

WEINSTORIES
**Appassimento.
Aromaexplosion im Glas.**



Aromen von dunklen Kirschen, süßen Beeren und würzigen Pflaumen. Zarte Tannine umschmeichelt von feinen Röstnoten und im Abgang vollfruchtige Würze. Eine Symphonie im Glas – das sind die Appassimento-Weine. Überall auf der Welt werden sie für ihre Einzigartigkeit geschätzt. Ob der berühmte Amarone della Vallpolicella oder der Valpolicella Superiore Ripasso – die Magie dieser besonderen Weine ist die traditionelle wie exklusive Herstellungsmethode: das Appassimento, der Prozess des Welkens (ital.: appassire).

ROSINEN AM REBSTOCK?

Die Herstellungsmethode „Appassimento“ ist eine sehr aufwendige Kunst der Weinerzeugung. Doch diese Fertigkeit der Weinerzeugung wurde bereits im zweiten Jahrhundert v. Chr. verfeinert. Der traditionelle Hergang des Rosinierens bestand darin, die Feuchtigkeitzufuhr der Beeren zu unterbrechen. Dies geschah, indem man die Trauben an den Rebstöcken leicht eindrehte. Mit der Zeit wurden aus den prallen Trauben, süße, sonnengereifte Rosinen. Der erhöhte Zuckeranteil in den Beeren, brachte auch einen erhöhten Alkoholanteil mit sich. Das Resultat – besonders erlesene Weine, welche durch das Trocknen der Weintrauben eine viel höhere Haltbarkeit hatten. Auch heute wird dieses Verfahren in sehr trockenen und warmen Anbaugebieten angewandt.

DAS APPASSIMENTO-VERFAHREN

Dieses traditionelle Trocknungsverfahren des Appassimento hat sich bis in die heutige Zeit kaum verändert. Doch nur Rebsorten wie Corvina, Corvinone Veronese und Rodinella sind heute für diesen erlesenen Wein zugelassen. Weintrauben sehr guter Qualität, die nicht von Fäulnis oder Schimmel befallen sind, werden am Rebstock getrocknet. Diese werden nach der Ernte auf Schilfmatten, an Holzgestellen oder sogar Stroh in speziellen Lagerräumen circa zwei bis vier Monate getrocknet. Während dieser Zeit werden die Trauben immer wieder gewendet, umgeschichtet und teilweise auch aussortiert, um Fäulnis vorzubeugen. Während dieses Verfahrens, konzentrieren sich die Geschmacksstoffe und die Süße der Beeren, das übrige Wasser verdunstet und zurück bleibt ein ganz besonderes Aroma, das Appassimento-Weine zu einem wahren Genuss erleben lässt.

macht. Je länger und sorgfältiger das Appassimento betrieben wird, desto mehr konzentriert sich Süße und Aromen. Ein Appassimento von sieben bis zehn Tagen erzeugt einen leicht erhöhten Alkoholgehalt.

AMARONE - DER WELTSTAR DER WEINE

So werden hingegen für den berühmten Amarone della Valpolicella letztlich nur die besten Trauben des Weingutes zu Rosinen vergoren. Im Vergleich zur Herstellung eines normalen Rotweines benötigt man für diesen herausragenden Wein fast die zweifache Menge an Trauben. Durch den hohen Zuckergehalt der getrockneten Trauben enthalten Amarone bis zu satten 16-17 % Alc. Vol. Der kraftvolle, alkoholreiche Amarone della Valpolicella mit seiner umwerfenden Aromenfülle zählt schon seit den 1930er Jahren zu den bekanntesten Weinen der Welt, dessen einzigartige Weinstilistik Weintrinker und -kritiker in aller Welt begeistert.

Entdecke die einzigartigen Aromen des Amarone della Valpolicella und genieße die Einzigartigkeit dieses Weines zu einem herbstlichen Schmorgericht oder zu einem kräftigen, charaktervollen Käse.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

