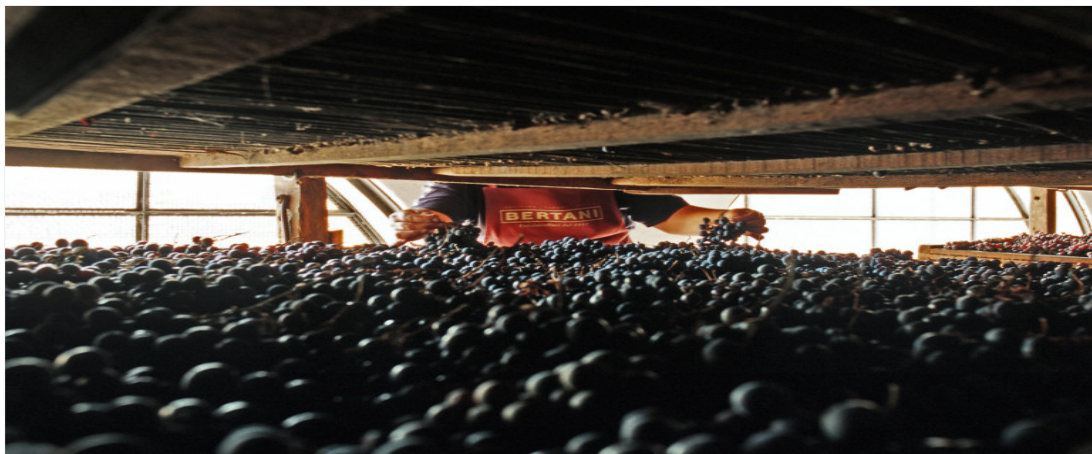


Valpolicella / Amarone ...

Proefavond 20 februari 2022 door P. Brock



Velen onder jullie zullen zich ongetwijfeld mijn zomerreis van 2016 naar de Veneto herinneren. De Soave wijnen die ik toen meebracht werden algemeen goed bevonden op een degustatie in mei het jaar erop, bij zoverre dat één wijn zelfs werd weerhouden voor een top 10 retasted. Maar, ook een volledige Valpolicella/Amarone tasting vond toen zijn weg naar de clubkelder en zou nu stilaan op dronk moeten zijn.

Valpolicella is sinds de oudheid gekend als een land gewijd aan wijnbouw, zoals bevestigd door de etymologie van zijn naam: "vallis polis cellae" wat in feite "de vallei van vele kelders" betekent. Het is gelegen in het westen van Veneto, tussen Verona en het Gardameer of nog, tussen de wijngebieden Bardolino en Soava, in het noorden begrensd door het Lessini-gebergte.

Amarone-wijn, of zoals het officieel heet Amarone della Valpolicella, is een van die wijnen die je koopt en bidt dat je huwelijk lang genoeg stand houdt, zodat je het op je 20^e huwelijksverjaardag kunt drinken.

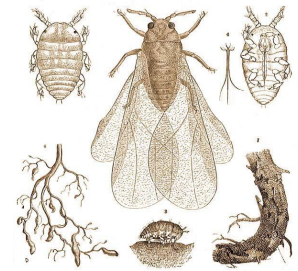
Geschiedenis

Opgravingen hebben sporen van wijnbereiding uit de ijzertijd blootgelegd. Algemeen loopt de geschiedenis gelijk met deze van het aangrenzende Soave gebied, dus ook hier werden ten tijde van de Romeinen volop druiven geteeld voor de wijn. Ook het drogen van druiven, iets wat in het oude Babylonie en Egypte al werd toegepast, is hen niet onbekend. Zo looft Plinius de Oude in de 1^e eeuw AD de "Raeticum", zijnde de voorloper van de Recioto. Ook Cassiodorus (480-583 AD), minister van de Visigotische koning Theodoric, noemt Acinatico en beschrijft het als verkregen door een gedeeltelijke droging van de druiven uit de wijngaarden van Valpolicella.

Nadat de wijnbouw een tijd in de vergetelheid is geraakt maakt men er terug melding van in de 12^e eeuw, wanneer men een onderscheid maakt in regio's Vino de Monte en Vino de Piano. In diezelfde eeuw worden ook de grenzen van het "huidige" Val Polesèla vastgelegd. In de 14^e eeuw is 30-40% van de landbouwgrond er gewijd aan

druiventeelt en in de 16^e eeuw vindt men in geschriften van Sarayna en Panvinio verwijzingen naar Valpolicella als wijn.

De naam Recioto wordt voor het eerst gebruikt in 1888. In de 19^e eeuw kent de regio grote problemen vanwege oidium (echte meeldauw) en peronospora (valse meeldauw), in de 20^{ste} eeuw gevolgd door **phylloxera**. Tussen 1939-1940 worden de meeste wijngaarden herbeplant met Amerikaanse onderstokken.



Ook kende men in de 20^{ste} eeuw diverse bacteriële problemen en het duurde minstens tot 1980, met de intrede van de moderne wijnbouw, dat men af geraakte van problemen met hygiëne, stabiliteit en kwaliteit, problemen die veelvuldig voorkwamen in de traditionele wijnbouw en op de veelal kleine wijnbedrijven waar men geen geld had voor onderzoek of innovatie. In 1986 betekende het methanol schandaal een nieuw dieptepunt voor de Italiaanse wijnbouw.

