

# LA BELLA VALPOLICELLA

Bekannt vor allem für den mächtigen Amarone, hat das Valpolicella bei Verona noch weit mehr zu bieten. Vor allem einen Wein, der genauso heißt wie das Gebiet, auf dem er wächst – heiter, fruchtbetont und saftig, einfach gut zum Trinken. Und es gibt ihn in drei Varianten: Valpolicella, Valpolicella Superiore und Valpolicella Ripasso.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Hanglagen mit Terrassen sind charakteristisch für das südöstlich vom Gardasee gelegene Valpolicella.

Das Valpolicella, zwischen den ersten Hügeln der Alpen und dem Gardasee gelegen, ist ein gesegnetes Weinland. Der große Erfolg des Amarone, der aus angetrockneten Trauben entsteht, hat den ursprünglichen Wein des Gebiets allerdings zuletzt immer mehr in den Hintergrund gedrängt. Das ist schade, denn der Valpolicella, ein saftiger Rotwein mit sanftem Tannin, hat das Gebiet einst erst bekannt gemacht. Valpolicella entsteht aus den Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella und einigen weiteren lokalen Sorten. Ein Valpolicella ohne weiteren Bezeichnungszusatz ist durch seine frische Frucht charakterisiert und kommt oft schon im Frühjahr nach der Lese in den Handel. Der Valpolicella Superiore ist die etwas kräftigere Variante und muss mindestens ein Jahr reifen. Der dritte im Bunde ist der Valpolicella Ripasso. Er vergärt im Frühjahr ein zweites Mal auf den Schalen des Amarone, was ihm Dichte und Geschmeidigkeit verleiht.

## DIE SIEGER DER TROPHY

Als Siegerwein in der Kategorie »Valpolicella« konnte sich der 2017er von Secondo Marco durchsetzen. Marco Speri hat sich vor Jahren vom traditionsreichen Familienweingut losgemacht und seinen eigenen Betrieb gegründet. Seitdem erzeuget er in Fumane seine eigenen Weine, kompromisslos und authentisch.

Der Gewinner in der Kategorie »Valpolicella Superiore« heißt »Casalvegri Valpolicella Classico Superiore Decennale 2010« von Ca' La Bionda. Jawohl, Jahrgang 2010! Pietro Castellani Herz schlägt für Valpolicella, und mit seinem »Decennale«, der exakt zehn Jahre nach der Ernte auf den Markt kommt, zeigt er, was in diesem Wein stecken kann.

Rubinelli Vajol ist ein Familienweingut im klassischen Anbaubereich des Valpolicella, das in den vergangenen Jahren immer wieder durch hervorragende Weine aufgefallen ist. Mit dem »Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016« stellt das Gut den Siegerwein in der dritten Kategorie. Mit Noten nach Erd- und Himbeeren sowie seinem kompakten Körper hat er voll überzeugt. >

Valpolicella

92

**1. Platz**  
**● Valpolicella Classico DOC 2017 Secondo Marco**  
 Leuchtend strahlendes Rubinrot. In der Nase präzise, nach Walderdbeeren, jungen Himbeeren, dann auch nach Hagebutten, begleitet von eleganter Würze. Spannt sich am Gaumen klar und sehr saftig auf. Leicht salzig, zeigt schönes Spiel mit harmonischem Verlauf, beachtliche Länge. **K&M Gutswine, Frankfurt; De Simoni AG, Kriens, € 13,-**

**2. Platz**  
**● Valpolicella Classico DOC 2019 Cade Maghi**  
 Helles, leuchtendes Rubinrot. Frische und fruchtige Nase, nach jungen Kirschen und Zwetschgen, leicht vegetabil, klassisch. Am Gaumen mit klarer, frischer Frucht, saftig, leicht salzig, locker mit leichtem Gewicht, harmonisch, so soll es sein. **cademaghi.it, € 14,-**

**3. Platz**  
**● BIO Valpolicella Classico DOC 2019 Speri**  
 Hell leuchtendes Rubin. Frisch-fruchtige Nase, nach Kirsche und zarter Blume, duftig. Am Gaumen rund und geschmeidig, von leichter Struktur, schnörkellos mit knackiger Frucht, am besten etwas gekühlt genießen. **Kölner Weinkeller, Köln; Fischer Weine, Sursee; Wyhus Belp, Belp; Vipino GmbH, Krailling € 9,50**

