



VENETO

eller historien om Valpolicella og Amarone.

I Nord-Italia, nærmere bestemt like øst for vakre Gardasjøen og rundt den historiske byen Verona ligger vinregionen VENETO. Veneto har kanhende kommet litt i skyggen av de vel så kjente vindistriktene Toscana og Piemonte, men står i de fleste henseende slett ikke tilbake for disse.

TEKST: ØYVIND TVEIT | FOTO: VINMONOPOLET & RUNAR ANDERSEN

Dette er nemlig regionen som har det meste man kan ønske seg. Historiske og arkitektoniske byopplevelser i Verona og nærliggende Venezia, billedskjønne omgivelser rundt Gardasjøen og ikke minst en fantastisk matkultur i kombinasjon med distriktes beste viner – både musserende, hvite og røde.

VINOMRÅDER

Vingeografisk deles Veneto-regionen inn i områdene Bardolino i vest (rødvin), Soave i øst (Italias beste hvitviner) og VALPOLICELLA (rødvin) mellom disse to - for å nevne de viktigste. Det er sistnevnte denne artikkelen skal konsentrere seg om.

Valpolicella dekker et vinmarksområde på totalt ca. 5000 ha. Halvparten av dette ligger i den såkalte Classico-sonen, som regnes å ha de beste naturgitte forutsetningene for kvalitetsvinproduksjon (denne kvalitetsinndelingen er imidlertid ikke absolutt, i det noen av de aller beste vinene i dag også kommer fra produsenter med tilhold utenfor Classico-sonen).



DRUER OG VINSTILER

De fleste italienske vindistrikter har sine helt distinkte, unike vinstiler – så også Veneto og vinene fra Valpolicella-regionen. Alle vinene fra Valpolicella er såkalte blandingsviner, vanligvis med inntil 3 druesorter; Corvina, som regnes som den beste og som bidrar med kropp, fylde og smak, Rondinella med farge, duft og struktur, og eventuelt den mindre populære Molinara som tilfører syre og bitterhet. Man opererer videre med følgende 3 ulike vinstiler for de tørre vinenes vedkommende, som i stigende pris-/kvalitetsrekkefølge er:

- Valpolicella (fra ca.100,-)
- Valpolicella Ripasso (fra ca.120,-)
- Amarone (fra ca. 200,-)

Alle kategoriene kan ha vedhenget Classico og/eller Superiore.

Valpolicella har tradisjonelt vært en rødvin på den litt lette siden. Vinene har ofte en bløt, sødmefull duft, aromaer preget av røde kirsebær, og med en liten mandelaktig bitterhet i avslutningen. Her som ellers finnes det enklere masseproduserte viner side om side med de som har langt mer konsentrasjon og struktur. De fleste ligger i prisklassen 100-150 på Polet.

Valpolicella Ripasso er basert på en metode som ble "oppfunnet" av produsenten Masi i 1964. Denne går i korthet ut på at ung Valpolicella-vin blandes med stilker og drueskall etter fremstillingen av Amarone eller Recioto (se under). Prosessen setter i gang en ny gjæring, og det tilføres ekstra alkohol, tannin, aroma og for den saks skyld farge. Vinene koster noe mer enn standard Valpolicella, men er ofte verd forskjellen. De fleste prises i Norge mellom 120 og 200 kroner.

Amarone har forlenget og med rette inntatt sin plass i den italienske vineliten. Ja, mange vil mene den sågar er i ferd med å bli Italias fremste kultvin! Den lages av semi-tørkede druer, dvs. druer som plukkes inn når de er modne i sept./okt., og som fraktes varsomt i hus der de (tradisjonelt) legges på bambussenger i luftige loftsrom, slik at sukker og smaksstoffer kommer sterkere frem etter 2-3 måneder. Denne tørkeprosessen kalles passito. På nyåret blir de satt til gjæring, og det er fortsatt sukker igjen når vinen tappes over på trefat. Der gjærer den videre, uten skall og stilker. Resultatet blir en usedvanlig sterk vin, som ikke sjelden når 16% alkohol. Amaronestilen er en sødmerik, men samtidig litt bitter vin med stor konsentrasjon og fylde!

