

ÄVENTYR I AMARONELAND

Amaronevinet från Valpolicella i norra Italien påminner om landskapet som är dramatiskt kraftfullt och mjukt på samma gång. Följ med på en rundresa i regionen där kärleken till mat och vin genomsyrar allt.

AV MALIN STÅHL HEFVELIN FOTO SUSANNA BLÅVARG



RES&njut

VÄLSIGNAT LÄGE
Norra Italien har ett perfekt klimat för det kraftiga Amaronevinet. Runt byn Mezzane di Sotto i dalen Val Pantea är sluttningarna täckta av vingårdar och aprikosodlingar.

ÄVENTYR I AMARONELAND

”En vänlig bris sveper nästa alltid genom Valpolicellas dalar och håller de mogna druvorna svala”



SKÅL FÖR UTSIKTEN! De flesta gårdar håller öppet större delen av året för besökare som vill prova deras viner.



TEKNIKEN att lufttorka druvorna i hundra dagar före pressningen ger vinet dess eldiga karaktär.



HEMKNÄDAT. Regionens rustika mat med pasta och bönor är nästan lika berömd som vinet.

HISTORIA I VARJE HÖRN. Valpolicella är fullt av gamla villor och slott med bedagad charm.



SOM SMALA FINGRAR löper fem dalar från norr till söder genom Valpolicella, det nordligaste vindistriktet i Italien. Valpolicella betyder bokstavligen ”dal med många källare”, och det är omöjligt att resa i regionen utan att påminnas om att det är här det berömda amaronevinet har sin hemvist.

Mjukt veckade kullar skiljer dalarna från varandra. Slutningarna täcks av vingårdar kantade av låga murar av platta vita stenar som markerar var en odling slutar och nästa tar vid. Slingrande vägar tar sig mödosamt upp på höjderna som bjuder på en hisnande utsikt över landskapet. Runt gårdar och renässansvillor står rakryggade cypresser. Tillsammans med mörkröda blodlönnar slår de vakt om landskapet och ger det en nobel karaktär.

Givetvis finns det många historier om hur amaronevinet skapades första gången. Alla vinfamiljer har sin version där en farfarsfar oftast är inblandad. För till skillnad från många andra vintyper är amarone inte särskilt gammalt, först efter andra världskriget började det produceras i större skala. En av de mer utbredda skapelseberättelserna börjar med det lokala dessertvinet recioto som görs på torkade druvor. En lokal vinbonde experimenterade med olika jästkulturer och upptäckte en jäst som inte dog när alkoholhalten steg. Resultatet blev ett mycket torrt vin med hög alkoholhalt, närmare 16 procent. När det torra och kraftiga vinet smakades av blev intrycket för den som förväntade sig ett sött vin givetvis mycket bittert, ”amaro” på italienska.

Metoden att göra vin på helt torkade druvor kallas för ”apassimento” och är unik för Valpolicella.

– Apassimentoprocessen fungerar inte någon annanstans än här i Valpolicellas speciella klimat, och det är ju ytterst tacksamma för. Antingen torkar druvorna för fort eller så möglar de, ler **Pierangelo Tommasi** när vi träffar honom utanför vingårdens enorma hall där druvorna torkas.

Familjen Tommasi är en av de äldsta vinproducenterna i Valpolicella. Företaget drivs i dag av den fjärde generationen som består av nio kusiner. Pierangelo berättar att barnen i familjen blev involverade redan som små.

– Mina kusiner var mina kamrater och vingården var min lekpark. När vi blev äldre sommarjobbade vi med att plocka druvor och leverera vin till försäljningsställen, säger han.

Sverige är Tommasis främsta marknad för amaronevin utanför Italien.

– Jag tror det beror på att det matchar ert kalla klimat. Och för att ni gillar mat, amarone är väldigt matvänligt.

På många ställen i Valpolicella erbjuds matlagningskurser för den som vill förkovra sig i regionens kulinariska specialiteter.

På Villa Spinosa har man tagit fasta på vinkundernas intresse för aktiviteter runt omkring vinet och produktionen. Med sitt läge strax utanför byn Negrar ligger gården mitt i Valpolicella, bara drygt en timmes färd från Verona. Härifrån anordnas vandringar

genom vingårdarna i bergen runtomkring och den enologiskt intresserade kan lyssna på föreläsningar om vintillverkning. I Villa Spinosas välansade trädgård arrangeras diktuppläsningar och musikfestivaler och ibland sätter lokala eller hitresta teatersällskap upp pjäser och operaföreställningar i det gamla vineriet.

