

# Tommaso Bussola

## Valpolicella Ca`del Iaito

### Superiore Ripasso

FACTS:	
Producent	Tommaso Bussola
Drue	Corvina, Rondinella og Molinara
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	14,5%
Årgang	2010
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Lam, kalv og vildt, kraftige pastaretter



#### Beskrivelse :

#### Tommaso Bussola - Valpolicella " Ca`del Iaito " Superiore Ripasso

Tommaso Bussola - Valpolicella Ca`del Iaito Superiore Ripasso Fra Bussolas Ca`del Iaito-vineri kommer en traditionelt fremstillet ripasso, der kunne blæse mange andre producenters amaroner af banen.

Druerne blev knust mod midten af oktober, og fermenteringen blev påbegyndt straks via podning af udvalgt gær. Efter en gæring på 10 dage ved omgivelsernes temperatur blev vinen martret med en restsukker på 20 g / l. Efter yderligere 10 dages gæring blev den martret igen. I marts gennemgik 90% af vinen en ugelang fornyet gæring på skind af Amarone. Den blev derefter martret igen og samlet med de resterende 10% og placeret i 700-liters brugte Tonneaux af Steiermark egefade. Efter 17 måneder på træfad blev vinen samlet i en enkelt masse. Vinen tappes i september, og får lov til at aldre i tre måneder før de frigives til salg. Af denne vin blev der fremstillet 15.000 flasker.

I duften dominerer klassiske Veneto-dyder, som dybe og varme frugtaromaer af mørke kirsebær, friske blomster og svesker, men der slækkes ikke på elegancen, og dermed fornemmes vinen meget struktureret. Vinen rammer munden med en varm og potent mundfylde, der breder sig fra et kernepunkt på tungen, og derpå folder sig ud som en påfuglehale med engelsk lakrids- og marcipannoter, for til sidst at stramme til med kirsebærstensbitterhed på den der helt særlige italianomær.

Tommaso Bussola - En stjerne i Valpolicella Tommaso Bussola er en stjerne – så enkelt kan det siges. Uanset om man spørger amerikanernes yndling, Robert Parker, Veneto-koryfæet Guiseppe Quintarelli eller Danmarks egen Veneto-ekspert, Thomas Ilkjær, så er svaret det samme: Bussolas vine er noget for sig. Den dengang unge Tommaso, begyndte i 1977 at arbejde i sin onkel Guisepes marker, viste med det samme at han havde talent, og begyndte først i 80'erne at lave sine egne vine. Selvom han nu tilhører toppen af poppen inden-

for amarone og recioto, så er det først og fremmest i marken og i kælderens, at Tommaso bruger sin tid (og gudskelov for det, kan man ikke lade være med at tænke når man smager hans vine).

I marken er pesticider og herbicider bandlyst, der plukkes i hånden og den efterfølgende appasimento varer ofte omkring fire måneder for amaronerne og syv måneder for reciotoerne. I kælderen er man lige så kompromisløs som i marken. Der bruges barriques, men kun til de vine, som Tommaso mener, har godt af det, og denne dogmefrihed er symptomatisk for vinificeringen, der indeholder både traditionalistiske og modernistiske metoder. Kort sagt laves de enkelte vine altså på den måde, Tommaso har lyst til at lave dem, og når man har hans håndslag, så er det som regel væsentligt bedre end at følge den slagte vej.

Stilen er frugtdrevet, uhyre kraftfuld og meget intens, med den lyse og elegante Valpolicella Classico som eneste undtagelse.