Den spesielle karakteren og høye alkoholen gjør amarone krevende å matche mot mat. Det har lett for å bli for mye av det gode så og si, med den følge at vinen overdøver maten totalt. Mitt råd er å nyte den til ren meditasjon, eventuelt til en bit god parmesan-ost.

Etterspørselen etter Amarone har formelig eksplodert de senere årene, etter at flere og flere har fått øynene opp for denne spesielle vinen. Produksjonen har da faktisk også blitt seksdoblet de siste 10 år! Med en slik enorm produksjonsøkning følger gjerne mye middelmådig kvalitet. Flertallet av Amarone som tilbys i Norge er imidlertid av god kvalitet.

Faktisk lages det også en søt form for Amarone som kalles Recioto. Vi skal ikke gå så mye mer inn på denne her, annet enn å si at også det kan være en fantastisk vin som bør nytes alene eller til sjokolade-baserte desserter.



Anbefalte viner:

VALPOLICELLA OG AMARONE -VINER PÅ POLET

42184 Sanpietre Valpolicella Classico 2008
(99,90) - Basis

57746 Spinosa Valpolicella Classico 2007
(114,90) - Bestilling

34688 Zenato Valpolicella Classico Superiore 2007
(135,90) - Basis

33217 Masi Brolo di Campofiorin 2005
(174,90) - Basis

34687 Zenato Valpolicella Superiore Ripassa 2007
(189,90) - Basis

47636 Ca' la Bionda Amarone Classico 2005
(310,-) - Bestilling

55068 Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2005
(389,90) - Bestilling



mat & vinkombinasjoner:

Vin til ost

Begrepet "ost og rødvin" er vel noe i nærheten av en klisjé, med røtter tilbake til tidlig 70-tall. Like fullt hersker en utstrakt oppfatning om at denne kombinasjonen alltid er vellykket. Noen ganger er dette absolutt tilfelle, men vel så ofte er det andre viner man bør satse på om kombinasjonen skal bli vellykket!

Saken er at ost totalt sett har så mange ulike stiler at man nær sagt må ta i bruk hele vinspekteret for å komme i nærheten av de riktige kombinasjoner. De elementene i osten som først og fremst er utslagsgivende er fettinnhold, bitterhet og ikke minst saltinnhold.

HER ER NOEN RETNINGSLINJER FOR Å LETTE OVERSIKTEN; FETT I OSTEN KREVER FRISKHET I VINEN, SALT (OG TIL DELS BITTERHET) I OSTEN KREVER SØDME I VINEN. EN RØDVIN MED MYE TANNIN/TØRRSTOFF, VIL OPPLEVES SOM TOTALT CRASH TIL OSTER MED HØYT SALTINNHOOLD!

FASTE MILDE OSTER (f.eks. Jarlsberg, Sveitser, Gruyère)

Milde oster med aromaer f.eks. i retning nøtter. Hvitviner med en viss fylde og friskhet, f.eks. chardonnay går bra. Likeledes unge, milde/lette rødviner, som f.eks. Valpolicella eller Beaujolais. Kraftigere rødviner med modne/avrundede tanniner, altså med noen år på nakken kan være et alternativ (her er spekteret stort!)

RØDKITTOSTER (f.eks. Port Salut, Ridder, Taleggio)

Dette er ofte smaksintense oster som gjerne har høyt fettinnhold og litt salt. Det ideelle valget er derfor en frisk hvitvin med en ørliten sødme. Friskheten til å temme fettene, og sødmen til å matche saltinnholdet. Prøv gjerne en Riesling Kabinett/Spätlese fra Mosel i Tyskland. Tørrere hvitviner kan også gå, men da må de ha bra fruktfylde. Vi blir i alle fall i hvitvinsland!

