

Tommaso Bussola

Amarone Valpolicella Classico

D.O.C. " Vigneto Alto " TB

FACTS:	
Producent	Tommaso Bussola
Drue	Corvina, Rondinella og Molinara
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	17%
Årgang	2007
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Meditation



Beskrivelse :

Tommaso Bussola - Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. " Vigneto Alto " TB

Amarone er en absolut topvin i Italien, Bussola er en absolut topproducent i Veneto, og Vigneto Alto TB er Bussolas top-amarone.

Behøver man sige så meget mere? En vin som denne taler nærmest også for sig selv, og den er altså veltalende på den allermost retorisk kompetente måde, man kan tænke sig.

Med sine 17 % alkohol er det en vin, der taler højt og klart, og den fortæller, ligesom lillebror TB, om en velsignelse af blåbær og brombær, sveske, blomme og rosin.

På dette niveau er kraft på sin vis en selvfølge, men der hvor den ægte klasse viser sig, er i de lette, men intense, næseborsfortryllende toparomaer af blomsterparfume, der giver vinen en nærmest paradoksal elegance, med tanke på den ekstreme frugt og den høje alkohol.

Dit forhold til amarone bliver aldrig det samme!

Tommaso Bussola - En stjerne i Valpolicella Tommaso Bussola er en stjerne – så enkelt kan det siges. Uanset om man spørger amerikanernes yndling, Robert Parker, Veneto-koryfæet Guiseppe Quintarelli eller Danmarks egen Veneto-ekspert, Thomas Ilkjær, så er svaret det samme: Bussolas vine er noget for sig. Den dengang unge Tommaso, begyndte i 1977 at arbejde i sin onkel Guisepes marker, viste med det samme at han havde talent, og begyndte først i 80'erne at lave sine egne vine. Selvom han nu tilhører toppen af poppen indenfor amarone og recioto, så er det først og fremmest i marken og i kælderens, at Tommaso bruger sin tid (og gudskelov for det, kan man ikke lade være med at tænke når man smager hans vine).

I marken er pesticider og herbicider bandlyst, der plukkes i hånden og den efterfølgende appassimento varer ofte omkring fire måneder for amaronerne og syv måneder for reciotoerne. I kælderens er man lige så kom-

promisløs som i marken. Der bruges barriques, men kun til de vine, som Tommaso mener, har godt af det, og denne dogmefrihed er symptomatisk for vinificeringen, der indeholder både traditionalistiske og modernistiske metoder. Kort sagt laves de enkelte vine altså på den måde, Tommaso har lyst til at lave dem, og når man har hans håndslag, så er det som regel væsentligt bedre end at følge den slagne vej.

Stilen er frugtdrevet, uhyre kraftfuld og meget intens, med den lyse og elegante Valpolicella Classico som eneste undtagelse.

Serveres ved 16-18 gr.