



Wissenswertes und Informatives

zu den Weinen aus dem Anbaugebiet des Valpolicella Classico



Amarone

Amarone ist ein italienischer DOC-Rotwein aus getrockneten Trauben der Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara. Es handelt sich um die trocken ausgebaute Variante des Recioto, der auf dem Anbaugebiet des Valpolicella Classico angebaut wird.

Der Legende nach ist der Amarone in den 1930er Jahren aufgrund der Unachtsamkeit eines Kellerarbeiters entstanden, der ein Fass Recioto vergessen hatte. Tatsache ist, dass der Name Amarone erstmals 1938 auf einem Lieferschein erwähnt wird. Das älteste heute bekannte Fass, das mit dem Namen Amarone beschriftet ist, datiert aus dem Jahr 1940 und erste Gutsabfüllungen, die den Namen auf dem Etikett der Flasche führen, gibt es seit dem Jahr 1953.

Diese Weine erschliessen sich auch dem Weinkenner nicht sofort, da sie einen eigenwilligen Charakter besitzen. Die tiefroten Tropfen ähneln dem Sherry und haben ein eigenartig süßes Bukett. Der Recioto hat eine wuchtige Süsse, der Amarone eine trockene Art. Beiden gemeinsam ist aber immer eine mehr oder weniger starke Bitterkeit im Nachhall - von daher der Name Amarone (italienisch amaro = bitter). Die Wucht und Fülle hat weltweit Weinkenner zu begeistern gewusst. Selbst wer den Amarone nicht mag, erinnert sich doch an eine eindrucksvolle Erfahrung.

Der Amarone gilt neben dem Barolo und dem Brunello di Montalcino als einer der drei grossen Rotweine Italiens.

Herstellungsverfahren

Der Amarone riecht und schmeckt deshalb so konzentriert, weil er aus einem – natürlich entstandenen – Konzentrat gewonnen wird: Im Anbaugebiet des Valpolicella Classico im Veneto, werden die beste Trauben, die nicht von Fäulnis befallen sind, nach der Spätlese, Ende Oktober bis November, zwei bis vier Monate unter Dach in gut durchlüfteten Räumen, in Kisten oder auf Holzgittern getrocknet (der Vorgang heisst auf italienisch, appassimento). Die Trauben werden immer wieder gedreht und verlieren mindestens ein Drittel bis zur Hälfte ihres Gewichtes, bevor sie fast schon als Rosinen gekeltert werden. Durch die Verdunstung des Wassers aus den Beeren verdichten sich die Extrakte und bilden intensive Kombinationen. Es entstehen im Idealfall cremige, nicht zu süße Weine mit vielfältigen Aromen von Blüten, Kräutern, schwarzen Beeren, Kirschen oder auch Dörripflaumen. Der fruchtig-liebliche Geschmack wird durch kräftige, harte Tannine (Gerbstoffe) so ausgeglichen, dass ein typischer Amarone süß und zugleich bitter in sich ruht.

Während der Gärung in Stahltanks, dieser Vorgang dauert circa 40 Tagen, bei niedrigen und kontrollierten Temperaturen, führt der hohe Zuckergehalt des Mostes zu relativ hohen Alkoholwerten um 14 – 16 Volumenprozent. Nach vollzogener Fermentierung wird der Amarone in kleine Eichenfässer (Barrique, Französische Eiche, 225 Liter) abgefüllt und bleibt anschließend mindestens 9 Monate darin zum altern. Danach wird er in grössere Fässer abgefüllt (Slowenische Eiche) und weitere 9 – 12 Monate gelagert, um einen verlangsamten Reifungsprozess zu erzielen.



Am Schluss wird er in Flaschen abgefüllt und bis zur Trinkreife für weitere 5 – 10 Monate gelagert. Das Ergebnis ist wegen seiner hohen Dichte an Restzucker und Tanninen ein sehr langlebiger Wein. Er behält seinen Charakter in der Flasche bei optimaler Lagerung 10 bis 15, manche auch bis zu 30 Jahre nach der Lese.

Der Amarone passt gut zu Risotto, Braten, Wild, Tartar und gut gelagerten pikanten Hartkäsen.

Ripasso

Ripasso ist ebenfalls ein Wein aus dem Veneto. Hierfür wird der Wein des Valpolicella Classico noch ein zweites mal auf dem Trester des Recioto / Amarone vergoren. Hierdurch nimmt er den typischen, etwas rosinenartigen Geschmack des Amarone an, bekommt mehr Volumen und Bukett, ist aber leichter und auch preiswerter.

Der Ripasso passt gut zu Fleischgerichten wie Voressen, Braten, Grilladen und pikantem Hartkäse.

Valpolicella Classico

Weine aus dem Valpolicella sind meist leichte italienische Rotweine, sie werden oft jung getrunken. Die Spitzenexemplare können konzentrierte, komplexe Weine sein, die meisten Valpolicellas sind leichte, angenehme Sommerweine, die einen leichten Nussgeschmack aufweisen. Innerhalb des Anbaugebietes gibt es noch die „Valpolicella – Classica – Zone“, die das

Kerngebiet kennzeichnet, aus dem in der Regel auch die besseren Weine kommen. Die Classico-Weine wachsen auf einer Höhe von 70 bis 400 m geschützt vor den kalten Nordwinden durch die Dolomiten und die Monti Lessini und durch den Temperaturengleich des nahegelegenen Gardasees. Mittels spezieller Vinifikationsmethoden wird aus den Rebsorten – Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara auch der mächtige Amarone, der süße Recioto und zusätzlich noch der Ripasso erzeugt.

Der Valpolicella passt gut zu Fleischgerichten, Pasta, Pizza und Käse.

Recioto

Der Recioto della Valpolicella entsteht aus Trauben, die mindestens 120 Tage auf speziellen Trocknungsvorrichtungen gelagert werden und dann erst verarbeitet wurden. Der Wein hat einen Alkoholgehalt von bis zu 14%. Er hat eine kräftige, granatrote Farbe und ein Aroma, welches an Kirschen und Gewürze (Zimt, Nelken) erinnert. Der nicht vergorene Zucker sorgt für einen lieblichen, runden Geschmack

Der Recioto ist ein Dessertwein und passt gut zu Süßspeisen, zu gut gelagerten Pikanten Käsen oder auch zu einer guten Zigarre.



Für weitere Information oder Bestellungen:

Dino Inverardi 079 412 31 63 info@atelier-dino.ch