In 1938 word als bij toeval de eerste Amarone “ontdekt”. In de Cantina Sociale Valpolicella in Novare (voorloper van het huidige Cantina di Negrar) vindt men een vergeten vat recioto waarbij alle suikers vergist zijn. Een duidelijk bitter markeerde de wijn waarna men de gevleugelde woorden uitsprak : “Dit is niet bitter (amaro), het is ‘amarone’, een groots bitter!”. Hoewel de officiële botteling in 1940 volgde dateert het eerste commerciële succes voor dergelijke wijn pas vanaf de jaren '50 (Bertani, Bolla en Cantina di Negrar)

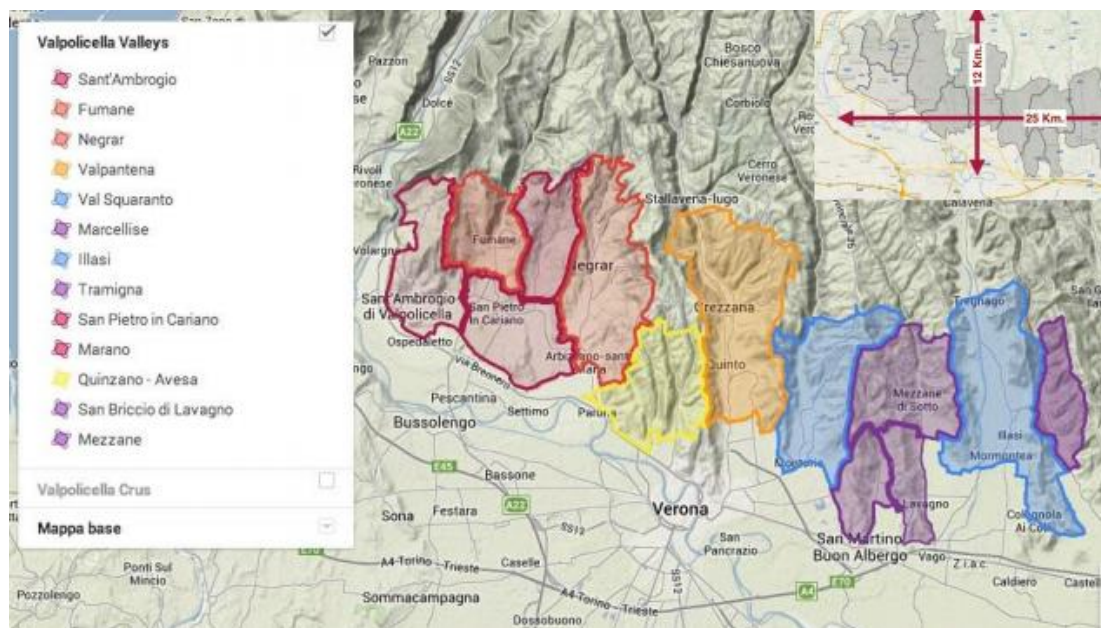
In 1968 bekommt Valpolicella de DOC status, inclusief protocollen voor Amarone en Recioto. In 1991 wordt een afzonderlijke regelgeving voor Recioto en Amarone vastgelegd en in 2010 volgt de erkenning als DOCG.

Geografie - Terroir



De aard van het terrein is voornamelijk kalkhoudend en, vanuit geologisch oogpunt, geloven wetenschappers dat het dateert uit het Jura en Krijt. Het klimaat is over het algemeen mild en gematigd met regenval tussen 900 en 1100 mm water per jaar. Het gebied, doorkruist door valleien en door de "progni" (kleine stortstroompjes) is rijk aan geschiedenis en cultuur. Naast uitnodigende landschappen kunnen bezoekers gemakkelijk oude parochiekerken, renaissancevilla's en belangrijke voorbeelden van landelijke architectuur tegenkomen.

De wijnstreek Valpolicella ligt in de laagste uitlopers van de Alpen en heeft 3 primaire zones: **Classico**, **Valpantena** en **Est** (wat "Oost" betekent). De meesten concentreren zich voor kwaliteit op de Classico-zone maar binnen elk van de 3 hoofdzones zijn er uitstekende wijnen terug te vinden.



De **Classico-zone** kan opgedeeld worden in 3 valleien, nl deze van Negrar, Marano en Fumane. Dit is het originele gebied voor Amarone- en Recioto della Valpolicella-wijnen. De Classico-zone heeft zelfs een ridderorde genaamd SNODAR (Sovereign Noble Order of Ancient Recioto), opgericht in 1969 - een jaar nadat de DOC ter promotie en bescherming van de Valpolicella wijnen voor het eerst werd opgericht. Dit gebied kan nog eens ingedeeld worden in 6 sub-zones :

Negrar / Marano / Fumane / San Pietro in Cariano (lager gelegen vallei) / Dolce / Sant'Ambrogio

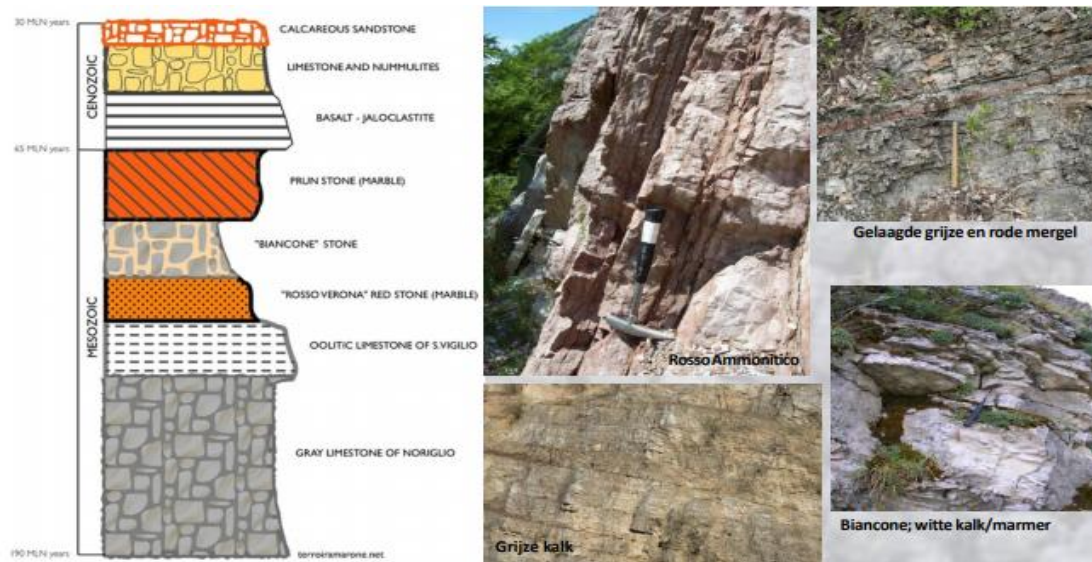
Ga je vanuit de Classico-zone naar het oosten dan kom je in **Valpantena-zone**. Hier zijn er vier sub-zones Grezzana / Cerro Veronese / Lavagno / Verona maar de beste wijngaarden vinden we rond Grezzana en Cerro Veronese, die halverwege de vallei liggen.

De **Oostelijke-zone**, gelegen naast de Soave streek, wordt beschouwd als een nieuwere regio voor het produceren van Amarone wijnen. De beste wijngaarden zijn te vinden in het midden van de vallei rond Illasi, Cazzano di Tramigna, Mezzane en Tregnago. Deze regio kent 8 sub-zones, te weten de 4 reeds voornoemde en San

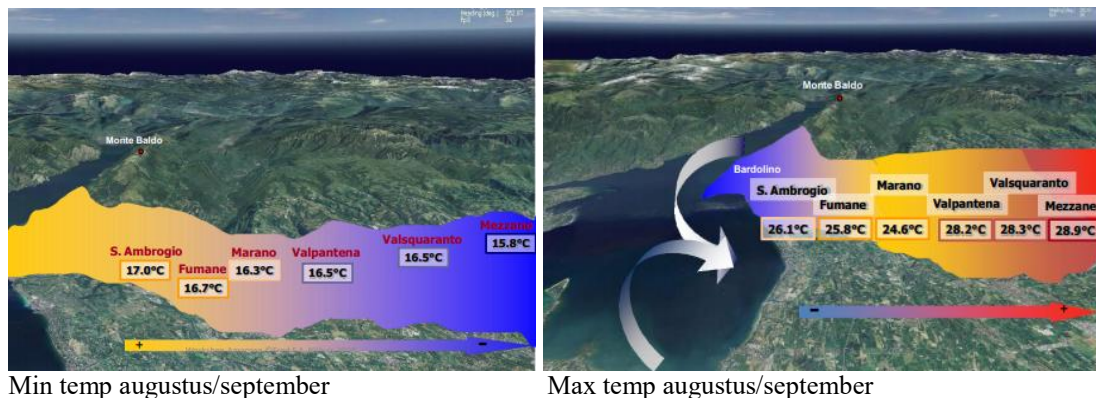
Mauro di Saline / Colognola ai Colli (lage vallei) / Montecchia di Crosara (verre oosten, naast Soave) / San Martino Buon Albergo (lage vallei).

Tenslotte onderscheiden we over de ganse regio, naast kalk, 3 bodemtypes :

- morene gravel (in de buurt van het Gardameer): morene is een landvorm gevormd door een terugtrekkende gletsjer of ijskap
- dolomiete alluviale gravel (in de vruchtbare vlakten): afzettingen van de rivieren
- vulkanische bodems: lava-restanten



Het zijn voornamelijk de op het zuiden gerichte heuvels die wijnstokken van topkwaliteit voortbrengen. Het klimaat is zowel mediterraan als continentaal te noemen, met relatief zachte zomers en soms verraderlijke winters. Het klimaat wordt sterk beïnvloed door twee belangrijke watermassa's, het Gardameer in het westen en de Adriatische Zee in het zuidoosten.



Het meest koele gebied bevindt zich in de heuvels Monti Lessini in het noorden waar koele winden zuidwaarts blazen vanuit de Alpen. Precies dit gebied is traditioneel geclassificeerd als de "Classico" zone, de druiven groeien er op een hoogte van 150 – 450 meter. In de praktijk blijken dit de meest gunstig gelegen wijngaarden. Meer naar het zuiden en naar het Oosten, wordt het klimaat in de vruchtbare vlakten van de Adige rivier steeds warmer. De gemiddelde temperatuur in het groeiseizoen van de druiven ligt gebruikelijk rond 23.6°C

Druiven

Wijnmakers in de regio zullen je vertellen dat de beste Valpolicella-wijnen afkomstig zijn van de Corvina en de meer zeldzame Corvinone druiven. Echter, historisch gezien waren Rondinella en Molinara dominant in de regio maar de wijnen daarvan beschouwt men van een lagere kwaliteit vanwege hun hoge productiviteit. Wijnen die voornamelijk zijn gemaakt met Corvina-druiven krijgen consequent de hoogste beoordelingen.

Er zijn minder dan 12.000 hectare in de wereld van de belangrijkste Amarone-druiven Corvina en Corvinone, en ze groeien bijna alleen in Valpolicella. Om de situatie een beetje intenser te maken, Valpolicella heeft een regelgevend comité dat de historische aard van het land rond Verona beschermt. Het betekent dat als een domein een nieuwe wijngaard wil planten, ze eerst een oude wijngaard moet weghalen. Er zijn dus 4 hoofdruiven voor Amarone.



Corvina Veronese (alias Cruina of Corvina) blauwe druif die instaat voor een surplus aan aroma's, karakter en goede zuren. Ondanks een dikke schil zijn er niet veel kleurpigmenten aanwezig en het ontbreekt haar ook aan een grote hoeveelheid tannine. Ze heeft een genereuze opbrengst en gedijt het beste op vulkanische of alluviale ondergrond. Ze bloeit laat, maar rijpt snel, en is gevoelig voor direct zonlicht waardoor men ze als pergola aanplant. De dikkere schil zorgt voor een redelijke weerstand tegen rot tijdens het droogproces (appassimento) en betekende de redding van de Corvina als een kwaliteitsdruif. Van oorsprong zou ze Kroatisch zijn waar ze bekend is onder de naam Hrvatica.

