Ca´ La Bionda

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

2022, 750 ml

Italien, Veneto

9911021093

Corvina, Corvinone, Rondinella

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Pappardelle mit Salsiccia, Tomate und Fenchelsaat

Gegrilltes Hähnchen mit Paprika, schwarzen Oliven und Rosmarin-Kartoffeln

Aubergine aus dem Ofen mit Tomate, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.09.2026

Info:

Sehr schön – Ca’ La Bionda Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2022, biologisch, 14 % vol., aus Marano di Valpolicella.

Auf dem Rückenetikett stehen schon ein paar interessante Eckdaten: terrassierte Weinberge auf 150–300 m, Ost- bis Südostausrichtung, Ton-/Schluffböden mit Kalkstein und spontane Vergärung mit natürlichen Hefen.

Nach dem Rosso Mosso jetzt also wieder deutlich seriöser. Und Ca’ La Bionda kennen wir ja bereits aus unseren Verkostungen – beim Covinone 2019 hatten wir das Weingut schon einmal im Glas.

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit zartvioletten und leicht rostigen Reflexen, dabei überraschend transparent und deutlich weniger konzentriert, als man es bei einem Ripasso zunächst vermuten würde

Nase:

Der erste Eindruck ist erstaunlich erdig, mediterran und vor allem von einer intensiven Tomatenaromatik geprägt. Paprika, Rote Bete und verschiedene reife Tomaten bestimmen den Auftakt – allen voran fleischige, saftige Ochsenherztomate. Das besitzt fast etwas vom aromatischen Herzen der Toskana. Erst dahinter öffnet sich die dunklere Frucht mit Sauerkirsche, Pflaume, Maulbeere und saftiger Feige. Selbst der leicht rosinige Charakter, den man dem Ripasso-Verfahren zuschreiben kann, wirkt hier nicht opulent oder süßlich, sondern fein eingebunden.

Über der Frucht liegt eine ätherische und balsamische Frische. Lakritz und Süßholz treffen auf Minze und Menthol, dazu Wacholder und schwarzer Pfeffer. Alles bleibt zurückhaltend dosiert. Etwas Schokoladenabrieb und Kakaobutter sorgen für eine dunklere, warme Grundierung, ohne den Wein schwer erscheinen zu lassen. Unterholz, Tannennadeln, Pinienhain und Kiefernzapfen führen die erdig-würzige Aromatik weiter. Gerade gegen diese dunklen Komponenten arbeitet immer wieder die minzige, mentholige Frische und verleiht der Nase erstaunlich viel Leichtigkeit.

Das ist ein bemerkenswert unaufgeregter Ripasso. Trotz seiner 14 % vol. tritt er weder opulent noch schwerfällig auf, sondern seidig, elegant und beinahe leichtfüßig. Wärme und Reife sind vorhanden, werden aber von Frische und etherischer Würze in Balance gehalten.

Gaumen:

Hier finden die einzelnen Komponenten sehr selbstverständlich zusammen. Seidig, frisch und präsent, mit einem leichten Tannin und einem ausgesprochen saftigen Mundgefühl. Nichts drängt sich nach vorne. Vielmehr entsteht seine Wirkung aus Harmonie und Ausgewogenheit. Die Frucht bleibt eingebunden, die Würze gibt Kontur und feine Bitterstoffe sorgen für zusätzlichen Zug.

Geröstete Nüsse bringen einen leicht herben Akzent, während die dunkleren Anklänge von Schokolade von der Frische des Weines aufgefangen werden. Er besitzt Wärme, Großzügigkeit und durchaus Fülle, interpretiert diese Eigenschaften jedoch auf eine moderne und zeitgemäße Weise. Schokolade trifft auf Frische, Würze auf Frucht, Substanz auf Leichtigkeit. Gerade das Seidige und Saftige steht am Gaumen im Vordergrund. Im Ausklang scheint der Wein beinahe wieder leichter zu werden und schwebt mit feiner Würze und zurückhaltender Bitterkeit aus.

Ein Ripasso, der wahrscheinlich sehr viele Menschen erreicht: dunkel und aromatisch, aber nicht schwer; großzügig, aber nicht opulent; saftig und zugänglich, ohne banal zu