

Wissenswertes zum Amarone

Der Amarone

Der Amarone ist ein Wein, der reich an ausgeprägtem Aroma und herrlichen Duftnoten ist. Jeder Weinliebhaber, der ihn einmal verkostet hat, wird neue Geschmacksempfindungen haben und sich an einen derartigen Geschmacksreichtum, der von diesem Wein ausgeht, mit Wohltat erinnern.

Die Geschichte des Amarone ist wohl eng mit dem Recioto, jenem süssen, roten Passitowein verbunden, aus dem er wahrscheinlich hervorging. Je nachdem, wer von ihm spricht, wird den Amarone als Bruder, Schwester, Sohn oder Tochter oder gar uneheliches Kind des Recioto ansehen. Welche Ursprünge der Amarone auch immer haben mag, die faszinierende Geschichte des Valpolicella führt uns auf einen trockenen Wein aus rosinierten Beeren zurück. Im Jahr 1732 übersetzte ein Veroneser Geschichtsforscher einen Brief von Cassiodorus (480-583), in dem von Weinen die Rede ist, die sowohl süss wie trocken sind. Das Dokument beschreibt ausführlich die Herstellung. Man erkennt aus bestimmten Elementen eindeutig den Recioto. Landwirtschaftliche Amtsblätter von 1800 - 1935 bringen viele Beispiele von Weinen mit ähnlichen Eigenschaften wie der Amarone. So nennt das Blatt drei vollkommen trockene Reciotoweine mit einem Alkoholgehalt zwischen 14.5 und 15.4 Grad. Lange Zeit herrschte Verwirrung auf den Etiketten, so schrieb man etwa Recioto della Valpolicella Amarone auf die Etiketten. Erst 1990 brachte man endlich Ordnung in die Situation und setzte fest, dass der Wein einfach Amarone della Valpolicella heissen sollte.

Die Rebsorten

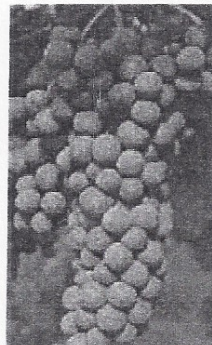
Der Amarone besteht wie viele grosse Weine aus einer Traubenkombination, einer sogenannten Uvaggio. Die hauptsächlich verwendeten Sorten sind Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara. Diese Trauben sind alles einheimische Sorten aus dem Veroneser Gebiet.

Die Zusammensetzung für den Amarone DOC laut den Bestimmungen von 1968 sieht wie folgt aus: 40 bis 80% Corvina (bzw. Corvinone), 20 bis 40% Rondinella, 5 bis 25% Molinara. Es können einzeln oder gemeinsam höchstens 15% auch Barbera, Negrara Trentina, Rossignola und Sangiovese, zu 5% aber auch Cabernet Sauvignon, Croatina, Cabernet Franc und weitere Trauben zugegeben werden.

Die wichtigsten Sorten:

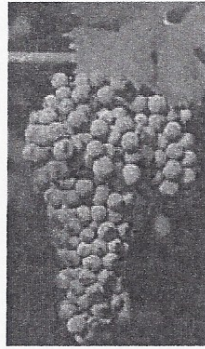
Corvina Veronese:

Sie ist eine ruhmreiche Sorte und die Basis für den Amarone. Sortenreiner Wein aus Corvina Trauben ist körperreich und sehr geschmackvoll, mit frischen und delikaten Fruchtnoten.



Corvinone:

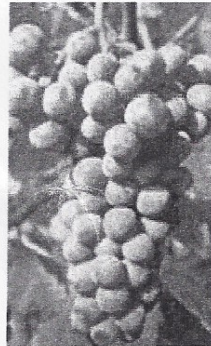
Die Rebe unterscheidet sich in Blatt und Erscheinung von der Corvina. Man findet Corvinone Reben in einigen der angesehensten, historischen Lagen der Valpolicella. Sie gibt vor allem in kargen Böden ihr Bestes und entwickelt saftige Beeren mit einer dicken Schale.

