

Vinoplevelser

Ripasso Zirona, 3/4 ltr.

Qwine



Mange kender hovedsageligt regionen Veneto som feriested, og utallige har da også besøgt området for at feriere ved Gardasøen. Dette har de oftest gjort uden at være opmærksom på, at de samtidig befandt sig i et af Italiens mest berømte vinområder og hjemstedet for nogle af de største italienske vine.

Veneto-området er specielt kendt for den berømte Amarone, der for mange er noget af det største, der kan laves i Italien.

Området består af de tre zoner, Valpolicella Classico, Valpantena og Valpolicella Øst, der er et mekka for vinelskere og for dem med smag for den gode kogekunst.

Marano er en lille kommune midt i Valpolicella Classico, og selve byen Marano ligger 15 km nordvest for Verona, 355 meter over havets overflade.

Hvis man går ned til dalen mod San Floriano, passerer man Valgatara, hvis navn stammer fra Val Gotara, som betyder "Gudernes dal".

Kommunen Marano har omkring 3.000 indbyggere og dækker et areal på 18,5 km². Det er fra denne kommune, Qwine får sine druer til produktionen af Ripasso Zirona.

Ripasso er, grundet både fremstillingsmetode og smagsretning at betragte som "lillebror" til Amarone-vinene.

Selve ordet Ripasso stammer fra det italienske ord "ripasara", som betyder "at passere igen". Selve fremstillingsprocessen, der har givet navn til vinen, er meget simpel. Den udsøgte rødvin Valpolicella Superiore hældes i de gæringstanke, hvor husets Amarone er blevet til og netop overført til videre bearbejdning. I disse tanke ligger kvaset (skallerne og stilkene) og en del vin, som stadig er varm efter gæringen fra Amaronen.

Disse Amarone-rester indeholder glycerin og sukker nok til, at en ny gæring går i gang, når Valpolicellaen tilsættes. Denne får således tilført en del af Amaronens alkohol, farve, fylde, glycerin og tannin, og vinen bliver mere rund efter at have "passeret" Amarone-fadet. Den er derved blevet "dobbeltgæret" og født på ny som Ripasso.

Leverandør
Qwine

Land
Italien

Område
Veneto

Underområde
Valpolicella

Type/Farve
Rødvin

Drue
70% Corvina
30% Rondinella

Fadlagring
3 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Oste - milde

Vinifikation
Druerne afstilles, og førstegæringen sættes i gang. Under gæringen presses hatten af drueskaller ned i vinen tre gange dagligt. Vinen lagres efterfølgende på ståltanke indtil februar, hvor blandingen tilsættes drueskaller fra Amaronevin, og gæringen sættes i gang igen. Herefter lagres vinen på egetræsfade, inden den tappes på flaske og frigives til salg.

Smagekommentarer
Duften har fine nuancer af violer, røde bær og krydderier. Smagen er fyldig og velfbalanceret med modne tanniner.

Alkohol
14,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN