

# Charakter durch Fäule

*Ist Ripasso der edlere Halbbruder des Valpolicella – oder nur geschicktes Recycling?*

Ripasso, ein vollmundiger Weintyp zwischen dem einfachen Valpolicella und dem barocken Amarone, liegt im Trend. Allerdings gibt es, wie so oft beim Wein, mehr geschickt vermarkteten Bluff als echte Trouvaillen.

*Shirley-Ann Amberg*

Ripasso ist ein Wein aus dem Veneto, dem Nordosten Italiens, genauer: aus dem Valpolicella in den lessinischen Hügeln, östlich des Gardasees und nördlich von Verona. Der Name des Weines bedeutet wörtlich übersetzt «erneuter Durchgang». Das klingt nach Recycling. Und das ist es ein Stück weit auch: Die Trauben, meist Rondinella, Corvina Veronese und Molinara, werden ein zweites Mal auf dem Trester (dem Abfallprodukt) des Amarone vergoren. Hierdurch nimmt der Ripasso zwar den Geschmack von Amarone an, jedoch in beschwingterer, leichterer und oft auch günstigerer Form.

Es ist jedoch durchaus legitim, zu fragen, ob es statthaft ist, unvollkommene und tendenziell schlichte Weine mit den alkoholreichen Trestern des Amarone aufzubessern. Böse Zungen behaupten auch: Ripasso boomt nur deshalb, weil viel Amarone produziert wird. Und je mehr Amarone-Trester entsteht, desto mehr Ripasso ist machbar. Hat man Pech, erwischt man tatsächlich ein halberziges Resultat aus dem Recycling von zwei Nebenprodukten: Amarone-Trester und dünnem Valpolicella-Wein.

Man sollte sich aber nicht zu rasch von solchen Befürchtungen beeinflussen lassen. Denn grundsätzlich sollte man sich in der Welt der Weine wie ein hungriger Don Juan aufführen: ständig auf der Suche nach Neuem. Beim Ripasso wird man viele Enttäuschungen einstecken müssen, doch hat man ihn gefunden, findet man die Erfüllung! Denn Ripasso ist einer der charaktervollsten Weine Italiens. Er zeigt schönstes Rubinrot und entfaltet im Gaumen Aromen von Waldfrüchten, Kirschen, getrockneten Zwetschgen, einem Hauch von Trüffel sowie Röstnoten.

Basis eines guten Ripasso ist guter Amarone beziehungsweise dessen Trester. Allerdings ist der Amarone oft nicht mehr das, was er einst war. Der mächtige Wein, welcher die Nase mit Edelkäse und anderen unergründlichen Düften füllte, riecht immer weniger nach Amarone. Denn die Risikobereitschaft der Winzer schwindet. Die Trau-

ben werden im Schnellverfahren getrocknet. Dies vermindert das Risiko, dass die Trauben verfaulen, und ist sicherlich ein Fortschritt für den Winzer. Doch hat der Amarone deswegen fraglos auch an Komplexität verloren.

Die Art der Trocknung ist elementar und übt einen grossen Einfluss auf das Aroma eines Amarone aus. Es macht einen Unterschied, ob dies in grossen, klimatisierten Hallen im Schnellverfahren passiert oder die Trauben während Monaten, bei wechselnder Luftfeuchtigkeit, auf Schilfmatten oder in Holzkistchen liegend, von Hand gewendet und sortiert werden. Die Konzentration durch Wasserentzug sorgt für die charakteristische Geschmacksvielfalt des Amarone bzw. des Ripasso.

Eine klimatisierte Industriehalle mit Vakuum-Verdampfer liefert zwar vordergründig süffige, weil marmeladige und alkoholstarke, aber dennoch uninteressante Weine. Ein von Hand gemachter Wein steckt dagegen voller Geheimnisse, die sich nicht beschreiben lassen, sondern entdeckt werden wollen. Und das Schöne daran ist, dass man – anders als Don Juan, der Jäger und Gejagte der Liebe – so schliesslich wohl doch die Erfüllung findet.

Bindella verkauft den Masiano 2011 zu 13 Franken 50 und den Brolo di Campofiorin Oro 2008 für 17 Franken. [www.bindellaweine.ch](http://www.bindellaweine.ch). Die kleine Weinhandlung Buonvini in Zürich bietet den Ripasso San Rocco 2009 von Tedeschi für 17 Franken 50 an. [www.buonvini.ch](http://www.buonvini.ch).