COMPILA IL FORM E INVIA I TUOI DATI
ATTIVA METTINCONTO E RICEVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA TUA SITUAZIONE CREDITIZIA A SOLI 35€
SCOPRI DI PIÙ

sana BolognaFiere 12-15 settembre 2015 In connessione speciale bio EXPO

ANDAR PER VINI

Il Valpolicella Ripasso: un vino unico, non un piccolo Amarone

di Mauro Giacomo Bertolli

15 August 2015



In diverse occasioni ho avuto modo di scrivere dei vini della Valpolicella, dell'Amarone e del Recioto, ma vi è un vino che forse più di ogni altro può essere citato per raccontare questo splendido comprensorio vitivinicolo veronese, in quanto unico nel panorama nazionale: il Ripasso.

Il Valpolicella Ripasso è ottenuto dal contatto del Valpolicella base sulle vinacce residue dell'Amarone per circa 15/20 giorni. Si ha quindi una macerazione del vino Valpolicella con vinacce fermentate di uve appassite precedentemente utilizzate per la produzione dell'Amarone (o del Recioto). Si ottiene un vino con maggior struttura, alcolicità e rotondità rispetto al Valpolicella base.

E' un vino di grande successo, sia in Italia che all'estero, dall'elevato rapporto qualità/prezzo, che non deve essere considerato un "piccolo" Amarone, ma un vino caratteristico, espressione della tipicità del territorio, ottenuto da una ben precisa tecnica enologica, il "Ripasso" appunto, che non ha eguali in nessun'altra regione d'Italia. Una parziale somiglianza si ha con la tecnica del "governo", praticata, soprattutto in passato, principalmente in Toscana: si fa sì rifermentare il vino, ma con uve appassite e non con vinacce fermentate come nel caso del Ripasso.

Rubinelli Vajol – San Pietro in Cariano (VR)

La famiglia Rubinelli possiede fin dalla prima metà del Novecento circa 10 ettari di vigneto nel Vajol, una delle zone più vocate alla viticoltura del veronese, nel cuore della Valpolicella classica. Terreni acquistati da Gaetano Rubinelli, noto per aver progettato e costruito la diga del Chievo sul fiume Adige. I vigneti sono costituiti unicamente da vitigni autoctoni, coltivati per metà a Guyot e per metà a Pergola veronese, di età diverse: alcuni anche di ottant'anni. Per molti anni la famiglia ha conferito le uve ad altri produttori, vinificandone in proprio solo una piccola parte. A partire dal 2006 l'azienda, condotta da Renzo Rubinelli, dal fratello Alberto e dal nipote Nicola Scienza, cambia totalmente approccio: si decide di vinificare tutte le proprie uve e di commercializzare il vino in bottiglia, anche per meglio valorizzare le incredibili peculiarità del territorio. Enologo era il compianto Professor Roberto Ferrarini, scomparso lo scorso novembre: quello che era il suo ruolo è svolto da un team di suoi studenti, tra cui Enrico Nicolis. La produzione attuale è di circa 50.000 bottiglie, divise su 5 etichette.

Ho degustato il Ripasso 2012

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2012

E' ottenuto con un uvaggio di Corvina al 50%, Corvinone al 25%, Rondinella al 15%, Molinara al 5% e Oseleta al 5%. Le bottiglie prodotte sono 18.000, con un tenore alcolico del 15 %.

Le uve selezionate fanno oltre un mese di appassimento, poi sono vinificate ad inizio novembre. Nel mese di febbraio il vino ottenuto viene rifermentato sulle vinacce dell'amarone per poi affinarsi in grandi botti di rovere per almeno 15 mesi.

Di colore rosso rubino molto carico, al naso ha profumi intensi, di frutta rossa matura e sotto spirito, spezie e rabarbaro. In bocca si rivela essere di grande struttura, con importante alcolicità, deciso nei tannini ma contemporaneamente preciso ed elegante. Ci piace la nota balsamica.

Prezzo in enoteca: 16-18 €

BolognaFiere 12 – 15 settembre
In connessione speciale con bio EXPO

TWITTER

Vedi anche

VINO
Il Grechetto, bianco dell'Umbria, tenta il rilancio
LEGGI
di Emanuele Scarci

VISTI DA LONTANO
Cuoco abruzzese trionfa a 'Master Chef' Israele
LEGGI
di food24

VIDEO
Nasce a Tokyo la Gelato Pastry University
LEGGI
di Stefano Carrer

FOOD BLOG



Aziende in campo
il blog di Emanuele Scarci
L'altra faccia della crisi dei consumi: Eurospin raddoppia il fatturato

FOOD BLOG



Nel piatto
Il blog di Fernanda Roggero
Se il cocktail è troppo "affollato"