Själv ska jag laga mat. Köket ligger i den gamla 1500-talsgårdens ladugård, men numera är detta Signora **Angies** domäner. Hon knyter på mig ett förkläde och jag placeras framför ett långt träbord med råvaror: färsk ricotta, durumvet, små vita ägg i en skål och papaverina, förvällda blad och stjälkar från vallmo. I Villa Spinosas stora lantkök görs inget i hast. Längre, längre måste jag blanda ricottan med den blancherade vallmon och kryddorna till fyllningen innan Signora Angie är nöjd.

– Saltet måste gå in ordentligt i blandningen, förklarar hon. Under drygt en timmes tid uppslukas jag av hantverket. Jag får lära mig hur man med ett snabbt handgrepp snor till rutor av fylld pastadeg så att den ser ut som en liten navel. Och visst blir det gott, de mjuka små pastaknytena smälter i munnen när vi till slut får sätta oss och äta resultatet av förmiddagens ansträngningar.

En vänlig bris sveper nästan alltid genom Valpolicellas dalar och håller de mogna druvorna svala och fräscha tills det är dags för skörd. Slutningarnas druvor används till amarone och lillasystem ripasso, medan man på slätten odlar druvor till det enklare vinet som helt enkelt kallas valpolicella.

På bergstoppen La Grola odlar familjen **Allegrini** sitt vin. Härifrån ser man ut över slätten, Valpolicellas handflata. I nordväst skimtar Gardasjön och bara några mil söderut ligger Verona. På den karga marken under vinstockarna ligger ratade klasar, nu torra och mörknade. Runt vinet växer klöver och här och var står gamla olivträd med tunga grenar. Den vitkalkiga jorden under vinstockarna reflekterar solen och ger druvorna värme och ljus från två håll.

Nere på slätten ligger gårdarna liksom utströdda mellan vindodlingarna. Många av dem har fått stå och förfalla, det är först nu på senare år som man har börjat ta hand om och renovera gamla villor och gårdar. Förutom astronomiska renoveringskostnader har den krångliga italienska administrationen satt käppar i många exploateringshjul tidigare. Men nu byggs många gamla gårdar om till pensionat eller hotell.

Ett bra exempel på den senaste tidens renoveringsboom är vinfamiljen Allegrinis 1500-talspalats Villa della Torre, högt ovanför byn Fumane. Familjen köpte det fallfärdiga huset och restaurerade det för att använda det till representation och fester. Det kan också hyras för privata tillställningar, många håller sitt bröllop här. Villans utformning bygger på de fyra elementen – jorden utanför i den stora parken, vinden som ges fritt spelrum i den öppna planlösningen genom huset, elden i enorma spisar, och slutligen vattnets närvaro i dammar och fontäner. Arkitekten **Julio de Torre** menade att ”perfektion var förbehållet Gud” och ritade därför →

”Jag serverar enkel mat som berättar regionens historia. Det här är öppet hus för gäster från hela världen”

husets öppna mittlinje lätt krokig, en defekt som syns bäst när man står vid entrén och tittar rakt igenom huset ut mot dalen.

För den med minsta baskunskaper i italienska är det omöjligt att höra ordet amarone utan att tankarna lyfter mot amore – kärlek. Och det är onckligen ett älskat vin och en älskad region. Hit kommer hundratusentals turister varje år för att smaka, uppleva och handla regionens specialiteter. De flesta producenter erbjuder provningar av sina viner, ibland gratis, ibland mot en mindre kostnad. Det bästa är att ringa i förväg eller titta på deras hemsida för öppettider, även om en vinmakare ofta håller sig i närheten av sina druvor.

Vingården Corte Sant’Alda ligger naturskönt på en bergstopp i Valpantena, den mest långsmala av Valpolicellas fem dalar. Här är landskapet annorlunda än i de västliga dalarna, mer dramatiskt. Dalgången är djupare och de branta sluttningarna är täckta med olivträd och aprikoser.

Marinella Camerani möter oss på gårdsplanen med en tom glasflaska och en liten smörkärnare i famnen. Hon ska strax i väg och mjölka en ko som just fått kalvar på granngården.

– Råmjölken ger det godaste smöret, så jag vill gärna passa på, förklarar hon.

Marinella Camerani har alltid gått sin egen väg. När hon som ung ensamstående mor tog över sin fars gård för att producera biodynamiskt odlad vin och olivolja var det många i byn som skakade på huvudet. Men Marinella var beslutsam, och i dag är hennes produkter prisbelönda och populära långt utanför Italien.

Man får leta länge för att hitta någon som serverar annat än regional, hemlagad mat i Valpolicella; på de flesta restauranger paraderar en kanon av risotto, polenta, oxkött marinerat i vin, vildväxande örter och grönsaker som kronärtskockor, vildsparris, nässlor och svamp.

