

Quintarelli Giuseppe

FAKTA

Rødvin

Land: Italien

Område: Veneto

Drue(r): Andre, Molinara, Rondinella, 60%

Corvina & Corvinone

Alkohol: 16.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06067810645

Anbefales til:



2006 AMARONE CLASSICO

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 eksternt hjælp hos professor Roberto Ferrarini fra universitetet i Verona.

Produktet

Quintarelli producerer Amarone i de bedste årgange, hvor kun de allerbedste klaser bliver brugt. Vinen er lavet på ca. 60% Corvina/Corvinone, ca. 25% Molinara og Rondinella samt andre druesorter. Tørringen foregår naturligt i små trækasser og på måtter og varer normalt til slutningen af januar. Derefter gennemgår druerne en kølig maceration i 20 dage og bliver skånsomt presset. Mosten opvarmes en smule, hvorefter druerne egne gærceller sætter en alkoholisk gæring i gang (45 dage). Derefter bliver vinen overført til både små (barriques) og store (10.000 l.) træfade af slavonsk æg, hvor den modner i min. 7 år og fortsætter med at gære ganske langsomt, så den til sidst opnår en god tørhed inden aftenningen.

Amarone Agricola Quintarelli er en fantastisk harmonisk Amarone med masser af koncentration og kompleksitet men også med finesse og sarte nuancer. Den starter en smule lukket i glasset men udvikler hurtigt nuancer af blomme, mørke kirsebær, appelsinskal og en smule cedertre. Smagen er struktureret og sprød, med velour og kødfuldhed. Til sidst efterlader den toner af syltede mørke bær, krydderier og en smule vanilje. En af verdens bedste Amarone fra en af verdens bedste producenter.

