



comunicazione

MAGASINET OM MAT OCH DRYCK FÖR LIVSNJUTARE

VIN & BAR

Hållbar meny
på lokala
råvaror

HÖSTDRINKAR
VINDEN VÄNDER I
VENETO

ÄLSKADE
PROSECCO!



Languedoc

NR 05.2021
PRIS 79 KRÖNOR

VINDEN VÄNDER I VENETO

AMARONE – AMORE

Kanske tillhör du en av dem som tröttnat på sockersöta och kompakta viner med hög alkoholhalt. Det är du inte ensam om. Försäljningen av denna typ av viner dalar i Sverige efter en enorm boom som har börjat dala. Men nu håller vinden på att vända.

TEXT ANDERS LEVANDER

Mitt första möte med amarone var för fyrtio år sedan. Jag reste runt i Veneto i norra Italien och spanade efter de italienska vardagsvinerna från Valpolicella som var oerhört populära i de svenska hemmen.

I slutet på 1970-talet hade få hört talas om amarone i Sverige. Detsamma gällde faktiskt även i Italien. Det var ett relativt marginellt vin för producenterna i Valpolicella. Stonsäljaren var traditionell valpolicella. Jag föll för denna nya vintyp. När det stod amarone på etiketten trodde jag att det hade med kärlek att göra – amore. Vid den här tiden var det inte så lätt för vinmakarna att göra fylliga och kraftfulla viner. Klimatförändringen och nya metoder har ändrat på detta. Numera anstränger sig italienska vinmakare för att inte få alltför kraftfulla viner.

ÅR 1979 var jag på besök i den legendariska vinproducentens Quintarellis gamla, slitna vinkällare som ligger söder om Negrar. Jag provade vin med självaste maestro Giuseppe, av vännerna kallad Bepi. På den tiden var jag ekonomistudent och bara i början på min vinbana. Jag kallade sannerligen inte maestro för Bepi. Vördnaden var stor. Men jag gillade det jag

provade. Sedan kom andra producenters viner i mitt vinglas.

Men något hände för femton, tjugo år sedan. Amarone blev ett omätligt populärt vin och det var inte alltid av godo.

DEN ENORMA framgången för amarone gjorde att allt fler såg kommersiella möjligheter på en lukrativ marknad. Fuskspel och sekunda produkter kom till Sverige och den välpumpade ballongen började pysa ut luft. Billigt plonk kom till Systembolaget som tyvärr inte sa

TOMMASI ÄR EN STOR VINFIRMA MEN GER INTE ETT INDUSTRIELLT INTRYCK.

stopp. Många producenter snyltade på namnen amarone och ripasso.

Du som gör ett besök i din närmaste butik och närmar dig den italienska hyllan vet vad jag menar. Detta var varit negativt för de seriösa och ursprungliga producenterna.

Många av dessa billiga kopior kom inte ens från Valpolicella. Vinerna producerades främst i södra Italien med varmare klimat och gjordes med helt andra druvtyper än de traditionella druvorna corvina, rondinella och corvione.

Givetvis lanserades inte dessa viner som amarone, men producenterna använde fantasifulla varianter på namnet för att få en koppling till det berömda vinet. Utvecklingen gjorde att jag helt tappade intresset för vinerna.

MEN I SOMRAS reste jag till Veneto, nyfiken på hur det står till i Valpolicella idag. Jag besökte en av de större producenterna, Tommasi Viticoltori. Tommasi är en av de stora spelarna på Systembolaget med många olika viner och har funnits här ända sedan 1995.

Här mötte jag vdn Pierangelo Tommasi som tillhör ägarfamiljen. Pierangelo är mitt i sina fyrtio år och intressant att lyssna på. Trots min frågesvada svarade han vänligt, pedagogiskt och med stort tålmod. Tommasi är en stor vinfirma men ger inte ett industriellt intryck. Det är dock uppenbart att det är en modern affärsman som lotsar mig genom vinprovningen.

