VEELZIJDIGE VALPOLICELLA WIJNEN

Het **Valpolicella** gebied kent rode wijn in vele gedaantes.

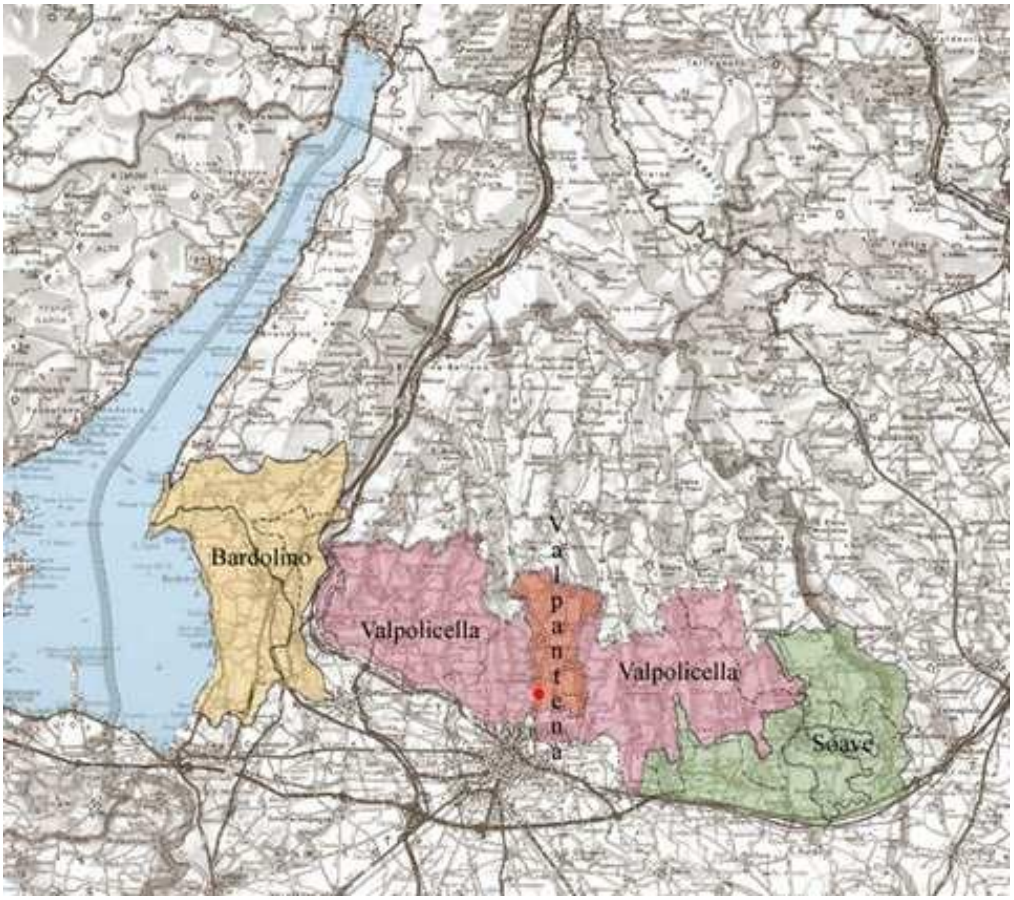
Het is een van de weinige gebieden in Italië die dezelfde wijn in vier versies maakt. Basis rode wijn (**Valpolicella**), wijn gepimpt met de persresten van gedroogde druiven (**Ripasso**) en 2 wijnen van 100% gedroogde druiven (**Amarone** en **Recioto**).

Druivensoorten

In **Valpolicella** maken ze wijn van verschillende druivensoorten die zeer geschikt zijn om te drogen. Het hoofdcomponent is de corvina, een druif met een flinke zuurgraad maar toch milde tannines. Het fruit doet denken aan kersen en verse, bittere amandel.

