



Valpolicciella & Piemonte

EMMA ZIEMANN

Hej!

- Sommelier på ÄNG
- Michelin Guide Nordic Sommelier
- 3 x Svensk Mästare Sommellerie
- Bor i Ytterby med familjen

info@vinsinnigt.se



Veneto

Ca 30 vinregioner, varav Valpolicella och Prosecco kommersiellt viktigast

nordvästra delen av Veneto påverkas av alperna och närheten till Garda sjön

Allt görs! Många olika druvor och olika regioner

Utmaning med volym framför kvalitet...

Wine Regions of Veneto



Copyright: The Society of Wine Educators 2015

11 dalar. 2 subregioner



VALPOLICELLA WINE REGION

MAP WITH GEOGRAPHICAL SPECIFICATIONS

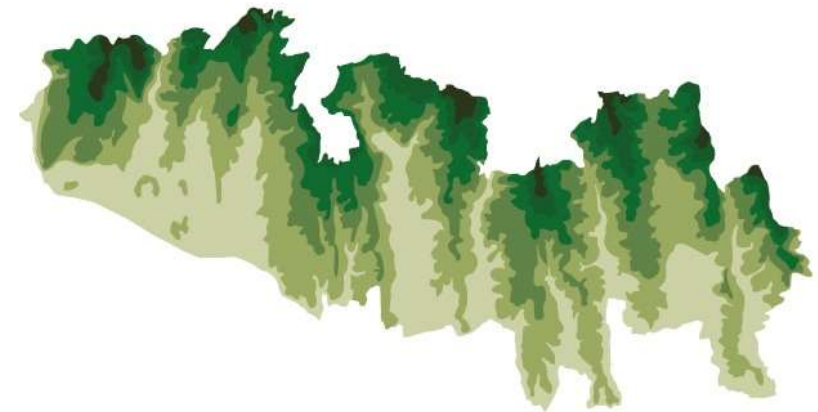


- VALPOLICELLA DOC
- VALPOLICELLA DOC CLASSICO
- VALPOLICELLA DOC VALPANTENA



VALPOLICELLA WINE REGION

MAP OF THE 11 VALLEYS WITH THE ALTITUDE PROFILE



- VALLEY FLOOR (60-100 MASL)
- LOW SLOPES (100-200 MASL)
- MEDIUM SLOPES (200-300 MASL)
- HILL (300-500 MASL)
- HIGH HILL (500-600 MASL)
- MOUNTAIN AREA (600-720 MASL)



45 – 95% Corvina och/eller Corvinone, 5 -30% Rondinella och upp till 25% andra tillåtna röda druvor (varav ingen får utgöra mer än 10% av blandningen)

Corvina

Den högst ansedda

På varmare mer väldränerader sluttningar ger mer djup och kraft till vinerna

Mognar sent på säsongen

Har hög syra, sura körsbär och bittermandel

Corvinone

Ansågs vara en mutation av Corvina fram till 1993

Rondinella & Molinara

Rondinella planterades i mängd under 1960-70talet för sin rikliga skörds skull. Ger färg till vinerna

Molinara oxiderar lätt, ger tunna viner med hög syra. Fåses ut



PIEMONTE

"Vid bergets fot"

43% berg och 30% Kullar

Alperna och Apiennerna

Kontinentalt klimat,
Po (varm luft), Medelhavet (fuktig luft)

Piedmont har 19 DOCGs, och 41 DOC

60% rödvin

Mest odlade druvorna:
Barbera (31%), Moscato Bianco (22%),
Dolcetto (13%), and Nebbiolo (10%).

Wine Regions of Piedmont



Copyright: The Society of Wine Educators 2016



Dags att hälla vin!



Zenato Valpolicella Classico Superiore, 2020

85% corvina veronese, 10%
rondinella och 5% corvinone.

Druvorna avstjälkas följt av tio
dagers jäsning och
skalmaceration i rostfria
ståltankar.

Vinet har lagrats ett år på
ekfat.



Så vad är skillnaden?

