

Valpolicella Ripasso San Rocco 2018, Véneto, Italia

Un vino para disfrutar ahora o guardar 5 años más, creo que su expresión de fruta está en su mejor momento, pero se va a mantener.

Ripasso es definitivamente uno de los vinos más extraños en cuanto a su forma de producción, es divertido ver como es como un Valpolicella engallado, si, se que suena raro, pero así es técnicamente hablando.

Ripasso della Valpolicella, es una mención en una etiqueta que tiene que ver con los vinos del Veneto, una región muy importante para vinos de prestigio en Italia, su joya de la corona es el Amarone della Valpolicella, un vino que se hace con uvas pasificadas, la técnica se llama Apassimento, literalmente las uvas después de ser cosechadas son secadas al aire o al sol para que pierdan un 30% de su volumen de agua, la idea es concentrar azúcares, aromas y sabores y relación de pieles y semillas versus líquidos. Al hacer eso, el potencial alcohólico del vino es importante, de hecho, el mínimo legal de alcohol es 14%.

En la fermentación de este tinto con sus pieles y semillas se separa el sombrero del liquido, este se termina de fermentar, como si fuese un rosado pero con toda la potencia y el color de un tinto, y las pieles y las semillas quedan todavía con mucho potencial, muchos aromas, sabores y taninos, estas pieles se “re usan” se les agrega a otro vino para potenciarlo.

Lo lindo de este Ripasso es que el vino base se hace yacon un 10% de uvas con apassimento e igual se le agrega las pieles y semillas de su gran Amarone, esto nos da unas notas muy claras a ciruelas passas, chocolate, hierbas y un tema terroso muy interesante, estamos hablando de un vino con mucha estructura, taninos y fruta confitada.

La base de este blend es típica de la zona, Corvina, Corvinone y Rondinella, antes se usaba algo de Molinara pero cada vez esta uva se usa menos.

Para esta estructura vamos a buscar algo cremoso y terroso, un risotto verde, si, vamos a hacer un risotto al cual le vamos a agregar despues, casi al terminar, un pure de arvejas, cocinamos las arvejas en caldo de pollo fresco y despues escurrimos y las licuamos con una licuadora de mano, si tienen paciencia pasenlas por un tamiz para que la textura quede suave. Este risotto lo podemos terminar con un salmon a la parrilla en la parte de arriba o un vacío a la parrilla.

Y si, para superar el nombre Pasito en el lexico de vino colombiano que siempre ha estado relacionado con el Moscato, vamos a hacer a Luis Fonsi, con Pasito Pasito, suave suavecito.... A algunos les parecera light pero recuerden que esta fue de las primeras canciones que tuvo un éxito rotundo en youtube alrededor del mundo.