

Amarone della Valpolicella: die Exzellenz der grossen Rotweine Italiens



Der Amarone della Valpolicella ist einer der beliebtesten italienischen Rotweine der Welt, ein Symbol für **Eleganz, Struktur** und **Komplexität**. Der aus den Valpolicella-Hügeln in der Provinz Verona stammende Wein stellt eine der höchsten Ausdrucksformen des italienischen Weinbaus dar. Die kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung bescheinigt die sehr hohe Qualität des Produkts, das das Ergebnis jahrhundertealter Traditionen und eines einzigartigen Terroirs ist.

Die Ursprünge des Amarone della Valpolicella

Die Geschichte des Amarone reicht Jahrhunderte zurück, aber seine moderne Entwicklung begann im 20. Jahrhundert, als die Erzeuger des Valpolicella entdeckten, dass die **Methode der Trocknung** der Trauben einen **trockenen** und **kräftigen** Wein hervorbringen kann, der sich vom süßen Recioto unterscheidet. Der Amarone entsteht in der Tat durch ein einzigartiges Verfahren: Die Trauben werden monatelang in gut belüfteten Räumen getrocknet, wodurch sich Zucker und Aromen konzentrieren. Dadurch erhält der Wein seinen intensiven und unverwechselbaren Charakter.

Das Gebiet der Valpolicella

Die Valpolicella ist eine hügelige Region in Venetien, die sich durch kalkhaltige Böden und ein günstiges Mikroklima auszeichnet, das durch die Nähe zum Gardasee bedingt ist. Das Gebiet ist in drei Hauptbereiche unterteilt: Valpolicella Classica, Valpantena und Valpolicella Orientale. Jedes Gebiet trägt mit seinen spezifischen Eigenschaften zum organoleptischen Profil des Amarones bei, was ihn zu einem äußerst vielseitigen und komplexen Wein macht.

Die Herstellungsmethode: Appassimento

Das Geheimnis des Amarone liegt in der Methode der Trocknung der Trauben, einem alten Verfahren, das große Sorgfalt und Aufmerksamkeit erfordert. Die verwendeten Rebsorten, vor allem **Corvina**, **Corvinone** und **Rondinella**, werden von Hand geerntet und etwa 3 bis 4 Monate lang in gut belüfteten und temperaturkontrollierten Räumen auf Fruchtböden **getrocknet**. Während dieser Zeit verlieren die Trauben bis zu 40 % ihres Gewichts, wodurch sich Zucker, Aromen und Säuregehalt konzentrieren.

Nach der langsamen und langen Gärung wird der Amarone mindestens zwei Jahre lang in Eichenfässern gelagert, was seine Struktur und seine Aromen weiter bereichert.

Organoleptische Eigenschaften des Amarone

Der Amarone della Valpolicella DOCG zeichnet sich durch seine **intensive rubinrote Farbe** aus, oft mit **granatroten Reflexen**. In der Nase bietet er ein komplexes Bouquet von reifen roten Früchten, Kirschen, Pflaumen und Anklängen von Gewürzen wie Vanille, Kakao und Tabak. Am Gaumen ist er strukturiert, warm und einhüllend, mit samtigen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

Gastronomische Kombinationen

Dank seiner **Komplexität** ist der Amarone ein Wein, der sich für zahlreiche **gastronomische Kombinationen** eignet. Er passt perfekt zu rotem Fleisch, Schmorbraten, Wild und reifem Käse. Außerdem ist er ein hervorragender Meditationswein, der allein genossen werden sollte, um alle seine Nuancen zu schätzen.



Die Rolle des Amarone auf der internationalen Bühne

Der Amarone della Valpolicella DOCG hat dank seiner **Qualität** und seines **unverwechselbaren Charakters** die internationalen Märkte erobert. Er wird besonders auf dem nordamerikanischen, europäischen und asiatischen Markt geschätzt und ist eines der Symbole des «Made in Italy» in der Welt. Seine begrenzte Produktion und die Liebe zum Detail machen ihn zu einem geschätzten und begehrten Wein.

Nachhaltigkeit und die Zukunft des Amarone

In den letzten Jahren haben sich viele Valpolicella-Erzeuger nachhaltigen Praktiken zugewandt, wobei der Schwerpunkt auf der **Reduzierung der Umweltauswirkungen** liegt. Vom biologischen Anbau bis zur Reduzierung des Einsatzes von Chemikalien blickt der Amarone in die Zukunft, ohne seine Wurzeln zu vergessen.

Die Essenz des Amarone della Valpolicella

Der Amarone della Valpolicella DOCG ist viel mehr als nur ein Wein: Er ist ein Symbol für Exzellenz, Tradition und Leidenschaft. Jeder Schluck erzählt die Geschichte eines einzigartigen Gebiets und eines Produktionsprozesses, der alte Weisheit und Innovation vereint. Perfekt für große Anlässe oder Momente der Besinnung, repräsentiert der Amarone weiterhin den Stolz der Valpolicella und des italienischen Weinbaus.