Undantaget från den regeln skulle i så fall vara hotell Byblos Art hotell Villa Amistà strax utanför Corrubio di Negarine. Det internationella och lite flådiga anslaget i menyn utmärker sig med rätter som foie gras med violkräm och krispiga havskräftor i gurkgelé. Men det är inte maten som är det stora utropstecknet här. I 1600-talsvillans monumentala entréhall hänger fotokonst med arméer av nakna rödhåriga kvinnor och halvvägs mellan golv och tak hänger en man gjord helt av rosa tuggummi, frusen i en fallande rörelse. Ägaren har samlat verk av de flesta samtida världstjärnorna inom konsten: **Damien Hirst, Marc Quinn, Sol Lewitt, Cindy Sherman, Sandro Chia, Robert Indiana** och **Takashi Murakami** finns alla representerade i hotellets gemensamma utrymmen. Även hotellrummen är rikt utsmyckade med samtida och ibland lätt ekivok konst som kanske inte faller alla i smaken. Vill man i stället se lite mer traditionell skönhet kan man med fördel bege sig ut i Villa Amistàs trädgård med sin glamorösa swimmingpool och promenadslingan som kantas av ett hundratal olika sorters rosor.

En kväll i amaroneland tillbringar vi hos **Lucia Duran Raimondi** på Villa Monteleone strax norr om Verona i byn Gargagnago. Bakom järngrindarna tronar ett stort vitt stenhus och en lummig trädgård. Vårt rum har terrassdörrar mot gårdsplanen, och i badrummet står två stora, ovala träbadkar redo för den badsugne.

Även Signora Lucia tillverkar sitt eget vin, om än i betydligt mindre skala än till exempel grannarna Tommasi. Drygt 30 000 flaskor mognar just nu i hennes källare under huset. Elegant lågmäld bjuder hon artigt in oss till en liten vinprovning och vi smakar hennes amarone till brutna bitar lagrad parmesan. Vinet är subtilt och ytterst behagligt, lite som signoran själv. För att vara en ansedd vinmakare har hon ändå en relativt flärdfri inställning till sitt prisbelönda vin. Signora Lucia anser att man bör dricka det när tillfället ges i stället för att samla på sig mängder i sin vinkällare för något eventuellt framtida firande.

– För det första kan det faktiskt bli dåligt. Och för det andra kan man dö och då blir det uppdruckat av någon annan i stället! säger hon.

Det tar 90 sekunder att köra genom lilla Sant’Ambrogio innan byn på nytt upplöses i fält. Den kommersiella aktiviteten är begränsad till ett fruktstånd och ett bageri. Och en fem, sex restauranger av internationellt hög klass så klart. På Groto de Corgnan har **Giorgio Soave** lagat mat i över 30 år. Bakom de anspråkslösa bomullsgardinerna i bottenvåningen av familjens hus erbjuds en värld av Valpolicellas smaker. Varje dag får Giorgio upp i bergen och plockar färsk örter, vildsparris och svamp som blir grunden i kvällens meny.

Giorgio står i det enkla, rustika köket och viker stora gula pastasjok som han sedan skär i strimlor och rufsar ihop till nystan. Jag undrar hur han klarar att laga mat till restaurangens alla gäster i köket som bara rymmer en person i taget. Giorgio rycker på axlarna och säger att det får ta den tid det tar. Gästerna får vänta på kocken, han vill inte utöka.

Medan vi pratar fräser en stor klick smör med en kvist rosmarin i gjutjärnspannan. I den bryner Giorgio små brungula vårmusseroner som han plockat tidigare på dagen.

– Jag serverar enkel mat som berättar regionens historia. Många av våra gäster kommer tillbaka, och då med vänner, barn och barnbarn. Det här är ingen restaurang, utan ett öppet hus för gäster från hela världen.

Det som låter som en klyscha för en multinationell snabbmatsrestaurang blir här faktiskt sanning. Jag kan känna hur tusentals människor före mig suttit vid de massiva träborden framför eldstaden i den lilla matsalen och känt sig hemma. När jag smakar Giorgios färska gula tagliatelle med smörstekta vårmusseroner och en näve parmesan kan jag bara hoppas att jag själv får komma tillbaka till Valpolicella och hans restaurang någon gång. Kanske med mina barn och vänner. ●



BYBLOS ART HOTELL. Villa Amistà strax utanför Corrubio di Negarine.



LOKAL DELIKATESS. Tournedos med lufttorkad skinka på en bädd av sauterad spenat och rödvinssky.



GIORGIO SOAVE för allt för sina gäster på sin lilla familjeresaurang i Sant’Ambrogio.



RUNT OM VINGÅRDARNA växer örter som lavendel, timjan och mynta.



