

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

## Krachtpatser krijgt hersens

TEKST & FOTOGRAFIE: RENÉ VAN HEUSDEN

**Amarone della Valpolicella is in. Hoewel het smaakprofiel ervan haaks staat op een andere belangrijke trend – die van lichtere, goed verteerbare wijnen – is Amarone wereldwijd populair. René van Heusden verdiept zich in de rol van oogstjaar en terroir, en bestudeert de Amarone natuurlijk daar waar hij hoort: aan tafel.**

Amarone is sinds de jaren negentig uitgegroeid tot het paradepaardje van Valpolicella. Iedereen lijkt de afgelopen jaren een graantje van het succes te hebben willen meepikken. Het kan ook geen toeval zijn dat je er zoveel jonge bedrijven tegenkomt. Vooral sinds 2000 is het snel gegaan, terwijl de promotie tot DOCG nog een extra impuls lijkt te hebben gegeven. Ook tot aanplant van nieuwe wijngaarden trouwens, al rust daar nu een tijdelijk verbod op. Het aantal flessen steeg van gemiddeld 8,5 miljoen in de jaren tussen 2005 en 2008 tot 12,8 miljoen in 2010 en 13,8 miljoen in 2013. Ter vergelijking: voor standaard-Valpolicella zijn dat er ruim 22 miljoen, voor ripasso ongeveer 24 miljoen.

Die bijna 14 miljoen flessen Amarone zijn er in absolute zin niet zo heel veel, maar binnen de totale productie van Valpolicella wel. Nog een paar

jaar van verdere groei en het aandeel Amarone, die als de topwijn geldt, is een kwart. Zo krijgt de kwaliteitspiramide een wel heel brede top. Top op papier althans. De door een DOCG gegarandeerde herkomst is nu eenmaal iets heel anders dan gegarandeerde kwaliteit, zeker wanneer de *disciplinare* veel ruimte laat voor eigen interpretatie van de productievoorschriften en maar weinig discipline vraagt. Met het drogen van de druiven mag je bijvoorbeeld al op 1 december stoppen en bij de restsuiker mag je desgewenst tot 12 gram per liter en nog een beetje meer gaan. Anderzijds droogt menig een soms tot ver in januari en vinifieert zo droog mogelijk. Amarone is bepaald geen wijn om op goed geluk te kopen, maar wanneer alles klopt, heb je wel iets unieks in je glas. Vrijwel alle andere wijnen van gedroogde druiven zijn immers zoet.

