



Przewodnik po Amarone i winach Valpolicelli dla dociekliwych

Mój pierwszy kontakt z Amarone miał miejsce na degustacji win alzackich. Wiem, wiem, jedno z drugim nie może być bardziej odległe stylistycznie.

Już wyjaśniam.

Degustacji towarzyszył konkurs. Nie pamiętam na czym polegał.

Zapamiętałem, że nagrodą było dowolne wino z kolekcji sklepu organizującego wydarzenie.

Pamiętam jednego z uczestników opowiadającego z egzaltacją o wygranej w poprzedniej edycji i o Amarone, które wybrał.

Wtedy po raz pierwszy usłyszałem tę nazwę.

Od razu zacząłem się zastanawiać, dlaczego wybrał właśnie to wino?

Mógł zabrać burgunda, bądź któreś ze świetnych win bordoskich stojących na półce.

Po powrocie do domu chwyciłem książkę i już wiedziałem:

Amarone – ekstraktywne, czerwone wino robione z podsuszanych winogron w północno-wschodnich Włoszech. Minimalny poziom alkoholu – 14%.

Wrzuciłem do worka z Primitivo i poszedłem kupić [naturalne](#) Sauvignon Blanc z nad Loary.

[Przewodnik po Amarone i winach Valpolicelli dla dociekliwych](#)

[Trochę historii](#)

[Recioto della Valpolicella](#)

[Geografia i klimat](#)

[Podział regionu i apelacje](#)

[Z czego robi się Amarone](#)

[Corvina](#)

[Corvinone](#)

[Rondinella](#)

[Pozostałe odmiany](#)

[Jak robi się Amarone](#)

[Apassimento](#)

[Fermentacja](#)

[Różnice między Amarone i Recioto](#)

[Ripasso](#)

[Co zastaniesz w butelce](#)

[Amarone](#)

[Recioto](#)

[Ripasso](#)

[Dobrzy producenci Amarone](#)

[A teraz Ty](#)

Amarone nie dało jednak o sobie zapomnieć.

Znajomi mówili o nim, jakby to był szczyt jakości. Pisała o nim prasa winiarska. Szybko zniknęło ze sklepowych półek. Trzeba było się zainteresować.

Parę osobiście zakupionych butelek i kilka degustacji później wiedziałem już sporo więcej.

Okazało się, że wśród sztampowych alkoholowych, z lekka słodkawych mocarzy można znaleźć wina z charakterem.

Takie, które reprezentują sobą sztukę winiarską na wysokim poziomie i zapadają w pamięć.

Tutaj opowiem, czym jest Amarone, skąd się wzięło, jak powstaje, gdzie się je produkuje i jak smakuje.

Dowiesz się o nim w szczegółach i poznasz dobrych producentów, żeby samemu móc wybrać swoje ulubione.

Trochę historii

Pomimo swojej popularności Amarone jest winem stosunkowo młodym. Jego początki sięgają okolic drugiej wojny światowej.

Mówiono o nim tu i ówdzie już wcześniej, od początku dwudziestego stulecia, ale w komercyjnych ilościach zjawilo się w latach 50.

Przynależy do regionu Valpolicella, ten z kolei mieści się w Veneto (w tej samej części Włoch co [Prosecco](#)).



Verona, stolica prowincji w której leży Valpolicella

Winorośl była w tych okolicach uprawiana już w czasach Greckich.

Co ciekawe, lubili oni wersje z podsuszanych winogron. Można powiedzieć, że Amarone nawiązuje do ich tradycji.

Nas interesuje tylko ono, więc pozwolę sobie ominąć kolejne dwa tysiąclecia i skupić się na wieku XX.

Zanim opowiem o bohaterze naszej historii, musimy poznać jego starszego brata – Recioto.

Recioto della Valpolicella

Amarone jest błędem przy produkcji Recioto. Oba zaczynają tak samo. Kończą inaczej.



Już od czasów starożytnych panowała moda na produkcję win z podsuszanych winogron. Proces wytracania wody odbywał się albo na krzewach albo, jak w przypadku Recioto przy wykorzystaniu słomianych mat.

Zebrane grona kładziono na nich w suchym, przewiewnym pomieszczeniu i czekano aż się skurczą. Zazwyczaj, aż do zimowych miesięcy.

Takie owoce poddawano fermentacji.

