

AMARONE della Valpolicella

De Amarone della Valpolicella wordt tegenwoordig unaniem beschouwd als de beste wijn uit Verona en omstreken en als één van de belangrijkste Italiaanse rode wijnen. Internationale wijnkenners plaatsen de Amarone op hetzelfde kwaliteitsniveau als bekende Italiaanse rode wijnen zoals de Barbaresco, Barolo en Brunello. De Amarone della Valpolicella wordt net als zijn andere "rode broeders" uit Valpolicella van de Corvina, Rondinella en Molinara druivensoorten verkregen. Zijn naam komt van het Italiaanse woord 'amaro' wat bitter betekent (Amarone betekent dan 'grote bitter'). Voor deze naam is gekozen om een duidelijk



onderscheid te maken met de zoete Valpolicella wijn: de **Recioto**. De druiven, die voor de Amarone-wijn gebruikt worden, moeten bij de pluk in perfecte staat verkeren zonder enige beschadigingen.

De druiventrossen worden handmatig

geselecteerd tijdens het oogsten en dat vergt de nodige ervaring om een goede kwaliteitswijn te kunnen produceren. Na de pluk worden de druiventrossen in zogenaamde "fruttai" (grote droogruimten) gebracht om gedurende minstens vier maanden op rekken te drogen.

Dit droogproces reduceert het vochtgehalte in de druif, met als resultaat een hoger suikergehalte, waardoor een sterker geconcentreerde wijnsoort van dezelfde druiven gemaakt kan worden. Tijdens het droogproces is een zeer nauwkeurige en continue controle noodzakelijk om de vorming van schimmel op de druiven te voorkomen. Sommige producenten maken nog steeds gebruik van oude houten droogrekken of plateaus. Zulke houten rekken leveren een betere kwaliteit.

Andere wijnbouwers geven de voorkeur aan moderne droogmanden van plastic of hout, die direct in de wijngaarden tijdens de pluk gebruikt worden: hiermee wordt een overmatig contact met de druiventrossen vermeden. Zulke kleinere droogmanden kunnen gemakkelijk in moderne geklimatiseerde droogruimtes gestapeld en opgeslagen worden. Tegenwoordig bezitten vele



wijnhuizen gemoderniseerde droogruimtes waar temperatuur en luchtvochtigheid nauwlettend gecontroleerd worden om de druiven van schimmelinfecties, zoals de "noble rot", te beschermen. Het persen van de gedroogde druiven vindt plaats in de winter, rond januari. Vanwege de lage omgevingstemperatuur, is het fermentatieproces erg langzaam. Het fermentatieproces wordt pas ten einde gebracht wanneer het alcoholpercentage boven 15% ligt (het wettelijke minimum voor Amarone-wijn ligt bij 14%). Na de fermentatie rijpt de jonge Amarone-wijn gedurende minstens drie jaar in Franse of Sloveense eiken barriques. Na dit rijpingsproces, in het Italiaans `appassimento` genoemd, wordt overgegaan tot het bottelen.



De flessen worden dan nog een jaar horizontaal in de wijnkelder bewaard voor ze verkocht worden. De Amarone-wijn rijpt verder op de fles gedurende een nog veel langere periode. Het beste resultaat wordt meestal tussen de 15 en 20 jaren verkregen. Het

eindresultaat is een zeer rijpe, rozijnachtige, full bodied wijn met een intense robijnkleur die met de jaren `granato` kleur krijgt. De naam Amarone verschijnt voor het eerst in 1936 op het wijngoed Villa Mosconi (nu Bertani) in Villa Novare. De fles Amarone met het oudste etiket dateert uit 1940 en wordt nog steeds bewaard in de Cantina Sociale van Negrar, ook al droeg het de naam Recioto di Amarone. Pas na de Tweede Wereldoorlog zijn belangrijke wijnhuizen uit de streek hun beste wijnsoorten (Recioto en Amarone) gaan exporteren over de hele wereld. Gastronomisch gezien, past de Amarone perfect bij gegrild vlees, wildgerechten, geroosterd lam of gestoofd vlees en smaakvolle kaassoorten. Twee bekende Veronese culinaire specialiteiten op basis van Amarone-wijn zijn geroosterd vlees met Amarone (brassato all'Amarone) of de Risotto all'Amarone.



Om de Amarone lekker te kunnen proeven is het aan te bevelen om deze in een groot ballon- of tulpvormig kristalglas te serveren. Van Amarone is op allerlei momenten te genieten, zowel aan de dis, alsook bij het haardvuur, of als meditatie-wijn, of in goed gezelschap van vrienden of een goed boek.