*Rondinella:*

Die Rondinella gilt als unkomplizierteste Traube des Valpolicella. Sie ergibt einen Wein mit weniger Körper und einem delikaten, natürlichen Duft. Der Zuckergehalt macht sie ideal zu Verarbeitung im Recioto.

*Molinara:*

Diese Traube, die stammt aus dem 18. Jahrhundert, besitzt einen zarten Himbeerduft und gute Säure, der aus ihr gewonnene Wein hat eine transparente, zartrosa Farbe.



Wie der Amarone entsteht

Die Lese

Grundsätzlich sollten die Trauben, die für die Produktion des Amarone bestimmt sind, von Weinbergen aus Hügellage stammen, wo sie perfekt und etwas früher als die anderen reifen. Die Trauben für den Amarone werden normalerweise etwa ein oder zwei Wochen vor den Trauben für den "normalen Valpolicella" gelesen. Sie stellen rund 10% der Gesamtproduktion dar.

Das Rosinieren

Geerntet werden nur vollkommen gesunde Traube mit intakter Schale, ebenfalls müssen die Trauben vollkommen trocken sein. Sie werden sofort zum Trocknen in Holzkisten, so genannte Plateaus, gegeben, die rund 6- 7 kg Trauben aufnehmen und normalerweise aus Holzlatten bestehen, die Luftdurchlässigkeit garantieren. Andere ziehen Plastikkisten vor, die gestapelt werden können und als hygienischer gelten.

Das traditionelle System sieht vor, dass die Trauben auf flache Holzgestelle gelegt werden, die mit Bambusgeflecht umwickelt sind. Wichtiger als der Behälter ist allerdings, dass nur eine Schicht Trauben ausgebreitet werden und zwischen den Trauben ein fingerdicker Zwischenraum bestehen sollte.

Die Räume für das Rosinieren bzw. Antrocknen der Trauben müssen gut durchlüftet sein, die Luft muss mühelos zirkulieren können, damit der Gehalt der Feuchtigkeit niedrig bleibt. Es werden oft Dachböden von Bauernhäusern in Hügellage dazu verwendet.

Der Prozess des Rosinierens für den Amarone dauert etwa 60 bis 100 Tage. Schlechte Beeren müssen entfernt werden, da diese die sonst gesunden Trauben schädigen könnten.

Die Trauben verlieren während des Trocknens etwa 30 bis 40% ihres Anfangsgewichtes. Dabei nimmt der Zuckergehalt wesentlich zu. Auch der Glyzeringehalt des Weines nimmt zu, während die Säure konstant bleibt. Mitten im Winter werden die rosinierten Trauben sanft eingemaischt. Die Maische gärt wegen der hohen Konzentration nur sehr langsam – es kann bis zu zwei, manchmal sogar drei Monate dauern ehe der Amarone vergoren ist.

Die Reifung

Der Kontakt mit dem Holz und die Sauerstoffzufuhr verändert die Struktur des Weins und somit auch seine Aroma- und Geschmacksstoffe. Dem Holz wird Tannin entzogen. Traditionell werden Boti von 1'500 bis 5'000 Liter zur Reifung verwendet. Immer mehr Produzenten setzen aber auch auf die kleinen Eichenholzfässer.

Der Ripasso

Wie der Ripasso entsteht

Ripasso heisst übersetzt etwa "Wiederholung" oder "erneuter Durchgang". Bei diesem speziellen Verfahren bei der Herstellung von Valpolicella werden dem bereits vergorenen Wein im Frühjahr getrocknete Traubenschalen (Trester) aus der Verarbeitung des Amarone bzw. Recioto zugesetzt. Durch die in diesen Schalen enthaltenen, konzentrierten Inhaltsstoffe wie Zucker und Hefen erfolgt eine erneute Gärung. Die zusätzlichen Tannine und Farbstoffe der Schalen verleihen dem Wein eine tiefere Farbe, mehr Körper und einen höheren Alkoholgehalt. Ausserdem erhält der Wein dadurch die charakteristischen Geschmacksnuancen eines Amarone.

