



2020

Valpolicella Sant Urbano

Speri
Veneto Italië

€ 22,90



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

druiventrossen worden 25 dagen gedroogd in speciale ruimte met aangepaste temperatuur en vochtigheidsgraad, daarna ontleed en gekneusd, 10 dagen macération met dagelijkse overpompingen, 18 maand veroudering op 500 liter vaten (overwegend twee en drie jaar oude)



Gastronomie

geroosterd vlees, stoofpotje van wild, ossobuco, lamsbout

Soort	Rood
Druivenras	75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara
Bewaarperiode	Nu-2029
Volume	750 ml

Beschrijving

De parel aan de kroon is de prachtige Sant'Urbano wijngaard (19 ha !) : een topligging in het dorpje Fumane op 280-350 meter hoogte, zuidelijke expositie, terrassen met oude stenen muren, klei-kalk bodem van vulkanische oorsprong. Niet alleen de Amarone Monte Sant'Urbano komt hier vandaan maar ook de Valpolicella Classico Sant'Urbano : een 'appassimento' wijn van 25 dagen gedroogde druiven. De druiven worden kerngezond maar niet te laat geplukt zodat na indroging de potentiële alcohol van de druiven niet veel hoger ligt dan een goede 13.5 % vol. De mooie natuurlijke zuren zorgen voor frisheid en spanning. Ook letten ze er bij Speri op dat er een mooi 'framework' van gepolijste tannines aanwezig is om het intense rijpe fruit te kaderen. Een 'affinage' van 18 maand op 500 liter vaten versmelt en verdiept alle smaken. Zo blijft die unieke rijkdom van gedroogd fruit mooi gestroomlijnd en elegant. Laat deze Sant'Urbano een uurtje lucht happen in een open karaf, schenk hem dan bij een dampende ossobuco en vergeet al je zorgen... la vita è bella !

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 alsmare 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...