

Tommaso Bussola

Recioto



Beskrivelse :

Tommaso Bussola - Recioto

Første skridt i Bussolas recioto-triumftog. Det er helt klassisk og helt uimodståeligt flot recioto.

Den gavmilde og ødsle næse er tro mod amarone-stilen, og overøser dig med amarena-kirsebær, boysenbær, marcipan, en smule lakrids og den fineste bitre chokolade.

En fantastisk recioto, der bør prøves mindst én gang!

Sødmen er udtalt og stilen hedonistisk, men netop som du svømmer væk i søde nuancer á la sødet amaronesirup, strammer bitterheden op, og efterlader munden klar til den næste slurk.

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 Guiseppes 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 kælderen, 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 appasimento varer ofte omkring fire måneder for amaronerne og syv måneder for reciotoerne. I kælderen er man lige så kompromisløs 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

FACTS:	
Producent	Tommaso Bussola
Drue	Corvina, Rondinella og Molinara
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	14,5%
Årgang	2009
Flaskestr.	50 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Chokolade desserter, modne oste eller meditation

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.