Det är när vi kommer till Tommasis ripasso- och amaroneviner som jag förstår det nya i vinhusets tänk. De senaste vinerna är balanserade



och inte alls sockerstinna, vilket jag faktiskt var lite rädd för. Jag får generellt en mycket positiv känsla av vinerna som även passar min kräsna vinstmak. Det är viner för allt från fördrinken till den mer avancerade söndagsmiddagen.

ENUGT TIDENS TREND vill Tommasi ta fram amarone och ripasso utan onödig sötna. Tanken är att skapa ett balanserat vin utan störande och klumpig koncentration. Modeordet

på 1990-talet var koncentrerade viner som smakade som en buljongtärning. Idag vill marknaden ha eleganta och balanserade viner. Detta har Tommasi lyckats med, tycker jag. Nya metoder används för att bringa ned sockerhalten i druvorna, så att inte alkoholhalten sticker iväg för mycket vid jäsnigen. Det ska noteras att dessa viner ingalunda har låg alkoholhalt. Men det viktiga för mig som vinälskare är att det finns en balans mellan olika komponenter som frukt,

syra och komplexitet. Det finner jag framför allt i de senare årgångarna från Tommasi.

KOM OCKSÅ ihåg valpolicella, vinerna som allt började med. Dessa är på väg tillbaka efter en mångårig nedgång i kvaliteten. Längre gick ju många av druvorna till produktion av amarone och ripasso. Idag har producenterna insett att de traditionella vinerna är viktiga och en del av framtiden för Valpolicella som vinområde.

AMARONE



Pierangelo Tommasi.



HÄR FÖLJER några tips på viner som jag tycker är värda att prova. En traditionell ripasso, två olika amarone och den riktigt bra prestigeamaronen De Buris. Ja, den är dyr men väldigt god. Min slutsats är att amarone och ripasso inte tillhör historien. För mig har ett nytt kapitel öppnats i min vinbok. I den ingår det modernare viner med amarone och ripasso på etiketten.

TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

ART NR 22350. PRIS 299 KR

Klassisk instegsamarone som nuförtiden är mycket torrare och mer balanserad i stilen. Ändå härligt stram och uppfriskande, där vi möts av plommon, mörka skogsbär, kakao, söta kryddor och syrliga körsbär. Inget kladd, inget tjafs, bara ren fin frukt.

TOMMASI CA' FLORIAN RISERVA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2009

ART NR 70114. PRIS 695 KR

Ett vackert vin med elegans och strama tanniner, trots få gram socker. I druvblandningen ingår huvudsakligen corvina och rondinella. Stilen är lättare och frukten har ett tydligt genomslag med körsbär och choklad i aromerna. Smaken är tät och fyllig utan att

kantra över i klumpighet som vissa viner kan ha i denna kategori. Säkert avslut i smaken som är lång och behaglig.

TOMMASI PALANCA RIPASSO 2017

ART NR 2133. PRIS 129 KR

En pålitlig ripasso som står sig väl i detta tuffa segment på Systembolaget. Här finns friska syror, syrliga körsbär, torkade plommon, pomerans och kryddiga toner av ceder och salvia i glaset. Varför inte servera vinet till höstens mustiga grytor eller till det vilda med svamp?

DE BURIS AMARONE RISERVA 2009

ART NR 75393. PRIS 2195 KR

De Buris är Tommasis prestigevin och får mycket kärlek i allt från frukten i vingården till elegant vinmakning. Man kan likna en topp-amarone med ett Vintage Port. Aromerna är intensiva och alkoholhalten hög, så det är svårt att bärga i sig en flaska. Alkoholhalten är faktiskt så hög som 16 procent, men det känns inte eftersom de övriga komponenterna är så framträdande. Fruktaaromerna och syran ger vinet balans. Färgen är tät och mörk, det syns redan på den att vinet är laddat med smaker. Avslutet är förvånansvärt balanserat och harmoniskt. Jag gillar detta vin skarpt. Det är ett ikoniskt vin för framtiden.