Die Jahrgänge

1980	* * *	1990	* * * * *	2000	* * * * *
1981	* * *	1991	* * *	2001	* * * * *
1982	* * *	1992	* *	2002	* * *
1983	* * * * *	1993	* * *	2003	* * * * *
1984	* * *	1994	* * *	2004	* * * * *
1985	* * * * *	1995	* * * * *	2005	* * * * *
1986	* * *	1996	* *	2006	* * * * *
1987	* *	1997	* * * * *	2007	* * * * *
1988	* * * * *	1998	* * * * *		
1989	* *	1999	* * *		

Friularo Bagnoli DOC Ambasciatore 2003 75cl

Die **Sansovino Vigneti e Cantine** ist eine im Südosten der Region Venetien, rund 50 km von Venedig entfernt gelegene Landwirtschaftliche Genossenschaft.

Seit 1950 stellt sie aus den jährlich circa 25 Millionen Kilogramm Trauben ihrer Mitglieder unter Einsatz hochmoderner Techniken und Ausrüstungen Wein her.

Hierzu werden sowohl die sogenannten internationalen Sorten, wie zum Beispiel Merlot, die Cabernets, Chardonnay, Sauvignon und Pinot Grigio, als auch die bodenständigen Sorten der Region Venetien wie Prosecco, Marzemino, Refosco und Friularo verwendet.

Insbesondere der Friularo Ambasciatore ist ein ausgezeichnete Rotwein, der durch die Spätlese, das Trocknen unter dem Dach auf Holzgittern, eine langsame Gärung und eine lange Alterung in Eichenfässern gewonnen wird.

Seine Vermarktung erstreckt sich nicht nur auf den italienischen und europäischen Markt, sondern reicht bis nach Nord- und Südamerika und Asien.

Die zahlreichen, im Rahmen der weltweit wichtigsten önologischen Wettbewerbe erhaltenen

Auszeichnungen sind ein Beweis für die herausragende Qualität unserer Erzeugnisse, die sich außerdem alle durch ein hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis auszeichnen.

FRIULARO

Bagnoli

DOC Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

Rebsorte	Friularo, autochthone Sorte, lokaler Biotyp des Raboso Piave
Farbe	Granatrot
Aroma	Weinig, ausgeprägt, mit Noten von Kirschen, Veilchen und Honigwaben
Geschmack	Kräftig, lang anhaltend, richtig tanninhaltig, sehr angenehm am Gaumen
Serviertemperatur	18 – 22° C° 1 Stunde vor dem Konsumieren entkorken, vorzugsweise dekantieren
Glasempfehlung	Weit, Ballon
Analytische Daten des Weins	Alkohol: 14,5 % Vol. Restzucker: 8 g/l Gesamtsäure: 6,2 g/l
Maximale Lagerzeit	Bis 6 – 8 Jahre nach Abfüllung
Verpackung und Flaschentyp	Karton mit 6 Flaschen Schwere Burgunderflasche 750 ml, Flasche mit anhängender Information
Gastronomische Empfehlung	Optimal zu Gerichten mit rotem Fleisch, edlem Wild, sehr würzigem Käse, hervorragender Wein für besinnliche Stunden, eventuell begleitet von bitterer Schokolade
Erziehungsmethode	Sylvoz, gegabelter Kordon, alluvialer grasiger Boden
Ertrag	60 - 70 Hektoliter/Hektar
Lesezeit	Sehr spät, im November, die Trauben trocknen an der Pflanze oder / und in der Darre
Weinerzeugung	Weiche Kelterung, lange Fermentation mit den Schalen für 4 Wochen im Winter
Reifung	In den ersten 8 – 10 Monaten in Edelstahlbehältern
Alterung	Für 12 Monate in Barriques, dann für mindestens weitere 12 Monate in großen Eichenfässern