

TECHNIK DES ANTROCKNENS

Das Antrocknen der Trauben nach der Ernte ist ein typischer Produktionsprozess des Valpolicella und bekannt seit der Verbreitung des Weinanbaus in dieser Zone aus der Römerzeit. Die Cantina Valpolicella Negrar verwaltet jedes Jahr die natürliche und unterstützte Antrocknung von über 2 Millionen Kg Trauben hauptsächlich der Sorten Corvina, Corvinone e Rondinella.

Die ausgesuchten Trauben werden per Hand im Weinberg gelesen und in kleinen speziellen Körben in großen gut belüfteten Räumen den sog. fruttai zur Ruhe gelegt, wie es zwischen den Winzern genannt wird. Hier verbleiben sie zur Antrocknung für circa 100 Tage und sind für die Produktion von Amarone oder Ripasso bestimmt.

Die große önologische Erfahrung und die angewandte Forschung erlauben uns zu erklären, dass in dieser Zeit, außer des Phänomens der Austrocknung der Beere, sich auch die Effekte der sog. Überreife einstellen: es handelt sich nicht nur um eine einfache Antrocknung, aber um eine Evolution der Trauben. Der Faktor Zeit spielt hierbei eine entscheidende Rolle bei der Transformation: In den ersten 60 Tagen des Antrocknens bewirken physikalische Phänomene einen Gewichtsverlust von bis zu 40% und eine Konzentration von Zucker, während in den darauffolgenden Tagen biochemische Prozesse vorherrschen. Die Botrytis cinerea, die Edelfäule, tritt die Arbeit an; befällt spontan die Trauben und stellt somit Glukose her, was dem späteren Wein Weichheit und unverwechselbare Aromen verleiht.



TECHNIK DES "RIPASSO"

Diese traditionelle Technik, wiederentdeckt und in den letzten Jahrzehnten wertgeschätzt, besteht daraus in den Gärbottichen die Maische des Amarone zu belassen und mit der gleichen Menge an frischen Valpolicella aufzufüllen und den Wein hierin für 7-10 Tage zu belassen. Der so hergestellte Wein nennt sich Ripasso, ist bestens zur Reifung geeignet, hat einen höheren Alkoholgehalt, eine intensivere Farbe und ein komplexes Bukett.

Die Forschung und das Experimentieren haben uns dazu geführt, einen Ripasso über eine Zweitvergärung auf der Maische des Recioto herzustellen mit dem Ergebnis eines absolut originellen Weines mit Charakteristiken von unnachahmlicher Weichheit und Komplexität.

CANTINA
VALPOLICELLA
NEGRAR
ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

