

# Årets Sommelier om en av Italiens stoltaste vinregioner.

VAL-POLI-CELLA. Melodiöst. Fumane. Negrar. Sant' Ambrogio. Marano. San Pietro in Cariano. Vackert. Corvina, Molinara, Corvinone, Rondinella. Gott. Välkommen till Veneto, en av Italiens stoltaste vinregioner.



Valpolicella, även kallat Valpoxèla på venetianska, betyder "dalarna med många vinkällare". Här har druvan frodats i miljontals år och för cirka 3000 år sedan började vindruvan odlas under mer ordnade former. Romarnas törst ökade efterfrågan och snart var Veronas omnejd och bästa lägen täckta av vinrankan. Faktum är att härifrån och österut, ända fram till Adriatiska havet, varvas bebyggelser med vackert belägna lapptäcken av vingårdar med en stolt historia.

I takt med att romarriket expanderade, och handeln likaså, blev de alkoholstarka och relativt söta vinerna vida berömda. Dessa viner tålde både långa resor och dåtidens smakrika mat. Appassimento-metoden utvecklades för att säkra ett kraftfullt vin med restsötma. I de solsäkra södra delarna av Italien hade romarna låtit druvorna torra hängandes kvar i vinrankan. Det kallare och fuktigare norr omöjliggjorde denna metod. Istället skördades klasarna och förvarades i små torkhus placerade i direkt anslutning till vingården. Druvklasarna flätades och hängdes att torka tills tillräckligt med vatten avdunstat och därmed koncentrerat sockerhalten i de russinliknande druvorna.

Så föddes anfadern till Amarone och Recioto som i alla tider väckt så mycket beundran hos konsumenterna. Ett 1500 år gammalt dokument har hittats där Cassiodorius, dåvarande minister till kung Theodor, beskriver följande: "...ett vackert trögflytande rött vin, nästan köttigt, en dryck att äta, sött eller torrt som alltid är drickbart oavsett hur det lagrats. Under hösten, skördas de utvalda druvorna från de lokala vinrankorna formade i pergola. De konserveras i sina naturliga behållare där de torkar fram till december och uppnår mjukhet och sötma...".

Idag 2018 ser framtiden ljus ut för Valpolicellaproducenterna. Nya generationer vinproducenter har tagit över, ofta med examen i enologi, beresta och med bra kunskap i engelska. De har utbytt erfarenheter med vinproducenter från andra delar av Italien och

världen och därmed vidgat sina vyer. Stoltheten att vara vinbönder bundna till den lokala traditionen och jorden inger hopp för framtiden. Detta gäller liten som stor producent. Medvetenheten om klimatförändringarna gör producenten ännu mer miljöorienterad.



2017 var årgången då Veneto blev störst i Italien även om den totala volymen backade. Så en sista tillbakablick som bekräftar Valpolicellas spända förväntan. 1990-talet innebar en växande internationell efterfrågan på den kraftfulla Amaronen, och avståndet mellan traditionen och konsumenten växte. Nya franska ekfat började användas på ett överdrivet sätt och en snabbare extraktion var viktigare än balans. Valpolicella föll i skugga av den muskulösare storebrodern. Tack och lov så blev det ordning på torpet när Amarone blev upphöjd till DOCG, högsta status för italienskt kvalitetsvin, som innebar strängare regler och en återgång till tradition i positiv bemärkelse.

Valpolicella Classico, oftast av högre kvalitet, från ursprungsområdet, är friskare och mer lättillgänglig än någonsin. Detta gäller även Ripasso som lämnat den muskulösa burdusa stilen bakom sig. Jag har följt vinerna i snart 25 år och aldrig har de varit mer balanserade och mer målmedvetna. Valpolicella bibehåller sina naturliga gränser med hjälp av skog, stenmurar och olivträd. Dagens generation vinodlare respekterar naturen i högre grad och allt fler går över till ekologisk eller biodynamisk vinodling. Italien blev med årgång 2017 världens största producent. Kommande årgångar kommer förhoppningsvis visa att de lokalt håller klassen globalt och att Valpolicella förtjänar sin plats, det vill säga på vårt matbord, till vardags och till fest.



## Villabella Valpolicella Ripasso

Systembolagsnummer: 74845

175,00 kr

---

Intensiv fruktighet med inslag av körsbär, viol, mörk choklad och torkad frukt och en kryddig fatkaraktär. Passar utmärkt till stekar, mustiga köttgrytor och pecorino.



## Villabella Amarone Classico

Systembolagsnummer: 74846

289,00 kr

---

Ovanligt välbalanserad smak för att vara en Amarone med fina inslag av torkad frukt, kryddighet och lång intensiv eftersmak. Servera till smakrika rätter av mörkt kött som exempelvis nöt och lamm. Gärna vilt med mustiga tillbehör. Det får med fördel finnas syrlighet i anrättning och gärna feta eller krämiga komponenter.



## Om Erik Schneider

Erik Schneider är en av tre hjärnor bakom L'Enoteca i Malmö, av många ansedd som Sveriges bästa vinbar. Det tycker i alla fall både sajten Allt om vin och lokaltidningen Sydsvenskan. I oktober 2017 vann Erik titeln årets sommelier som avgjordes på Restauranggalan på Circus i Stockholm. Det bästa sättet att beskriva Erik är att kalla honom en tvättäkta europé. Han har ett tyskt namn och ett tyskt pass, men är uppvuxen i Frankrike och sedermera i Sverige när hans föräldrar skilde sig 1976. Erik har även bott långa perioder i Schweiz, Frankrike och Italien.

### Se också



### Ripasso — i skuggan av Amarone.

Ripasso och Amarone nämns ofta i samma sammanhang. Få en inblick i vad Ripasso är för något.

[Läs mer](#)

---



## Vad är Amarone?

Amarone har länge varit de svenska hushållens favorit. Men vad är det egentligen vi dricker?

**Läs mer**

---