Amarone

- ▶ Ett lyckat misstag, en torr recioto 1936
- ▶ År 1990 fick amarone en egen DOC och 2009 DOCG.
- ▶ Appasimento, vinet är gjort på torkade druvor
- ▶ Druvorna måste vinifieras senast 1 december
- ▶ Max 65% av skördeuttaget får användas till amarone
- ▶ Ofta (men inte krav) vingårdar på sluttningar i varma lägen

Ripasso

- ▶ 1980-tal, Masi
- ▶ DOC 2010
- ▶ man pressar de druvor som använts till Amarone en andra gång och blandas sedan med vanligt vin till önskad profil.
- ▶ Eller så filtreras ett vanligt bordsvin genom druvresterna så att det får smak av de torkade druvorna
- ▶ Man får tillsätta <15% amarone för att höja kvalitet
- ▶ Det görs dubbelt så mycket ripasso som amaroner

Speri Ripasso Classico Superiore, 2021

Corvina 70%, Rondinella 20%,
Molinara 10%

Jäser 8-10 dagar med skalkontakt.
Första veckan i mars nästkommande
år har sedan pressrester efter
amaroneframställning tillsatts och i
åtta dagar har vinet fått en andra
jäsning och macerering.

Ripasson har sedan lagrats på stora
ekfat i tolv månader.



Amarone

Målet med appasimento: druvorna tappar vatten och sockret i druvorna koncentreras.

Ett amaronevin skall hålla minst 14 procent alkohol och får då innehålla högst 9 gram socker per liter. Ju mer alkohol, ju högre sockerhalt är tillåtet

Amarone della Valpolicella lagras minst två år, räknat från den första januari året efter skörd.

Riserva innebär minst fyra år på fat, räknat efter första november skördeåret



Tre Marchetti Amarone Della Valpolicella, 2020

Corvina, Rondinella, Molinara

Druvorna till vinet skördas för hand i början av oktober.

Appassimentotorkningen 120 dagar, följt av skonsam pressning och långsam maceration i 30 dagar (vid 12° C).

För att sedan lagras i små franska fat under 18 månader, följt av minst 6 månader i flaska



Dolcetto

Historiskt viktig, men planteringarna minskar

7 regioner dedikerade

- "snällare" tannier
- Lägre syra
- Frukten komponeras ofta av viol och mandel

Dolcetto d'Alba DOC 1974

25 kommuner runt staden Alba, varav några överlappar Barolo and Barbaresco

Superiore lite höge alkoholhalt och minst 12 månaders lagring

Vigna indikation på produktion från enskild vingård



Borgogno Dolcetto d'Alba, 2021

Dolcetto

Naturlig jäsning i låg
temperatur, 24-28°C,

under 12 dagar och följs av en
försiktig pressning och sval (18
°C) lagring i rostfria ståltankar
under 4 månader



Barbera

Mest odlade druvan i Piemonte

Ger stor skörd

Omskrevs första gången 1246

- Sura körsbär
- Frisk syra
- Medelbitiga tanniner

Barbera d'Alba DOC 1970

- 85% - 100% Barbera (maximum 15% Nebbiolo)
- Superiore lagras minst 12, varav minst 4 månader på fat



Mauro Molino Barbera d'Alba, 2019

Barbera

Handskördas sista
dagarna i september och
första i oktober

Vinet tillverkas och lagras
helt på ståltank



Nebbiolo

Dimma

Kända DOCG'er

Druva som visar terroir

- Rosor och tjära
- Blek, rostig färg
- Höga nivåer av tannin och syra
- Ofta värmande alkohol

Barolo DOCG 1980

- Barolo: lagras minst 38 månader med minst 18 månader på fat
- Barolo Riserva: 62 månader med minst 18 månader på fat.

181 MGA "menzioni geografiche aggiuntive" och "Vigna"



Barolo Giacosa Fratelli, 2019

Nebbiolo

Vingårdar runt byarna Monforte
d'Alba och Castiglione Faletto.

lagras minst tre år och tre
månader, varav minst ett och ett
halvt år på fat.



