

Dal Forno

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 10% Croatina, 10% Oseleta, 20%

Rondinella, 60% Corvina

Alkohol: 16.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06036011735



2017 AMARONE DOCG

Dal Forno Romano, Veneto

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

Romano Dal Forno, grundlæggeren af et af de mest berømte vinfirmaer i Veneto i Norditalien, blev født i 1957 i landsbyen Capovilla, nær Illasi, øst for Verona. Som hos de fleste familier i området, hvor vin ikke bare er et produkt men også har kulturel og filosofisk værdi, har familien Dal Forno dyrket vin i flere generationer. I en alder af 22 år mødte Romano en af områdets største personligheder inden for vin, Giuseppe Quintarelli. Mødet var nærmest en åbenbaring for Romano, som pludselig så på vindyrkning og vinproduktion fra en helt anden synsvinkel. Han blev overbevist om, at kvaliteten var vigtigere end kvantiteten.

Den nye tilgang gav Romano en del udfordringer i starten, men takket være hjælpen fra sine sønner Marco, Luca og Michele, som blev involveret i arbejdet på vingården, har han siden fået styr på processerne. Dal Fornos filosofi om, at hver detalje i dyrkning såvel som i vinificering har en indflydelse på vinens kvalitet, gav genlyd blandt vinentusiaster, og Dal Fornos vine blev hurtigt berømte verden over. Siden 1983, som markerer den første store årgang, man producerede på gården, har man forfinet de teknikker, man benytter sig af. Dal Forno har altid været kendt for at bruge mere krudt på vinene end på markedsføringen. De mange tilfredse og loyale kunder har været vingårdens bedste reklame...

Produktet

Dal Fornos Amarone laves på Corvina (60%), 20% Rondinella, Oseleta og Croatina, som høstes på vinstokke, der er min. 10 år gamle. Parcellerne i Illasi-dalen ligger på en undergrund af gamle aflejringer med især småsten, ler og muld. Kun de bedste klaser håndplukkes og transporteres til vingården i små, flade plastikkasser. Her gennemgår druerne en stabil tørring i ca. 1,5-3 måneder i et specielt indrettet rum med et ventilationssystem, som er udviklet af Al Forno.

Efter en yderligere selektering af klaserne i slutningen af tørringen, bliver druerne skånsomt mast og gæret på ståltanke med automatisk omrøring i 15 dage. Efter en yderligere maceration i et par dage, får vinen lov at bundfælde naturligt. Herefter fortsætter en langsom gæring i nye barriques i 18 måneder, efterfulgt af en yderligere modning i 6 måneder på de samme fade. Efter en sammenstikning af vinene fra de forskellige fade og en let filtrering aftappes vinen og gennemgår derefter en flaskemodning i kælderens i 36 måneder, før den kan sælges.

En Amarone i Dal Forno-klassen har en fantastisk balance mellem finesse og kompleksitet. Her finder man komplekse nuancer af modne kirsebær, brombær, blomster og chokolade i duften og eksotiske toner af trøfler, tobak og cedertræ i smagen. Den har en lang, koncentreret eftersmag men samtidig masser af subtile toner. Det er nærmest en vin, man kunne bruge til meditation foran pejsen...

