



ולפוליצ'לה הוא אזור ייצור יינות אדומים בונטו (Veneto), המאופיין בהשפעות אקלים פנים יבשתי מתון עד קריר, כאשר אגם גארדה ממערב והים האדריאטי ממזרח משמשים כגורמים מייצבים.

האזור הצפוני יותר, למרגלות הרי הלסיני, הוא הקר ביותר ושם ממוקם אזור ה"קלאסיקו" של הייצור. דרומה ומזרחה, קרוב יותר לנהר האדיג'ה - האקלים מתחמם מעט.

בקרב אגם גארדה, הקרקע מאופיינת בחצץ ומשקעים מוראניים, אדמה שנוצרה כתוצאה מתנועת קרחונים.

כשמתרחקים מוצאים קרקעות עם משקעים רבים יותר ואדמת סחף, כמו גם חצץ דולומיטי, המאופיין ביותר מגנזיום ופחות סידן. טווח הגובה של הכרמים הוא בין 150 מ' ועד 450 מ'.

הזנים האדומים העיקריים באזור הם קורבינה Corvina, רונדינלה Rondinella ומולינרה Molinara. זנים אלה לרוב מפיקים יינות אדומים יבשים וקלים.

מתוך מטרה לעבות את גוף היינות, להוסיף להם סוכר ואלכוהול החלו חקלאים מקומיים לייבש את הענבים על מדפים מאווררים על מנת לצמק אותם חלקית ובכך להעלות את שיעור הסוכר.

מסורת זו נמשכת זה מאות בשנים.

שיטה זו, הנקראת 'אפסימנטו' (Appassimento) התפתחה קודם לייצור יינות רצ'וטו (Recioto), יין אדום מתוק, לעיתים מבעבע קלות. יינות האמרונה הראשונים, שיוצרו יבשים, נחשבו כטעות: רצ'וטו שהתסיסה שלו התארכה מעבר לרצוי, אבל עם הזמן הסגנון זכה לכבוד

הראוי לו ובשנים האחרונות אפילו קיבל מעמד של DOCG.

זני הענבים של האמרונה מושרים לעיתים ביינות ולפוליצ'לה צעירים על מנת להעשיר אותם. יינות אלה ייקראו 'ריפאסו' (Ripasso).

Giuseppe Quintarelli

"The best wines are phenomenal" Antonio Galloni (Robert Parker)



קווינטארלי נחשב בעיני רבים ליצרן הטוב ביותר של אמרונה. הנאמנות המוחלטת לערכי המסורת מניבה יינות אמרונה מורכבים המתיישנים שש שנים ויותר בחביות אלון סלובני גדולות. בכל שלב של גידול הענבים והיין סבלנות היא מילת המפתח המתארת את הפילוסופיה של קווינטארלי: החל בבחירה של ענבים בריאים בלבד וכלה בשחרור כל יין לשוק - רק כאשר הוא בשל באמת. האמרונה מיוצר רק בשנים טובות. למרות המסורתיות של קווינטארלי, הוא לא מהסס לחדש ומייצר גם בלנד מבריק של קברנה, תחת התווית אלזרו; ופרימופיורה - בלנד של קברנה סוביניון, קברנה פרנק וקורבינה. יינותיו של קווינטארלי, אשר הפכו למיתוס עם השנים מבטאים שפה ייחודית לו בלבד. זוהי שפה המתעלה על כל טרנד או אופנה חולפת.

Alzero Cabernet IGP 2000
בלנד של קברנה סוביניון, קברנה פרנק ומרלו שמיוצרים בטכניקה של אמרונה. ייבוש של חודשים ספורים ויישון בחביות בינוניות בגודלן. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 96 נקודות).

Amarone Classico DOP 2000
יין יפהפה, אצילי, עם איזון נדיר וטעמים אינסופיים. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר +96 נקודות).

Primofiore IGP 2007
היין הוא תערובת של קורבינה ורונזה, Corvinone, קברנה סוביניון, וקברנה פרנק. עסיס, רענן ומלא חיים. זהו Quintarelli נגיש, טעים עם טעמים של דובדבן, זיתים, תבלינים ועץ אלון.

שם היין	בציר	מחיר חבר
Primofiore IGP	2007	245
Amarone Classico DOP	2000	1730
Alzero Cabernet IGP	2000	2200



Giaconda. Drink Different. Hand Picked Wines.



Dal Forno Romano

"Nothing short of extraordinary" Antonio Galloni (Robert Parker)



יקב משפחתי זה דור רביעי המנוהל על ידי רומאנו משנת 1983. רומאנו היה תלמידו של קווינטארלי. היקב החדש נבנה ב-1990 ומיושמות בו טכנולוגיה ושיטות מודרניות, חלקן נבנו ועוצבו על ידי רומאנו. תהליכי הייבוש של הענבים מתקיימים בחדר מיוחד מבוקר לחות וטמפרטורה, עם מערכת אוורור הנעה על פני החדר בהפעלת מחשב. החל מבציר 2002 מייבש דל פורנו גם את הענבים המשמשים לייצור הולפוליצי'לה. הענבים מהגפנים הצעירות ביותר משמשים לייצור הולפוליצי'לה. הם מיובשים למשך חודש ומיושנים כ-3 שנים בחבית ושנה נוספת בבקבוק. לייצור האמרונה נעשה שימוש בענבים מהגפנים הבוגרות יותר. תהליך הייבוש נמשך 3 חודשים; שלוש שנות יישון בחביות, ושנה נוספת בבקבוק.

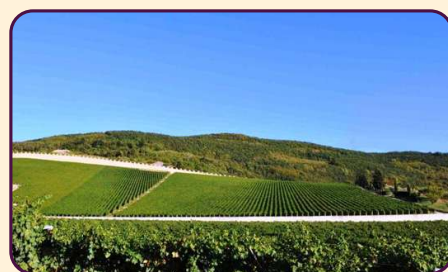
2004 Amarone della Valpolicella Dal Forno Romano

"The 2004 Amarone della Valpolicella is one of the most monumental wines I have ever tasted. This is an especially silky, elegant Amarone from Dal Forno..."
98 points Antonio Galloni (Robert Parker)

2005 Valpolicella Superiore Dal Forno Romano

"Dal Forno should really change the name of his 2005 Valpolicella Superiore. It is really an Amarone for all practical intents and purposes, as it is made entirely from fruit that has been dried, albeit for less time than legally required for Amarone."
95 points Antonio Galloni (Robert Parker)

שם היין	בציר	מחיר חבר
Valpolicella DOP Superiore	2005	420
Amarone della Valpolicella DOP	2004	1780



Giaconda. Drink Different. Hand Picked Wines.