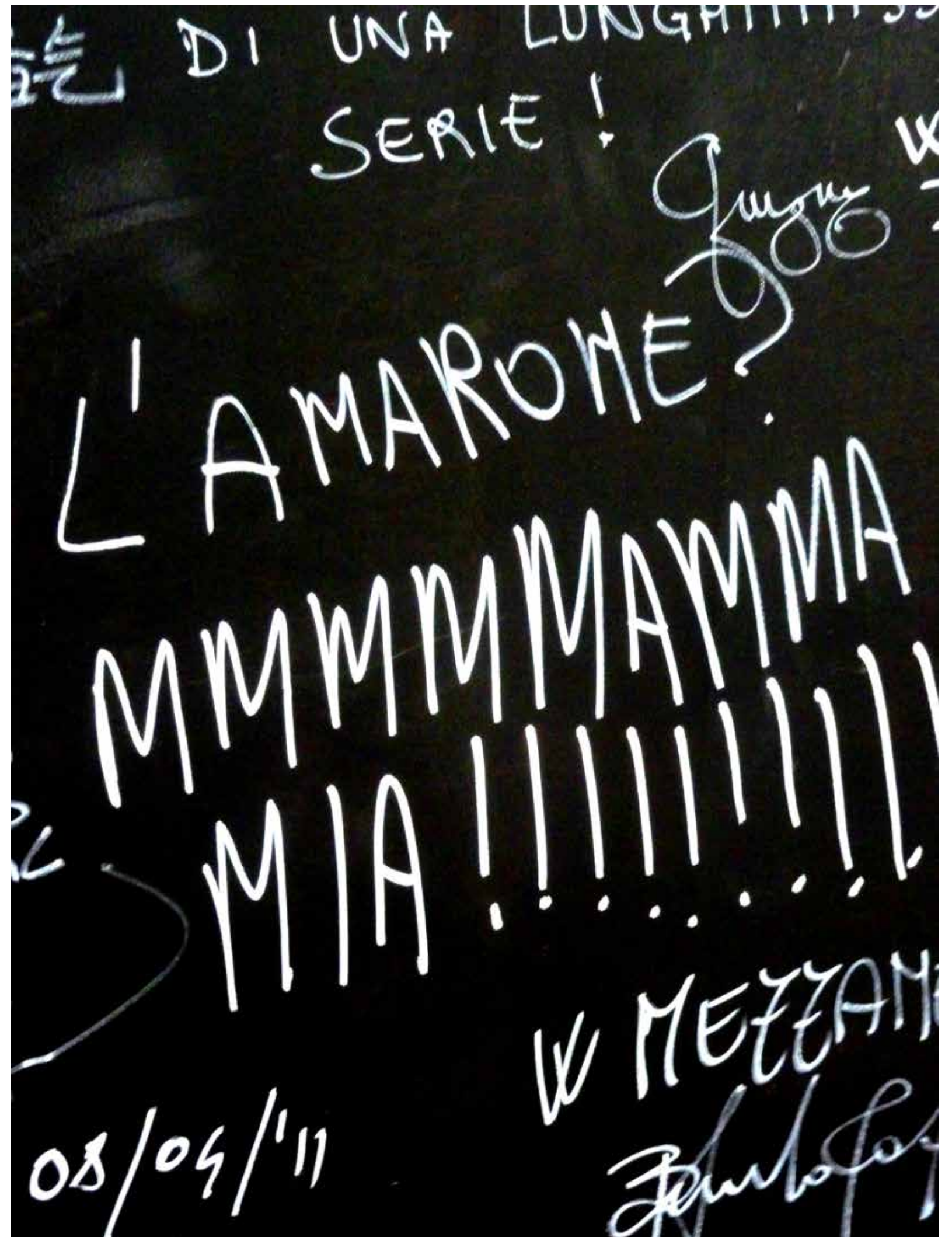
### EIGEN INZICHT

Het commerciële succes van Amarone is vooral te danken aan buitenlandse vraag, want de Italiaanse thuismarkt neemt maar zo'n 30% van de productie af. *Perswijn* legde aan Maarten Bonants, oprichter van het internationaal opererend makelaarsbedrijf in Italiaanse wijnen Enoteca Nederland, de vraag voor hoe hij aankijkt tegen Amarone. Bonants wijst erop dat de populariteit van Amarone eigenlijk nogal paradoxaal is. Immers, de algemene trend gaat juist in de richting van makkelijk verteerbare wijnen, terwijl je Amarone moeilijk als zodanig kunt typeren. Deze wijn geniet vooral in landen als Zwitserland, de VS, Canada, Scandinavië en Rusland grote populariteit, maar ook in minder koele contreien in Azië. Bonants benadrukt verder dat het begrip 'Amarone' primair voor een productieproces staat dat een wijnmaker naar eigen inzicht kan invullen en dat dus wel tot uiteenlopende resultaten moet leiden.