Początkowo, przez panujący na dworze chłód szła bardzo powoli.

Wiosną, gdy nabierała tempa wino wielokrotnie zlewano znad osadu dzięki czemu mogła zatrzymać się zanim drożdże zamieniały cały cukier w CO₂ i alkohol.

Tak powstawało Recioto.

W regionie weneckim jest kilka jego wersji.

Dwie najbardziej znane to Recioto di Soave powstające z białej Garganegi oraz protoplasta Amarone, Recioto della Valpolicella.

Nazwa Recioto wywodzi się z włoskiego słowa *orecchio* (czyli ucho).

Dawniej do produkcji tego wina używano tylko górnych, najbardziej dojrzałych części kiści – nazywano je uszami.

W przeszłości produkcja Recioto dominowała. Z czasem, gdy Amarone zyskiwało na sławie stawała się coraz bardziej niszowa.

Mimo tego, nadal są producenci dla których jest to ważne wino i przykładają się ogromnie do jego jakości.

O Amarone mówi się, że jest Recioto, które uciekło (*recioto scapato*): takie, które przez przypadek stało się wytrawne pozwalając drożdżom na konsumpcję całego cukru.

Powstanie nazwy Amarone datuje się na 1936 rok.

Ochrzcili je tak jeden z producentów w regionie. Oznacza – wielki gorzki.

Bierze się z jego gorzkiego posmaku. W tym przypadku jest to posmak uznawany za przyjemny.

Pierwszym oficjalnym rocznikiem dla Amarone był 1959. Wtedy na świat wyszła wersja wyprodukowana przez firmę należącą do rodziny Bertani.



Amarone od Bertani, producenta, który mocno przyczynił się do powstania tego wina.

Copyright @Bertani

W 1968 Valpolicella, do której wtedy przynależały Recioto i raczkujące Amarone dostała **DOC**. Starym włoskim zwyczajem obszar upraw znacznie poszerzono, a jakość poszła w dół.

Amarone było jednak w dalszym ciągu uważane tylko za wersję Recioto. Jego produkcja zaczęła iść mocno w górę od lat 80. Zyskało wtedy wielką popularność w Skandynawii, Niemczech i USA.

Dzięki temu, w 1990 odłączyło się do macierzystego DOC, a w 2009 zostało podniesione do rangi **DOCG**.

Geografia i klimat

Veneto, region w którym leży Valpolicella, to miejsce dużej produkcji prostych win.

Tam rodzi się morze mocno średniego Pinot Grigio czy Chardonnay.

Nas interesuje wycinek leżący na północ od Werony. Na zachodzie, od jeziora Garda oddziela go Bardolino. Na wschodzie graniczy z Soave.



Jezioro Garda wpływa na klimat Valpolicelli

Wraz z nastaniem DOC, region Valpolicelli mocno urósł. W zasadzie podwoił swój areal.

W efekcie, podobnie jak w [Chianti](#) ukształtowały się podstrefy.

Classico zawiera oryginalne tereny upraw.

Są to Trzy doliny: Fumane, Marano i Negrare. To tam robi się najlepsze wina.

Dochodzące do 400 m n.p.m. wzgórza przyciągają producentów stawiających na jakość.

Idąc dalej na wschód, mamy strefę Valpantena gdzie pagórki mieszają się z płaskim terenem.



Winnice w regionie

Jeszcze dalej, aż do granicy z Soave, mamy obszary całkiem płaskie gdzie ziemia jest żyzna a klimat cieplejszy. Tam uprawia masowe wina o gorszej jakości.

Kompozycja gleb jest bardzo zróżnicowana. Zależy od miejsca i wysokości.

Występują tam gleby wapienno-gliniaste. Znajdziemy też margle, bazalt i wulkaniczny tuf.

Na wschodzie, w dolinie rzeki są żyzne gleby aluwialne.

Klimat jest łagodny, skłaniający się ku kontynentalnemu.

Wpływ na pogodę w regionie mają Jezioro Garda na zachodzie i Adriatyk na wschodzie.

Od północy swoją cegiełkę dodają wiejące od Alp chłodne wiatry.

Zimy są suche i łagodne.

Wiosną zazwyczaj pada najwięcej deszczu. Lato też jest suche.

