

# Tommaso Bussola

## Valpolicella Superiore TB

FACTS:	
Producent	Tommaso Bussola
Drue	Corvina, Rondinella og Molinara
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	15%
Årgang	2010
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Lam, kalv, kraftige pastaretter



### Beskrivelse :

Tommaso Bussola -  
Valpolicella Superiore TB, 2010

TB-serien er Bussolas topserie, og allerede her i seriens "mindste" vin, slår Maestro Bussola tonen an til noget, der er i en klasse for sig. Hvor Bussolas "almindelige" Valpolicella Classico er lys i farven og let i stilen, er TB-versionen langt mørkere og mere muskuløs og magtfuld, men stadig med helt klar og frisk frugt og en uimodståelig saftighed.

Vinen laves efter ripasso-metoden, og gennemgår altså en andengæring på amarone-kvasset, hvilket, sammen med lagring på barriques, resulterer i en dyb og gavmild frugtnæse, præget af mørke kirsebær, frisk blomme og et strejf af marcipan, som med tid i glasset træder i baggrunden og giver plads til sarte hindbær og skovjordsbærtoner.

Med den tætte frugt som underliggende, solid basbund, kan de friske bærindslag spille deres soloer, mens syren sørger for at svinge dirigentstokken og holde det hele på plads. En ledestjerne inden for Valpolicella Classico!

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 appasimento 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.