

Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto

Veneto

Veneto udgør sammen med Toscana og Piemonte de mest prestigøse italienske vinregioner og er hjemsted for nogle af verdens mest berømte af vine, for Venetos vedkommende især Amarone. Vi befinder os i den nordøstlige del af Italien med Romeo & Julies by Verona som 'hovedstad' for regionen. Veneto er den 3. største vinproducerende vinregion, og ud over Amarone kendt for vinene Ripasso, Bardolino, den hvide Soave, boblevinen Prosecco og den søde dessertvin Recioto.

Zenato

Zenatos hjerte og sjæl ligger i de smukke landskaber, der strækker sig fra San Benedetto di Lugana, ved Gardasøens sydlige ende, over mod Valpolicella i de blidt durvende bakker nord for Verona. Centralt for de i alt 75 hektarer vinmarker er Zenatos to ejendomme; Santa Cristina i Lugana, der er ideel for dyrkning af Trebbiano-druen, og Costalunga i Valpolicella, der er hjemsted for Veneto-regionens mest berømte vin, Amarone.

Vinen

Ripasso er som bekendt Amaronens berømte lillebror. Den er knap så muskuløs, men på ingen måde en letvægter. Navnet kommer af det italienske ord, Ripassare, der betyder at passere igen. Der har tidligere været flere mulige måder at lave Ripasso på, men ifølge et officielt regulativ fra 2007 er Ripasso i dag ene og alene fremstillet ved, at den unge Valpolicella gennemgår en andengæring på kvaset fra druer, der er blevet til efter fremstilling af Amarone. Metoden føjer typisk mere fylde og alkohol til den gængse Valpolicella.

Zenato kalder deres udgave for Ripassa, hvilket går fint i tråd med ordets oprindelse og betydning, men har sikkert som primære formål at sætte den i en klasse for sig selv, hvilket til fulde må sige at være lykkedes. Ripassa er fremstillet på 85% Corvina, 10% Rondinella og 5% Oseleta høstet i Sant'Ambrogio di Valpolicella-området i midten af oktober. De manuelt høstede druer afstilles ved ankomsten til vingården, macererer og gærer i 10-12 dage i rustfri stålтанке. Efter endt alkoholgæring sorteres drueskaller fra, og vinen lagres i store egefade frem til den følgende februar. Det er på dette tidspunkt, at de tørrede druer til Amarone-produktionen presses, og de efterladte skaller således kan danne basis for andengæringen, der løber over 7-8 dage ved 25-28 grader. Herefter lagres vinen i 18 måneder i 500 liter egefade inden aftapning. Zenatos Ripassa er en fornem repræsentant for typen. En vin der tager det bedste fra begge verdener: Valpolicellaens intense kirsebærnoter og ranke struktur, kombineret med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi. Vinen ledsager både grillede retter, efterårets dyrevildt og modne oste.

Vinifikation:

Klassisk ripassare metode efterfulgt af 18 måneder i 500 liter egefade.

Smagenoter:

Zenatos Ripassa er en fornem repræsentant for typen. En vin der tager det bedste fra begge verdener: Valpolicellaens intense kirsebærnoter og ranke struktur, kombineret med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi.

Anbefales til:

Ost, Mørkt fjerkræ, Vildt, Grill og barbecue

Rating:

2012	James Suckling	93 Point
2013	Wine Spectator	90 Point
2014	Mundus Vini	Sølv
2015	Mundus Vini	Sølv
2016	Luca Maroni	91 Point



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1009196
Område:	Italien, Veneto , Veneto
Drue:	85% Corvina, 10% Rondinella og 5% Oseleta
Alkohol:	14 %
Potentiale:	5-8 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.zenato.it