

Wein-Keller

## Was bedeutet Ripasso?

### Die Frage der Woche

*Weinreben in Valpolicella, Italien: Einige Produzenten verwenden lieber leicht rosinierte Trauben für die Produktion. (Bild: Imago)*

**Peter Keller**

Frage

Robert Suter schreibt, dass der Begriff «Ripasso» häufig vor italienische Rotweinlagen gesetzt werde. Was versteht man unter dieser Bezeichnung? Welchen Prozess haben solche Weine durchlaufen? Das Einschicken einer Frage wird mit einer Flasche Wein belohnt, im April mit einer spanischen Provenienz. Das Wein- und [Auktionshaus Wermuth](http://www.wermuth.ch) in Zürich stellt den Clos d'Agon 2008 zur Verfügung, eine gelungene Bordeaux-Assemblage. Das gleichnamige Gut in Katalonien gehört Schweizer Investoren und wird durch den bekannten Önologen Peter Sisseck betreut. Im Mai gibt es einen edlen Tropfen aus dem Süden Frankreichs zugewinnen. Die Weinhandlung am [Küferweg](http://www.kueferweg.ch) in Obfelden ZH hat den Les Garigoles 2007 von der Domaine Coston aus dem Languedoc ausgewählt. Dabei handelt es sich um das Flaggschiff des Gutes, eine Kombination aus Grenache und Syrah.

Antwort

Wenn man «Ripasso» wörtlich übersetzt, lieber Herr Suter, kommt man auf den Begriff «erneuter Durchgang». Diese Methode wird vor allem für den Rotwein Valpolicella aus dem Veneto angewandt. Sie funktioniert im Wesentlichen so: Nach beendeter Gärung im Frühjahr wird der Wein auf ungespressten Traubenschalen aus der Amarone-Erzeugung erneut vergärt. Das Verfahren ergibt mehr Körper, mehr Charakter, mehr Geschmacksfülle, aber auch einen höheren Alkoholgehalt. Allerdings besteht die Gefahr, dass man den Schalen beim zweiten Mal nur noch bittere Tannine/Gerbstoffe entzieht. Daher gibt es Produzenten, die lieber leicht rosinierte Trauben für die Produktion ihres Valpolicella verwenden. Zu den bekannten Produzenten dieses Weines gehören etwa Allegrini und Masi.