

Amarone vino pretvara grožđe u zlato

Naslov originala: Amarone Wine Turns Raisins Into Gold

Izvor: <https://winefolly.com/>

Objavljeno: 30.01.2015. by Madeline Puckette

Obrada slike: Dijana Pantić

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: *Amarone, vino, sorta*

Vino Amarone ili zvanično ime, *Amarone della Valpolicella*, jedno je od onih vina koje kupite i sjedite i molite se da vaš brak ostane dovoljno dug da biste ga mogli piti na dvadesetu godišnjicu braka. To je jedno od onih vina, kada kažemo, nedaj bože da umrem, a da ga ne probam, ako imate sreće, možete ga sada kupiti za oko 100 dolara. Ne, Amarone della Valpolicella nije jeftino, ali ne bi trebala ni biti, vino je previše teško proizvesti - i suviše je deficitarno. Uzmimo detaljan uvid u ono što je Amarone vino i zašto je to vino tako posebno, od profila okusa velikog Amarona do njegovih karakteristika, teško je pronaći veliko vino. Kupite bocu Ripasso vina i počnite da pijete!

Okus vina Amarone

Očekujte velike mirise likera od višnje, umaka od crne smokve, rogača, cimeta i šljive zajedno sa suptilnim notama zelenog bibera, čokolade i drobljenog praha od šljunka. Zvuči intrigantno? Na nepcu Amarone vina često imaju srednje do visoku kiselost uravnotežnu sa visokim sadržajem alkohola i okusima crne trešnje, smeđeg šećera i čokolade. Inače, što je vino starije to će više ponuditi okusa smeđeg šećera, melase i smokve. Ono što vas može iznenaditi u ovom vinu je prisustvo prirodnog ostatka šećera (residual sugar =RS) u vinu, obično oko 3–7 g/L (ili oko 1/4 čajne kašike po porciji). Rezidualni šećer pomaže komplimentu prirodne visoke kiselosti vina i doprinosi njegovoj smjelosti - ako niste znali da Amarone ima rezidualni šećer, pomisliti ćete da je suvo vino.

Stilovi vina Amarone della Valpolicella

Vrijeme je za brzu lekciju iz istorije: 1963. godine italijanska vlada usvojila je sistem oznaka kvaliteta za svoje prehrambene proizvode, posebno vina i sireve. Oznake određuju koliko su autentične regionalne metode proizvodnje hrane, a povećana je istrogost i za oznake od IGT, do DOC, do DOCG. Samo nekoliko vina dobija oznaku DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), a Amarone della Valpolicella je službeno postao jedan od njih 1968. godine.

Sa imenovanjem su usvojena mnoga pravila o sadnji, proizvodnji vina i lokaciji vinograda; ali za nas je važnija metoda proizvodnje, nazvana Apassimento i stilovi vina Amarone i Amarone Riserva.



Neznatno crvenkasto narandžasta boja prilično starog Amarone Classico

Amarone vs. Amarone Riserva

Glavna razlika između vina Amarone “normale” i Amarone Riserva je vrijeme. Amarone je star 2 godine nakon berbe, dok je za Amarone Riserva potrebna starost od 4 godine. Sada ćete uvidjeti da u stvarnosti veliki proizvođači teže ka starenju vina duže od minimuma i puštaju ga u promet kada veruju da je uistinu spremno za tržište. Ovo je dobro s obzirom na to da neka Amarone vina treba da nastave

starenje do 10 ili 15 godina i duže da bi razvila one oštre okuse smokve, rogača i meksičke čokolade. Dakle, „stariji i bolji“ tendencija – način da se vlada ovim posebnim vinom. Postoji jedna stvar na koju treba da obratite pažnju kada birate Amarone vino, a to je metodologija koja se koristi za njihovu proizvodnju.

Apassimento metoda i tradicionalna metoda nasuprot savremenog vinarstva

Apassimento metoda

Tehnički, postoji samo jedan način da se proizvede Amarone vino:



1. obrati grožđe
2. osušite grožđe dok ne dobijete 40% manje tečnosti (metod *apassimento* a može potrajati i do 120 dana)
3. lagano presovati osušeno grožđe
4. polako fermentisati grožđe do vina u periodu od 35 do 50 dana (ovo je dugo vrijeme za vino!)

Corvina grožđe se prostire u sušarama gdje će izgubiti 40% svoje vlage. Slika courtesy of Bertani

Međutim, zbog moderne tehnologije pojavila su se dva različita stila. Ima onih koji praktikuju tradicionalni način prirodnog sušenja grožđa i korišćenje neutralnih hrastovih buradi ili kestena za njihovo starenje, a postoje i oni koji koriste modernu metodu brzog sušenja grožđa koristeći sobe sa kontrolisanom temperaturom i vlažnošću i starenje njihovih vina u novom hrastovom buretu. Obe metode mogu dati odlična vina za uživanje, ali će u svom prvom izdanju okusi biti malo drugačiji, a i različiti usljed starenja.

