JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2018

Amarone Monte Sant Urbano

Speri

Veneto Italië

€ 49,90

Soort	Rood
Druivenras	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
Bewaarperiode	Nu-2036
Volume	750 ml

Beschrijving

Schitterende Amarone met typische weelderigheid maar zonder in excessen te vervallen.
Elegantie en complexiteit primeren.

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...

Wijngaard

topligging in het dorpje Fumane op 280-350 meter hoogte, zuidelijke expositie, terrassen met oude stenen muren, klei-kalk bodem van vulkanische oorsprong, gemiddeld 25 jaar oude wijnstokken, 40 hl/ha, traditioneel pergola systeem, biologische cultuur

Kelder

manuele selectie van de beste druiventrossen die dan 100 dagen gedroogd worden in speciale ruimte met aangepaste temperatuur en vochtigheidsgraad, daarna ontsteeld en gekneusd, 35 dagen macération met dagelijkse overpompingen, 24 maand veroudering op 500 liter vaten (1/3 nieuwe, 1/3 één jaar oude, 1/3 twee jaar oude), daarna nog 12 maand op 2000 en 4000 liter vaten

Gastronomie

stoofpotjes van wild, rood vlees met rijke sausen, pelswild, kan ook sterke kazen aan