Corvinone, wat letterlijk 'grote Corvina' betekent - wordt traditioneel gezien als een subvariëteit of mutatie van de Corvina. Steeds meer experts zijn het er vandaag echter over eens dat de Corvinone op z'n best een ver familielid is van de Corvina. De grote trossen zijn vrij open. De druiven zijn kleiner, hebben een diepere kleur, een hoger suiker en zuurgehalte en stevigere tannines dan de Corvina. Hoewel gevoelig voor botrytis en meeldauw wordt zij ook gebruikt voor de appassimento methode.

Rondinella is een vroeg rijpende druif die meer robuust en betrouwbaar is, maar minder geparfumeerd en elegant. De aroma's zijn wat fruit betreft nogal eendimensionaal, met gemiddelde suiker- en zuurgehaltes. Deze druivensoort is niet sterk of interessant genoeg om solo te vinifiëren maar wordt geplant om de wijnmaker een meer consistente oogst en beter gebalanceerde wijn te garanderen. De Rondinella wordt beschouwd als een werkpaard met aanzienlijk karakter en de kleine vruchten ervan zijn een ideale kandidaat voor de appassimento-methode. De uitdroging bij druiven verloopt immers sneller wanneer de oppervlakte van de pel groter is, dus, hoewel de Rondinella met een minder suikergehalte begint, kan ze dit tijdens het drogen meer dan goedmaken.

Molinara is een blauw druivenras dat traditioneel in de Valpolicella regio een tripartite vormde met corvina en rondinella. Vroeger vond je deze druif stevast terug in Amaronewijnen, tot in 2003 de productieregels gewijzigd werden. Producenten waren niet langer verplicht molinara te gebruiken en omwille een hoge neiging tot oxidatie gooiden de meesten hem uit hun blend. In tien jaar tijd is de aanplant met meer dan de helft afgenomen (1.301 ha in 2000 naar 595 ha in 2010). De druiven zijn licht gekleurd en kennen fijne aroma's. Deze druif, die goed is voor 122 ha aanplant in Spanje, wordt af en toe gemengd met merlot om zachte, elegante rosés te produceren.

Andere toegelaten druivenrassen zijn :

Oseleta - klein, compact, krachtig

Spigamonti - bestand tegen negatieve effecten klimaatverandering

Dindarella - kleine blauwe druif met relatief weinig alcohol en hoge zuren (Aldeghieri maakt er een 100% monocepage van)

Forselina - blauwe druif met vrij dunne schil, gulle opbrengsten en gevoelig voor schimmel.

Croatina - fruitig karakter met diepe kleur en milde tanninestructuur.

Regelgeving

De Valpolicella streek kent volgende herkomstbenamingen :

Valpolicella DOC + Valpolicella Superiore DOC

Valpolicella Ripasso DOC + Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Amarone della Valpolicella DOCG + Amarone della Valpolicella Riserva DOCG

Recioto della Valpolicella DOCG

Vanaf 2010 kregen Amarone en Recioto, voorheen opgenomen onder de algemene bepalingen voor Valpolicella, hun eigen statuut. Het aandeel Corvina en/of Corvino-ne moet minimaal 45% en maximaal 95% bedragen. Rondinella mag voor minimaal 5% en maximaal 30% vertegenwoordigd zijn en er mogen maximaal 25% andere druiven gebruikt worden op voorwaarde dat het aandeel van elk ras afzonderlijk niet meer dan 10% bedraagt.

Voor Amarone is minimaal 11,0 % potentieel alcohol bij de oogst vereist. Na drogen bedraagt dit minimum potentieel alcoholpercentage 14%. Normaal gesproken wordt

niet geperst voor 1 december volgend op de oogst, hoewel met de opwarming van het klimaat wijzigingen niet uitgesloten zijn. Het minimum alcoholpercentage van de wijn bedraagt 14,0%. Er mag maximaal 12 g/l restsuiker aanwezig zijn bij wijn van 14,0% alcohol met een geleidelijk oplopende schaal tot ± 16 g/l voor wijnen met meer alcohol. Een gewone Amarone rijpt minimaal 2 jaar terwijl voor een riserva minimaal 4 jaar vereist is.

Wij proefden volgende wijnen

Laten we echter beginnen met Valpolicella. Het licht moet er doorheen vallen, zoals door hoge ramen. Het moet naar vers fruit ruiken - vaak de kers waarmee de belangrijkste druivensoort van de regio, Corvina, nauw wordt geassocieerd, maar af en toe ook cranberry, framboos en ander rood fruit. Versheid is echter de sleutel: een verleidelijke, verheven eenvoud van geur. In de mond is dit een rode wijn met weinig tannine of extract, en hij kan zo glad zijn als glas; de kenmerkende kwaliteit is daarentegen een pittige, met fruit verzadigde zuurgraad die, in combinatie met zijn bittere kersenaroma's en gedempte alcoholgehalte, zorgt voor wat men een hartelijke wijn zou kunnen noemen - één die zo goed drinkt dat hij uitnodigt tot onmatigheid.