**● BIO Laute Valpolicella DOC 2019 Adalia**  
 Helles Rubinrot. In der Nase klar, offenherzig, nach saftigen Kirschen und Walderdbeeren, sanfter Würze, im Nachhall etwas Zwetschge. Am Gaumen saftig, klar und frisch, zeigt knackige Frucht, leicht salzig, hoher Trinkfluss, sehr feiner Valpolicella. **Smart Wines, Köln; Cave SA, Gland, € 9,-**

**● Réverie Valpolicella DOC 2019, Zymé**  
 Brillantes, leuchtendes Hell Rubin, Knackige Kirsche in der Nase, leicht vegetaler Unterton, ein bisschen Weihrauch, Leber, Veilchen. Am Gaumen sehr saftig, knackig und frisch, spannt ein blumiges Kleid auf, mittelgewichtig, salzig, sehr fein. **Von Salis, Landquart; Berdux, Offenbach am Main, € 10,-**

**● Valpolicella Classico DOC 2019 Villa Spinosa**  
 Leuchtendes Rubin. Elegante, feinduftige Nase, nach reifen Walderdbeeren, saftigen Kirschen, im Nachhall ein Hauch Himbeermarmelade. Am Gaumen klar, strahlend, öffnet sich auf kompaktere roter Frucht, gute Spannung, schönes Spiel, salzig, **Drexler, Freiburg; Vinothek Gernspitz, Leutasch; Regenbogen AG, Klet, Tutto Vino der Weinladen, Linz, € 10,-**

**● BIO Monte Tabor Valpolicella DOC 2018, Fidora**  
 Dunkles Rubin mit zart aufliehendem Rand. In der Nase fein und duftend, nach reifen Kirschen und satter Himbeere. Am Gaumen saftig und mit klarer Frucht, spannt sich schön auf, leicht salzig, mit zartem Druck. **Spar Handels AG, Salzburg; Weinhandlung am Küferweg, Seon, € 14,99**



Die lokale Corvina-Traube ist die Grundlage für alle Valpolicella-Weine.

**● Le Miniere di Novare Valpolicella Classico DOC 2018, Bertani**  
 Leuchtendes Rubinrot. In der Nase zunächst nach Blutorange, dann satte Himbeere und Kirsche, ein Hauch Kastanienhönig, sehr einladend und fein. Am Gaumen ausgewogen und sehr klar, breitet sich mit herzhafter rotbeeriger Frucht auf, leicht salziger Unterton, verlangt nach einem zweiten Schluck. **Gottardi, Innsbruck; Dallmayr, München; Stoppervini, Lugano; Borgovecchio, Balerna, € 18,90**

91

**● BIO Ca' Fiu Valpolicella DOC 2019 Camerani Corte Sant'Alda**  
 Dunkel leuchtendes Rubin mit Purpur. Satt Kirsche, weißer Pfeffer, ein Hauch getrocknetes Rosenblatt, im Nachhall ein klein wenig Bittermandel. Zeigt sich am Gaumen saftig und klar, satte Kirschfrucht, im Nachhall ist das Tannin minimal spürbar. **Smart Wines, Köln; Cave SA, Gland € 13,-**

**● Valpolicella DOC 2017 Corte Scaletta**  
 Leuchtendes, elegantes Rubinrot. In der Nase nach saften Kirschen, erinnert auch an Amarena, ein Hauch Kandiszucker, feinduftig und einladend. Zeigt sich am Gaumen kompakt und mit zartem Druck, präsent Tannin untermalt die rote Frucht, leicht salzig, animierender Nachhall. **Vinars, München; Unavittadivino, Bioggio; Ipsen Getränke, Sytt, € 15,-**

Valpolicella Superiore

94

**1. Platz**  
**● BIO Casalveglia Decennale Valpolicella Classico Superiore DOC 2010 Ca' La Bionda**  
 Sattes, funkelndes Granatrot. Spannend und fein gereicherte Nase, vielschichtig, gereift, aber auch noch viel jugendliche Frische, nach frischen Kirschen, balsamische Komponenten. Salzig und präsent, sehr gut integriertes, feinmaschiges Tannin, wunderbares Beispiel, dass guter Valpolicella auch sehr gut reifen kann. **Vinaturel, Berg; Bindella, Zürich € 64,-**

