LENOTTI
dal 1906

2021 RIPASSO COSTA REGALE, HORECA

Valpolicella Clas. Sup, Cantine Lenotti

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 5% Molinara, 25% Rondinella, 70% Corvina
Lagring: 12 mnd. på store træfade.
Alkohol: 14.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06028512121

Distriktet
Valpolicella-distriktet er uden tvivl det mest berømte vinområde i Veneto og er især kendt verden over for sine Amarone-, Recioto-, Ripasso- og almindelige Valpolicella-vine. Det smukke, bakkede distrikt med nogle af Venetos flotteste, historiske 'villaer' og ikke mindst smukke bakkede vinmarker, starter umiddelbart nordøst for Verona og breder sig mod vest til Bardolino ved Gardasøen. Både landskabet, højden, jordbunden og de klimatiske forhold veksler fra sted til sted, og det forklarer de mange forskelligartede vine, som man finder i Valpolicella. De fleste producenter har i dag forstået, at et lille udbytte og en selektering af de parceller, man dyrker vin på, er bedre for kvaliteten, som generelt er blevet højere i distriktet.

De klassiske druesorter i området er Corvina, Rondinella og Molinara, som benyttes til både Valpolicella DOC-rødvine, Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Classico Superiore DOC (med min. ét års lagring) samt Valpolicella Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOCG og Recioto della Valpolicella DOCG. De to sidste er bedst, når de kommer fra Classico-området og når man har prioriteret druen Corvina i blandingen.

Producenten
Cantine Lenotti er synonymt med familien Lenotti og består i frontlinjen af Claudio Lenotti (4. generation), som er firmaets chef og salgsansvarlige. Faderen, Giancarlo, er (stadig) firmaets ønolog og kældermester og moderen, Marina, tager sig af salget i Italien. Familien har i den grad forstået at forene områdets mest stolte traditioner med moderne tankegang i såvel produktion som marketing, og er således et af de bedste eksempler på, hvorfor vinene fra Veneto er blevet så populære mange steder i verden og ikke mindst i Danmark.

Hos Cantine Lenotti råder man over de mest moderne tekniske faciliteter, hvorpå man producerer stort set alle de kendte vine fra området. Porteføljen af vine rummer samtidig lidt for enhver pengepung - fra dagligdags-prisniveauet og op til prestige-amaronen, "Di Carlo" (opkaldt efter faderen selv), Det er dog vine, der stadig i dag primært henvender sig til den såkaldte "almindelige vinforbruger", som værdsætter et rigtigt godt forhold mellem pris og kvalitet og samtidig sætter stor pris på vine, der er relativt ukomplicerede, men som med deres charme og brede tilgang til gastronomien udgør et fint match hertil.

Produktet
Mens Amarone og Recioto laves på druer, som har gennemgået en tørring i løbet af vinteren efter høsten, er en "almindelig" Valpolicella lavet klassisk som de fleste rødvine med en masning af druerne umiddelbart efter høsten samt en gæring sammen med skindet. Presning foregår først efter endt gæring. Men for "Ripasso-vine" (eller "ripassato"), benytter man nærmest begge teknikker. Hos Lenotti laves Ripasso ved, at man ved slutningen af gæringen af tørrede druer til Amarone eller Recioto i januar/februar, og når presningen er overstået, hælder noget af det bedste Valpolicella Classico på den pressede mask og sætter en ny gæring i gang. De anvendte druer fra den første gæring er Corvina (70%), Rondinella (25%) og Molinara. Efter endt gæring bliver vinen modnet et år på store fade.

Ripasso-teknikken sammensætter karakterer, som både låner eksotiske nuancer fra Amarone-druer, der er angrebet af "den ædle råddenskab", og samtidig styrke og ungdom fra Valpolicella-druer, som er vinificeret normalt. Costa Regale en meget sammensat vin, hvor man bliver ved med at opdage nye nuancer. Her finder man både toner af kirsebær, brombær, kaffe, chokolade, hasselnød, pomerans og syltede frugter, men også meget delikate og friske toner.

Prøv den til okse-, lamme- eller kalvesteg, til vildt - især serveret med tyttebær eller ribs eller til modne oste. Server den ved ca. 18-19 grader og husk at åbne flasken ca. 1 time før serveringen.