Azienda Agricola Marion

Een van de absolute toppers in Veneto en een van de rising stars van Italië. Het wijngoed Marion ligt in de glooiende heuvels van de “Orientale” subregio, meer bepaald te Marcellise di San Martino Buon Albergo. Deze stad op ongeveer 10 km ten oosten van Verona wordt reeds in documenten die dateren van 1146 vernoemd en bezat een oude heidense tempel gewijd aan de God Bono Event. De groene vallei van Marcellise, tevens beroemd om zijn kersen, heeft zich op de markt gevestigd dankzij zijn wijnkelders. Het hoofdkantoor van het familiebedrijf Marion is gevestigd in een renaissancevilla van graaf Marioni en dateert uit de 16^{de} eeuw. In 1988 koopt de familie Campedelli het door cipressen en wijngaarden omgeven landgoed en geven het de naam Marion. Het landgoed ligt net buiten de afgebakende Valpolicella Classico zone, maar deelt met de Classico zone de krijtbodems. Na uitvoerig bodemonderzoek besluiten de Campedellis de klassieke Valpolicella-rassen corvina, rondinella, molinara en oseleta opnieuw aan te planten, naast cabernet sauvignon en teroldego.



Zoon **Stefano** wordt eigenlijk per toeval Marion's wijnmaker. Om de gasten op zijn bruiloft met **Nicoletta Fornasa** (in 1993) te verrassen maakt Stefano zijn eerste wijn

van cabernet sauvignon druiven. De kwaliteit van de druiven en het potentieel van de wijn is zo goed dat de bevlogen Stefano besluit, samen met zijn vrouw Nicoletta en broer Marco, zelf wijn te gaan maken. Zij kunnen rekenen op ± 20 ha eigen grond en huren nog andere percelen. De wijnstokken zijn voor het grootste deel omgevormd tot guyot, een systeem dat wordt gebruikt in de kwaliteitswijnbouw en dat een uitstekende opbrengst geeft. Zij besteden de grootste aandacht aan de bescherming van planten en aan alle stadia van de wijnproductie. Verder huren zij de befaamde Celestino Gaspari in, voormalig wijnmaker bij grootheden Quintarelli en Romano Dal Forno (beiden bekend vanwege hun weergaloos mooie Amarones). In 1999 komt Marion's eerste wijn op de markt. En kwaliteit verloochent zich niet...

Marion's visie van Cabernet Sauvignon is buitengewoon. Kracht en aciditeit gecombineerd met een zeer intelligent houtgebruik maken van deze wijn een absolute verleider. Hun 'zijden' Valpolicella zit barstensvol finesse, toekomst en kracht en doet aan de allerbeste Pinot Noirs denken. Deze wijnen zijn één der best bewaarde geheimen van Italië, maar hoe lang nog ?

DOC Valpolicella Superiore 2012

De kleiachtige bodem en het milde klimaat die het gebied kenmerken, maken de productie mogelijk van uitstekende volle maar lichte wijnen, die de productie van de Marion-wijnmakerij kunnen onderscheiden. 60% corvina grossa, 20 % rondinella, 10% corvina gentile en 10% croatina en andere. Drinken tussen 2022-2030.

Azienda Agricola Ferragù



Dit domein werd mij aangeraden door de manager van ons verblijf Locanda Bella Italia te Castelnuovo del Garda. "Il presidente", zoals hij zichzelf noemt, is steeds goed gezind, in voor een grapje en geniet een gezonde nieuwsgierigheid. Wanneer hij u 's morgens aan de ontbijttafel vraagt wat uw plannen voor de dag zijn, is dit enkel om u tips te geven over de reisroute (vermijden van files) en andere bezienswaardigheden in de buurt. Zo kwam ik dus bij Carlo Ferragù terecht, opnieuw in de Oos-

telijke subregio, meer bepaald te Sorcè di Sopra in de Val d'Ilasi. Groot probleem eens ter plaatse, de man spreekt geen gebenedijd woord Frans of Engels en ikzelf geen Italiaans. Het werd dus een rondleiding met handen en voeten. Gelukkig is het een klein domein van zo'n 8 ha groot met slechts 3 wijnen in zijn portfolio en, het mag gezegd, wat voor wijnen. **Carlo** runt dit bedrijf samen met zijn broers Ornello en Angelo, ondersteund door zoon en kleinkinderen: Milena, Nicola en Alessia. Externe partners sluiten zich alleen aan tijdens de oogsttijd.

Ferragù verenigt traditie met modernisme. Hij gebruikt uitrusting en instrumenten uit vervlogen tijden, die zijn ingebed in een structuur die van Romaanse oorsprong getuigt, en vermengt deze op een gedoseerde en onovertroffen manier met de modernste machines en technologieën.



De wijnmakerij is verdeeld in twee verdiepingen: het hogere deel, het nieuwste en modernste, met onder andere een labo en twee droogkamers (fruttalo), bevat de essentiële uitrusting om aan elke fase van de transformatie van most naar wijn te werken. Het tweede deel, het oudste, met gewaagde en stevige gewelfmuren en oude glanzende houten deuren dient als rijpingskamers.

DOC Valpolicella Superiore 2012

Opgelet, dit is geen gewone Valpolicella! Zelf noemt Carlo het zijn "kleine Amarone". De 2,5 ha grote wijngaard met oost-westelijke expositie, op 220 m hoogte, waar deze wijn geoogst wordt werd begin deze eeuw aangeplant met een densiteit van zomaar eventjes 13.000 stokken/ha, bij mijn weten een unicum in Italië. De druiven Corvina, Corvinone, Croatina, Oseleta, Rondinella zijn guyot aangelijnd en worden in oktober met de hand geplukt.

Na de strenge selectie worden de druiven nog gedurende 30 dagen gedroogd. Daarna worden ze ontsteeld, ondergaan ze een korte koude weking gevolgd door een temperatuur gecontroleerde gisting van zo'n 30 dagen, gebruik makend van geselecteerde gistcellen. Hierna volgt een rijping van 24 maanden op voor 30% nieuwe barriques van Amerikaanse eik.

