

Quintarelli Giuseppe

FAKTA

Rødvin

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

Alkohol: 15.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06067711535



2015 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DOC, Agricola Quintarelli, Veneto

Distriktet

Valpolicella-distriktet er uden tvivl det mest berømte vinområde i Veneto og er især kendt verden over for sine Amarone-, Recioto-, Ripasso- og almindelige Valpolicella-vine. Det smukke, bakkede distrikt med nogle af Venetos flotteste, historiske 'villae' og ikke mindst smukke bakkede vinmarker, starter umiddelbart nordøst for Verona og breder sig mod vest til Bardolino ved Gardasøen. Både landskabet, højden, jordbunden og de klimatiske forhold veksler fra sted til sted, og det forklarer de mange forskelligartede vine, som man finder i Valpolicella. De fleste producenter har i dag forstået, at et lille udbytte og en selektion af de parceller, man dyrker vin på, er bedre for kvaliteten, som generelt er blevet højere i distriktet.

De klassiske druesorter i området er Corvina, Rondinella og Molinara, som benyttes til både Valpolicella DOC-rødvin, Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Classico Superiore DOC (med min. ét års lagring) samt Valpolicella Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOCG og Recioto della Valpolicella DOCG. De to sidste er bedst, når de kommer fra Classico-området og når man har prioriteret druen Corvina i blandingen.

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 selektion 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

Quintarellis Valpolicella er sammensat af 55% Corvina og Corvinone, 30% Rondinella samt 15% Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Croatina og Sangiovese. Druerne kommer fra egne marker nær Verona, hvor vinstokkene i gennemsnit er 30 år gamle og vokser på især basalt- og kalkholdig undergrund, som giver rødvin med stor finesse og aroma. Efter en skånsom masning umiddelbart efter håndplukningen, gennemgår druerne en 3-4 dages skindmacerering, hvorefter den alkoholiske gæring sættes i gang ved druernes egne gærceller. Efter endt gæring og presning opbevares vinen på tank indtil februar, hvor den overføres til den nypressede maske fra Amarone. En anden gæring starter (Ripasso teknikken) og efter den, bliver Valpolicella'en modnet i store slavonske fide i ikke mindre end 7 år!

Vinen er nok verdens dyreste Valpolicella Classico Superiore, men den er til gengæld også i en klasse for sig! Farven er meget intens og dybrød, og duften er koncentreret og kompleks med nuancer af mørke kirsebær, mørke blomster, lakrids og tjære. I smagen har vinen både struktur, velour og kødfuldhed med en ekstrem lang eftersmag med toner af engelsk lakrids, kirsebærsten og syltede mørke bær. Samtidig har den en sprøhed og en blød tannin, som løfter den godt og harmonerer fint med frugtsødm. Klasse!

