

Ripasso Giuseppe Campagnola



Huset:

De første skridt mod etableringen af vinhuset Giuseppe Campagnola blev faktisk taget 60 år før den faktiske grundlæggelse af det nuværende vinhus.

Det skete da Giuseppe's far Carlo købte sin første vinmark i 1886 og startede produktionen. Carlo får 10 børn og i 1946 fordeles hans markbesiddelser mellem børnene og Giuseppe Campagnola's vineri er en realitet. Vinhuset er beliggende i Marano Di Valpolicella nordvest for Verona.

Vinhuset Giuseppe Campagnola udgør i dag cirka 80 hektar og producerer en lang række forskellige vine som er klassiske for Veneto regionen, bl.a Ripasso, Amarone, Bardolino, Soave m.fl.

Distriktet:

Når man taler om Veneto er det værd at skelne mellem øst- og vestveneto. Mens provinsen Verona i vest producerer nogle af Italiens mest populære vine som Soave, Valpolicella og Bardolino føre vinene fra øst d.v.s Colli Berici, Colli Euganei og Piave en noget mere anonym tilværelse. Der kan dog findes perler i øst men kvaliteten er pt ikke konstant nok. Jordbunden i regionen er morænegrus nær Gardasøen, ved foralperne er der tale om Dolomit sten og på sletterne frugtbar landbrugsjord. Veneto er desuden hjemsted for den efterhånden temmelig berømte mousserende Prosecco som har sit epicenter i byerne Conegliano og Valdobbiadene.

Vinen:

Under gæringen pumpes vinen op over drueskallerne som flyder øverst i gæringstanken gentagne gange. Det sker for at fremme udtræk af farvestof og tanniner fra skallerne. Efter den malolaktiske gæring tilsættes den på nuværende tidspunkt helt almindelige Valpolicella-vin, kvaset fra Amaroneproduktion og en ny gæring startes. Herved fremkommer den kraftige og let sødmefulde karakter, som er karakteristisk for Ripasso-vine og som har givet vintypen betegnelsen "Amarones lillebror". Vinen er dybrød med toner af solbær, mørke kirsebær og vanilje. God fedme, flot balance med en lang eftersmag. Kraften i denne Ripasso gør den til et godt valg til retter med rødt kød og også gerne kraftige saucer. Da vinen stadig er ung anbefales det at dekanterer den et par timer før servering som bør være ved 18-19 grader.



Bækkelund Vine - tlf. 3117 4792 – www.baekkelundvine.dk

Find os også på Facebook

Opskrift

1 kg oksebov
2 løg
2 fed hvidløg
5 dl rødvin
5 dl vand
2 laurbærblade
10 sorte peberkorn
6 pastinakker
200 g perleløg
100 g smør
1 håndfuld hakket persille
1 citron
Salt og peber
Smør til stegning



Brun okseboven af på alle sider i en stegegyrde.

Tag kødet op og steg hakket løg og hvidløg i samme gryde, tilsæt rødvin, vand, laurbærblade og peberkorn.

Læg kødet tilbage og lad det simre under låg i 1 time til kødet er mørt (tilsæt mere vand undervejs hvis det kræves). Tag kødet op og sigt væden gennem en sigte.

Skræl pastinakkerne, skær top og bund af og skær dem i kvarte på langs. Lad dem simre i væden fra kødet sammen med de pillede perleløg i ca. 7 minutter til de er møre.

Tag pastinakker og perleløg op, pisk smør i okseboullionen, smag til med salt og peber, og læg pastinakker og perleløg tilbage i saucen.

Skær kødet i skiver af ca. 2 cm og læg dem i saucen.

Bækkelund Vine - tlf. 3117 4792 – www.bækkelundvine.dk

Find os også på Facebook