

# HVAD ER FORSKELLEN PÅ VINSKOLEN AMARONE OG RIPASSO?

Amarone og ripasso hører til de danske vinforbrugeres favoritter, men det er ikke helt almindelige rødvine, og navnene og begreberne medfører tit en del forvirring og sammenblanding. Vinskolen ser derfor denne gang nærmere på Valpolicellas forskellige vintyper

( TEKST: THOMAS ILKJÆR )

Som med bitcoins og huspriser taler man i vinverdenen om amarone- og ripassoboblen, og om hvornår den eventuelt brister. Tilsyneladende er danskernes begejstring for disse italienske vine dog stadig ikke aftagende. Forklaringerne er sikkert mange (vores klima, vin- og madkultur, ferierejser mv.), men centralt må det være, at vinstilen falder i manges smag. Den inderbærer generelt set fyldige og alkoholrige vine med beherskede syre- og tanninniveauer og et fuldmødet frugtelement, og det er så blevet koblet med et par vintyper, der nærmest er blevet brands i sig selv. Som altid, når en vare bliver meget populær, forsøger andre at hoppe med på vognen med efterligninger. De kan være gode eller dårlige, men lad os prøve at få lidt styr på fakta, så man i hvert fald ved, hvad man har med at gøre. ●

## ? Hvor laves vinene – og på hvad?

En hurtig rundspørge i indkøbscenteret en lørdag formiddag vil formentlig afsløre, at amarone og ripasso er meget velkendte vintyper. Hvilken region de kommer fra, er dog typisk et spørgsmål, der vækker noget mere usikkerhed. Det er, som om vinene er så berømte i sig selv, at deres geografiske ophav er mindre centralt. Og spørger man til druesorterne, der er involveret, bliver svarene atter færre. Det er i Veneto i det nordøstlige Italien, at vinene har deres hjemstavn. Det er en stor region, der strækker sig fra hovedbyen Venedig og Adriaterhavet i

øst til Gardasøen i vest og fra Alperne i nord til Po-flodens sletteland i syd. En anden vigtig by er Verona, og det er umiddelbart nord for den, at man finder Valpolicella-distriktet. Og begge vine er faktisk valpolicella-vine. Blot bliver de længere, officielle navne Amarone della Valpolicella og Valpolicella Ripasso ofte forkortet. Her – og stort set kun her – vokser druesorterne corvina, corvinone og rondinella med førstnævnte som hovedrolleindehaveren og mange flere i varierende biroller. Og det er kun her, der kan laves amarone og ripasso.

## ? Hvad er appassimento?

Appassimento er et italiensk begreb, der betyder tørren eller visnen. Det dækker over den proces, hvor friskhøstede druer tørres. Tørringen har dels til formål at øge sukkerkoncentrationen gennem vandets fordampning, dels at ændre den endelige vins duft- og smagsprofil. Tørringen kan foregå helt naturligt på måtter eller i træ- og plastkassetter, men mange producenter hjælper til ved at sørge for gunstig temperatur og ventilation. Vinene lavet på appassimentometoden kaldes passito-vine, og de er i langt de fleste tilfælde søde vine. Amarone er også en passitovin, men et eksempel på en tør eller næsten tør variant. Appassimento er et begreb, der – også historisk – er uløseligt forbundet med Valpolicella-distriktet, men vine på tørrede druer finder man over hele Italien og vinverdenen. Da begrebet ikke indgår i nogen beskyttede vinnavne, kan man se appassimento brugt mange steder.

## ? Hvad så med ripasso?

Når man efter flere måneders tørring af druerne og efterfølgende gæring af amaronen står med de tiloversblevne druerester, er der ofte lidt sukker tilbage i disse. Historisk fandt man på at lade en helt ung og tør valpolicella-vin fra samme år løbe igennem dette kvas for at få en lidt sødere profil. Man lod den så at sige »genpassere«, hvilket på italiensk hedder ripassare, og vinen kom til at hedde ripasso. I dag siger reglerne, at der skal foregå en ekstra gæring, så nu lader man den unge, tørre vin ligge et stykke tid med drueresterne, således at der begynder en andengæring, og vinen får lidt mere alkohol, smag og fylde. Så at sige en valpolicella med lidt mere af det hele. I dag er de fleste af vinene dog stilmæssigt nærmere en amarone end en almindelig valpolicella med relativt højt alkoholindhold og ofte med en vis sødme. Da priserne samtidig er meget lave, er det især i USA og Nordeuropa blevet en populær vin og i dag den mest producerede valpolicella-vin.

## ? Er der andre kendte Valpolicella-vine?

Foruden amarone og ripasso findes der yderligere 2 klassiske valpolicella-vine. For det første den allerede omtalte »almindelige« valpolicella, der typisk er en enkel, saftig og frugtpræget vin med behersket alkohol. Den laves også i en superieudgave med mere alkohol og ofte en kortere fadlagringsperiode. For det andet findes der en sød vin, Recioto della Valpolicella, som er distriktets historiske kendis. Det er en sød, men ikke oversød rødvin med et friskt kirsebærstrejf og en smule tannin. En vintype, italienerne kalder for vino di meditazione (meditationsvin).

## ? Er amarone altid amarone?

For 45 år siden blev kun 4-5 procent af druerne tørret til passitovin, og næsten det hele blev anvendt til den søde reciotovariant. I dag tørres 35-45 procent af en årgang, og næsten alt går til amaroneproduktion. Det har betydet et langt større udbud af amaronestilarter. Fællestræk er alkohol (min. 14 procent), kraft og fylde, men den kan både være helt tør eller markant sødmefuld. Måske har den ligget 2-3 år på gamle, store træfade, eller også har den ligget 18 mdr. på nye barriques. Måske smager den friskt og kirsebæragtigt eller måske mere af figen og blommer i madeira. Der er mange varianter.

## ? Hvad spiser man til?

Da ripasso og amarone – og jo altså særligt sidstnævnte – er kraftfulde vine, bør maden være det samme, hvis ikke vinene skal tage overhånd. Så generelt er smagsintensive og tætte retter løsningen. Tanninindholdet er som regel ikke så voldsomt, så det er ikke altid, at skært og rødt

kød er optimalt, men ellers er det generelt kødvine, og særligt vildretter kan være gode match. Det skyldes blandt andet den lidt sødlige smag i vildtkødet, som harmonerer godt med det restsukker, der ofte er i vinene. Reciotoen er fin til næsten alle desserter med kirsebær inklusive risalamande.

## DO:

- Spørg dine vinhandler/butik til råds og sammenlign forskellige typer af amarone og ripasso for at konstatere den store stilforskell. Husk favoritterne!
- Husk, at tørringen ikke kun skal øge koncentrationen, men også bringe kompleksitet. Til amaroner med lave alkoholprocenter har druerne typisk ikke tørret længe nok til dette.
- Prøv at smage dels en amarone/ripasso med restsukker, dels en helt tør til en madret med sødme (rodfrugter, bærkompot, honning, brune kartofler) og en uden og mærk forskellen.

## DON'T:

- Glem ikke de behagelige og saftige »almindelige« Valpolicella-vine. Fra en god producent, der også koncentrerer sig om denne del af produktionen, er det fine og som regel prisfornuftige vine.
- Læg ikke overdreven vægt på, at der står Classico på etiketten. Godt nok er de fleste gode marker fra dette underområde, men der findes masser af glimrende vine fra den øvrige del af distriktet.
- Tro ikke, at passitovine fra andre områder nødvendigvis er ligesom amaronevinene. Metoden er en ting, men druesorterne og stedet spiller også ind.