MODERN KONST är en del av inredningen på det förstklassiga boendet Villa Amistà.



RÄTTA TWISTEN. På Villa Spinosa har man gedigen kunskap om hur tortellini ska tillverkas.



VERONAS GATOR bjuder på härligt folkliv med bra restauranger och högklassig shopping.

ÄVENTYR I AMARONELAND

”I Verona finns Julias hus, från Shakespeares drama, där folk brukar sticka in kärleksbrev i muren”

RESA HIT

Till Valpolicella tar man sig smidigast med flyg till Verona med mellanlandning i Tyskland eller Frankrike, eller med Ryanair direkt till Bergamo. En egen bil är att rekommendera, då byarna ligger en bit ifrån varandra och kommunala färdmedel inte alltid finns att tillgå. Biluthyrningsfirmor som Avis, Hertz och Europcar finns vid bägge flygplatserna.

MYSIGT BOENDE

Villa Quaranta Förutom vinproduktionen driver två av Tommasi-kusinerna Villa Quaranta, en modern hotellanläggning mitt i vindistriktet. I den nybyggda spaanläggningen Terme della Valpolicella erbjuds bland annat amaronebehandlings-, olika typer av spa-pooler och en snögrotta(!). Dubbelrum från 224 euro/natt. www.villaquaranta.com

Villa Monteleone I det vackra gårdshuset från 1800-talet erbjuder Signora Lucia boende och frukost för 85 euro per dubbelrum. Man kan också hyra hela huset med tillgång till köket och plats för 6–8 personer för drygt 300 euro/natt. www.villamonteleone.com

Corte Cariano Byn San Pietro in Cariano präglas av venetianska villor och böljande vinmarker och är ett utmärkt utgångsläge för den som vill utforska Valpolicella. På familjen Brunellis vingård Azienda Agricola Brunelli finns rum och lägenheter att hyra

i de små stenhusen som kantar den kvadratiske gårdsplanen. I vinbutiken på gårdsplanen kan man också prova familjens olika viner. Dubbelrum från 200 euro för 3 dagar. www.cortecariano.com
Byblos Art Hotel Villa Amistà Klädmärket Byblos grundare visar upp sin enorma konstsamling i den pampiga 1600-talsvillan strax utanför Verona. Spa med hammam och gym. Dubbelrum från 230 euro. www.byblosarthotel.com

ÄTA GOTT

Groto de Corgnan Giorgio Soave driver tillsammans med sina förtjusande döttrar en restaurang i bottenvåningen på familjens hus. Den lilla trattorian är i själva verket en magisk matupplevelse där varje vildchampinjon, varje hemgjord pancettaskiva är kärleksfullt behandlad intill perfektion. www.grotodecorgnan.it

Al Covolo En annan högst angenäm restaurang i Sant’Ambroglio är familjedrivna Al Covolo. Här erbjuds en traditionell meny med rustik mat från regionen, som bönor, polenta, kött och vildsparris, samt en ansenlig vinkällare. www.amaroneonline.com/ristorante.htm

Borgo Antico I den vackra 1600-talsvillan serveras elegant, regional mat som bräserad rosensallad med parmesan och parmaskinka och osso bucco med saffransrisotto. www.villaquaranta.com/eng/restaurant

UTFLYKTER OCH SEVÄRT

Prova vin De flesta vingårdar erbjuder vinprovningar, titta på vingårdens hemsida för öppettider. Familjen Tommasi är den största amaroneproducenten i trakten. Provningar sker i anslutning till de stora torkningslokalerna. www.tommasiwine.it
Hos Allegrini kan man prova ett tiotal olika viner gjorda på den berömda amaronedruvan Corvina. www.allegrini.it. Vinprovningarna hos det lilla familjeföretaget Brunelli hålls ofta av sonen och vinmakaren Alberto. www.brunelliwine.it

Gårdsbutik I Corte Sant’Aldas butik kan man prova och handla av gårdens produkter som det ekologiska vinet, olivoljan och körsbärs-marmelader. www.cortesantalda.it

Laga regionens mat Många gårdar erbjuder matlagningskurser. På Villa Spinosa får många plats i det stora lantköket. www.villaspinosa.it

Shopping i Verona Verona är en av Italiens rikaste och mest välklädda städer. Den smala gågatan Via Mazzini är stadens kommersiella hjärta. Här finns kaféer och restauranger, men framförallt fina shoppingkvarter. Ett stenkast därifrån finns ”Julias hus” dit många valfärdar och sticker in kärleksbrev mellan stenarna i muren eftersom Shakespeares drama utspelades i Verona.

Opera I juli och augusti hålls varje år operaföreställningar i den vackra och välbevarade romerska amfiteatern Arena di Verona. www.arena.it