HVITMUGGOSTER (f.eks. Canembert og Brie) Forholdsvis milde oster med en liten bitterhet. Denne bitterheten vil forsterkes av tannin i rødvin. Velg derfor en moden rødvin med avsløpne tanniner, eller en smaksrik hvitvin.

BLÅMUGGOSTER (f.eks. Gorgonzola, Roquefort, Saint-Agur)

Her er spekteret stort fra de mildere og moderat salte til de svært aromaintense med høyt saltinnhold. De aller fleste tørre rødviner vil her være håpløse valg. Til de mildere ostene på skalaen vil en frisk hvitvin med en viss sødme passe godt, f.eks. En demi-sec Chenin Blanc fra Loire i Frankrike eller en tysk Riesling med noe restsødme. De mer smaks kraftige med høyt saltinnhold matches definitivt best av søte viner – både hvite og røde. Klassiske kombinasjoner her er f.eks. Roquefort & Sauternes, Stilton & Portvin.

Starte Vinklubb?

INTERESSEN FOR VIN BRER STADIG MER OM SEG, OG MED DEN ØNSKET OM Å LÆRE MER OM VIN. EN AV DE BESTE ARENAENE FOR Å ØKE SIN KUNNSKAP ER Å SMAKE VIN SAMMEN MED ANDRE I ET VINKLUBB-FELLESSKAP. PÅ KJØPET FÅR MAN SELVFØLGELIG HYGGELIG SOSIALT SAMVÆR!

Mange vet nok ikke helt hvor de skal begynne, hva de behøver og hva det ellers kan være fornuftig å tenke på. Her er noen tips!

For det første trenger en vinklubb deltagere. Etter min mening bør man være minimum 4 personer, og gjerne ikke mer enn 6-8. Poenget er at man skal være mange nok til å kunne smake en viss bredde av viner hver gang, men ikke så mange at man lett mister fokus og konsentrasjonen rundt det "vinfaglige".

En vinklubb trenger vin! Min anbefaling er at man kjøper inn ca. en flaske vin pr. deltager, slik at f.eks. 5 deltagere gir mulighet til å smake på 5 forskjellige viner. Ved å drikke mye vann parallellt med smakingen, og eventuelt ha noe å spise til, kan man fremdeles være frisk og opplagt på jobb dagen etter! Og så ER det jo mulig å sette igjen noen skvetter også da...

Gode vinglass er et must! Kun glass med riktig form vil kunne yte vinen full rettferdighet og således gi et riktig bilde av duft og smak. Glasset skal ikke være for lite, det skal være av klart glass og det skal ha tulipanformet klokke. Man bør dessuten ha minimum to glass per deltager, slik at man lettere kan sammenligne viner direkte mot hverandre.

"Gode vinglass er et must! Kun glass med riktig form vil kunne yte vinen full rettferdighet og således gi et riktig bilde av duft og smak."

Det er fullt mulig å gjennomføre en vinsmaking uten å svelge en eneste dråpe! I så fall trenger man en spyttbakke. Dette kan være en stor kopp eller en mugge, fortrinnsvis ugjennomsiktig sådan.

For å kunne vurdere vinens farge bør man ha en hvit bakgrunn i form av en duk eller simpelt hen en serviett eller et papirark.

Vann og eventuelt også brødbiter er viktig for både å nøytralisere smaksorganene mellom de ulike vinene og selvfølgelig for å "tynne ut" alkoholen i kroppen.

Det er veldig nyttig å gjøre notater underveis. Dette gjør at man konsentrerer seg enda mer på de ulike sanseopplevelsene (duft, smak og ettersmak), og bidrar utvilsomt også til at man utvikler sitt eget vinspråk, dvs. evne til å beskrive en vin.

Etterhvert som man blir mer erfaren i vinsmakingens kunst, kan man legge opp til temasmakinger, som f.eks. viner fra ett og samme område, viner fra forskjellige land laget på samme druetype osv. osv. Lykke til!

