

2005 AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

Tedeschi – Amarone della Valpolicella, Veneto, Italien

Rødvin – Corvina



Tedeschi: Vin i fem generationer

Familien Tedeschi har dyrket vin i fem generationer. Huset blev grundlagt i 1824, da Nicolò Tedeschi satte alle sine sparepenge i nogle vinmarker. Samtidig gjorde han det til en familietradition at investere hver en spareskilling i marker, hver gang man fik chancen for at købe i allerbedste mikroklimaer. I dag ledes huset af Nicolòs tipoldebarn, Riccardo Tedeschi, som nyder godt af familiens jordbesiddelser i de allerbedste dele af Valpolicella og Soave.

De bedste marker

Tedeschis marker ligger på skråninger ved byen Pedemonte i hjertet af Valpolicella Classico-distriktet. Jordbunden består af jernholdigt ler og pletvise forekomster af limsten. Leret giver druer med perfekt modenhed og stor smagsfylde, mens limstenen giver vinene syre og vibrerende spændstighed.

Medstifter af Familia Amarone

Familien Tedeschi er medstifter af Familia Amarone; en sammenslutning af topproducenter, som forsøger at komme de underlødige eller ligefrem forfalskede Amarone- og Valpolicella-vine til livs. Blandt andet arbejder sammenslutningen for at indskrænke de tilladte dyrkningsarealer til kun at omfatte skråninger; I dag stammer mere end halvdelen af al Amarone fra fladt terræn, og der kan man simpelthen ikke dyrke kvalitetsvin.

Amarone Classico fra Tedeschi

Tedeschis Amarone laves på den klassiske druesammensætning: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella samt 10% andre lokale druesorter. Druerne tørres i ca. fire måneder, og her sørger Riccardo Tedeschi for at holde temperaturen på et konstant lavt niveau. Den kølige tørring sikrer vinen en bemærkelsesværdig intensitet, også selvom Riccardo efterfølgende fadlagrer vinen i op til tre år inden frigivelse.

Stor og magtfuld Amarone

Tedeschis Amarone Classico byder på en indtagende duft af sødmefulde bær nuancer af mineraler, læder, cedertræ og et strejf af mandel. Smagen er rig og fyldig med masser af moden, intens frugt, og munder ud i en lang finish med den karakteristiske let bitre aroma (på italiensk amaro), som har lagt navn til denne ædle vin. Nydes stille af rummelige glas op til ti-femten år fra høståret, gerne som ledsager til festmåltider med f.eks. kraftigt fjerkræ.

Den lille vinkælder