



# Amarone - en ny klassiker

Amarone er blevet et af de store italienske vinbrands, men er det berettiget?

## ■ Amarone

Amarone, eller Amarone della Valpolicella, som det rettelig hedder, ligger i det nordlige Italien. Tæt ved Verona og tæt ved Gardasøen, som jo er kendt af de fleste danskere. Et dejligt sted og et dejligt vinområde, det skal der ikke herske nogen tvivl om. Som vinområde er det efterhånden blevet kendt, som et af de bedste i Italien. På linje med Barolo, Brunello, Barbaresco og andre af de store klassikere. Og der laves rigtig god vin i Amarone. Men der laves også en del vine, som

forsøges solgt alene på navnet og ikke på kvaliteten. Skal den virkelig op at ringe, så kan en tommelfingerregel være, at man (desværre) ofte skal på den forkerte side af 150,- kr. for en flaske Amarone, før man får en vin, der giver fuld valuta for pengene.

I Amarone laver man vinen på en helt speciel måde. Hvor man, andre steder, normalt presser druerne umiddelbart efter høsten, så lader man i Amarone druerne tørre i nogle måneder, før de presses. Tidligere lå de på sivmætter i solen til de nærmede sig rosinstatur. Nu foregår tør-

ringen som oftest i store haller, hvor druerne får lov at ligge til deres saftindhold er reduceret betydeligt. Filosofien er, at når man efter endt tørring så presser druerne, så får den most, man får ud af druerne, en meget mere koncentreret smag. Det er kun væsken, der fordamper, smagsaromaerne bliver.

Kombinationen af, at der skal arbejdes mere med druerne og at der kommer mindre most ud af druerne er selvsagt med til at fordyre produktionen. Derfor er en flaske Amarone også sjældent at finde i den billige ende af prisskalaen. Men er kvaliteten i top, så er det alle penge værd.

## Terre di Verona

Denne uges vin er heller ikke i den billige ende. Normalprisen er 189,95 kr., men i denne uge kan den erhverves i SuperBrugsen til 99,- kr. Så hvis man går efter normalprisen, så skulle vi have en vin, der kunne give nogle spændende smagsoplevelser. Vinen hedder "Terre di Verona" og kommer fra huset Cantina di Verona. Vine fra Amarone er typisk meget tørre og det gælder også for denne udgave. Normalt er vinene også meget kraftige, hvilket balancerer tørheden på en god måde. "Terre di Verona" er dog ikke i den kraftige ende af Amarone-skalaen, hvilket gør tørheden og syreindtrykket meget markant. Den bliver dog en del mere rund og mere tilgængelig, hvis den dekanteres og hvis den nydes med mad. Bag det meget tørre indtryk gemmer der sig fine smagsnuancer af blomme, kirsebær, vanilje, lakrids og svesker. Ikke dårligt, men man skal være meget koncentreret for at få dem til at folde sig ud i munden.

Man har lidt indtrykket af, at munden og smagsløgene skal vænne sig lidt til vinen, før den rigtig træder i karakter. Og det er lidt ærgerligt. Ser man bort fra prisen, så er det en god vin. Har man givet næsten 200,- kr. for flasken, så vil det ikke være uberettiget af man føler sig lidt snydt. Og når vinen købes til tilbudsprisen lige under de 100,- kr., så føler man, at nu har man prøvet kræfter med en Amarone, hvilket er en dejlig oplevelse, men man mangler nok stadig lidt for at føle, at man har gjort et godt tilbudskøb. For 100,- kr. får man en habil Amarone, men man skal lægge flere penge, hvis man for alvor vil prøve de store smagsoplevelser, som distriktet kan byde på. Men "Terre di Verona" vinder som nævnt, hvis man giver den en fair chance. Det er en relativ kraftig vin med en fin og lang eftersmag. Og til 100,- kr. føler man sig ikke snydt, når man ved, hvad vine fra Amarone koster. Tilbudsprisen udløser 4 proptrækkere, hvilket signalerer et godt køb, hvor man ikke føler sig snydt.

## LIDT FAKTUELT

### Terre di Verona, Cantina di Verona, Amarone, Italien, 2010

Forhandles af:  
SuperBrugsen, Støvring.  
Pris: 189,95 kr.  
(99,- kr. i denne uge).

