

# Amarone della Valpolicella Classico Ravazzol

## Mniej appassimento

Jednym z największych paradoksów naszych czasów jest rosnąca popularność win robionych metodą **appassimento** (podsuszanie winogron na rodzyńki dla zwiększenia mocy, intensywności smaku i słodsze owocu) przy jednoczesnym wzroście znaczenia terroir. Paradoks polega na tym, że appassimento jest techniką, który zaciera terroir i w swojej istocie ma za zadanie korygować, „udoskonaląć” materiał wyjściowy, a nie uwypuklić jego pochodzenie (z czym nie wszyscy się zgadzają, ale o tym niżej). Najłatwiejszym wytłumaczeniem tej sprzeczności byłoby stwierdzenie, że ci, którzy lubią wina z podsuszanych gron (nie wyłączając klonów valpolicella ripasso z Apulii, które zalewają polskie markety), niespecjalnie przejmują się siedliskiem, ale potrafię też sobie wyobrazić, że ze względu na majestat, sławę i – co by nie mówić – jakoś wielu tęgich amarone, niektórzy stosują wobec ich nieterroirystycznego charakteru taryfę ulgową.

W Valpolicelli są jednak producenci, którzy nie skazują nas na tego typu dylematy. Mowa o tych, którzy umiejętnie łączą ostrożne appassimento z ekspresją siedliska, na przykład dobrze znane z naszych łamów [Ca' La Bionda](#) (importer: Vini e Affini), której właściciel **Alessandro Castellani** nazwał kiedyś appassimento „narkotykiem”. Jego stosowanie uzależnia finansowo, bo konsumenci (a właściwie ich część) uwielbiają ten styl, a do tego działa jak dopalacz, który pozwala przeskoczyć etap organicznych prób ekspresji siedliska i włączyć od razu rynkowy tryb turbo.

## Więcej terroir

Ca' La Bionda było jednym z pionierów amarone z pojedynczych winnic. Swoje amarone ze wzgórza **Ravazzòl** zaczął robić jeszcze latach 90. XX wieku. Wino tradycyjnie wyróżnia się na tle innych amarone niższym poziomem cukru resztkowego, wyraźniejszym akcentem mineralnym, aromatycznością i finezją. Do tego doskonale się starzeje. Podczas zeszłorocznej Amarone Opera Prima degustowałem rocznik 2007, który zaprezentował nienaganną świeżość i precyzję przy całkiem sporej masie.



Link: <https://winicjatywa.pl/amarone-opera-prima-2023/?fbclid=IwAR3xmyvSagWJxtyBHAA1D8tpGBo-CHUKUudNbUQjUSiRXBpjXIJL2g8tpkc#>

Powoli pojawia się w Valpolicelli coraz więcej win z nieformalnych crus. Główną pracę przy zrozumieniu poszczególnych siedlisk wykonują sami producenci, np. [Bertani](#), który uruchomił przed kilku laty projekt naukowy mający na celu zbadanie swoich winnic. Efektem są wina z pojedynczych parceli, które na razie – co dość symptomatyczne – reprezentują poziom Valpolicella Classico Superiore i Valpolicella Classico, a nie Amarone.

Coraz więcej mówi się też w Valpolicelli o **zonifikacji** (strefizacji), choć na razie są to bardzo mgliste koncepcje. Kiedy takie zasłużone apelacje jak **Chianti Classico**, **Vino Nobile di Montepulciano** czy sąsiad Valpolicelli, **Soave**, wdrażają system oparty o bardziej precyzyjne oznaczenia geograficzne (Unità Geografiche Aggiuntive, czyli UGA), ojczyzna amarone pozostaje w tyle. Drogę do zmiany torują producenci, którzy na swoich etykietach zamieszczają nazwę jednej z dolin (np. Valpentena, Mizzole, Marcellise) lub gmin (np. Sant’Ambrogio) leżących na terenie apelacji.

Link: <https://winicjatywa.pl/amarone-opera-prima-2023/?fbclid=IwAR3xmyvSagWJxtyBHAA1D8tpGBo-CHUkUUdNbUQjUSiRXBpjXIJL2g8tpkc#>