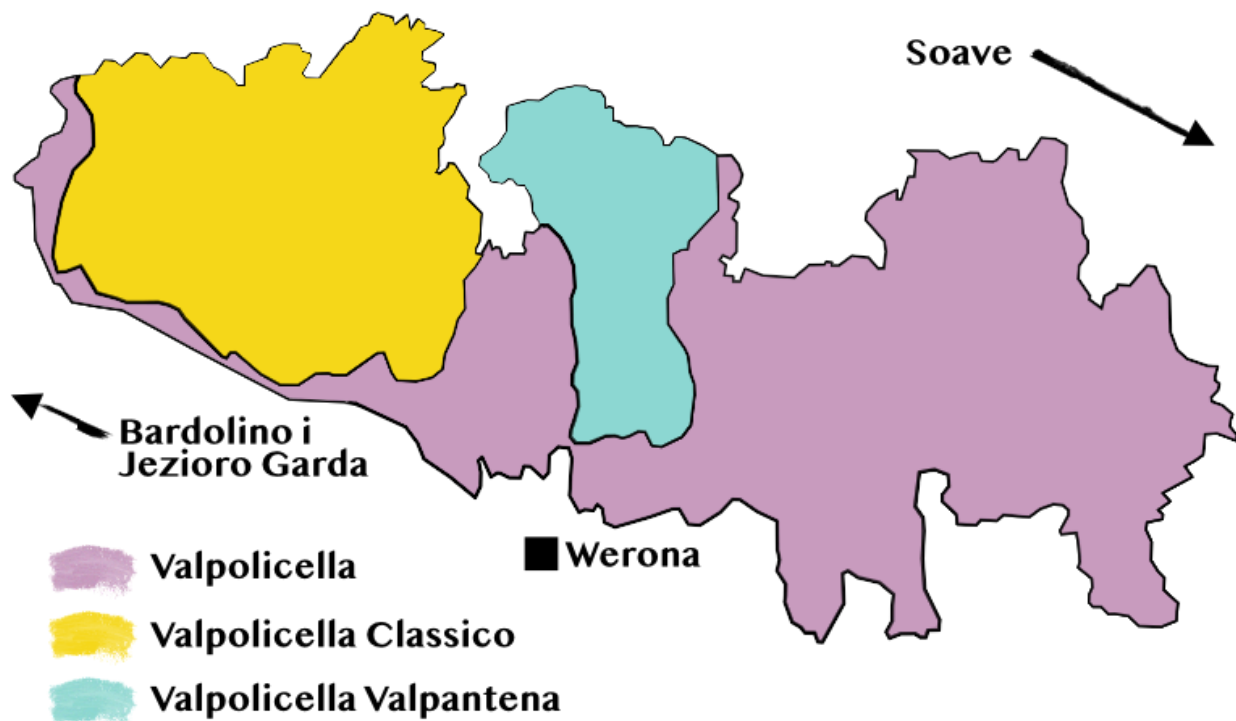
W dolinach bywa gorąco.

Jesienią, w okolicach zbiorów powracają deszcze.

Podział regionu i apelacje

Jak pisałem w podrozdziale o historii, region Valpolicelli doznał gwałtownego powiększenia, gdy otrzymał apelację w latach 60.

Jedną z konsekwencji był podział Valpolicelli na trzy części. Na zachodzie leży Valpolicella Classico. Serce regionu. Oryginalny teren produkcji do którego dołożono resztę.



Dalej na wschód mamy region zwany Valpolicella Valpantena.

Nazwa bierze się od doliny, w której rośnie winorośl. Do regionu dołączył właśnie w latach 60.

Jakość tutaj jest niższa niż w Classico, ale są też miejsca, w których produkuje się wina na podobnie wysokim poziomie.

Na koniec mamy kawałek ciągnący się od Valpantena do Val Tramigna gdzie zaczyna się Soave.

Jest to teren zdominowany przez kooperatywy i stawia się tu raczej na ilość niż jakość.

Wszystkie trzy obszary razem zajmują 8 tysięcy hektarów.

W związku z tym, na etykiecie wina z Valpolicelli można znaleźć trzy apelacje:

1. Valpolicella DOC
2. Valpolicella Valpantena DOC
3. Valpolicella Classico DOC

Jakość rośnie wraz z kolejnością.

Amarone korzysta z tych nazw. Z tą różnicą, że ma wyższą apelację: DOCG.