Een volgende soort wijn "Ripasso" vertegenwoordigt een enorm spectrum van inspanningen. Van slechts een indruk naar diepte en inhoud, via een korte passage over bijna uitgeputte Amarone-droesem en marc, helemaal naar wijnen gemaakt met een aanzienlijk percentage echte krenten en rozijnen, of alleen van echte krenten en rozijnen die een minder lang droogproces hebben ondergaan dan voor dat deel van de oogst dat bestemd is voor Amarone.

Om de complicaties nog groter te maken, noemen veel van de beste wijnen die in deze stijl worden gemaakt zichzelf niet echt “Ripasso” (cfr. de vorige wijn Ferragù), hetzij omdat ze niet aan alle wettelijke vereisten voldoen, of omdat hun producenten de term vernederend vinden. Allegrini's La Grola en La Poja gebruikt zelfs helemaal geen krenten en rozijnen, noch enige passage over marc of droesem, maar de diepte, complexiteit, weelderigheid en tannine garanderen hun aanwezigheid in het midden segment in plaats van bij klassieke jeugdige Valpolicella-stijlen. Geef niet op! Het onderwerp is misschien ingewikkeld, maar deze 'middenweg'-wijnen vertegenwoordigen in veel opzichten de beste rode wijnen die in de regio worden geproduceerd (in tegenstelling tot Valpolicella's dorstlessende roeping voor zomerfeesten en de meer meditatieve, contemplatieve of nachtelijke rol van Amarone en Recioto). Als je een Veneto-rood naast een geweldige Toscaanse of Piemonteze rode wilt voor een groots diner, kijk dan hier.

Zenato

De wijnen van Zenato zijn een begrip in Italië en ver daarbuiten. Zelfs tot in China zijn ze geliefd en terecht. Veel van hun wijnen halen hoge waarderingen bij wijnresercenten en medailles tijdens internationale wijnconcoers. Het is één van de grote producenten in Veneto met een productie van meer dan 2 miljoen flessen/jaar. Rond het Gardameer en in het wijngedied Valpolicella heeft Zenato zo'n 95 ha aan wijngaarden, vaak op de best gelegen locaties in de streek. Dat stelt Zenato in staat wijn van hoge kwaliteit te produceren.



Het begon allemaal in 1960 toen Sergio Zenato, gedreven en ambitieus, nieuwe technieken op het gebied van wijn produceren ging proberen. Hij investeerde in inheemse wijnstokken om op die manier wijnen van de hoogste kwaliteit te verkrijgen. Tegenwoordig zetten zijn vrouw Carla, samen met hun kinderen **Alberto** en **Nadia**, met hetzelfde enthousiasme en toewijding de onderneming verder.

Het wijnbedrijf is gelegen in San Benedetto aan het Gardameer. Dit gebied is naar volume het grootste productiegebied van DOC wijnen van Italië. In de streek rondom het Gardameer maken zij de prachtige rode wijn S. Christina Cabernet Sauvignon en de witte S. Christina Lugana. In Valpolicella maakt Zenato een zeer breed scala aan wijnen, waaronder de Amarone Classico en de Amarone Riserva “Sergio Zenato”, een wijn die een prachtig eerbetoon is voor de stichter van het wijnhuis.

Met Podere Prospero beschikken zij ook over een wijnbedrijf te Bolgheri (Toscane). Het ligt, met zijn 3,5 ha, langsheen de Via Bolgheri en werd door Carla aangekocht in 2003.

DOC Ripasso Valpolicella Superiore – Zenato Ripassa 2012

De naam van deze wijn is misschien wat verwarrend: Zenato Ripassa Ripasso.

- ‘Ripassa’ is de naam van deze wijn
- ‘Ripasso’ is het soort wijn.

Een Ripasso wordt vaak een baby-Amarone genoemd omdat de smaak vergelijkbaar is, alleen is de prijs een stuk lager. Voor Ripasso gebruikt men een deel van de most (gegiste krenten en rozijnen) van de Amarone en een deel topselectie vers geoogste gewone Valpolicella wat resulteert in een tweede korte gisting. Dit helpt om een hoger alcoholgehalte, een diepere kleur en rijkere smaak en aroma te verkrijgen. De Ripassa neemt daardoor de verfijning en smaak over van de Amarone maar heeft desondanks een lager alcoholpercentage dan haar grote broer (Amarone is vaak 16%). De Zenato Ripassa Valpolicella is een blend van drie verschillende druiven, 85% Corvina Veronese, 10% Rondinella en 5% Oseleta. Na 18-20 maanden rijping in Franse tonneaux, wordt de wijn nog 6 maanden op fles gerijpt voordat hij wordt vrijgegeven.

Allegrini

Al vijf eeuwen lang is de familie Allegrini gevestigd in Fumane, in het hart van de Valpolicella regio. Het familiedomein werd vanaf het midden van de 20^{ste} eeuw geleidelijk aan opgebouwd door Giovanni Allegrini, die in 1983 overleed. Hij was van in zijn jeugd betrokken bij het wijn maken en perfectioneerde het vinificatie proces door een doorgedreven selectie van de druiven, het introduceren van de guyot snoei en het opvoeren van de plantdichtheid in de wijngaard.

Op het fundament dat door hem gegoten was, hebben zijn zonen Walter en Franco en zijn dochter Marilisa een domein van wereldklasse gebouwd. De elegantie die de wijnen vandaag hebben, is het werk van de op zijn beurt veel te vroeg gestorven oudste broer Walter. Hij was de man in de wijngaard, die de structuur heeft uitgewerkt waarbinnen broer Franco en zus Marilisa zich nu nog steeds kunnen uitleven. Franco is verantwoordelijk voor de talrijke innovaties op het vlak van vinificatie die de wijnen naar het hoogste niveau hebben getild, terwijl Marilisa de commerciële kant voor haar rekening neemt. Het domein telt tegenwoordig iets meer dan 100 hectare wijngaarden en maakt naast een witte ook zeven rode wijnen. Gaande van de verfrissende witte Soave tot de rode topwijnen La Poja en de Amarone, op basis van ingedroogde druiven, blinkt hun portfolio uit in pure wijnen vol klasse. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella en sangiovese: de familie Allegrini verwerkt al deze (en nog andere) druivenvariëteiten in prachtige wijnen.