Tradicionalna metoda

Amarone della Valpolicella proizvedena po tradicionalnoj metodi ima tendenciju da zadrži svoju kiselost duže i prema tome će potencijalno stariti malo duže. U testovima okusa se pokazalo da vino Amarone proizvedeno po tradicionalnom metodu može trajati i do 40 godina! Koliko god da je ovo sjajno, ova vina trebaju malo duže vrijeme da bi dostigla svoju zaokruženost, što znači da ćete želeti da ih držite oko 20 godina kako bi zaista dopustili da vino zasija punim raskošom. Uobičajeno je vidjeti proizvođače koji praktikuju tradicionalnu tehniku samo za regionalne sorte grožđe Corvina, Corvinone i Rondinella u mješavini. U smislu okusa, ovaj stil često ima okuse crvene trešnje, cimeta i zelenog papra. Ako ih popijete ranije (i da budemo iskreni, to se dogodi) svakako ih dekantirajte nekoliko sati prije pijenja i oni će i dalje biti više nego odlični.

Primjeri tradicionalnih proizvođača: Quintarelli i Bertani.

Moderna metoda – savremeno vinarstvo

Vino Amarone della Valpolicella proizvedeno po modernom metodu ima tendenciju da bude poprilično odvažno nakon oslobađanja aroma zahvaljujući starenju u novim hrastovim buradima koja dodaju arome čokolade, melase i vanilije uz liker od višnje. Takođe je češće vidjeti ne autohtone sorte uključene u moderni stil vina.

Zakonski, može biti i do 25% grožđa ostalih sorti, uključujući Cabernet Sauvignon, Merlot i Sangiovese.

Vina imaju fenomenalne okuse po završetku proizvodnje, ali se starenje brže završi.

Neka će trajati samo 8-10 godina, dok će druga sa smelijim karakteristika crvenih plodova dostići 20 godina i više. Kao i uvijek, malo dekantiranja je odlično za svako Amarone vino. Primjeri tradicionalnih proizvođača: Masi i Allegrini.

Sorte grožđa za Amarone vina



Pogled prema zapadu u dolinu Negrar unutar regije Classico Valpolicella. - Wine Folly

U svijetu ima manje od 4.856 hektara najznačajnijeg grožđa za proizvodnju vina Amarone – sorte Corvina i Corvinone uzgajaju se samo u regionu Valpolicella. Da bi situacija bila malo komplikovanija, Valpolicella ima regulatorni odbor koji štiti istorijsku prirodu zemljišta oko Verone.

To znači da ako vinarija želi zasaditi novi vinograd, moraće smanji površinu starog vinograda kako bi izdvojila prostor za podizanje novog.

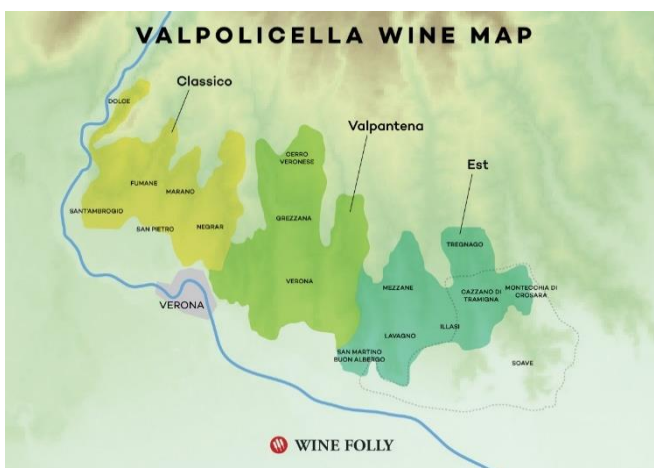
Postoje 4 glavne sorte grožđa za proizvodnju vina Amarone na ukupno 8.100 hektara.

1. Corvina (Corvina Veronese)
2. Corvinone
3. Rondinella
4. Molinara

Vinari u regionu će vam reći da najbolja vina Valpolicella dolaze od sorte Corvina grožđa. Istorijski gledano, sorte Rondinella i Molinara su bile veoma dominantne u regionu, ali one imaju tendenciju da daju grožđe nižeg kvaliteta zbog svoje visoke produktivnosti.

Na taj način, vina proizvedena prvenstveno od grožđa sorte Corvina nude opojne arome ruže, trešnjinog likera i cimeta i konstantno dobijaju najviše ocjene.

Vinogradarski Region za proizvodnju vina Amarone



Vinski region Valpolicella leži u najnižim podnožjima Alpa sjeverno od Verone i ima 3 osnovne zone:

Classico,
Valpantena i
Est (što znači „Istok“).