93

**2. Platz**  
**● Ognisanti di Novare Valpolicella Classico Superiore DOC 2015 Bertani**  
 Funkelndes Rubingranat. Sehr schöne, duftige Nase, ansprechende Noten nach frischen Kirschen, etwas Granatapfel und Blutorange. Zeigt am Gaumen sehr gute Spannung, feinmaschiges Tannin, gleitet geschmeidig über den Gaumen, saftig, bleibt lange am Gaumen. **Gottardi, Innsbruck; Dallmayr, München; Stoppervini, Lugano; Borgovecchio, Balerna, € 19,90**

**3. Platz**  
**● Valpolicella Classico Superiore DOC 2017, Zenato**  
 Sattes, tiefdunkles Rubin. Klare Nase, nach reifen Zwetschgen und Rumtopf und dunklem Waldhonig. Am Gaumen präsent und saftige Frucht, viel Zwetschgen, breitet sich satt aus, hat guten Druck, langer Nachhall. **Wein Wolf, Salzburg; Cave Amann, Bischofszell, € 10,-**

**● Valpolicella Classico Superiore DOC 2012, Zymé**  
 Dunkles, leuchtendes Rubin. In der Nase feiner Holzessenz, esse Würze, satte Herz-Kirsch-Frucht, ein Hauch Zedernholz. Am Gaumen kompakt und elegant, spannt sich geschliffen über die Zunge, mit Druck, kompaktes, leichtfüßiges Tannin begleitet den Trunk, noch jung, trinkt sich bereits jetzt sehr gut. **Von Salis, Landquart; Berdux, Offenbach am Main, € 22,-**

**● Valpolicella Superiore DOC 2011 Le Guaitte**  
 Funkelndes Rubingranat, dicht, Spannend und ansprechende Nase, zunächst nach Safran und Minze, dann Kirsche, etwas Himbeere. Breitet sich am Gaumen kontinuierlich aus, viel feinmaschiges Tannin, salzig, im hinteren Bereich und im Nachhall reife Frucht. **leguaitte.it, € 30,-**

**● TB Valpolicella Classico Superiore DOC 2015, Bussola Tommaso**  
 Sattes, tiefdunkles Rubin. Sehr dichte und intensive Nase, nach Lilien, dunklen Rosenblättern, dann viel Dörripflaume und getrocknete Kirschen, im Hintergrund feine Holzwürze. Kraftvoll und zapuckend, breitet sich satt aus, dichtes Tannin und viel reife Frucht, wirkt aber eher schon wie ein kleiner Amarone als wie ein Valpolicella. **bussolavini.com, € 40,-**

92

**● Valpolicella Classico Superiore DOC 2017, Scriani**  
 Funkelndes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit satten Noten nach Kirschen und frischen Zwetschgen, sehr klar. Saftig und ausgewogen am Gaumen, zeigt viel reife Frucht, weiches Tannin, gute Spannung. **Altrovino, Nickelsdorf; Bottega del Vito, Romanshorn; Thumher's Nachfolger, Dornbirn; Weinimport Handels GmbH, Stuttgart, € 12,-**

**● BIO Tenuta Praune Valpolicella Classico Superiore DOC 2015 Fidora**  
 Glänzendes Rubin mit Granatrand. Intensive und duftige Nase, nach Rosenblättern und frischen Pflaumen. Griffiges Tannin, gut eingebunden, guter Druck im Finale. **Spar Handels AG, Salzburg; Weinhandlung am Küferweg, Seon, € 28,99**

**● Rafael Valpolicella Classico Superiore DOC 2018, Tommasi**  
 Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr klare und intensive Nase, reife Kirsche, dazu Pflaumen, ansprechend. Gute Dichte am Gaumen, entfällt sich mit konzentrierter Frucht, gut eingebundenes, geschmeidiges Tannin. **GES Sorrentino, Delmenhorst; Martel, St. Gallen; Mounier, Wien € 12,50**

**● Valpolicella Superiore DOC 2017 Corte Adami**  
 Kräftiges Rubinrot. In der Nase zunächst mit klarer Holzwürze im Vordergrund, würzig, gleichzeitig mit feiner, reifer Beerenfrucht unterlegt, etwas Veilchen, gut abgestimmt. Am Gaumen rund und geschmeidig, öffnet sich mit saftigem Tannin und bestimmtem Druck, gewisse Eleganz, spürbares, sehr gut eingebundenes Holz, schöne Länge. **Fiasco Classico, Nürnberg; Saitta, Düsselhof; Wine-Insider, Langenthal € 13,-**

