

Amarone — det officiella favoritvinet?

Amarone har länge varit på allas läppar, både bokstavligen och verbalt. Men vad är det egentligen som gör att just Amarone fortsätter att vara en sådan storsäljare år ut och år in? Allt om den långlivade trenden och Skandinavians eviga favorit.



I hjärtat av Verona

Vi kan börja med att reda ut begreppet "Amarone". Amarone är namnet på en stil av vin som skiljer sig från de vanliga Valpolicellavinerna. Amarone della Valpolicella är den benämning som vi oftast ser på etiketten. Dessa viner görs, som namnet antyder, i Valpolicella i provinsen Verona. Processen går ut på att man efter skörd av druvorna låter dem torka på vindar, där man ofta lagt ut bastmattor för att undvika röta. Detta gjordes traditionellt på Valpolicellas kullar, där dimman och dess varierande temperatur tenderade att hålla botrytis (ädelröta) borta (värt att nämna här är att ädelröta ibland också är önskat). Nuförtiden har dock många producenter moderniserat sig och använder istället stora fukt- och temperaturreglerade lagerhus. I takt med att efterfrågan ökat så otroligt mycket under åren har man helt enkelt varit tvungen att effektivisera och gå ifrån traditionella metoder. Det har även visat sig ge betydligt bättre resultat och framförallt ett mer stabilt resultat.

Druvorna måste enligt lag torka till början på december. Därefter pressas de och man får då en oerhört koncentrerad must. Musten ska sedan jäsa men det kan vara problematiskt eftersom jästen har svårt att bryta ner så höga sockerkoncentrationer. Amaroneviner ansågs förr i tiden som ett defekt Reciotovin. Recioto della Valpolicella är ett sött vin vars tillverkningsprocess är identisk med Amarones, förutom att en Amarone har jäst upp mer socker. Det var alltså inte önskvärt förr om åren. *Recioto*

scapata kallas Amarone ibland för, vilket kan översättas till en Recioto som rymt och jäst upp allt socker. För att få kallas Amarone får vinet inte ha mer än 12 g/l restsocker och volymprocenten får inte understiga 14 %.

Druvorna

De druvor som man använder sig av i Amarone är de samma som är vanliga i regionen Valpolicella. Basen i en Amarone måste utgöras av druvorna Corvina eller Corvinone

(45-90%), 5 - 30 % får bestå av druvan Rondinella och 25 % av vinet får innehålla andra druvor som tillåts att odlas i Verona. Molinara är en druva som brukar komma på tal när man talar om Amarone och Valpolicella. Men faktum är att vinmakare går ifrån denna druva mer och mer då den är känslig för oxidation och inte tillför så mycket.

Populär på senare år

Amarone har en gammal tradition bakom sig. Trots det vände sig inte produktionen mot kommersiellt bruk förrän på 1950-talet. Under 1980-talet började trenden blomstra och vinerna blev omåttligt populära i Tyskland, USA och inte minst i Skandinavien. Efterfrågan satte en stor press på producenterna i Valpolicella och det verkar inte finnas något stopp. 2005 låg produktionen på 8,5 miljoner flaskor per år och 2014 hade den ökat till 14 miljoner. Den stora efterfrågan har alltså lett till en enorm produktion och verkligen satt vinregionen Valpolicella på kartan. För att undvika överproduktion har man satt en gräns för vinodlare; att de endast får använda 70 % av sin skörd till Amaroneviner. Det är en siffra som många påstår är för hög. Oron för överproduktion beror på att den har börjat påverka kvalitén och därmed Amarones rykte.

Så varför har Amarone haft en sådan framgångssaga i bl.a. Sverige? Svaret är nog egentligen ganska lätt. Det är inte svårt att gilla kraftiga, fylliga viner med en eldig fruktighet, som går lika bra att avnjuta som på egen hand som till köttbiten. Amarone har under de senaste åren fått en stämpel som "Svensson-vin" och med det menat lite av ett tråkigt "mainstream-vin". Detta är dock en orättvis benämning då många Amaroneviner kan visa upp en otrolig bredd av karaktärer.

Våra bästa Amarone-rekommendationer:



Pasqua Amarone della Valpolicella

Systembolagsnummer: 2358

229,00 kr

Kryddig och nyanserad doft med inslag av fat, torkad frukt, viol, lakrits, salvia och mjölkchoklad. Smaken är rik med inslag av torkad frukt, fat, viol och torkade kryddor. Smaken är lång och finstämd. Passar utmärkt till kraftiga köträtter eller varför inte till ostbröckan tillsammans med hårdlagrade italienska ostar?



Villabella Amarone Classico

Systembolagsnummer: 74846

289,00 kr

Stor doft med toner av körsbär, torkad frukt, lakrits, kaffe och läder. Ovanligt elegant och välbalanserad smak för att vara en Amarone med mycket frukt, kryddighet och lång intensiv eftersmak. Rekommenderas till mustiga köttträtter, gärna en krämig nötgryta.



Cecilia Beretta Terre di Cariano Amarone della Valpolicella Classico 2012

Systembolagsnummer: 3122

319,00 kr

Utvecklad, kryddig doft med inslag av fat, mörka körsbär, kanel, romrussin, choklad och lakrits. Smaken har fin balans med bra smaklängd med inslag av mörka körsbär, kanel och fat. Rekommenderas till kraftiga köttträtter och väl utvalda hårdostar.

Lär dig mer om Ripasso också =>>