Najwięcej produkuje się go w strefie Classico.

Wino stamtąd będzie dumnie prezentować na etykiecie: Amarone della Valpolicella Classico DOCG.

Podobnie jest ze słodką wersją Recioto della Valpolicella oraz powstającym przy wykorzystaniu skórek po Amarone: Valpolicella Ripasso.

To ostatnie może jeszcze użyć sformułowania Superiore jeśli ma większy poziom alkoholu i był dłużej starzone.

Skomplikowane. Dla nas ważne są tylko trzy apelacje związane z Amarone.

Z czego robi się Amarone

Amarone powstaje głównie przy użyciu odmian natywnych dla regionu, podobnie jak bazowa Valpolicella.

Trzy najważniejsze uzupełniane są przez kilka pobocznych.

Co ciekawe nie przyjęły się tutaj odmiany międzynarodowe, tak jak stało się to na przykład w Chianti.

Corvina

Pełna nazwa: Corvina Veronese.

Najważniejsza odmiana regionu ale również po sąsiedzku, w Bardolino.



Corvina

Copyright @terroiramarone.net

Musi stanowić od 45 do 90% każdej butelki Amarone.

Pierwsze wzmianki o niej pojawiają się już w XVII wieku i uważa się ją za odmianę autochtoniczną dla Valpolicelli.

Jej rodowód długo był nieznan. Obecnie, dzięki badaniom DNA, wiadomo, że jest potomkiem Refosco dal Peduncolo Rosso i rodzicem Rondinelli, o której przeczytacie poniżej.

Długo uważano, że może dawać tylko łatwe i lekkie wina podobne do bazowego Beaujolais. To, za sprawą niskich lub średnich tanin i niewielkiego ciała. Zwłaszcza gdy plony są wysokie.

Na szczęście, pojawili się producenci, którzy obniżając plony i przykładając się do sztuki winiarskiej wykazali, że nadaje się też do produkcji poważniejszych, lepiej zbudowanych

win. Takich, które uniosą nawet ciężar nowego dębu i będą nadawać się do starzenia w butelce.

Rzadko występuje solo, zazwyczaj jest częścią kupażu. Nawet, jeśli w nim dominuje. Wnosi smaki i aromaty kwaśnych wiśni, różną kwasowość i nuty gorzkich migdałów.

Na koniec trzeba wspomnieć o skórkach. Są na tyle grube, że zniosą appassimento, czyli suszenie na słomianych matach.

Corvinone



Corvinone

@Copyright <https://terroiramarone.net>

Długi czas uważane po prostu za **klon** Corviny. Dzięki badaniom DNA udało się ustalić, że jest osobną, samodzielłą odmianą.

Duże i luźne kiście świetnie nadaje się do podsuszania.

Jej rola w Amarone jest dość ciekawa. Można użyć jej do 50%, ale tylko w miejsce takiej samej ilości Corviny.

Rondinella



Rondinella

Copyright @ <https://terroiramarone.net/>

Ostatnia z istotnych odmian Amarone i Valpolicelli.

Można ją stosować w przedziale od 5 do 30%.

Są to dobre proporcje, solo brak jej charakteru. Wiśniowe aromaty nie mają się na czym zawiesić. Potrzebuje wsparcia innych odmian.

Jest potomkiem Corviny.

Swoje miejsce na winiarskiej mapie Veneto znalazła dzięki odporności na choroby grzybiczne oraz wysokim, regularnym plonom.

Pozostałe odmiany

Na tym lista się nie kończy.

Dopuszcza się jeszcze do 15% innych, czerwonych uprawianych w Veneto i do 10% autochtonicznych odmian Włoch.

Najważniejszą z nich jest Molinara. Do 2003 była wymagana w tutejszych winach. Obecnie ilość jej nasadzeń spada, a w jej miejsce powoli wchodzi Oseleta i inne odmiany lokalne.

Jak robi się Amarone

Teraz najciekawsza część.

Garść wiedzy o ciekawym procesie powstawania Amarone.

Dla każdego producenta, któremu zależy na jakości, dobre wino zaczyna się od dobrych owoców.

Z całego plonu wybiera się najlepsze, najbardziej dojrzałe kiście. Regulacje mówią, że tylko do 70% zebranych owoców można przeznaczyć na Amarone.