Većina nas će se usredotočiti na klasičnu zonu kad je u pitanju kvalitet (koja sadrži 5 značajnih pod-područja), ali u svakoj od 3 glavne zone postoji mnogo odličnih vina.

Classico

Unutar Classico zone nalazi se 6 oznaka, obuhvata 3 doline Negrar, Marano i Fumane. Ovo je "Original Gansta" područje za vina Amarone i Recioto della Valpolicella. Zona Classico ima čak i red vitezova pod nazivom SNODAR (Sovereign Noble Order of Ancient Recioto-Suvereni plemićki red drevnog Resiota), osnovanog 1969. godine - godinu dana nakon što je DOC prvi put objavljen, da promovira zaštitu Valpolicella vina.

U Classico regionu naći ćete mnoge od najvećih proizvođača - evo nekoliko:

- Negrar
- Marano
- Fumane
- San Pietro in Cariano (donja dolina-lower valley)
- Sant'Ambrogio
- Dolce

Valpantena

Istočno od zone Classico nalazi se zona Valpantena. Najbolji vinogradi su zabilježeni oko Grezzana i Cerro Veronese,

Zone su:

- Grezzana
- Cerro Veronese
- Lavagno
- Verona

Est

Ovaj region je pored vinskog regiona Soave (veronsko bijelo vino proizvedeno od grožđa sorte Garganega) i smatra se novijom regijom za proizvodnju vina Amarone. Najbolji vinogradi zabilježeni su u središtu doline oko zona Illasi, Cazzano di Tramigna, Mezzane i Tregnago.

Zone su:

- Illasi
- Cazzano di Tramigna
- Mezzane
- Tregnago
- San Mauro di Saline
- Colognola ai Colli (niska dolina-low valley)
- Montecchia di Crosara (daleki istok, blizu Soave)
- San Martino Buon Albergo (niska dolina-low valley)

Degustacija vina Amarone

Degustacija vina Amarone je fascinantno iskustvo. Ako želite da budete sigurni, dekantirajte vino i poslužite ga u ogromnim čašama da biste sakupili sve njegove arome. Mlađa vina se obično mogu poslužiti nešto ispod sobne temperature, a starija vina služe se malo hladnija. Nadam se da će vas ovaj vodič dovesti do savršene boce. Živjeli!

AMARONE

DELLA VALPOLICELLA

SORTE

- **CORVINA & CORVINONE**
Daje note trešnje, začina i zelenog badema. **Corvina** može činiti 45-95% mješavine Valpolicella. **Corvinone** je vrlo rijetka sorta grožđa sličnog okusa kao sorta Corvina i može činiti 50% smješe. Tipično, najkvalitetnija Amarone vina sadrže najviše procenata od ove dvije sorte.
- **RONDINELLA**
Rondinella dodaje cvjetne arome i niske tanine.
- **MOLINERA**
Manje popularan izbor za Amarone vina koja su poznata po visokoj kiselosti.

STILOVI

- **NORMALE**
Uobičajena "normale" Amarone della Valpolicella DOCG mora da stari najmanje 2 godine.
- **RISERVA**
Kada je označen kao **Riserva**, Amarone della Valpolicella mora da stari najmanje 4 godine.
- **RECIOTO**
("rech-ee-oh-toe") Proizveden na isti način kao Amarone, **Recioto** della Valpolicella DOCG. **Recioto** je uvijek slatko vino i može se proizvesti kao pjenušavo "spumante" stilu iako se vrlo rijetko pojavljuje.



REGIONI

- **CLASSICO**
Regija **Classico** ima 6 oznaka koje se uglavnom nalaze u 3 doline: Fumane, Negrar i Marano. Vina mogu biti označena kao "Classico" i mogu biti mješavina nižih oznaka.
- **VALPANTENA**
Regija **Valpantena** ima 3 oznake unutar doline Valpantena. Vina mogu biti označena kao "Valpantena" i mogu biti mješavina nižih oznaka.
- **EST**
"Est" označava "Istok" i sadrži 7 oznaka koje se nalaze u 4 doline: Squaranto, Tramigno, Mezzane i Illasi.

APASSIMENTO METODA



SUŠENJE GROŽĐA

Grožđe se ručno bere, a grozdovi se ostavljaju na slavnate prostirke gdje se suše sve do 120 dana, dok ne postanu grožđice. Amarone della Valpolicella DOCG mora izgubiti najmanje 40% sadržaja vode.



SPORA FERMENTACIJA

Grožđice (suvo grožđe) se presuje i započinje proces fermentacije na niskim temperaturama. Zbog niske temperature, fermentacija može trajati i do 50 dana.



STARENJE

Po završetku fermentacije vina se prenose u hrastovu burad ili burad od kestena (tradicionalno) i započinju proces starenja. Starenje počinje oko pola godine nakon datuma berbe.