

Den store Amarone testen - 10 på topp



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

I 1995 ble Amarone betegnet som et forbigående fenomen av britiske vinskribenter. Opprinnelig er Amarone en søt vin med navn retico – i dag kalles den recioto. En søt vin laget i sin helhet av tørkede druer, da som nå, og opprinnelsen til vinstilen Amarone som vi kjenner så godt i dag. Navnet Amarone betyr «den store bitre» som hentyder vinens klassiske bitre avslutning.



Amarone testen 2016 foto Svein Lindin

Amarone della Valpolicella er etter hvert mer kjent som Amarone. Tradisjonelt lages den av tørkede druer fra Corvina, Rondinella og Molinara. Det opprinnelige vinområdet for Amarone kalles Classico på etikettene. Det ligger nordvest for Verona, men ble i 1968 utvidet sørover og østover mot hvitvinsdistriktet

Soave. Amarone produseres helt eller delvis av tørkede druer (passito) som noen ganger kan bli angrepet av edelråte. Vinen blir dermed alkoholsterk og fyldig. Til forskjell fra den klassiske recioto får Amarone gjære helt ut og blir dermed tørrere. En Amarone kan ikke ha mindre enn 14 % i alkoholinnhold og må lagres minst i tre år før den legges ut for salg. Restsukkerinnholdet kan ikke være høyere enn 15 gram/liter. I Norge selges nærmere 400.000 flasker årlig av Amarone.

Opp eller ned i kvalitet? I desember 2009 ble Amarone klassifisert som DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita) DOCG-områder er små lommer inne i DOC-områdene, og betegnelsen garanterer fremragende produkter, som har vært gjenstand for enda strengere kvalitetskrav enn produkter fra DOC-området.

Man skulle tro at det var et stor steg opp i kvalitet for Amarone. Det er imidlertid en negativ trend i Valpolicella som kalles sukkerkrigen. Endring i lovverket gjør at restsukkernivået er økt betraktelig fra 2007. Hva gjør en økning på noen få gram sukker pr liter med smaken? Sagt med enkle ord kamuflerer den dårlig håndverk fra vinnemakeren. Mange kvalitetsprodusenter misliker endringen og ønsker seg tilbake til nivåer rundt halvparten av restsukkernivået. Det kan virke som de ikke vinner frem med sitt syn. Store kommersielle vinaktører har satt sitt grep på volumproduktene. Samtidig sitter de i komiteene som regulerer lovverket.



Appassimento

På den andre siden har vin laget av appassimento teknikken skapt vinstilen ripasso som har blitt svært populær. Den bruker restene etter Amarone produksjon for å gjennomgå en annengangsgjæring som gir høyere alkohol og større fylde. Problemet og spørsmålet man kan stille seg er om all vin som kalles ripasso virkelig er det? Det lages ikke tilstrekkelig med Amarone til å tilføre ripassoprodusentene nok Amarone restproduksjon. En trist utvikling for et område hvorfra det selges mer rødvin på Vinmonopolet enn fra hele Frankrike til sammen!

Det finnes ennå gode viner og produsenter Hvordan finner du frem til en god produsent av Amarone? I vår test nylig smakte vi oss gjennom over 30 viner. Hovedtrekket blant dem er tydelig, det finnes en skog av kommersielt produserte viner. Dominerende alkohol, manglende fylde og markert svakere munnfølelse er felles stikkord. Etter vår mening er produsenten Tommasi **på den verste siden** sammen med Pasqua, Zeni, og Conte Ricci. **På topp troner** Bertani sammen med Masi, La Bionda, Speri og Valentina med konsentrerte og fyldige viner. Produsenten Pieropan overrasket stort, men sin fruktdrevne konsentrerte stil. Pur eleganse på flaske.

Kilde: Publisert i Finansavisen 23. januar 2016

Vinanbefalinger



Rocca Sveva Amarone della Valpolicella 2008

kr 389,90

Middels rød farge. Kirsebær, tørket frukt og anis på duft. Sval fruktighet med modne, kirsebær, mørke bær i anslaget. God konsentrasjon og lengde

87
poeng

Varenr: 40232
Importør: Arcus Wine
Brands



Valentina Cubi morar Amarone 2009

kr 479,90

Middels rød farge. Kirsebær, moden trefrukt og tørket frukt på duft. God konsentrasjon i anslaget. Mørke bær og anis i avslutning, noe tørr avslutning. Bør lagres

87
poeng

Varenr: 35617
Importør: Trans Nordic
Selections AS



Bussola Amarone Classico 2008

kr 399,90

Middels rød farge. Plomme, anis og tørket frukt på duft. Konsentrert anslag med kirsebær, tørket frukt på smak. Rik, fyldig utgave. Bør lagres noen år. På tredjeplass i testen

87
poeng

Varenr: 59551
Importør: Red & White
AS



Speri Amarone della Valpolicella Classico 2010

kr 409,90

Middels rød farge. Rosin, fiken og tørket frukt på duft. Modne plommer og søtlatet frukt underbygger en saftig og fruktdrevet stil. Balansert og elegant

87
poeng

Varenr: 57465
Importør: Best Buys AS



Massimago Amarone della Valpolicella 2010

kr 449,90

Middels rød farge. Sviske og fiken og plomme på duft. Kirsebærfruktighet og mandel på smak. Deilig fruktighet med lang ettersmak av mørke bær. Konsentrert utgave.

88
poeng

Varenr: 19320
Importør: Fondberg AS



La Bionda Amarone della Valpolicella Classico 2009

kr 359,00

Middels rød farge. Fiken, rosin og tørket frukt på duft. Røde bær, plomme i anslaget. Søtlatet avslutning med moderate tanniner. Bør lagres.

90
poeng

Varenr: 47636
Importør: Moestue
Grape Selections AS



Signorelli Amarone della Valpolicella 2010

kr 239,90

Middels rød farge. Rosin, tørket frukt og mørke bær på duft. Rik sødmefullt anslag med tørket frukt og plomme på smak. Balansert alkohol og syrlighet.

86
poeng

Varenr: 8035
Importør: Nordic
Cellars AS

**Pieropan Amarone della Valpolicella Classico 2009**

Middels rød farge. Plomme, sursøtt kirsebær og tørket frukt. Konsentrert og elegant Amarone. Svært bra og mye vin for pengene. Nest best i testen.

kr 399,40

Varenr: 97526

Importør: Winetailor

As

88
poeng**Masi Costasera Amarone Classico 2009**

Middels rød farge. Tørket frukt, kirsebær og anis på duft. Middels konsentrert med flott syrestruktur. Markerte tanniner, bør lagres frem til 2020. Godt kjøp!

kr 359,90

Varenr: 7741

Importør: Symposium

Wines AS

87
poeng**Bertani Amarone Della Valpolicella Classico 2005**

Middels dyp rød farge. Tørket frukt, rødplomme og sopp på duft. Konsentrert fruktighet med anis, røde bær i anslaget. Modne tanniner. Best i test!

kr 639,90

Varenr: 6270

Importør: Winetailor

As

91
poeng