Od jakości owoców nie da się uciec. Wino zrobione, z tych rosnących na żyznej glebie we wschodnich obszarach będzie gorsze.

Problemy z jakością zaskutkowały dyskusją na temat ograniczenia produkcji Amarone tylko do gron pochodzących ze wzgórz. Efektów na razie brak.

Apassimento

Zebrane owoce trafiają do specjalnych pomieszczeń, gdzie rozpoczyna się proces suszenia.

Ze względu na nieustanne ryzyko zgnicia lub spleśnienia muszą być to miejsca suche, z dobrym przewiewem.



[Gyozvr](#) / [CC BY-SA](#)

Suszenie gron na Amarone i Recioto

Dawniej kiście układano na słomianych matach, wiklinowych półkach lub wieszano pod dachem w budynkach umieszczonych na wzgórzach ponad linią mgieł.

Obecnie robi się to w pomieszczeniach wyposażonych w nowoczesne urządzenia kontrolujące temperaturę, przewiew i wilgotność powietrza.

Delikatne traktowanie owoców nadal jest bardzo istotne. Zgniecione grona szybko ulegają zepsuciu i dodają do wina niepożądanych aromatów.

Regulacje stanowią, że suszenie musi trwać co najmniej do 1 Grudnia. Niektórzy decydują się czekać dłużej.

Proces powoduje koncentrację cukru, przemianę zawartych w owocach kwasów i wreszcie polimeryzację [tanin](#) ze skórek. To wszystko zapewni winu gęstość i ciężar.

Grona stracą od 30 do 40% wody.

Włoska nazwa tego procesu to appassimento.

Nie jest unikalny dla Valpolicelli, ale w tamtejszych winach znalazł sobie popularność.

Fermentacja

Po zakończeniu suszenia owoce są zgniatanie i rozpoczyna się [fermentacja](#). Trwa około 40 dni.



Fermentujące Amarone

Copyright @<http://consorziovalpolicella.it/>

Następnie skórki i wino oddziela się i rozpoczyna się proces dojrzewania. Skórki mają jeszcze drugie życie, o czym za chwilę.

Dojrzewanie odbywa się w beczkach.

Mogą to być duże [botti](#) albo małe [barrique](#).

Wino spędzi w nich co najmniej dwa lata.

Jest też wersja riserva, dla niej minimalny czas dojrzewania jest dwa razy dłuższy.

Na końcu otrzymamy wino wytrawne, z alkoholem gdzieś między 14 a 17%. Zazwyczaj więcej niż 16.

Czasami pojawiają się wina słabsze, gdzie producent zachował nieco cukru. Może być go maksymalnie 12 gram na litr.

Różnice między Amarone i Recioto

Amarone nie jest jedynym winem z suszonych winogron, jakie robi się w Valpolicelli. Drugim jest Recioto della Valpolicella. Jest to wino słodkie. Dawniej Amarone była uznawano za nieudane Recioto.

Obecnie jest między nimi kilka różnic.

Grona na Recioto suszą się nieco dłużej, nawet do 5 miesięcy.

Tracą więcej wody i są bardziej skoncentrowane.

Z tego powodu fermentacja może trwać nawet dwa miesiące.

Na końcu mamy wino, w którym minimalny cukier resztkowy to 50g na litr, a poziom alkoholu oscyluje między 12 a 15%.

Niestety Recioto przegrywa walkę z Amarone i opisanym poniżej Ripasso. Produkuje go zmniejszająca się liczba producentów, w spadającej ilości.

Ripasso

Amarone nie jest tanie.

Proces produkcji jest kosztowny.

Dobrze jest więc niczego nie marnować i zrobić coś z pozostałymi po fermentacji skórkami.

Normalnie trafiłyby na kompost albo przeszły destylację i stały się grapą. To drugie z resztą się robi. Powstaje wtedy Grappa di Amarone.

Wróćmy do skórek. Są na elementem powstawania wina, które nazywa się Valpolicella Ripasso.

Termin ripasso oznacza w wolnym tłumaczeniu „ponownie przepuszczone”.

Powstaje w wyniku fermentacji Valpolicelli na skórkach Amarone.

