

Guerrieri Rizzardi Calcarole

Amarone

Alkuperä: Italia, Veneto, Amarone Classico DOCG, Negrar, Cru Calcarole, **palstaviini**
Rypälelaji: Corvina 70 %, Rondinella 10 %, Barbera 10 %, Sangiovese 10 %
Kypsyty: Yhteensä 36 kuukautta ranskalaisessa tammessa
Suljentatyyppi: Luonnonkorkki
Jäännössokeri // hapot: 10,9 g / l // 5,76 g / l

Guerrieri Rizzardin juuret ulottuvat vuosisatojen taakse. Suvut yhdistyivät avioliiton voimalla vuonna 1914, jolloin sai alkunsa Guerrieri Rizzardin tarina. Mutta jo kauan sitä ennen molemmilla suvuilla oli pitkät perinteet viininviljelyssä. Guerrierin perhe omisti 600 vuotta vanhan tilan Bardolinossa, jonka tiluksiin kuuluu alueen parhaita viinitarhoja. Rizzardin perhe puolestaan hankki omistukseensa Negrarin viinitarhat Valpolicellan alueella vuonna 1649. Perhe rakensi Pojegan kellarit sekä kuuluisan villan ja puutarhan amfiteatterineen hieman tämän jälkeen. Mainittakoon, että Pojegan puutarha on alueella kuuluisa nähtävyys, viimeinen aikakautenaan rakennettu italialaistyylinen puutarha.

Guerrieri Rizzardi kuuluu edelleen perheen omistukseen. Tällä hetkellä tilaa vetää kreivi Giuseppe Rizzardi. Guerrieri Rizzardin "päämaja" sijaitsee Bardolinossa, Garda -järven rantamalla. Uusiin tiloihin he muuttivat vuonna 2011 Bardolinon keskustassa olevista tiloista, joissa talo oli pitänyt päämajaansa aina vuodesta 1450.

Tilalla on viinitarhoja Bardolinon ja Valpolicellan lisäksi Soavessa ja Valdadigessa, noin 30 kilometrin päässä Veronassa. Valdadigen tilalla eli vuosina 1920-1930 kreivi Edgardo Guerrieri, joka oli kuningas Vittorio Emanuele III:n päämetsästäjä (great master hunter).

Calcarole Amarone on palstaviini nimensä mukaiselta viinitarhalta, Cru Calcarole, missä köynnökset ovat yli 25-vuotiaita. Köynnöksiä viljellään luomuperiaatteiden mukaisesti. Rypäleitä kuivatettiin 3,5 kuukautta. Viinin alkoholikäyminen kesti 1 kuukauden, jonka jälkeen malolaktinen käyminen tapahtui tammessa. Viiniä kypsytettiin ensin 12 kuukautta 5 hehtolitran tammitynnyreissä, jonka jälkeen sitä käytettiin 24 kk 25 hehtolitran tynnyreissä. Viiniä valmistetaan vain parhaimpina vuosina. Rajallinen saatavuus!

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kehittynyt, tiilenpunainen. Sen moniulottinen bouquet muodostuu kypsän taatelin, luumun, hasselpähkinän ja vaniljan aromeista. Niin ikään viinin tuoksussa voi aistia suklaata, rusinaisuutta, laktsia, yrttejä, balsamisuutta, kahvia, mokkaa... Viinin auetessa tuoksusta löytyy uusia, upeita ulottuvuuksia. Suussa viini on suun täyttävä ja samalla pehmeän samettinen. Se ikään kuin sulaa suuhun. Tanniinit ovat pyörityneet, hapot tuovat ryhtiä monikerroksiselle hedelmäisyydelle. Uskomattoman pitkä ja viiptyvä jälkimaku.

RUOKASUOSITUKSET

Calcarole Amarone on meditaatioviini vertaansa vailla. Se maistuu myös monipuolisesti punaisen lihan kanssa; erityismaininnan saavat nauta ja lammas. Viinin moniulotteinen aromimaailma tukee mausteisia kastikkeita. Juustoista Calcarolen makumaailmaan sopivat erityisen hyvin kypsytetty Grana Padano, Parmigiano-Reggiano ja Pecorino.