Met Silvia, Caterina en Francesco Allegrini is de opvolging verzekerd en dit zal ook nodig zijn gezien het bedrijf nog steeds uitbreidt. Zo creëerden zij in 2001 een 50 ha groot nieuw wijnbedrijf Poggio al Tesoro te Bolgheri (Toscane) en in 2007 namen zij het meervoudig prijswinnend San Polo Estate te Montalcino over, gekend voor zijn Brunello.

[IGP Veronese - Palazzo del Torre 2013](#)

De Villa della Torre, een schoolvoorbeeld van Italiaanse renaissance architectuur, overschouwt de Palazzo del Torre wijngaard en vervolledigt het buitengewoon panoramisch effect. In deze wijngaard wordt een iconische wijn gemaakt die al talloze keren de top 100 beste wijnen (Wine Spectator) haalde, wereldwijd gekend voor zijn intensiteit en complexiteit



De aanplant bestaat uit 70% corvina, 25% rondinella en 5% sangiovese. Podere Palazzo della Torre ligt op een hoogte van 240m, heeft een oostelijke expositie en de bodem bevat vooral krijt en kalk. De wijngaard, deels aangeplant in pergola stijl (3.000 stokken/ha) en deels guyot (4.500 stokken/ha) is 26,39 ha groot en het rendement bedraagt 62 hl/ha.

De druiven van de 1^{ste} handmatige oogst half september worden gedroogd terwijl deze van de 2^{de} handmatige oogst half oktober onmiddellijk worden gevinifieerd. De eerste fermentatie gebeurt aan een temperatuur variërend tussen 24°-32°C en de tweede, die 18 dagen duurt en plaats vindt in januari na toevoeging van de gedroogde druiven, geschiedt aan 14°-21°C. De malolactische fermentatie vindt einde maart plaats waarna de wijn overgeheveld wordt in Slavonisch houten tonnen waar de wijn nog 15 maanden in verblijft.

Analytisch: Alc. 13,5%, totaal volume aciditeit 5,60 g/l, droog extract 32 g/l



“De methode alleen (het gebruik van druiven die 100 dagen of langer gedroogd zijn) garandeert geen voortreffelijke ervaring. Alle wijnen die Amarone heten, zijn legaal Amarone, maar ze zullen niet dezelfde ervaring en emoties geven. Kwaliteit wordt niet gemaakt door de wet; kwaliteit wordt gemaakt door passies.”

DOCG Amarone della Valpolicella Classico 2012

De wijngaarden liggen verspreid in Fumane, op heuvels van het originele Valpolicella Classico gebied, op een hoogte tussen 180-280m. De wijngaarden hebben een zuidoostelijke ligging en een gevarieerde ondergrond van overwegend kalkrijke klei met vulkanische resten. Het rendement bedraagt 33 hl/ha. Na de manuele oogst in de tweede helft van september worden de druiven meteen voor 100 dagen te drogen gelegd in temperatuur gecontroleerde ruimtes waardoor het water in de druiven deels evaporeert. Nadien volgt de vinificatie met een alcoholische gisting aan 12°-24°C, gevolgd door een lange schilweking van 25 dagen. Na 19 maanden houtrijping in Slavonische tonnen volgt nog eens 14 maanden flesrijping vooraleer de wijn wordt gecommercialiseerd.

Analytisch: Alc. 15,5 % / totaal volume aciditeit 5,80 g/l en droogextract 39,20 g/l.

Azienda Agricola Viviani

Ook Viviani, buurman van Quintarelli, behoort tot de nieuwe lichting van betere wijnmakers. Zij bezitten 10 ha wijngaarden in het gehucht Mazzano, in de historische Valpolicella Classico-zone. Hun ligging op het zuiden-zuid-oosten en op 350 à 450 m hoogte zorgt voor optimale milieu condities voor de wijnbouw. De bodem kan worden beschouwd als een middelmatig mengsel met een goede kalksteenconcentratie en een constante aanwezigheid van stenen onder de eerste halve meter grond. Dit, samen met het gras dat in alle wijngaarden aanwezig is, zorgt voor een optimale verdeling van regenwater en een snelle afvoer van overtollig water. Bovendien bevorderen de goed geventileerde plaats en de lage luchtvochtigheid het drogen van de druiven voor Recioto en Amarone. De wijngaarden zijn tussen de 20 en 60 jaar oud en worden verbouwd in Veronese pergola stijl.



Viviani streeft ernaar het volledige potentieel van hun domein tot uitdrukking te brengen, vooral door gebruik te maken van wijnbouwpraktijken die de wijnstokken zo natuurlijk en harmonieus mogelijk laten groeien, waardoor druiven van hoge kwaliteit worden geproduceerd. Dat betekent dat men geen onkruidverdelgers, pesticiden

en kunstmest gebruikt. Viviani blinkt uit in het combineren van moderne technologie met respect voor hun grondstoffen en hun authentieke regionale tradities.

Claudio produceert een compleet gamma aan rode wijnen, van de soepele Valpolicella tot de massieve Amarone. Een zeer sterk product is zijn Ripasso, een Valpolicella die een tweede vergisting ondergaat op de schillen van de Amarone en zijn rijping ondergaat op nieuwe Franse eiken vaten.

DOCG Amarone della Valpolicella Classico - Casa dei Bepi 2010

Deze grand cru is de hoogst geklasseerde en beroemdste wijn van dit zeer gerenommeerde wijnhuis. Hij is afkomstig van één enkele wijngaard (single vineyard), en genoemd naar een huisje dat in het midden van deze cru staat waar ooit de familie di Bepi woonde. De druiven (Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%) worden met de hand geplukt in de tweede en derde week van oktober en zeer accuraat geselecteerd. Alleen de beste druiven zijn goed genoeg voor deze “grande signora”. Zij verblijven 4 maanden in de droogkamer alvorens te worden geperst. Vervolgens gisten zij gedurende 25 dagen in een speciale gisttank, gevolgd door een rijping van 3 jaar op nieuwe kleine houten vaten van 225 l en 6 maanden op fles. Deze internationaal gelauwerde wijn heeft een buitengewoon bewaarpotentieel van enkele decennia. De wijn is een ideale begeleider van vlees- en wildgerechten, maar vooral ook om zo te drinken met wat oude kaas aan een open haard vuur. De ideale serveertemperatuur is 18°C. De wijn komt het best tot zijn recht in een groot glas met een boven opening van 5-6 cm.

Analytisch: Alc. 16 % / totaal volume aciditeit 5,78 g/l en droogextract 34,20 g/l.

DOCG Recioto della Valpolicella Classico 2010

De Recioto is de zoete versie van de Amarone, en wordt gemaakt van 70% Corvina en 30% Rondinella druiven, afkomstig van stokken die 30 tot 60 jaar oud zijn. De buitenkant van de druiventrossen die ook de meeste zon verkrijgen worden hiervoor gebruikt. Deze worden pas de laatste week van oktober geoogst. Men laat de beste druiven van de oogst gedurende 5 maanden indrogen. Na de vergisting in stalen tanks, die vroegtijdig gestopt wordt om nog genoeg restsuikers te houden, krijgt de wijn een houtrijping in grote vaten gedurende 18 à 24 maanden.

Alc. 12,5 % / totaal vol. aciditeit 6,52 g/l, droogextract 48,5 g/l, restsuiker 161 g/l.

Tenuta San'Antonio

Vier broers, Armando, Tiziano, Paolo en Massimo Castagnedi, en een droom die ontstond tussen de wijngaarden van hun vader in San Zeno di Colognola ai Colli, gelegen in het hart van Valpolicella waar de beroemdste Veronese-wijnen Amarone, Valpolicella en Soave worden gemaakt.

In 1989 namen ze de gedurfde en vooruitziende beslissing om een eigendom in de Monti Garbi te kopen, waarmee ze de basis legden voor wat nu een wereldwijd bekend wijndomein is geworden, producent van uitstekende wijnen, met meer dan 100 ha bewerkte wijngronden en een state-of-the-art verouderingsfaciliteit.

De Monti Garbi heuvels, wat in het Veronees dialect zoveel betekent als “hard” en “zuur”, vormen door hun moeilijk te bewerken grond met grote kalkformaties een ware uitdaging, maar staan ook garant voor wijnen met een uitgesproken karakter. Hun wijnen worden uitgevoerd naar meer dan 30 landen.



[Amarone della Valpolicella Classico - Campo dei Gigli 2011](#)

De wijngaard bevindt zich 300 m boven zeeniveau te Mezzane di Sotto in het district Monti Garbi. De witte bodem wordt gekenmerkt door een dominante skeletachtige kalksteen met een ziltige zandfractie. De aanplant bestaat uit Corvina en Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina en Oseleta beiden 5%. De stokken, zo'n 3.300 per ha, hebben een gemiddelde leeftijd van 40 jaar en zijn volgens het Veronese pergola systeem aangeplant.

De handmatig geplukte en nauwkeurig geselecteerde druiven worden na 3 maanden drogen geperst en vergisten vervolgens in een geklimatiseerde ruimte in nieuwe Franse eiken open vaten van 500 liter. Tijdens het vergisten, dat zo'n 30-40 dagen duurt, wordt de chapeau regelmatig met de hand gebroken en onder geduwd. Nadien rijpt de wijn nog 3 jaar in nieuwe houten vaten waarbij het eerste jaar wekelijks wordt gebatonneerd.

Analytisch: Alc. 16 % / totaal volume aciditeit 6,19 g/l en restsuiker 8 g/l.



Besluit

Ripasso is een zeer populaire wijn en het belang ervan in het landschap van Veronese-rode wijnen kent, mede door zijn toegankelijke prijs, een hoge vlucht. Met de lengte van de ripasso die kan variëren van 2 tot 14 dagen, bepaalt men de stijl van de wijn, zijnde een toegankelijke fruitige of een zwaardere, meer genuanceerde wijn. Er worden echter weinig eisen gesteld m.b.t. het bewaarpotentieel van ripasso-wijnen waardoor je ze meestal best nuttigt na 2 a 3 jaar.

De stijl is zo'n winnaar gebleken dat sommige wijnmakers de kenmerken ervan via een alternatieve methode proberen te dupliceren, namelijk door een deel druiven met een korte periode van appassimento (drogen) in de wijn op te nemen.

Het gevaar bestaat dat de rode wijnen van Verona dermate gekenmerkt worden door het gebruik van krenten en rozijnen waardoor zij een reële bedreiging gaan vormen voor Valpolicella en Valpolicella Superiore, die volledig gemaakt zijn van verse druiven. Nu reeds vertegenwoordigen deze wijnstijlen minder dan 30% van de totale productie van het gebied.

De duidelijke kloof tussen op eikenhout gedreven wijnen die gerijpt zijn in kleine Franse barriques en die gerijpt in grote, typisch Slavische eikenhouten vaten, blijft bestaan. Er is echter een welkome beweging om de afdruk van eikenhout te verminderen door een combinatie van barriques en grotere vaten te gebruiken.

Bronnen : internet, respectievelijke wijndomeinen, info ter plaatse