



MUNSKÄNKARNA

Skaftösektionen

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning nr 118		Ansvarig grupp Penedez			
Tema Valpolicella-Amaroneland		Provningsledare Ann-Christin Appelqvist			
Plats för provningen Skaftö Folkets Hus		Datum 2022-05-14			
Antal anmälda medlemmar 38		Antal anmälda gäster 8			
Varunr	Namn	Årgång	Druva	Land	Pris
1. 74781	Vivaldi Valpolicella	2020	Corvina, Corvinone, Rondinella	Italien	kr 99
2. 12385	Zenato Valpolicella Classico Superiore	2019	80% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 10% Sangiovese	Italien	kr 139
3. 73779	Scnriani Valpolicella Classico Superiore Ripasso	2019	60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 7 % Molinara, 3 % Oseleta	Italien	kr 179
4. 73574	Brigaldara Cavolo Amarone	2015	59% Corvina, 21% Corvinone 17% Rondinella 3% övriga	Italien	kr 339
5. 70017	Masi Riserva Costasera Amarone Classico	2016	Corvina veronese, Rondinella, Oseleta, Molinara	Italien	kr 589
6. 72068	Masi Recioto della Valpolicella Angelorum	2017	70% Corvina, 20% Rondinella 10% Molinara	Italien 2017	kr 249/375 ml

Valpolicella – Amaroneland

Lördagen, den 14 maj, tog Ann-Christin Appelquist, utbildningsansvarig på Sotenäs Munsänkär med oss på en spännande resa till Norra Italien. Den gick till Valpolicella Classico, det allra bästa läget för Valpolicella och Amarone.

I distriktet Valpolicella i regionen Venetien ligger Valpolicella Classico ett bergigt område öster om floden Adige med fem parallella dalgångar som alla sträcker sig i nordsydlig riktning. Terroiren är perfekt för druvorna Corvina, Corvinone, Rondinella och Molinara. Av samma druvor skapas en palett av sex olika läckra viner, Valpolicella, Valpolicella Classico Superiore, Ripasso, Amarone di Valpolicella, Amarone Riserva och Recioto.

Hur är det möjligt?

Vin på färska druvor

Basen i vinifieringen utgörs av Valpolicella gjort på färska druvor som lagras i ståltank 1 – 2 år. Efter ytterligare 1 års lagring utvecklas vinet till Valpolicella Classico. Lagring på ekfat i ca 3 år och ytterligare omsorger ger Valpolicella Classico Superiore.

Vin på torkade druvor

Torkas druvorna i backar eller på halm i vältempererade torkrum skapas Amarone och Recioto. Apassimento, torkningen, ökar sockerhalten i druvorna - vilket i sin tur gör att alkoholhalten blir högre i vinet, runt 15%.

Olika jäsprocesser och olika lång lagring

Amarone är helt utjäst vin torrt vin som lagras på fat i 5 – 8 år. I Recioto avbryts jäsprocessen och lagringen på fat varar i 6 – 7 år. Den avbrutna jäsningen ger ett sött smakrikt vin.

Återvinning

När Amarone produceras rensas det från jäst och skalrester, s k drägg, Dräggen kan blandas med must från färska druvor. Blandningen börjar jäsa på nytt och skapar Valpolicella Ripasso – ett återvunnet vin!

Ostbricka – läckert tilltugg

Till vinerna åt vi som sig bör norditalienska hårdostar. Från Hugo Eriksson i Göteborg fick vi Taleggio, Peccorino, Parmesan och Holzberger, en schweizisk hårdost som lagras i norra Italien.

Möjligt att testa själva

Hoppas att ni som inte var på plats den 14 maj inspireras till en egen provning av dessa italienska läckerheter.

Tack alla som kom!

Grupp Penedez genom Lilian Hensjö