**● Valpolicella Superiore DOC 2016 Villa Canestrari**  
 Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Kirschen und dunkler Schokolade. Öffnet sich schön am Gaumen, saftig und salzig, zeigt schönes Spiel, gute Spannung. **villacanestrari.com, € 16,50**

**● Valpolicella Superiore DOC 2015 Corte Scaletta**  
 Funkelndes Rubingranat. Frische und ansprechende Nase, nach Kirschen und Pflaumen, feine Gewürznoten. Sehr saftig am Gaumen, zeigt guten Trinkfluss, feinmaschiges Tannin, salzig. **Vinars, München; Unavittadivino, Bioggio; Ipsen Getränke, Sytt, € 21,-**

**● BIO Casalveglia Valpolicella Classico Superiore DOC 201 Ca' La Bionda**  
 Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Offene und zugängliche Nase, duftet nach Granatapfel, etwas Zimt, Preiselbeermarmelade. Am Gaumen saftig, öffnet sich mit viel feiner Kirschfrucht, geschmeidiges Tannin, guter Druck im Finale. **Vinaturel, Berg; Bindella, Zürich € 28,-**

**● Brolo dei Giusti Valpolicella Superiore DOC 2013 Cantina Pantana**  
 Sattes, dunkles Rubin. Duftet nach weikem Laub und Unterholz, dann Kirsche und Zwetschge. Am Gaumen durchaus spannend, präsent, reife Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, zapuckendem Tannin. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Vini Divini, Mellingen, € 30,-**



91

**● I Lastari Valpolicella Classico Superiore DOC 2018, Aldegheri**  
 Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Ansprechende Nase mit viel frischer, klarer Frucht, satt nach Kirschen, etwas frische Datteln, Gewürznoten im Hintergrund. Rund und geschmeidig am Gaumen, breitet sich schön aus, warm, reife Kirschfrucht. **Belvini, Dresden; Weinkellerei Hammacher, Essen, € 15,-**

**● Campo Lavei Valpolicella Superiore DOC 2018, Ca' Rugate**  
 Sattes, funkelndes Rubinrot. Satte, reife Kirschfrucht, dazu etwas Zimt, fein abgestimmt. Breitet sich am Gaumen gut aus, präsent, reife Frucht, nach reifen Zwetschgen, etwas Brombeere, feinmaschiges, dezentes Tannin. **Fine Wine Trading, Herisau; Das Italienische Weindepot, Huglfing im Pfaffenwinkel, € 17,50**

**● BIO Sant' Urbano Valpolicella Classico Superiore DOC 2017, Speri**  
 Dunkel leuchtendes Rubin. In der Nase leicht holzwürzig und zurückhaltend, öffnet sich dann auf reifen Zwetschgen, im Nachhall nach abgehangenen Fleisch. Zeigt sich dann am Gaumen geschliffen und mit klarer, dunkler Beerenfrucht, zart griffiges Tannin begleitet den Verlauf, trockenes Finish. **Kölner Weinkeller, Köln; Fischer Weine, € 28,-**

**Sursee; Wyhus Belp, Belp; Vipino GmbH, Krailling, € 19,50**

**● Mizzole Valpolicella Superiore DOC 2017, Cecilia Beretta**  
 Funkelndes Rubin mit Granatrand. Ansprechende Nase mit Noten nach reifen Zwetschgen und würzigem Waldhonig. Am Gaumen griffiges Tannin, saftige Kirschfrucht, bricht im Finale leider etwas rasch ab. **pasqua.it, € 19,90**

**● BIO Itbarro Valpolicella Classico Superiore DOC 2016 Valentina Cubi**  
 Leuchtendes, mitteldichtes Rubin. Klare Nase mit Noten nach Weichselkirsche und etwas Himbeere. Rund und ausgewogen, zartes Tannin, das sich geschmeidig über die Zunge legt, griffig im Finale. **Art Delikat Weingalerie, Aachen; Wein & Mehr, Weinfelden, € 22,-**

**● La Bandina Valpolicella Superiore DOC 2017 Tenuta Sant' Antonio**  
 Dunkel leuchtendes Rubin. In der Nase anfangs etwas verhalten, zeigt sich dann mit viel Luftkontakt rotbeerig und wammherzig, reife Himbeere mit leichter Würze im Nachhall. Am Gaumen von mittlerer Struktur, breitet sich dennoch gut auf, leichte Würze, spürbares Tannin, noch jung, trockenes Finish. **tenutasantantonio.it € 28,-**

