AMARONE CLASSICO

Cantine Lenotti

Distriktet

Blandt de omr¬der i verden, som producerer vin, hßrer Veneto ikke til dem, hvor vinproduktion bare er lige ud ad landevejen. Mindst tre druer ï i virkeligheden ofte flere ï bliver forenet i et perfekt Þ gteskab i gÞ ringen, som for nogle af vinene fßrst bliver foretaget i for¬ret efter hßsten. Bordeaux har sine Sauternes, Tokaji sine Aszu-vine og Veneto sine Amarone eller Recioto.

Venetos tradition for at anvende forskellige lokale druer i deres vine blev allerede beskrevet i det 1. ¬rh. f. kr. af romerne, som i ßvrigt menes at have indfßrt appassimento teknikken i omr¬det med en delvis tßrring af druerne inden gÞ ring. Valpolicella-vine laves p¬ de samme druesorter, som man anvender for Amarone eller Recioto, men samtidig p¬ druer, som er vinificeret umiddelbart efter hßsten ï ligesom de fleste rßdvine i verden. De bedste Valpolicella-vine kommer fra det mere afgrÞ nsede omr¬de Classico i midten af distriktet.

Producenten

Lenottis ving¬rd ligger i udkanten af byen Bardolino lige ved Gardasßens bred i umiddelbar nÞ rhed af de smukke bakker omringet af vinmarker og oliventrÞ er. Det er netop sßen, som giver omr¬det sit ganske sÞ rprÞ gede mikro-klima, som nÞ rmest er perfekt til vindyrkning.

KÞ ldrene er bygget i fuld harmoni med det smukke landskab, og er udstyrede med meget moderne vinificerings- og aftapningsfaciliteter. Men skabelsen af gode vine starter allerede p¬ vinmarkerne, og derfor bruger Lenotti meget tid p¬ dyrkningen og udvÞ lgelsen af vinstokkene. Druerne er hßstet separat i de forskellige produktionsomr¬der, og hver parcel bliver vinificeret for sig. Det sidste er ikke bare et tilfÞ ldigt markedsfßringsnummer men et helt klart valg for om udvikle hvert omr¬de, hver parcel eller druekarakter s¬ meget som muligt.

Vinen

I Valpolicella produceres der 3 helt forskellige vine: Recioto, Amarone og Valpolicella. Recioto er en sßd rßdvin, der ofte anvendes som aperitif eller dessert. Fremstillingsmetoden er bemÞ rkelsesvÞ rdig, idet druerne ikke straks bringes til vinificering men tvÞ rtimod lÞ gges eller hÞ nges til tßrre.

Amarone fremstilles efter nßjagtig samme recept som Recioto dvs. ved tßrring af druerne (appassimento). Forskellen ligger i, at Amaronen f¬r lov til at gÞ re helt ud, s¬ alt sukkeret forgÞ res. Mascerationen varer normalt helt op til 8 uger, inden druerne presses, og vinen hÞ ldes p¬ fad. Amaronen lagres i 3-5 ¬r p¬ store trÞ fade, der typisk er lavet af slovensk eg eller kirsebÞ rtrÞ . Efter fadlagring lagres vinen typisk yderligere 2 ¬r p¬ flaske, inden den bringes i handel. En Amarone vil altid vÞ re karakteriseret ved en stor intensitet og fylde, men en god Amarone bliver aldrig tung. Den bÞ rer sin styrke og koncentration med en forblßffende elegance. Man finder i duften en righoldighed p¬ aromaer: kaffe, kakao og frem for alt hasselnßd, n¬r den begynder at have lidt alder. En god Amarone fra en god ¬rgang kan lagre meget lÞ nge, hvilket vil sige mere end 10 ¬r og ofte helt op til 20 ¬r eller mere for de helt store. Amarone er velegnet til rßdt kßd og vildt og uforlignelig med ost.

Amarone Classico fra Lenotti er lavet p¬ omr¬dets klassiske druer Corvina, (som nemt angribes af den Þ dle r¬ddenskab) samt Rondinella og Molinara hßstet p¬ firmaets parceller i Negrar, Valgatara og Fumane. Farven har en let tagstensrßd farve og en meget eterisk og eksotisk duft. Smagen er "varm" og velouragtig med en charmerende friskhed til sidst, som flot fremhÞ ver trÞ karakteren.

Prßv den til okse- og kalvesteg, til vildtretter eller til modne oste. Server den ved ca. 18 grader og husk at ¬bne flasken ca. 1 time fßr serveringen.

VINOBLE