

Bolla 883 Valpolicella Classico Ripasso Le Poiane

Proefnotitie: Diep granaatrood. Aroma's van zwarte rijpe kersen, jam, vanille, drop en ceder hout. Mooie volle body, krachtig en warm en zuivere tonen van cacao en specerijen.

Specificaties:
Producent Bolla
Druivensoorten 70% corvina and corvinone 30% rondinella
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Veneto
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13,5%

Smaakprofiel: zwarte kersen, jam, ceder

Vinificatie: De ingedroogde druiven die gebruikt zijn voor het maken van amarone worden gebruikt voor de tweede vergisting van de ripasso. Hierdoor krijgt de ripasso een deel van de body, smaak en concentratie die je in Amarone vind.

Wijn & spijs: Rood vlees, stoofschotels en harde kazen

Awards: "Veneto is beroemd om zijn wijnen van (op matjes) zongedroogde druiven: de zoete recioto en de grote Amarone. En je zou het niet zeggen als je er op vakantie bent, maar wat wijn betreft zijn de Italianen heel bewust aan het recyclen. Want wat doe je met de gedroogde druivenschillen waarmee je net een amarone hebt gemaakt? Juist, die gooi je bij je instap-valpolicella en laat je even lekker sudderen. Maak je zo een Ripasso. Een soort Amarone light. Met meer frisheid en minder tannine. Deze heeft zoete rijpe kersen, kruidigheid, kalfslederen tannines en fijne zuren. Nog even verder sudderen? Denk aan hazenpeper of wildragout", **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 8,5.**

Achtergrondinformatie: Het verhaal van het wijnhuis Bolla begint bij één man, Alberto Bolla. Hij woont in het noorden van Italië, in de streek Veneto, waar hij een kleine familieherberg runt. Om zijn gasten meer dan alleen een verblijf te kunnen bieden, besluit hij in 1883 om een wijn te gaan produceren die hij zijn gasten kan schenken. De zaken gingen goed en Alberto had een droom: zijn familie herenigen om het bedrijf voort te zetten samen met zijn broers Giulio, Luigi Albano en Enrico, die inmiddels naar het buitenland waren geëmigreerd. Zo gezegd, zo gedaan. Alle broers kwamen terug naar Italië en de familie besluit om zich volledig te gaan richten op de wijnproductie – de rest is geschiedenis. Een groot familiegevoel, opoffering, passie een toewijding aan de wijnbouw; het zijn een aantal fundamentele waarden waarmee Bolla zich onderscheidt.

Een ander belangrijk aspect is de visie en het vermogen om te innoveren. Zo zag de familie Bolla als eerste de potentie van de productie van rode wijnen in het Valpolicella gebied en waren ze pionier in de productie & verkoop van kwaliteitswijnen in een glazen fles. Ook op het gebied van technische innovatie is Bolla een pionier in de regio. Vanuit deze passie & oenologische vaardigheden bleek Bolla als eerste in staat om ingedroogde druiven om te zetten naar een droge rode wijn: de Amarone. Zo





brachten ze een revolutie op gang in de wijnmarkt in de jaren '90. Vanaf dat moment werd de Amarone hét icoon van Italië en het boegbeeld van Verona.

Nu, ruim 130 jaar na de oprichting, is het wijnhuis Bolla uitgegroeid tot een wereldwijd befaamd wijnhuis met een groot scala aan wijnen. Wat is gebleven is de unieke smaak van de Bolla wijnen voortkomend uit het bijzondere klimaat en terroir van het Veneto gebied. Sinds 2015 is oenoloog Christian Zulian wijnmaker bij Bolla om het wijnhuis naar een nog hoger niveau te willen. Voordat hij bij Bolla startte was hij dertien jaar werkzaam bij Marchesi Antinori en meerdere jaren bij Domaine Baron de Rothschild.