



**LYSGAARD
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A

DK-9000 AALBORG

TLF. 9811 4243

CVR-NR. 32827063

Ripassa Superiore Zenato

Distriktet – Valpolicella

Valpolicella betyder "Dalen med de mange kældre", og området strækker sig fra Lessini-bjergene til Soave øst for Verona. Her er jorden perfekt til dyrkning af de klassiske druer fra området som Corvina, Corvinone, Rondinella og Molinara. Det er selvsamme druer, der anvendes til fremstilling af de lokale kvalitetsvine Amarone della Valpolicella og Ripasso delle Valpolicella.

Producenten - Zenato

En af Italiens mest innovative og succesfulde vinproducenter hedder Sergio Zenato. I 1960 grundlagde han Azienda Agricola Zenato, fast besluttet på at gøre en forskel i en broget og omskiftelig vinverden. Ikke bare en kommerciel forskel, men også en forskel på innovation og kvalitet.

Næsten 50 år efter har hans livsværk nået en størrelse som er ganske betydeligt, målt på alle parametre som nyskabelser, kvalitet, produktion omsætning og ikke mindst anerkendelse.

Zenato laver principielt vin i to hovedområder. Det ene er det meget kendte Valpolicella, hvor der produceres Valpolicella della Classico og Amarone naturligvis. Det andet område er det i Danmark så godt som ukendte Lugana. Kort sagt er det geografisk det plateau der danner sig der hvor Gardasøens sydligste punkt er. Lugana er samtidig hjertet i Zenato. Det er der hvor familiens første vingård ligger, der hvor familien bor.

Man har i samarbejde med Universitetet i Milano og for egen regning etableret en stor eksperimental vinmark, hvor man arbejder med en helt ny klon af Trebbiano. Man har en ide om at denne klontype vil kunne give vin som kan matche vine lavet på de store vines druer som Chardonnay og Riesling.

Vinen

Det andet område hvor Zenato er aktiv er i Valpolicella. Her ejer man 20 ha. Der produceres principielt 3 vine i området. Valpolicella Classico, Ripassa Valpolicella og Amarone.

Ripassa Valpolicella er et enestående eksempel på den innovative approach vingården har til sit fag. Produktionsprocessen i denne vin er således: Man laver sin Valpolicella, sætter den på ståltanke, venter indtil man laver sin Amarone i februar året efter, lader sin Valpolicella sammenstikke med bærrmen fra Amaroneproduktionen i ca. 10 dage, gærer den svagt og derefter har man en Amaronelignende vin som man har valgt at kalde Ripassa Valpolicella.

Ripassa har en dyb, mørk rubinrød farve, en fin, intens og lang duft. I smagen har vinen en stor krop, den er fløjlsblød og meget velbalanceret med lang eftersmag med toner af skovbund og mørke bær. Det er en moden vin, der kan drikkes nu, men som også kan gemmes nogle år. Drik den til fyldige retter.

Torben Kjellerup og Rune Riismøller
Byens Vinpushere