

Quintarelli Giuseppe

## FAKTA

Søde vine

Drue(r): Cabernet Sauvignon, Croatina, Nebbiolo, Sangiovese, 30% Rondinella, 55% Corvina & Corvinone

Lagring: 6 år på barriques og store fade af slavonsk eg.

Alkohol: 15.0%

Skuelåg: Nej

Varenummer: 06068011121



## 2011 RECIOTO CLASSICO DOCG

### Agricola Quintarelli, Veneto

#### Distriktet

Fremstillingsmetoden for en Recioto della Valpolicella DOCG (Veneto) er i første del af processen den samme som for en Amarone (appassimento) med tørring af druerne på måtter, hylder eller kasser i specialindrettede lokaler, ofte helt frem til februar eller marts. Forskellen mellem de to vine ligger i, at Recioto ikke får lov til at gære helt ud som en Amarone, og indeholder derfor en del restsukker. Recioto er således mere sød end Amarone og har en lavere alkoholprocent. Også Recioto vine får ofte lov til at modne længe på træfade.

Recioto anvendes hovedsageligt som aperitif eller som dessertvin. Kvaliteten af en Recioto er i langt højere grad afgørende for vinbondens renommé i lokalområdet end en Amarone eller Valpolicella. De bedste Recioto-vine er ofte dem, der kommer fra Classico-området og dem, hvor man har prioriteret druen Corvina i blandingen.

#### Producenten

Quintarelli er nok det tætteste, man kan komme på en "Romanée-Conti" i Valpolicella, da familien i mange år og i flere generationer har produceret de måske mest prestigøse og legendariske vine i Valpolicella. Firmaet var frem til 2012 ledet af lige så legendariske Giuseppe Quintarelli, som fik meget stor betydning for såvel familiefirmaet som for vinproduktionen i Veneto som helhed.

Giuseppe Quintarelli tøvede ikke med at gøre brug af nye vinificeringsteknikker samtidig med, at han udviste stor respekt for traditionerne i området. Da han i 2012 døde, 84 år gammel, var mange spændte på, hvad der ville ske med det berømte vinhus. Men både hans kone Franca, deres døtre Fiorenza og Silvia samt børnebørnene Marco, Francesco og Lorenzo har siden taget udfordringen op, og det ser ud til, at de i årenes løb nåede at lære en del af mesteren! Ikke kun familiefirmaet har nydt godt af Giuseppe Quintarellis kunnen i årenes løb, i det han var kendt for, med kyndig vejledning og praktisk hjælp, at hjælpe unge vinbønder i distriktet med at komme i gang. Han var bl.a. også derfor meget respekteret af alle i området.

Vingården ligger i San Peretto i kommunen Negrar, og hos Quintarelli er håndværk fortsat nøglen til kvalitet. Vinmarkerne (12 ha.) producerer et begrænset udbytte af meget koncentrerede druer. Høsten foregår manuelt med en kraftig selektering både under plukning og ved ankomst til kælderen.

Vinene fra Quintarelli er "klassiske i den mest klassiske forstand", og de befinder sig fortsat øverst på podiet i Valpolicella!

#### Produktet

Recioto er sammensat af 55% Corvina og Corvinone, 30% Rondinella samt Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Croatina og Sangiovese, som er udvalgt på bestemte parceller. Tørringen foregår naturligt i små trækasser og på måtter og varer normalt til slutningen af januar. Derefter gennemgår druerne en kølig macerering i 20 dage og bliver presset. Mosten opvarmes en smule, hvorefter druerne egne gærceller sætter en alkoholisk gæring i gang. Derefter bliver vinen overført til både små (barriques) og store (10.000 l.) træfade af slavonsk æg, hvor den modner i 5-6 år og fortsætter med at gære ganske langsomt. Igen betyder den kortere lagring i forhold til Amarone, at Recioto indeholder mere restsukker inden aftapningen, som foregår uden klaring eller filtrering.

Quintarellis Recioto er nærmest portvinsagtig, både i farve, aroma og smag! Dog er det en vin, som er lavet uden tilsætning af brændevin. Farven er mørk, rubinrød, og i duften finder man toner af mørke kirsebær, blommer og mørk chokolade. Smagen er meget koncentreret, med sødlige frugttoner af kirsebær, brombær og syltede blommer, samt mere bitre nuancer af mandler, mørk chokolade og engelsk lakrids. Eftersmagen er ekstrem lang og kompleks. Alle Quintarellis vine kan tåle at blive gemt i mange år, men Recioto er helt klart den vin, som kan gemmes længst!



VINOBLE