

Quintarelli Giuseppe

FAKTA

Rødvin

Drue(r): Cabernet Franc, Croatina, Nebbiolo, 30% Rondinella, 55% Corvina & Corvinone

Lagring: 10 år på små og medium-fade af

slavensk eg

Alkohol: 16.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06068211135



2011 AMARONE RISERVA

Classico DOCG, Agricola Quintarelli

Distriktet

Amarone della Valpolicella DOCG (Veneto) fremstilles af druer, som typisk plukkes i oktober og tørres (appassimento) på måtter, hylder eller kasser i specialindrettede lokaler, ofte helt frem til februar eller marts. Forskellen på en Amarone og en Recioto ligger i, at Amaronen får lov til at gære helt ud, så alt sukkeret forgæres. Gæringen varer normalt helt op til 8 uger, inden druerne presses, og vinen hældes på fad. Efter loven skal Amarone modnes i min. 2 år på træfade, som typisk er lavet af slovensk eg (eller mere sjældent kirsebærtræ) og yderligere 2 år på flaske.

De bedste Amarone-vine er ofte dem, der kommer fra Classico-området og dem, hvor man har prioriteret druen Corvina i blandingen. En Amarone vil altid være karakteriseret ved stor intensitet og fylde, dog uden at blive for tung. Den bærer sin styrke og koncentration med en forbløffende elegance. I duften finder man righoldige aromaer af kaffe, kakao og frem for alt hasselnød, når den begynder at have lidt alder. En god Amarone fra en god årgang kan lagre meget længe, ofte 10-20 år, og evt. mere for de helt store. Amarone er velegnet til rødt kød, vildt og ost.

Producenten

Quintarelli er nok det tætteste, man kan komme på "Romanée-Conti" i Valpolicella området, og producenten er kendt for at producere legendariske Amarone vine. Firmaet har i mange år været styret af Giuseppe Quintarelli, "Bepi" eller "Beppe" blandt venner. Giuseppe Quintarelli tøvede ikke med at gøre brug af nye vinificeringsteknikker, samtidig med, at han udviste stor respekt for traditionen i området. Da han i 2012 døde, 84 år gammel, var mange spændt på, hvad der ville ske med det berømte vinhus. Men både hans kone Franca, deres døtre Fiorenza og Silvia samt børnebørn Marco, Francesco og Lorenzo har siden taget udfordringen op. Det ser ud til, at de i årenes løb nåede at lære en del af mesteren!

Vingården ligger i San Peretto i kommunen Negrar, og hos Agricola Quintarelli er håndværk nøglen til kvaliteten. Vinmarkerne (12 ha.) producerer et begrænset udbytte af meget koncentrerede druer. Høsten foregår manuelt med en kraftig selektering både under plukningen og ved ankomsten til kælderen. Alle processer i vinificeringen er nøje afstemt til druesorten, årgangen og vintypen. Vingården henter ekstern hjælp hos professor Roberto Ferrarini fra universitetet i Verona.

Produktet

Quintarelli producerer Amarone Riserva i de allerbedste årgange, ved at selekttere de bedst udviklede klaser på ejendommens ældste og bedste parceller under høsten midt i september. Vinen er lavet på ca. 55% Corvina/Corvinone, ca. 30% Rondinella og 15% Cabernet, Nebbiolo, Croatina og Sangiovese.

Tørringen foregår naturligt i små trækasser og på måtter, og allerede i slutningen af november og begyndelsen af december kan man se de første tegn på udvikling af den ædle råddenskab (botrytis) på druerne. Denne proces fortsætter ind i januar, hvor man til sidst vinificerer druerne. Først gennemgår druerne en kølig maceration i 20 dage og derefter en skånsom presning. Druernes egne gærceller sætter en alkoholisk gæring i gang (45 dage), og vinen overføres til små (barriques) og medium træfade af slavensk æg. Vinen modnes i min. 10 år og fortsætter med at gære ganske langsomt, så den til sidst opnår en god tørhed inden aftapning.

Amarone Classico Riserva har en dyb, rubinrød farve. Intense, aromatiske nuancer af mandler, kirsebær og blommer vælter nærmest frem i duften og fortsætter i smagen. Vinen er en fantastisk harmonisk Amarone med masser af koncentration og kompleksitet men også med finesse og sarte nuancer. Smagen er struktureret og sprød, med velour, dybde og lækre, modne toner af underskov, cedertre og krydderier. En af verdens bedste Amarone fra en af verdens bedste producenter.