Dat klopt, want ter plaatse hoor je dat de opvattingen over wat wel en niet wenselijk is, sterk uiteenlopen. Over de duur van het drogen, alias *appassimento*, waar de regelgeving alle ruimte voor biedt, of over de wenselijkheid van botrytis bij het drogen. De meesten willen geen

### AMARONE, RECIOTO, RIPASSO

Waar hebben we het ook alweer over bij Amarone? Over een krachtige, min of meer droge wijn gemaakt van gedroogde druiven, die dankzij het hoge suikergehalte daarvan een hoger alcoholgehalte heeft dan andere versies van Valpolicella. Regelmatig vermelden etiketten 16 of 16,5%. Even iets anders dan de lichtvoetige standaard-Valpolicella met Beaujolaisachtige trekjes. Amarone is voortgekomen uit de zoete Recioto della Valpolicella, ook een wijn van ingedroogde druiven, maar een die tegenwoordig nog maar mondjesmaat geproduceerd wordt. Een type Valpolicella dat in het kielzog van de Amarone een sterke opmars heeft gemaakt, is ripasso. Die begint als gewone Valpolicella, maar ondergaat later nog een tweede vergisting, na toevoeging van de schillen met nog onvergiste suikers die overblijven na de vergisting en persing van Amarone. Dit zorgt voor meer structuur en aromatische complexiteit.







Appassimento: drogende druiven



Tros corvina



Wijngaard in Cengia



Wandversiering bij producent Bolla

botrytis, een enkeling vindt dat tot op zekere hoogte juist wel gewenst, voor de vorming van glycerine. De een zweert bij korte houtopvoeding, de ander bij lange, met tal van gradaties in het houtgebruik. Groot Slavonisch, klein Frans, oud, nieuw, enzovoort. Al is homogeniteit misschien lastig, men zou collectief wel wat strenger mogen zijn als het gaat om het vermijden van vluchtige zuren, oxidatie en brettanomyces. Bonants stelt vast dat de prijzen al net zo variabel zijn als de kwaliteiten, zij het wel met een over de hele linie stijgende tendens als gevolg van de sterk toegenomen vraag. Positief hierbij: Valpolicella is afgeraakt van zijn imago als simpel wijntje. Een negatief aspect is het te grote gemak waarmee wijnen opgekrikt worden tot trendy ripasso. Dat heeft tot een zodanige inflatie geleid, dat sommige goede basis-Valpolicella duurder is dan twijfelachtig instap-ripasso. Voor Amarone is er naar zijn mening echter nog volop groeipotentieel.

#### OOGSTJAAR 2010

Amarone della Valpolicella heeft met ingang van het oogstjaar 2010 de status van DOCG. Die jaargang werd eind januari gepresenteerd tijdens de Anteprema, de primeurproeverij in Verona. Met zowel gerede wijnen die al gebotteld waren als ongereede waarbij dat pas in de loop van 2014 zal gebeuren, met enorme verschillen in stijl en kwaliteit, en met nog steeds de afwezigheid van prominente producenten die zich niet thuis voelen binnen het consorzio. Italiaanse verwarring van de uitdagende soort. Bij Amarone speelt het oogstjaar een belangrijke rol als stijlbepalende factor. Koele jaren blijken beter uitgebalanceerde wijnen op te leveren dan warme. In het laatste geval bestaat het reële gevaar dat ze (te) veel alcohol en merkbare restsuiker hebben, bij een tekort aan zuren. 2010 was zo'n koel jaar, met een latere vegetatie en rijping dan normaal. Weliswaar was het temperatuurverloop vrij grillig en viel er nogal wat regen, maar anders dan in vorige jaren waren er geen problemen met hagel en evenmin met zonnebrand. Ook rijpte de corvina, de prima donna van Valpolicella en doorgaans nogal gevoelig voor temperatuurschommelingen, naar wens. Hellingwijngaarden waren bij het vrij natte weer van 2010 in het voordeel ten opzichte van die onder in de valleien, die het in het droge 2009 juist beter deden. De trossen waren minder compact dan normaal, wat ze heel geschikt maakte voor droging en de kans op botrytis minimaliseerde. Het plukken begon op 23 september. Dat was anderhalve week later dan de afgelopen jaren gebruikelijk, maar in lijn met de data van de afgelopen twintig jaar. Onderbrekingen door regen zorgden ervoor dat de oogst pas op 20 oktober afgesloten kon worden. De druiven hadden minder suiker dan gemiddeld en meer zuren, bij een lagere pH. Aangezien het

droogproces daar weinig aan verandert, is dit een ideale combinatie van factoren voor een probleemloze alcoholische vergisting. Die resulteerde in wijnen met minder alcohol en minder restsuiker dan in voorgaande jaren en met een normale hoeveelheid droog extract. In 2010 wint elegantie het van kracht, wat de drinkbaarheid zeer ten goede komt.

#### TERROIR(S)

Amarone is een wijn die zijn bijzondere karakter in de eerste plaats ontleent aan de techniek van het drogen. Grote producenten werken vaak met fruit van diverse telers met wijngaarden op verschillende locaties, waarvan de wijn geassembleerd wordt tot een cuvée. Hoe groot is dan nog de rol van terroir? Bij zijn presentatie van het oogstjaar 2010 noemde oenoloog Daniele Accordini niettemin van alle afzonderlijke deelzones binnen Valpolicella hun meest typerende eigenschap: expressiviteit in Sant'Ambrogio en San Pietro in Cariano, extract in Negrar, complexe harmonie in Fumane en fruitdiepte in Marano. Samen vormen die vijf het historische kerngebied Valpolicella Classico. Valpantena's typerende eigenschap is spanning en finesse, terwijl krachtige dynamiek te vinden is in Illasi, Cazzano en Mezzane, die onder Valpolicella *tout court* vallen. Moraal van zijn verhaal: ondanks allerlei complicerende omstandigheden zijn er wel degelijk substantiële terroirnuances aan te wijzen. Die terroirnuances van Valpolicella zijn tot op heden nog tamelijk onderbelicht gebleven, zoals dat op een enkele uitzondering na in heel Italië het geval is geweest. Landen als Frankrijk en Duitsland zijn in dat opzicht veel verder. Alleen in Piemonte wordt de kaart van nauw begrensde terroirs in de vorm van dorpen of individuele wijngaarden al wel volop uitgespeeld; denk maar aan de cru's van Barolo. Toch groeit ook elders in Italië het bewustzijn dat DOC(G)'s geen uniform terroir hebben en het benadrukken van lokale typiciteit in deelzones wel eens een toegevoegde waarde zou kunnen vormen bij de positionering ervan als bijzonder. Zo ook in Valpolicella Classico. Accordini heeft zelf bij de Cantina Negrar het goede voorbeeld gegeven door een serie van vijf cru's uit te brengen, voor elke vallei een. Ze zijn geproduceerd volgens een uniforme selectie – lees: door fruit te gebruiken uit wijngaarden met eenzelfde hoogteligging – en identieke vinificatie en opvoeding. De serie bestaat weliswaar nog uit een beperkte hoeveelheid, maar het resultaat smaakt naar meer. Idem het langzaam maar zeker toemende aantal *single-vineyard* bottelingen van zijn collega's.

#### AMARONE AAN TAFEL

Amarone is op zijn zachtst gezegd een wijn met een gebruiksaanwijzing en allesbehalve een ongecompliceerde doordrinker. Waarbij en hoe

#### VERRUKKELIJK VERONA

Waar kun je beter kennismaken met Valpolicella dan in Verona? De wijn komt letterlijk uit de achtertuin van deze stad. Als wijncentrum van de Veneto en locatie waar jaarlijks de grote beurs Vinitaly gehouden wordt, is het de officieuze wijnhoofdstad van Italië. Ook buiten de wijn om is Verona een aantrekkelijke stad. Een cultuurstad in de ware zin des woords. Met Venetië dichtbij en ondanks die twee sterren in de Groene Gids is het gelukkig nog niet ten prooi gevallen aan plat massatoerisme. Hoewel? De drommen dagjesmensen bij de Casa di Giulietta, het vermeende huis van de Julia die iets met ene Romeo gehad zou hebben, stemmen niet vrolijk. De Piazza Bra met zijn Romeinse arena als zomers operatheater maakt echter alles goed. Helemaal met een terrasje voor en/of na. Nog mooier zijn de Piazza delle Erbe, het centrale plein in de binnenstad, en de naastgelegen Piazza dei Signori. Een eindje verderop de Romeinse Porta Borsari, aan de Adige het machtige Castelvecchio met zijn schilderijmuseum en de basiliek van San Zeno, met ook al weer sublieme architectuur.

