LENOTTI
dal 1906

2021 VALPOLICELLA RIPASSO DECUS

Cantine Lenotti

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 20% Rondinella, 40% Corvina, 40% Corvinone
Alkohol: 14.5%
Syreindhold: 5,40 g/L
Restsukker: 10 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06082612135

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, 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
Druerne (40% Corvina, 40% Corvinone og 20% Rondinella) til denne DECUS Ripasso er hentet på Lenottis vinmarker i Valpolicella Classico nær Gardasøen. Alle parcellerne er beplantede efter ”pergola” eller ”espalier” systemet, som sikrer druerne en perfekt modning og tillader kølige vinde fra Gardasøen at suse gennem rækkerne. Dette afkøler og tørrer druerne og beskytter dem mod bl.a. skimmelsygdomme. Første udgave af denne vin blev lavet i superårgangen 2015. Kvaliteten og modningen af druerne var så usædvanlig, at man bestemte sig for at lave en prestige udgave af en Valpolicella Ripasso.

Vinen er lavet efter den klassiske ”ripassato”-teknik, hvor man ved slutningen af gæringen af tørrede druer til Amarone eller Recioto, hældte nogle af de bedste Valpolicella Classico-vine fra bestemte topparceller på den pressede maske og startede en ny gæring. Under anden-gæringen tilsatte man tillige en del tørrede druer (som ikke var blevet brugt til fx Amarone). Med andre ord har Decus fået et ekstra tilskud af sukker og frugt- og smagskoncentration, som giver en meget intens, kompleks og alkoholrig vin (15%). Til sidst blev vinen modnet i 18 måneder på store, klassiske ”botti” fade.

DECUS Ripasso er ganske enkelt en imponerende vin. Farven er mørk og dyb, og i duften finder man en Ripassos eller en Amarones klassiske toner af kirsebærsten, mandler, modne, mørke kirsebær og blommer. Samtidigt finder man meget charmerende og friske, ranke nuancer af vilde bær (tyttebær, hindbær) og friskkværnede røde druer. Smagen er meget kompleks, velouragtig og koncentreret med marcipan og svesker samt en lækker friskhed til sidst. Det er en meget vellavet vin med en fantastisk balance mellem sprødhed, bærsødme og alkohol, som trods de 15% slet ikke dominerer. Server den til stegt lam, kalv eller okse, til vildtretter og til fx rødskimmeloste.

VINOBLE