



# VALPOLICELLA RIPASSO

TEKST ARNE RONOLD

Det å lage vin av tørkede druer er en flere tusen år gammel tradisjon i Valpolicella, og den søte vinen som i dag er kjent under navnet Recioto della Valpolicella er presist beskrevet av embetsmannen Cassiodorus under den østgotiske kongen Theodorus rundt år 500. Det var den søte vinen som den gang var populær, men det hendte at vinen ved et uhell gjæret tørr, og på slutten av 1800-tallet ble noen av disse vinene solgt under betegnelsen Recioto Amaro. Det var denne typen vin som mot slutten av 1930-tallet fikk navnet Amarone, og den første vinen som ble solgt med denne betegnelsen var Amarone 1938 fra Cantina Sociale di Negrar. På

*Ripasso ble offisielt en egen kategori i lovverket for Valpolicella i 2007, og i 2010 ble Valpolicella Ripasso definert som en egen DOC.*

50-tallet var det flere produsenter som begynte å produsere den tørre amaronevinen, blant annet Bertani, Bolla og Masi, og i nyere tid har amaroneproduksjonen virkelig tatt av, slik at den søte reciotovinen kun lages i mikroskopiske mengder, der det tidligere var omvendt.

Ser man bort fra recioto, kan man grovt sett inndele de tørre valpolicellavinene i to typer: en lett og slank utgave, vanlig valpolicella med 11-12,5 % alkohol fremstilt av ikke-tørkede druer og en kraftig utgave, amarone, med 14-17,5 % alkohol fremstilt av tørkede druer. Men det har dermed vært et gastronomisk behov for en tredje variant med et alkoholinivå mellom de to andre vintypene. Denne tredje kategorien domineres av de såkalte ripassovinene.

Ripasso kommer av ordet «ripassare», og fremstil-

lingsprosessen gikk ut på å la en vanlig valpolicella «passere» over restene etter en recioto. Disse restene ville inneholde både litt vin og litt sukker, slik at resultatet ble en vin med høyere ekstrakt og mer alkohol. Når den første ripassovinen så dagens lys er uvisst, men huset Bertani hevder å ha laget en versjon siden 1860 under navnet Secco-Bertani. Det var imidlertid huset Masi som introduserte teknikken på ny med vinen Campofiorin årgang 1964. I dag er det vanlig å la vinen passere over restene av en amarone, men resultatet blir det samme: en vin med høyt ekstraktnivå og en alkoholprosent som ofte ligger på 13,5-14,5 % alkohol – enkelte har faktisk et enda høyere alkoholinhold. Det er i dagens regelverk også tillatt å tilsette inntil 15 % amarone til en ripassovin. Ripasso ble offisielt en egen kategori i lovverket for Valpolicella i 2007, og i 2010 ble Valpolicella Ripasso definert som en egen DOC.

Produksjonen av amarone og ripasso har tatt helt av de siste årene, og mange mener at produksjonen i dag er altfor høy av begge disse vintypene og at kvaliteten derfor blir skadelidende. Det er uten tvil mye amarone og ripasso av tvilsom kvalitet på markedet, men det finnes altså også enkelte svært gode viner. Mine to favoritter blant ripassovinene er Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso Superiore 2019 fra Tedeschi med 14,5 % alkohol og laget i en distinkt syrlig stil (kr 239) og Malavoglia Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2019 fra Ca' la Bionda med 14 % alkohol (kr 300). Alessandro Castellani hos Ca' la Bionda ønsket lenge ikke å lage en ripassovin, men markedet tvang ham til det, og vinen fikk derfor navnet Malavoglia som betyr noe sånt som «mot min vilje». En annen god ripasso er La Cengia Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2019 fra Begali, også den med 14,5 % alkohol (kr 209,90). Accordini lager en moderne, barriquelagret utgave, Acinatico Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2020 med 14 % alkohol (kr 214,90) som også er god, men den er ofte litt for tørr og fatpreget i finish.