

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : Italië: **AMARONE** delle Valpolicella

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 13/12/2010

Aantal proevers : 11 Wit: 1 Rood: 2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

1. Quintarelli Giuseppe, Bianco Secco, IGT Verona 2008 (12,5 %) 22,00 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	3
Geur :	Vrij gesloten. Fruitig. Peer. Witte bloemen, lelies. Hazelnoten. Gegrilde toetsen.	B+	8
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Fruitig, limoen, citrus in evolutie. Zestes van rijpe appelsien in finale met een bittertje. Lange afdronk.	C	

2. Allegrini, Corte Giara, A.d.V. 2007 (15 %) 33,00 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	6
Geur :	Rood fruit. Rijpe myrtille. Zoetheid. Kruidig. Gebrande toetsen.	B+	5
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rijp, rood fruit. Zoetheid. Mooi evenwichtig. Bitterheid van tannines in finale en afdronk.	C	

3. Santa Sofia, A.d.V. Classico 2005 (15 %) 30,00 €

Visueel :	Donkerrood. Mooie concentratie.	AA	
		A	5
Geur :	Rijp, rood fruit. Kersenconfituur. Gebrande toetsen.	B+	6
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rijp, rood fruit. Krieken op jenever. Lange, warme afdronk.	C	

4. Masi, Costasera, A.d.V. Classico 2004 (15 %) 35,00 €

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Compote van rood fruit. Boenwas. Zoethout. Beetje vanille. Alcoholisch.	B+	2
		B	9
Smaak :	Stevige aanzet. Groenig midden van notenbolster. Alcoholopstoot in finale.	C	

5. Bertani, A.d.V. Classico 2001 (15 %) 95,00 €

Visueel :	Donkerrood. Helder. Middelmatische concentratie. Enige evolutie aan rand.	AA	1
		A	6
Geur :	Rijp, rood steenfruit. Porto-geur. Gedroogde vijgen, zoetheid. Gegrilde toetsen. Vanille. Kreupelhout.	B+	4
		B	
Smaak :	Mooie, stevige aanzet. Mooi verweven in evolutie met vanilietoetsen. Bittertje in finale. Lange, mooie afdronk.	C	

6. Andrea Palladio, Santa Sofia, A.d.V. Classico 2003 (15 %) 70,00 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Waterige rand.	AA	2
		A	8
Geur :	Complex: rood steenfruit, kersen. Vijgencompote, gedroogd fruit. Alcoholisch.	B+	1
		B	
Smaak :	Volle aanzet van rijp, rood fruit. Is vlezig op z'n fruit. Stevig in evolutie. Elegante, warme afdronk.	C	

7. Quintarelli Giuseppe, Rosso del Bepi IGT 1999 (15 %) 100,00 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Enige veroudering. Waterige rand.	AA	10
		A	1
Geur :	Mooie, open neus: rijp, rood fruit. Braambessen. Peppermint. Carameltabak. Gebrande toetsen.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rijp, rood fruit. Vlezig en toch verfijnd in evolutie. Heel evenwichtig. Complexe wijn met finesse.	C	

8. Masi, Campolongo di Torbe, A.d.V. Classico 2003 (16 %) 93,00 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie.	AA	
		A	11
Geur :	Typische Amaroneneus: aarzelend begin. Na walsen: ultra rijp, zwart fruit. Vleeskersen. Zoethout. Vanille. Cederhout, potloodslijpsel. Kruidigheid, zwarte peper.	B+	
		B	
Smaak :	Volle, vlezige aanzet van rijp fruit. Wat alcoholisch. Bitterheid aanwezig, maar niet storend. Minder verweven. Is 'n blockbuster, met echte Amarone-stijl.	C	

9. Allegrini, A.d.V. Classico 2006 (15,5 %) 60,00 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Tranend.	AA	
		A	11
Geur :	Heel rijp fruit. Kersen. Tabak.	B+	
		B	
Smaak :	Heel harmonische aanzet van rijp fruit. Krieken op jenever. Mooi verweven. Bittertje blijft in finale. Lange, warme afdronk.		
		C	

10. Zenato, A.d.V. Riserva 2004 (16 %) 80,00 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Lichte waterrand.	AA	4
		A	6
Geur :	Veel alcohol, rhum. Suikerriet. Rijp fruit. Caramel, mottebol. Drop. Eucalyptus. Munt.	B+	1
		B	
Smaak :	Volvlezige aanzet van fruit en alcohol. Fruit valt wat weg en dan rhum in evolutie. Gebrand bittertje in finale. Is op dronk.		
		C	

11. Dal Forno Romano, A.d.V. Classico 1991 (15 %) 180,00 €

Visueel :	Donkerrood. Zekere evolutie met oranje-bruine toetsen. Depotvorming.	AA	9
		A	2
Geur :	Complex: zoete toetsen, geconfijnt fruit, gedroogde kruiden. Cocosmelk, ceder Alcohol. Typisch oude wijn.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, zachte aanzet. Kruidigheid. Geconfijnte vruchten (vijgen, gedroogde pruimen). Mooi verweven. Rijpe, vlezige wijn.		
		C	

12. Quintarelli Giuseppe, A.d.V. Riserva 1990 (15 %) 355,00 €

Visueel :	Dieprood. Gemiddelde concentratie. Karmijnrode rand.	AAA	11
		A	
Geur :	Complexe neus met fraîcheur. Fruit en groen hout. Chocolade. Nootjes. Bloemig...	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, complexe aanzet. Fluwelig zacht. Zoetigheid. Aardbeien met bloem-suiker. Perfect verweven. Mooie, lange afdronk. Vlezig en fluwelig. Subliem. Alles aanwezig wat een grote wijn behoeft!		
		C	