

# Ripasso — i skuggan av Amarone.

Amarone och Ripasso brukar ofta förknippas med varandra. Hur kommer det sig?



## Tillverkningen av Ripasso

*Ripasso* skulle kunna översättas till återpasserad eller kanske återanvänd. När man producerar Ripasso så använder man sig av vin från regionen Valpolicella. I Valpolicellavinet tillsätter man de överblivna skalerna och kärnorna som blivit över från tidigare Amaronejäsning. Resultatet blir att sockret som finns kvar i druvresterna börjar jäsa och alkoholstyrkan i vinet blir starkare. Skalerna och kärnorna bidrar även till att ge vinet mer färg och tanniner. Tekniken är väldigt populär bland vinproducenterna då man kan göra ett vin med samma stomme som en Amarone, fast för en betydligt billigare slant. Det är en vinmakningsteknik som utvecklades och namnskyddades av en vinproducent runt 1964/65. Det är med andra ord en ganska ny vinmakningsteknik, vilket man kanske inte tänker på.

## Stor ökning

Idag får vilken producent i Valpolicella som helst göra Ripasso della Valpolicella och det görs också tämligen flitigt. Produktionen steg från 7,5 miljoner till 25 miljoner flaskor per år mellan åren 2007 – 2013. Det här är mycket problematiskt då en alltför stor del av det klassiska Valpolicellavinet som regionen bör vara känd för omvandlas till Ripasso. Lagen säger att man får göra dubbelt så mycket Ripasso på druvresterna som Amarone och 15% Amarone får tillsättas i Ripassovinet för att förhöja kvalitén. Med det sagt så råder det nog inga tvivel på vad som är vinböndernas favoritvin att producera.

## Vinernas karaktär

Man kan känneteckna Valpolicella Ripasso på dess fylliga eldighet och unga karaktär. Ofta fylld med livlig frukt samt vanilj från faten och likt Amarone så passar den till en uppsjö av olika maträtter och tillfällen. Allt från sällskapsvin i sommarnatten till oxfilén

på nyårsafton eller varför inte till ostbrickan? Det är goda viner helt enkelt. Lika enkel är förklaringen till varför just Amarone och Ripasso dominerar rödvinförsäljningen bland de dyrare vinerna på Systembolaget. Vill man vara på den säkra sidan när man ska välja vin till helgens middagsbjudning eller gåbortspresent så slår en Valpolicella Ripasso eller en Amarone sällan fel. Nedan vill vi tipsa om ett par viner vi håller kära.

Här kan du läsa mer om Amarone >



### Pasqua Ripasso Valpolicella Superiore

Systembolagsnummer: 5353

119,00 kr

---

Pasqua Ripasso Valpolicella Superiore har en komplex, kryddig doft med inslag av fat, körsbär, björnbär, örter och vanilj. Smaken är fint balanserad med inslag av fat, körsbär, blåbär, örter och lakrits. Utmärkt till medelkraftiga till kraftiga kötträtter och krämiga pastasåser.



## Villabella Valpolicella Ripasso

Systembolagsnummer: 74845

175,00 kr

---

Villabella Valpolicella Ripasso har en kryddig, nyanserad arom av fat, körsbär, plommon, pinjenötter, viol och kakao. Intensiv fruktighet med inslag av körsbär, viol, mörk choklad och torkad frukt samt en kryddig fatkaraktär med en elegant eftersmak.