Terug naar het centrum. Verona laat zich daar zien als een welvarende stad. In de chique Via Giuseppe Mazzini met zijn plaveisel van roze marmer (uit Valpolicella!) lopen in januari de dames in bontjassen en hun hondjes in designerpakjes, onderweg naar winkels met dure merknamen die je eerder in een metropool dan een provincie stad verwacht. Zou dat komen omdat Moskovieten rechtstreeks naar Verona kunnen vliegen?

Fraai allemaal, maar je moet er wel een verantwoord natje en droogje bij hebben. Geen probleem in Verona. Een paar adressen:

#### Trattoria al Pompiere

Hier ben je bij de 'brandweerman'. Muren vol met foto's, aan het plafond worsten, op het bord gerechten met een hoog smaakgehalte uit de stevige regionale keuken. Om net zo blij van te worden: de wijnkaart met onder andere heel veel Valpolicella voor het betere bluswerk. [alpompieri.tv.it](http://alpompieri.tv.it)

#### Dodici Apostoli

De naam alleen al. Vlak bij de Piazza delle Erbe en een waar instituut in Verona. Sfeervol interieur, hoog Slow-Foodgehalte. Niet supervervrijnd, wel 'authentiek' en gewoon erg lekker. [www.12apostoli.com](http://www.12apostoli.com)

#### Il Desco

Verreweg het beste restaurant van Verona en wijde omgeving. Twee sterren en de omweg inderdaad waard. Klassieke keuken met regionale specialiteiten in een verfijnd jasje. Menu's voor 95 en 135 euro. Op de wijnkaart (dure) Franse wijnen, maar veel interessanter is het uitgebreide en schappelijker geprijsde Italiaanse aanbod, vooral van wijnen uit de omgeving. Minstens zo bijzonder: de lijst met Italiaanse speciaalbieren! [www.ristoranteildesco.it](http://www.ristoranteildesco.it)

#### Ponte Pietra

Betrekkelijke nieuwkomer, dicht bij een van de bruggen over de Adige, dit restaurant van de voormalige eigenaar van de Bottega del Vino met een sommelier die ooit Italiaans kampioen was. Dat zegt hopelijk genoeg over het superieure wijnaanbod dat je hier kunt verwachten. Ook de keuken is op niveau. [www.ristorantepontepietra.com](http://www.ristorantepontepietra.com)

#### Antica Bottega del Vino

Bedevaartsoord voor wijnliefhebbers! Wijnbar en restaurant met een rustieke keuken en een onwaarschijnlijk wijnaanbod, zowel regionaal als internationaal. Met ongeveer 150 Amarones en minstens zoveel andere referenties voor Valpolicella! Terecht legendarisch, om helemaal gek van te raken. Dit moet je eens in je leven meegeemaakt hebben. Uniek in Italië en ver daarbuiten. Neem wel extra sterke kalmeringstabletten mee. [www.bottegavini.it](http://www.bottegavini.it)

#### Osteria del Bugiardo

Ondanks zijn naam – 'de leugenaar' – een populair etablissement in de binnenstad. Simpel, maar zeer bevredigend: regionale (pasta)gerechten, een bordje *salume* of kaas en natuurlijk Valpolicella erbij. [www.bugliona.it/osteria](http://www.bugliona.it/osteria)