Valpolicella Ripasso

93

1. Platz

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Rubinelli Vajol**  
Leuchtendes Rubinrot. Zeigt sich am Gaumen mit offener, reifer Frucht, nach Erdbeeren, reifer Pfirsich, auch Orangenzesten, duftig, im Nachhall etwas Chinarinde. Am Gaumen saftig, kompakt, klare Frucht, leichtes Salz, abermals schöne Himbeerfrucht im Finale. **Meraner, Innsbruck; Vinus, Planegg; Weinschmecker, Ingolstadt; Siebe Dupf, Liestal, € 20,-**

2. Platz

● **Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2018, Brigaldara**  
Dunkel leuchtendes Rubin mit Granat. In der Nase nach reifer Himbeere und reifer Kirsche, schöne Präzision, unterlegt von zartem Würzeton. Am Gaumen spannend und kompakt, breitet sich mit eleganter Rotfrucht aus, spannt einen schönen Fächer auf, eleganter Verlauf. **Hawesko, Tornesch; Vini d'Amato, Basel; Borgovecchio, Balerna, € 20,-**

3. Platz

● **Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2010, Le Guaitte**  
Dunkles, sattes Granat. In der Nase mit eleganter, vegetaler Würze, nach schwarzen Johannisbeeren, Salbei, etwas Leder, Veilchen im Nachhall, sehr komplex. Am Gaumen saftig, kompakt, druckvoll und klar, elegante Würze begleitet den Trunk, sehr eigenständig und spannend! **leguaitte.it, € 40,-**

● **Camparsi Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Cà dei Maghi**  
Dunkel leuchtendes Rubinrot. Sehr tolle, frisch-fruchtige Nase, nach Erdbeeren und Himbeeren, erinnert auch an Birne und Pfirsich, im Nachhall blumig, einladend. Am Gaumen geschliffen und harmonisch, breitet sich mit präsentem Fruchtkern weit auf, druckvoll, mit zartem Tannin, schöne Länge, bereitet viel Trinkspaß. **cadeimaghi.it, € 18,-**

● **BIO Campi Magri Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Camerani Corte Sant'Alda**  
Sattes, leuchtendes Rubin. Sehr offener, reifer Kirsche und jungem Rosenblatt, sehr präzise und einladend. Am Gaumen sehr saftig und sehr klar, breitet sich mit eleganter Frucht weit auf, knackiges Tannin begleitet den ausgewogenen Trunk. **Smart Wines, Köln; Cave SA, Gland € 22,-**

92

● **Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Dal Cero**  
Leuchtendes Dunkelrubin. Offenherzige und rotbeerige Nase, nach Walderdbeeren, frischen Kirschen und einem Hauch blühender Geranie. Öffnet sich mit cremig-schmelziger Frucht, schöne Klarheit, salziger Unterton, im Nachhall mit griffigem Tannin. **Vinarius, Winterthur; MFW Weinhandel und Import, Engelskirchen; Levini, Weinstadt, € 13,-**

● **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2018, Sciani**  
Tiefdunkles Rubin mit Purpur. Sehr tolle Nase, nach Brombeeren, Holunderbeeren und Cassis, im Nachhall nach Veilchen. Am Gaumen mit klaren, dunklen Beerennoten, herzhafte und präzise, breitet sich schön auf, hat Charakter, feine, harmonische Länge. **Attrovino, Nickelsdorf; Bottega del Vino, Romashorn; Thurnher's Nachfolger, Dornbirn; Weinimport Handels GmbH, Stuttgart, € 15,-**

● **Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Corte Adami**  
Aufhellendes Rubinrot. In der Nase leicht nach Feuerstein, weiße Pfefferwürze, etwas Geranie, dann Hagebutte und Blutorange, zartes Holz, eigenständig und einladend. Öffnet sich am Gaumen mit eleganter vegetaler Würze, geschliffenem Tannin, nicht zu fett, spürbares, sehr gut integriertes Holz im Nachhall, mit Druck, trinkt sich sehr gut. **Fiasco Classico, Nürnberg; Saitta, Düsseldorf; Wine-Insider, Langenthal € 16,-**