Wygląda to tak:

1. Najpierw robi się zwykłą Valpolicellę
2. W drugiej kolejności powstaje Amarone
3. Kiedy fermentacja się kończy zlewa się je z nad skórek i osadu.
4. Do kadzi z tymi pozostałościami wlewa się Valpolicellę
5. Dzięki cukrowi zawartemu w skórkach po Amarone wino przechodzi drugą, dość krótką, 10 dniową fermentację
6. Na koniec można dodać do 15% Amarone, aby dodać charakteru
7. Tak powstałe wino trafia do starzenia, które musi trwać minimum rok. Często w tym celu stosuje się beczki z nowego dębu.

Efekt: wino świeże, ale ze śladami bogactwa i złożoności Amarone.

Za niższą cenę.

Nic dziwnego, że produkcja Ripasso rośnie z roku na rok i wypiera z rynku Valpolicellę.

Co zastaniesz w butelce

Na koniec trzeba powiedzieć o zawartości butelki z Amarone i jego siostrzanymi winami.

I o potencjale starzenia, jeśli chcecie umieścić je w swojej piwnicy.

Amarone

Dobre Amarone powinno być złożone.

Będzie można w nim wywąchać nuty czereśni, suszonych śliwek, czekolady, czarnej porzeczki, przypraw i wiele innych



Amarone

Copyright@ [Vini RPA](#)

W ustach nie znajdziecie wysokiej kwasowości.

Będzie za to spory ciężar, duża zawartość gliceryny, wysoki alkohol i dojrzałe taniny.

Wszystko razem nada pluszowej krągłości i lekko słodkawego posmaku.

Z wiekiem nabiera jeszcze wyraźniejszych nut przypraw.

Pojawi się skóra, kawa i tytoń.

Bardzo stare wino zmieni kolor. Z granatowo-czerwonego za młodu zmieni się w ceglasto pomarańczowy.

Aromaty pójdą w stronę ziemistych.

Pojawi się drewno, grzyby, fiołki i smoła.

Dzięki miękkim taninom, które nie potrzebują czasu by, złagodnieć Amarone nadaje się do spożycia za młodu.

Z drugiej strony, wysoki ekstrakt i alkohol zapewnią potencjał starzenia. 10 do 15 lat jest osiągalne.

Wina z najlepszych roczników będą się rozwijać nawet 25 lat.

Recioto

Czas na przodka Amarone.

Tutaj sytuacja jest podobna.

Mamy wino gęste, niesamowicie skoncentrowane, z cukrem, który pomimo tego, że wyraźny nie jest mdły. Taniny są pluszowe, dojrzałe.



Recioto

Kolor ciemny, wchodzący w grant i często bardzo głęboki, prawie nieprzeźroczysty.

W nosie wyczuwamy lukrecję i czerwone owoce ocierające się o dżem.

Pojawią się też figi, suszone śliwki i kakao.

Zawarty w Recioto cukier sprawia, że wino może spędzić w piwnicy długi czas. Czytałem notki degustacyjne 65 letnich wersji, które jeszcze wykazywały cechy młodego wina.

Jeszcze jedno: recioto często sprzedaje się w butelkach o pojemności 500 bądź 375 ml.

Ripasso

Łącznik między Amarone i Valpolicellą, bardziej świeży niż to pierwsze i cięższy niż drugie.



Ripasso

Copyright@ [Villa san Carlo](#)

Znów znajdziemy tutaj intensywne nuty dojrzałych owoców wpadające w dżem. Będą to wiśnie, czerwona porzeczka i jagody.

Znajdą się też aromaty przypraw i wanilii pochodzące od często stosowanego dębu.

Kolor nie będzie aż tak ciemny, będzie skłaniał się w kierunku rubinowego.

Z butelką Ripasso powinniście się rozprawić w pierwszej dekadzie od rocznika.

Dobrzy producenci Amarone

1. Bertani
2. Quintarelli
3. Le Salette
4. Monte dei Ragni
5. Corte Sant'Alda

6. Ca la Bionda
7. Monte dall'Ora
8. Dal Forno
9. Ilegriani
10. Le Ragose Masi
11. Serègo Alighieri
12. Speri
13. Tedeschi
14. Tommasi
15. Tommaso Bussola
16. Zenato

A teraz Ty

Dziękuję że doczytałeś do końca.

Podziel się proszę swoimi przemyśleniami o Amarone w komentarzu poniżej.

Może coś jest niejasne?

Lub masz więcej pytań?

Zachęcam do dyskusowania.