#### Eat's

Geen restaurant, maar een postmoderne *food court* van zeer hoge kwaliteit, voor wie niet op een euro meer of minder hoeft te kijken. Concept in het teken van voedselporno met Milanese allure. Je vindt in Eat's ook diverse gelegenheden voor lunchhapjes en natuurlijk een wijnhoek om even bij te kwijlen. Via Giuseppe Mazzini (vlak bij Piazza delle Erbe)



serveer je zo'n wijn? We vroegen aan Harrie Baas, maître-sommelier van restaurant Amarone in Rotterdam (1 Michelinster), hoe hij dat aanpakt. We aten bij hem immers ooit eens paling met Amarone erbij! Hoewel de naam van het restaurant anders doet vermoeden, heeft het geen Italiaanse keuken. Wel heeft het een voor Nederland onwaarschijnlijk grote collectie Amarones op de kaart (36 stuks) en in de kelder. Volgens Baas past Amarone het best bij vette gerechten met een hoog smaakgehalte. Je kunt een en ander nuanceren door verschillende smaakelementen te gebruiken. Hij denkt daarbij aan vis met een mail-lardbereiding op de huid (dus gebakken, waarbij die huid bruin wordt); allerlei soorten (orgaan)vlees, van duif tot zwezerik, van ree en lam tot ganzenlever; witlof, schorseneren, topinamboer, noten, uiencompote, koolsoorten, truffel, morieljes, eekhoorntjesbrood, laurier, koffie, kersen, pruimen en – toch iets typisch Italiaans – Parmezaanse kaas en sauzen met een goede viscositeit of vinaigrettes met ingepakte zuren. In de praktijk vertaalt zich dat in gerechten en combinaties als:

- gebraden reerugfilet met een korst van pistache en macadamia, rode biet, koolrabi en zijn eigen braadjus, met een Amarone Classico 2006 van Bussola;
- gepocheerde Ierse ossenhaas met eendenleverravigoli en truffelbouillon, met Amarone Classico 2009 van Brunelli;
- krokant gebakken kalfszwezerik met amandel, topinamboer, poivrade-artisjok met amandelcrème en romige aceto-balsamicosaus, met een Amarone Classico 2009 van Tedeschi;
- op de huid gebakken kabeljauw met rodeuiencompote, wortelmarmelade en rodewijn- en botersaus, met Amarone 2009 van Monte Zovo;
- Canadese kreeft, witlof met gesmolten ganzenlever, winterpostelein en lauwwarme aardappel-truffelvinaigrette, met Amarone 2006 van Marion.

#### KOEL SERVEREN

Een cruciale factor is de serveertemperatuur. Baas adviseert om de wijn te schenken op 16, hooguit 17 °C. Hierdoor onderdruk je de alcohol en laat je de aroma's beter tot hun recht komen. De ideale Amarone is volgens hem een wijn met complexiteit en finesse, weelderig en droog met tegelijk goede zuren, balans tussen alcohol en fruit én, niet te vergeten, voldoende doordrinkgehalte. Verder beschouwt hij de heterogeniteit in terroir, oogstjaren en stijlen als een pre, omdat die mogelijkheden tot variëren biedt. Bovendien kan goede Amarone met gemak tien tot vijftien jaar flesrijping aan. De heersende opvatting dat Amarone alleen een plaats heeft als begeleider van vlees- en wildgerechten, risotto all'Amarone en stevige

#### VALPOLICELLA IN SOORTEN EN MATEN

Valpolicella strekt zich uit tussen de Adige en Soave en ligt onmiddellijk ten noorden van Verona. De aanplant van ruim 7300 hectare is verdeeld over een aantal naast elkaar liggende en van noord naar zuid lopende valleien, met kalk als belangrijk bodembestanddeel. In de regel zijn de hellingbodems stenig en arm en die in de valleibodems meestal, maar niet altijd, vruchtbaarder. De laagste wijngaarden liggen op 60 meter boven zeeniveau, de hoogste op 600. Het maakt duidelijk dat hoogte een cruciale terroirfactor is.

