

## Bolla 'Le Origini' Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

**Proefnotitie:** Diepe granaatrode kleur met aroma's van zwarte rijpe kersen, jam, rijpe peer, vanille, drop en ceder hout. Mooie volle body, krachtig en warm en zuivere tonen van cacao en specerijen.

**Specificaties:**

**Producent:** Bolla  
**Druivensoorten** 80% corvina and corvinone, 20% rondinella  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Veneto  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 16%

**Smaakprofiel:** kersen, jam, vanille

**Vinificatie:** Na het indrogen van de druiven worden de druiven op natuurlijke wijze gefermenteerd met neutrale gisten, waardoor de druiven voor de wijn spreken. De duur van de fermentatie is 25-30 dagen in kleine tanks, waarna de wijn nog vijf tot tien dagen in contact blijft met verschillen. De veroudering begint en vindt plaats gedurende 12 maanden in kleine Franse eikenhouten vaten, deels nieuw en deels gebruikt. Vervolgens gaat de wijn voor 36 maanden in grote eikenhouten vaten van 4000-7000 liter, en hier bovenop rijpt hij nog 12 maanden in de fles.

**Wijn & spijs:** Rood vlees, wild, stoofschotels, harde kazen en te genieten na de maaltijd.

**Awards:** 96/100 pnt. – Doctor Wine  
 94/100 pnt. – James Suckling

“GEUR: ontwikkeld, leer, tabak, krentjes, zwoel  
 “SMAAK: zacht en sappig, rijp, goede & stevige tannine, kruiden”  
**- 16,5/17 pnt. - Perswijn**

“Correcte kleur met lichte ontwikkeling, ingetogen geurwaaier, geur- en smaakaroma's komen overeen, rijp fruit, tabak, kruidigheid, rijk aan tannine, goede zuren, veel wijn, evenwichtig, in de finale wat drogend, winterse maaltijd wijn pur sang” – **The Wine and Food Association, beoordeeld met een 8.**

“Beste jaar ooit voor Amarone. En hier hebben we bovendien het origineel in handen, Le Origini. Italiaanse druivenkrachtcentrale die zich diep en nadrukkelijk presenteert. Rozijnen, krenten, gedroogd fruit, vijgen in zwarte koffie, dadels in Marmite. Toch ook verbazingwekkende lichtvoetige zuren die tot hem tot een fijnbesnaarde verschijning maken, terwijl toch de tannines pallet-hoog opgestapeld liggen. De wijn zelf opleggen kan zodoende ook”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 9+.**





**Achtergrondinformatie:** In 1950 bottelden de kleinkinderen van de oprichter van Pedemonte Cellar in Valpolicella, de favoriete wijn van hun opa om zijn 80e verjaardag te vieren. Dat was de Amarone. En zo begon de commerciële historie van deze wijn. De allereerste Amarone ooit gemaakt, gelanceerd door Bolla, en nu geliefd over de hele wereld. Met deze Amarone herontdekt Bolla de origine van wijn en produceert dan ook met toewijding en respect voor traditie.

Het verhaal van het wijnhuis Bolla begint bij één man, Alberto Bolla. Hij woont in het noorden van Italië, in de streek Veneto, waar hij een kleine familieherberg runt. Om zijn gasten meer dan alleen een verblijf te kunnen bieden, besluit hij in 1883 om een wijn te gaan produceren die hij zijn gasten kan schenken. De zaken gingen goed en Alberto had een droom: zijn familie herenigen om het bedrijf voort te zetten samen met zijn broers Giulio, Luigi Albano en Enrico, die inmiddels naar het buitenland waren geëmigreerd. Zo gezegd, zo gedaan. Alle broers kwamen terug naar Italië en de familie besluit om zich volledig te gaan richten op de wijnproductie – de rest is geschiedenis. Een groot familiegevoel, opoffering, passie een toewijding aan de wijnbouw; het zijn een aantal fundamentele waarden waarmee Bolla zich onderscheidt.

Een ander belangrijk aspect is de visie en het vermogen om te innoveren. Zo zag de familie Bolla als eerste de potentie van de productie van rode wijnen in het Valpolicella gebied en waren ze pionier in de productie & verkoop van kwaliteitswijnen in een glazen fles. Ook op het gebied van technische innovatie is Bolla een pionier in de regio. Vanuit deze passie & oenologische vaardigheden bleek Bolla als eerste in staat om ingedroogde druiven om te zetten naar een droge rode wijn: de Amarone. Zo brachten ze een revolutie op gang in de wijnmarkt in de jaren '90. Vanaf dat moment werd de Amarone hét icoon van Italië en het boegbeeld van Verona.

Nu, ruim 130 jaar na de oprichting, is het wijnhuis Bolla uitgegroeid tot een wereldwijd befaamd wijnhuis met een groot scala aan wijnen. Wat is gebleven is de unieke smaak van de Bolla wijnen voortkomend uit het bijzondere klimaat en terroir van het Veneto gebied. Sinds 2015 is oenoloog Christian Zulian wijnmaker bij Bolla om het wijnhuis naar een nog hoger niveau te willen. Voordat hij bij Bolla startte was hij dertien jaar werkzaam bij Marchesi Antinori en meerdere jaren bij Domaine Baron de Rothschild.