

Recioto della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti

Området

Recioto eller Amarone vine produceres i Veneto distriktet, som ligger i det centrale Norditalien og strækker sig fra lidt vest for Verona til Venedig. Kunst, kultur og arkitektur i området er en historie for sig, som tæller andet og mere end Romeo og Julies stadigt bevarede domiciler og den gamle romerske arena i Verona. Vin produceres overalt – også i lavlandet, men kun vinene fra skråningerne i Classico-områderne har kvalitetsmæssig interesse.

Producenten

Lenottis vingård ligger i udkanten af byen Bardolino lige ved Gardasøens bred i umiddelbar nærhed af de smukke bakker omringet af vinmarker og oliventræer. Det er netop søen, som giver området sit ganske særprægede mikro-klima, som nærmest er perfekt til vindyrkning.

Kældrene 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 i vinmarkerne, og derfor bruger Lenotti megen tid på dyrkningen og udvælgelsen af vinstokkene. Druerne er høstet separat i de forskellige produktionsområder, og hver parcel bliver vinificeret for sig. Det sidste er ikke bare et tilfældigt markedsføringsnummer men et helt klart valg om at udvikle hvert område, hver parcel eller druekarakter så meget som muligt.

Vinen

Recioto er en sød rødvin, der oftest anvendes som aperitif eller dessert. Fremstillingsmetoden er bemærkelsesværdig, idet druerne ikke straks bringes til vinificering efter høsten men tværtimod lægges eller hænges til tørre inden gæringen sættes i gang. Metoden hedder "appassimento" og gælder i øvrigt også for Amarone vine. Forskellen mellem de to vine ligger i, at Amaronen får lov til at gære helt ud, så alt sukkeret omdannes i alkohol. Amarone-vine er derfor mere tørre end Recioto og har en højere alkoholprocent.

Hos Lenotti laves Recioto på 50% Corvina, 40% Rondinella og 10% Molinara fra landsbyerne Negrar, Valgatara og Fumane i Valpolicella-distriktet. Druerne høstes i slutningen af september eller begyndelsen af oktober og lægges til tørre i små kasser indtil midten af januar. Ved tørringen taber druerne 35-40% af vægten, da en del af væsken fordampes, og druerne bliver angrebet af den ædle råddenskab (botrytis). På denne måde koncentrerer juicen, og sukkerindholdet stiger.

Efter endt tørring bliver klaserne afstillet og skånsomt presset. Gæringen går kun langsomt i gang p.g.a. den lave temperatur, (det kan i visse tilfælde være nødvendigt at opvarme kældrene), og foretages i store fade af slovensk træ i ca. 40 dage. Efter første klarering bliver vinen hældt på rustfrie ståltanke og fortsætter gæringen indtil vinen har den rigtige balance mellem sukker og alkohol. Samtidig gennemføres den malolaktiske gæring. Efter 4-5 måneders modning på tank bliver vinen aftappet.

Recioto fra Lenotti har Reciotos klassiske sødme og velouragtigt karakter. Det er en meget aromatisk og frugtrig dessertvin med god friskhed og finesse.

Den vil gøre sig som aperitif, som et glas til uventede gæster eller i slutningen af måltidet f.eks. til kage. Prøv den også til en god Gorgonzola. Serveringstemperaturen bør være ca. 15 grader.