Het westelijke deel vormt de classicozone, het oostelijke deel – in de volksmond aangeduid als *allargata* ('uitgebreid') – levert Valpolicella zonder nadere geografische toevoeging. Middenin ligt Valpantenna. De productie is verdeeld over 2246 bedrijven (in 2014), waarbij welgeteld 213 bedrijven alles zelf doen, van druiventeelt en drogen tot en met vinificatie en botteling. Curieus genoeg is de grootste producent van Valpolicella de Cantina di Soave!

De per definitie rode wijnen zijn naar wettelijk verplichting blends. Hoofdingrediënt daarvan is de corvina veronese met circa 75%, gevolgd door rondinella met 20% en corvinone of molinara met 5%. Oude, 'herontdekte' rassen als oseleta, denela, turchetta, dindarella en spigamonti prikkelen de fantasie, maar hun rol is anekdotisch. In de wijngaarden zie je als geleidingssysteem zowel de traditionele *tendone* (pergola) als de 'Franse' *guyot simple*. Zoals voorspelbaar hebben beide systemen hun fervente voor- en tegenstanders.

Valpolicella kent vier typen wijnen: Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Amarone della Valpolicella en Recioto della Valpolicella. De eerste twee hebben een DOC, de laatste twee een DOCG. Termen als superiore en riserva verwijzen respectievelijk naar meer alcohol en langere rijping. Naar goed Italiaans gebruik passen diverse wijnen niet binnen de regelgeving voor de DOC(G)'s, bijvoorbeeld omdat alleen corvina gebruikt wordt, er cabernet of merlot aan te pas komt, of gewoon uit eigenwijsheid van de producent. Ze dragen IGT's als Rosso del Veneto of Rosso del Veronese.

kaas, en verder nog als 'meditatiewijn' zou kunnen, is volgens Harrie Baas pertinent onjuist. In Valpolicella zelf zal men opkijken van de combinaties die hij maakt. Wij zijn er blij mee, want Amarone blijkt stukken veelzijdiger dan gedacht.



Piazza Bra in Verona



Amarone op barrique

# NEEM NU EEN JAARABONNEMENT OP PERSWIJN

(8x per jaar + de restaurantgids Grootpraak)  
**voor € 64,75** en je ontvangt de e-cursus Wijntraining Online\*  
 (t.w.v. € 85,00) als welkomstgeschenk!



Met deze Wijntraining Online, geschikt voor PC, smartphone en tablet, bepaal je zelf waar en wanneer je studeert. De cursus is opgebouwd uit een twaalfstal modules waarin de praktische lesstof wordt aangevuld met interactieve opdrachten en spelletjes. Na het doorlopen van alle modules beschik je over een gedegen praktijkgerichte kennis van wijn.

Bent u al abonnee maar wilt u ook uw kennis verbreden? Dan krijgt u 50% korting op de E-cursus. Ga naar [www.wijntraining-online.nl/e-learning](http://www.wijntraining-online.nl/e-learning), kies het gewenste niveau (Basic/SWEN 1 of Advanced/SWEN 2) van de cursus en maak gebruik van de kortingscode: P2e0r1S4.

#### Abonnee worden?

- Vul de antwoordkaart in en stuur hem op.
- Of ga naar [www.perswijn.nl/abonnement](http://www.perswijn.nl/abonnement) en meld je aan.

Officieel erkend SWEN 1 diploma "Wijnvignet" binnen twee weken.  
 • Game learning is leren en oefenen met 'fun' gecombineerd.  
 • Gemak versus tijd, leren wanneer en waar het uitkomt.  
 • Eenvoudig doorstromen naar Advanced/SWEN 2 (ook via [www.wijntraining-online.nl](http://www.wijntraining-online.nl))  
 • In de talen Nederlands, Duits, Engels en Chinees verkrijgbaar  
 • 24/7 beschikbaar overal ter wereld.  
 • Mogelijkheid voor bezoek aan Torres Winery (ESP)

\*deze actie geldt alleen in Nederland en loopt t/m 24 april 2014 of zolang de voorraad strekt. Niet geldig in combinatie met andere aanbiedingen.