

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 3, 2022 - Amarone

Hej,

vi har gått igenom 26 olika amaroneviner från 13 välrenommerade producenter. Dessa 13 kom till Stockholm i april för att visa upp sina produkter och berätta om sina olika filosofier för hur amarone tillverkas bäst.

All amarone kommer från Veneto i norra Italien. Man använder alltid druvorna Corvina och/eller Corvinone, samt Rondinella. Ofta ingår Molinara eller Oseleta i druvblandningen, och även andra blå druvor kan finnas med. T.ex. smakade vi på en amarone som innehöll 10% Barbera, vilket då gav en lite högre syra än vanligt.

Inom samma geografiska område görs valpolicella. Valpolicella görs vanligen på druvorna som odlats nere i dalarna, medan druvor till amarone växer högre upp på sluttningarna. Detta ger högre kvalitet på frukten.

Efter skörd torkas amaronedruvorna så att de förlorar 35-40% av sin ursprungliga vikt, samtidigt som musten koncentreras, blir rikare på socker och på smakämnen. Denna metod är känd sedan romartiden. Druvorna sprids ut på hyllor och förvaras i dragiga skjul, där de torkar i vinden. Vissa producenter gör på detta sätt än idag, medan andra har byggnader med styrd temperatur och fuktighet, för att få bättre kontroll över processen.



Torkning av druvor hos Masi

Amarone har alltid minst 15% alkoholhalt, men ändå kan det vara viss restsötma i vinet. Det är helt normalt med en sockerhalt på upp till 6 gram/liter, men är den över detta bör man passa sig, i alla fall om det är ett vin man ska dricka till mat. Man ska också vara uppmärksam på priset. Eftersom 35-40% av druven torkat bort, och dessutom alkoholskatten är högre över 15% alkoholhalt, så blir det

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

svårt att göra ett bra vin till lågt pris. Jag ser ett vin på systembolaget för 179 kronor, med 10 gram/liter i sockerhalt, men det aktar jag mig för. Hellre betala 300 kr för ett bättre vin.

Av vinerna vi provade var de (i vårt tycke) mest prisvärda följande:

Nr 78753 Rizzardi Amarone 3 Cru 2017 för 285 kr är en utmärkt "entry level"-amarone med körsbärston, fin syra och rejäl strävhet. Vinet innehåller 10% Barbera, vilket förklarar syran. Vi frågade producenten varför de valt att plantera Barbera och fick svaret att "Barbera har alltid vuxit hos oss, så länge vi kan minnas". Det är alltså inget kreativt påhitt, utan en del av en levande tradition. Vinet har 16% alkoholhalt och 6 g/l restsocker, men det känns inte störande eftersom det är i god balans med syra och tanniner.

Nr 74282 Case Vecie 2016 för 449 kr och med 16,5% alkohol är ett elegant, komplext och snyggt vin. Det har körsbär och mognadstoner i doften, medel syra och inte alltför tuffa tanniner. Det är så elegant att det fungerar även till lite lättare rätter av kalv och fläsk.

Nr 70017 Masi Riserva Costasera 2016 för 589 kr har typiska amaronesmaker med körsbär, kryddor och fat. Det har rejäl strävhet och kropp, det är kraftigt och fylligt och passar till mörkt kött och ost.

Slutligen vill jag säga att samtliga dessa 13 producenter gör utmärkta viner. Även om vinerna ovan var de vi gillade mest, så är alla producenterna säkra kort. En del av dem gör även valpolicella och ripasso, så namnen kan vara bra att lägga på minnet.

Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre D'Orti, Venturino och Zenato.

Här är vinerna vi på Wine Consulting Sweden rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Amarone della Valpolicella	Nr 78753 Rizzardi Amarone 3 Cru 2017	285	Beställning
Amarone della Valpolicella	Nr 74282 Case Vecie 2016	449	Beställning
Amarone della Valpolicella	Nr 70017 Masi Riserva Costasera 2016	589	Beställning

Bästa hälsningar,
Gunnar Lindholm, Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se