

G MAITSEMEEL

Magus Amarone

Valpolicella piirkonna Amarone-veinide maitsebuketis domineerivad kirsid, vaarikad ja ploomid – degusteerime. Ajaloolised ja alles tärkavad veinitootjad on pannud pead kokku, et tõsta toodetava kvaliteeti.

TEKST MARCO GATTI, ROBERTO SORRENTINO

KUU AEGA PARIMAIK VEINE

Lõuna-Tirolis avavad 16 veinitootmispiirkonna keldrid tervelt kuuks ajaks oma ukseid ja pakuvad nii lonksu maitseks, gurmeeõhtusööke hoolikalt valitud keelekastega kui ka uudseid ideid kääritatud viinamarjamahla kasutamiseks. Piltilus Lõuna-Tirolini nn veinitee ootab külalisi veinifestivalile *Vino in Festa* 11. maist 8. juunini. Festivali programm pakub võimalust osa saada ajalooliste veinikülade parematest paladest. Ringsõidu saab endale ise korraldada või tellida näiteks giidiga ekskursiononi, mille käigus paljastuvad tavavaataja pilgu ees varjatuks jäävad saladused. Tirolis veinitee kulgeb piirkonnas, kust pärineb viinamarjasort "Gewürztraminer". Kuule paneb väärika punkti 8. juunil toimuv veinikeldrite õhtu, mil saab osaleda enam kui 30 keldrit haaravas veiniseikluses. Lisainfo www.suedtiroler-weinstrasse.it/english.



Kommunikatsiooni- ja reklaamitöö, mida veinikonsortsium on teinud Valpolicella veinide kaitseks ja säilituseks, on olnud vaieldamatult suure kaaluga. Kuid tänu oma edu eest Amarone-maailmas võlgneb Valpolicella peaaesjalikult siiski veinitootjatele endile. Allegrini, Brigaldara, Masi, Musella, Nicolis, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi ja Zenato on kuulsad veinitootjad, kes löid üheskoos veiniühenduse, mille eesmärk on leida kvaliteeditunnustust ka kaugemalt. Õla on alla pannud nii kuulsad nimed nagu Gruppo Italiano Vini, Sartori ja Zonin, aga ka vähem tuntud tegijad või veinimaailmas lausa lapsukesed, nagu Aneri, Roccolo Grassi, Secondo Marco ja Terre di Leone, kes alles murravad veiniturule. Parim võimalus seda Itaalia punaste veini tippu oma silmaga kaeda ja oma klaasist degusteerida on rahvusvahelisel veini- ja alkoholimesil Vinitaly, kus messikorraldaja Vernafiere juhi Giovanni Mantonavi sõnul on esindatud rohkem kui saja tootja veinid.

Erinevate aastakäikude seast (Amarone, nagu vähesed teisedki veinid, on pigem kauaaegse valmimisega) tõusevad enim esile neli veini neljast veinikeldrist. Esimesena vendade Deganide Amarone La Rosta 2008, mis on lausa suurepärase näide tasakaalustatud hinna-kvaliteedi suhtest. Lillade helkidega vürtsitatud ametüsti tooni punase veini aroom on ploomis ja toob suhu kirsimeki, koostiselt aga pehme, siidjas, vürtsikas ja pikaldane ning istub suurepäraselt kõvade laabijuustude kõrvale. Aneri Amarone Stella 2004 on aga kui kultusvein maailma kuulsaimate restoranide laudadel. Granaaditooni vein on sügava värviga, ninna jääb aga kooslus kirssidest, päklikoortest, tubakast ja mustast piprast, suhu seevastu sametine ja pikaldane



FRATELLI DEGANI

Via Tobele 3/a
Marano di Valpolicella
tel 04 5770 1850
Amarone della Valpolicella
La Rosta 2008
33 eurot

ANERI

Piazza Garibaldi 21
Legnago
tel 04 220 477
Amarone della Valpolicella
Stella 2004
180 eurot

SECONDO MARCO

Via Campolongo 9
Fumane di Valpolicella
tel 04 5680 0954
Amarone della Valpolicella
2008
45 euro

TEDESCHI

Via Verdi 4
Pedemonte
tel 04 5770 1487
Amarone della Valpolicella
Capitel Monte Olmi 2007
50 eurot

maitse. Asendamatu kaaslane suppide ja punase liha kõrvale. Amarone della Valpolicella Capitel Monte Olmi 2007 on aga tugeva ajaloo Tedeschi kogust. Intensiivne rubiinpunane värv, kirsid, vaarikate ja punaste sõstarde lõhn ühes vanilli- ja tubakavarjundiga jõuab välja sooja, täidlase ja väga pikaldase maitse – ulukiroogade kõrvale lausa hindamatu väärtusega vein.

Tõusvate tähtede seast võib aga nimetada Secondo Marco tüüritud Marco Speri, mille Amarone della Valpolicella Classico 2008 jätab meile avastamisrõõmu ja rohkemgi. Rubiinpunast värvi veini lõhn on tugev, elegantne ning toob silme ette kirsid ja ploomid, suhu jääb pikaldane, jõuline, hästi tasakaalustatud ja sügav maitse. Punase lihaga kombineerides on tulemus plahvatuslikult hea.