● **Zane Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016, Boscaini Carlo**  
Tiefdunkles Rubin. In der Nase nach reifer Blutorange, reifer Kirsche und satter Zwetschge, im Nachhall mit eleganter Würze. Am Gaumen spannend und spannungsvoll, öffnet sich mit salziger Frucht, schöne Länge, im Finale harmonisch und klar. **Cava Rava, Jona SG; Milanko, Unterföhring, € 16,95**

● **Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Pietro Zanon**  
Dunkles Rubin. Sehr holzbetonte Nase, nach eingelegten Kirschen, Bourbon-Vanille, ein Hauch Malz, dann satte Waldfrucht, mit eigenem Stil, vielschichtig. Auch am Gaumen filigran spürbarer Holzeinsatz, mit kompakter Frucht, spannt einen schönen Bogen, aktuell noch jung, wird noch schöne Stunden bereiten. **Global Wine, Zürich; Eichethardts Weinkontor, Lüdenscheld; Vini Süd, Erlangen; Primavino, Konstanz, € 17,-**



● **Monti Garbi Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2018, Tenuta Sant'Antonio**  
Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase elegante Würze nach Nelken, Pfeffer, dann reife Amarenakirschen und etwas Veilchen. Öffnet sich am Gaumen sehr weich und cremig, geschliffen im Tannin, zieht sich wohlig und unkompliziert über die Zunge, im Finish saftig und leicht salzig. **tenutasantantonio.it, € 18,-**

● **Col de la Bastia Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017, Fattori**  
Dunkel leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase nach satter Beerenfrucht, auch nach Kirschen, Rose, Blutorange. Am Gaumen klar und fein, öffnet sich auf tollem roten Kern, eleganter Verlauf, salzig, mit Nachdruck. **Mi's Vinothek, Affoltern am Albis; Mercatone Kassel, Kassel, € 24,-**

● **Catullo Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2017, Bertani**  
Leuchtendes Dunkelrubin. In der Nase nach reifer Kirsche, frischer Rose, im Nachhall nach satten Brombeeren. Zeigt trocken, spannenden Verlauf, salzig, präzise und klar, eleganter Verlauf, im Nachhall fester Druck. **Gottard, Innsbruck; Dallmayr, München; Stoppervini, Lugano; Borgovecchio, Balerna, € 24,90**

91

● **Campo Bastiglia Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2018, Ca' Rugate**  
Elegant leuchtendes Rubinrot. In der Nase leicht vegetarisch, nach Geranien und Hagebutten, im Nachhall nach jungen Kirschen. Am Gaumen sehr saftig mit frischer, klarer Frucht, leicht salziger Verlauf, mit Nach-

druck, zarte Trocknung. **Fine Wine Trading, Herisau; Das Italienische Weindepot, Huglfing im Pfaffenwinkel, € 15,-**

● **Ripasso Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2016, Zenato**  
Dunkles Rubinrot. In der Nase tolle Würznoten, satte Kirsche, Brombeere, getrocknetes Rosenblatt, im Nachhall nach Himbeermarmelade. Am Gaumen ausgewogen und elegant, spannt sich mit rotem Fruchtkern auf, schöner Verlauf, trinkig, saftig, mit Nachdruck und Salz. **Wein Wolf, Salzburg; Cave Amann, Bischofszell, € 15,-**

● **BIO Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2018, Speri**  
Satt leuchtendes Dunkelrubin. In der Nase mit leichter Würze und überraschend frischer Kirsche, im Nachhall leichte Geranie. Am Gaumen rund und weich, breitet sich gut aus, bestimmt und mit feiner Würze, harmonisch-salziges Finish. **Kölner Weinkeller, Köln; Fischer Weine, Sursee; Wyhus Belp, Belp; Vipino GmbH, Krailing, € 16,50**

● **Canova Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2015, Cà dei Maghi**  
Aufhellendes Granat. In der Nase mit dezenter Holzwürze, getrocknete Pflaume, Schokoladepulver, mittlere Ausdrucksstärke. Am Gaumen mächtig und wuchtig, spannt sich weit auf, gut integriertes Tannin, ein voller Schluck Wein, im Nachhall minimale Zehrung. **cadeimaghi.it, € 30,-**

! **Weitere aktuell verkostete Weine unter [fatstaff.com/valpolicella-20](http://fatstaff.com/valpolicella-20)**

Fotos: Othmar Keim