De dikke schil maakt corvina goed bestand tegen rot en schimmel, dat komt goed van pas tijdens het droogproces. Daarnaast gebruiken ze rondinella, die voegt een aromatisch component toe aan de wijn. Molinara wordt ook wel gebruikt, maar deze druif is niet langer verplicht. Corvinone speelt een grote rol, deze druif doet het vooral goed in de heuvels van het Classico-gebied.

Als de oogst kleinschalig blijft, geeft de corvinone sappig, paars fruit en veel aroma aan de wijn. Volgens de beste producenten in het gebied is corvinone de belangrijkste druif van **Valpolicella.**



Valpolicella

Valpolicella ligt in het noorden van Italië, ten oosten van het Gardameer en ten westen van de rivier de Adige. In deze "*vallei van de vele kelders" (**Val-poli-cella**)* weten ze al heel lang hoe ze wijn moeten maken.

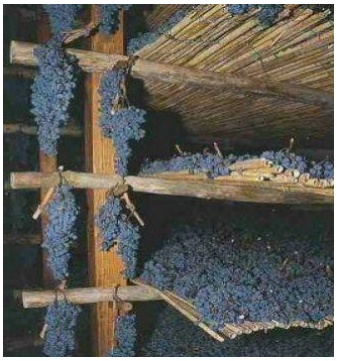
Eerst gebeurde dat alleen in het heuvelachtige Classico-gebied, later ook met wijngaarden uit de Po-vallei. De wijnen uit de Po-vlakte zijn meestal van een discutabele tafelwijnkwaliteit.

Vaak zijn ze zeer goedkoop, wat het duurdere Classico-gebied bijna de das heeft omgedaan. In het Classico-gebied was het kostbaarder om wijngaarden te exploiteren, dit gaf simpelweg minder inkomsten.

Hier kwam verandering in toen in de jaren vijftig van de vorige eeuw de Amarone-methode werd herontdekt. De druiven voor deze wijn brachten maar liefst drie keer zoveel op als druiven voor basiswijn. Sindsdien is het weer rendabel om wijn te maken in Classico-gebied, en dat heeft ze geen windeieren gelegd.

Valpolicella Classico wordt gemaakt zoals alle rode wijnen worden gemaakt. Druiven voor deze wijn worden na de oogst direct gefermenteerd. Alle kwaliteit van het primaire fruit komt zo regelrecht in de wijn terecht.

Bij **recioto di Valpolicella** worden de druiven na de oogst eerst op zolder gedroogd



voordat ze de kelders ingaan om wijn te worden.

Hierdoor verliest een boer ongeveer 30% van de kwantiteit, maar hij wint in kwaliteit.

Denk ter vergelijking aan het verschil tussen jonge en oude kaas, of hammen die kort of lang worden gerijpt. Recioto bestaat voor 100% uit gedroogde druiven. Tijdens de fermentatie worden de gisten van de suikers omgezet in alcohol en smaak.

Recioto is niet geheel uitgegist, er is nog genoeg druivensuiker over. Deze rode wijn is zoet en doet het daarom goed als dessertwijn. Het is een uitstekende begeleider van bijvoorbeeld chocolade en heftige blauwschimmelkaas.

Amarone della Valpolicella gaat een stap verder dan Recioto. Alle natuurlijke suikers worden vergist, wat de wijn een stuk droger maakt. De zwoele complexiteit maakt het een van de grootste wijnen van Italië.

Ripasso della Valpolicella is Classico-wijn die een speciale behandeling krijgt met resten van de Amarone-persing.

Amarone gaat na het gisten en persen op vat. Wat in de pers overblijft aan druivenschillen en -pitten heeft nog zóveel kracht, dit geeft de Classico een gouden randje. Het mengsel van Amarone-kliekjes en gistende Classico wordt hierdoor meer dan de som der delen: 1 + 1 = 3.

Een luxe Valpolicella dus.

Het is een aanrader om de video te bekijken van:

Discover The Wines of Northern Italy

(Geüpload door LCBO Broadcast Production Group)

https://www.youtube.com/watch?v=Au5gHe6Z9Uo