



2022

Valpolicella Classico

Speri
Veneto Italië

€ 12,50



Wijngaard

Biologische cultuur, vulkanische bodem, 120-350 meter hoogte, pergola systeem, 55 hl/ha



Kelder

manuele pluk, volledig ontsteeld, 8 dagen macération aan 20-24°C met dagelijkse overpompings, vier maand veroudering op inox kuipen



Gastronomie

pizza en pasta, past ook bij vis

Soort

Rood

Druivenras

60% Corvina, 30 % Rondinella, 10% Molinara

Bewaarperiode

Nu-2027

Volume

750 ml

Beschrijving

Sappige, lichtvoetige (12.5 % vol), biologische Valpolicella van het klassieke huis Speri.

Domein: Speri

"Bigger is better" was een aantal jaar geleden het motto van heel wat wijnbouwers maar de slimste onder hen zijn ondertussen tot inkeer gekomen en beseffen dat teveel van het goede ook gaat vermoeien. In wijn draait alles rond evenwicht. Niet te weinig maar ook niet teveel. In de Valpolicella regio sijpelt dat besef iets langzamer door. De redenering lijkt een beetje dat wie lichte wijntjes wil 'gewone' Valpolicella van 12,5 vol. kan drinken en als je een Amarone kiest dan moet het er één zijn van 16.5 % vol met een viscositeit van motorolie. Dat de hoogste punten in de gidsen bijna altijd naar de machtigste wijnen gingen was natuurlijk een perverse motivatie om het alsmaar geconcentreerder te zoeken. Tot de liefhebber zich begint af te vragen bij welk gerecht die mastodonten nog kunnen passen. 'Perfect bij een dinosaurusboutje' lazen we jaren geleden als commentaar op een Australische Shiraz (en dat was als een compliment bedoeld !). Natuurlijk zorgt het typische 'appassimento' (droging) proces sowieso voor een grotere concentratie. Door het drogen van de druiventrossen (vroeger op bamboe matjes in houten rekken, nu in plastic bakjes in een ruimte met gecontroleerde temperatuur en vochtigheid) verliezen ze vocht en winnen ze aan suikerconcentratie. Voor een Amarone (droge versie) of Recioto (zoete versie) droogt men de druiven tot wel 120 dagen. Voor een Valpolicella in 'appassimento' stijl is 25-30 dagen voldoende om de wijn wat Amarone allures te geven. Omdat men...