



## CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA FONDATA NEL 1970

### VALPOLICELLA RIPASSO

Il Valpolicella Ripasso doc è ottenuto dal contatto del Valpolicella base sulle vinacce residue dell'Amarone per circa 15/20 giorni. Esso risulta caratterizzato da una maggior struttura e longevità rispetto al Valpolicella base, da una maggiore alcolicità, da un'acidità più bassa e una maggior rotondità, da un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche.

Di colore rubino con riflessi granati, offre un profumo, lievemente etereo e di frutta rosa con note di vaniglia; un sapore affinato, armonico, secco e vellutato.

Per le sue caratteristiche di piacevolezza, può accompagnare primi piatti invernali, secondi piatti, salumi e formaggi di media stagionatura.

#### Un vino di successo

Considerato forse a torto il "fratello minore" dell'Amarone il "Valpolicella Ripasso" ha visto, in questi ultimi anni, un incremento esponenziale nel gradimento presso i consumatori. Ciò sicuramente per il suo elevato rapporto qualità/prezzo e in parte per un fenomeno di "moda" che si è generato attorno ad un nome (che oggi è a tutti gli effetti un marchio registrato) e al fascino di un vino che piace ai giovani. Anche all'estero la richiesta di "Valpolicella Ripasso" ha visto un notevole successo ed ha reso possibile un nuovo slancio per l'enologia veronese.

#### La tecnica del Ripasso

Da sempre produttori e tecnici della Valpolicella hanno individuato con il termine "Ripasso" una precisa tecnica enologica di elaborazione del vino "Valpolicella" che vanta una lunga e consolidata tradizione, mentre non trova, per quanto è dato a sapersi, nessuna pratica equivalente in altre regioni.

L'unico termine che in qualche maniera può ricordare il "Ripasso" è la tecnica denominata "governo": tecnica praticata, soprattutto in passato, principalmente in Toscana che consiste nel far riferimentare del vino con uve appassite e non quindi con *vinacce fermentate* come nel caso del ripasso.

Divenuto una denominazione di origine controllata nell'aprile 2010, il Valpolicella ripasso prevede dunque una macerazione del vino Valpolicella con vinacce fermentate di uve appassite precedentemente utilizzate per la produzione del Recioto o dell'Amarone.

In pratica, alla svinatura del mosto-vino, dopo aver sgrondato staticamente in maniera più o meno intensa le vinacce nel tino di fermentazione, si pone del vino Valpolicella ottenuto da uve fresche nel medesimo recipiente a contatto con le vinacce ancora in parziale fermentazione.

#### CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA



Da un punto di vista qualitativo, i risultati dipendono dalla tipologia del vino utilizzato per il Valpolicella Ripasso, dal rapporto della sua qualità rispetto a quella delle vinacce, dalla quantità di liquido ancora presente nelle vinacce fermentate e dal tempo di contatto.

In linea di massima si cercano di evitare tempi di macerazione prolungati, in quanto le vinacce in questa fase risultano depauperate dalla precedente macerazione dei composti colorati e fenolici di pregio, ciò che residua sono tannini ad elevato peso molecolare, amari e presenti principalmente nei vinaccioli; tannini che vengono facilmente estratti a contatto con un mezzo alcolico conferendo al vino la sensazione di “secchezza” con note evolutive sovente troppo pronunciate.

È per questo motivo quindi che si cerca di ridurre il contatto al fine di ottenere una semplice lisciviazione del liquido imbevuto nelle vinacce.

In genere la tecnica del Valpolicella Ripasso è utilizzata allo scopo di elaborare il Valpolicella Superiore, che risulta quindi caratterizzato da una maggior struttura e longevità rispetto ad un Valpolicella Ripasso ottenuto partendo da un Valpolicella, da una maggiore alcolicità, da una acidità più bassa e una maggior rotondità, da un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche, idoneo ad avvantaggiarsi dell’invecchiamento minimo di un anno previsto dal disciplinare.

Infine, da un punto di vista tecnico, la pratica di ripassare il vino Valpolicella sulle vinacce può essere utilizzata allo scopo di completare la fermentazione di vini che oggetto di arresti fermentativi, oppure per eliminare anomalie olfattive o per favorire l’intervento della malolattica.

**CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA**