

Til forsiden  
 Nyheter  
 Lyd og lys  
 Prosjekter  
 Våre leverandører  
 Analogt - og litt digitalt...  
 Godt i glasset  
 Akevitt  
 Armagnac  
 Bitter  
 Brandy  
 Calvados  
 Cider  
 Cognac  
 Gin  
 Grappa  
 Likør  
 Rom  
 Vann  
 Vodka  
 Whisky  
 «Øvrig brennevin»  
 Øl  
 Litt av hvert  
 Om Sector Media  
 Kontakt oss  
 Opphavsrett  
 Gudbrandsdalslaget i Oslo  
 Hytte til leie  
 Kjekke linker...

## Grappa - fra fattigmannssnaps til luksusprodukt

- Det verste jeg vet er italienske kroverter, sier Jacopo Poli. Når utlendinger etter en bedre middag gjerne vil smake på en av Italias spesialiteter, grappaen, drar den før nevnte kroverten fram en kanne med et innhold som knapt kan beskrives. Det er ikke å undre seg over at svært mange har et heller anstrengt forhold til grappa, sier Poli, som etter eget utsagn «destillerer livets ånd».

*Lars Ole Ørjasæter*

Familien Poli fra Schiavon ved foten av Grappafjellet i Veneto i Nord-Italia, har i generasjoner produsert grappa, og Jacopo Poli fører videre tradisjonene som oldefaren la grunnlaget for rundt 1850. Oldefar Titta produserte stråhatter, men hadde også en forkjærlighet for grappa. Av vinbøndene i distriktet fikk han det «verdiløse» pressavfallet etter vinproduksjonen; drueskall med litt druekjøtt, steiner og stilker. Dette ble så gjæret og destillert i et illegalt destillasjonsapparatet - med grappa som resultat.

Oldefar Titta så penger i produksjonen, plasserte apparatet på en kjerre og gikk fra dør til dør. I 1898 legaliserte bestefar Giobatta «hjemmebrenningen» og bygde et stasjonært destillasjonsapparat basert på et gammelt damplokomotiv (!), og samme år ble familiebedriften offisielt etablert. Så overtok pappa Tony. Hans modifiserte destillasjonsapparatene og lærte etter hvert sønnen Jacopo grappaproduksjonens edle kunst.

Når sant skal sies var det først for noen år tilbake at Poli-familien tok skrittet fra middels grappaprodusent opp til den kvaliteten vi kjenner i dag. En ønsket å lage en mer elegant og aggressiv grappa, og Jacopo Poli brukte lang tid på å overtale faren til å være med på forsøket. Fra 1983 begynte den nye tidsregningen hos Poli, og i dag destilleres det kun fra ferskt pressavfall og kun seks uker i året...

### 1451

I likhet med andre mat- og drikkevarer er det vanskelig å datere når førstemann begynte å framstille grappa ved å destillere pressrestene fra vinproduksjonen. Mens noen hevder at den første grappaen ble produsert i det femte århundre da destillasjonskunsten ble oppfunnet, vil andre hevde at det niende århundre da Sicilia var besatt av araberne, er mer korrekt - i og med at ordet alkohol skriver seg fra det arabiske Al Khól. Ordet «grappa» er i alle fall nevnt i et italiensk testamente fra 1451, men det er først de senere årene at produksjonen av grappa har fått en inflasjonsaktig vekst. I utgangspunktet var det kun en håndfull produsenter som så et potensiale i grappa. Disse prøvde nye teknikker, eksperimenterte med forskjellige druesorter og tok tak i emballasjen; fra tykkveggede, klumpete flasker til elegante munnblåste karaffer. Resultatet er en drikk som stadig får nye venner.

- Mye har endret seg de siste årene, forteller Jacopo Poli.

- I dag drikkes ikke grappa for å holde varmen, men for fornøylelsens skyld. Derfor er det ingen grunn til å drikke dårlig grappa...

Dagens produksjon foregår ved at pressrestene samles i store ståltanker. Her begynner pressrestene å gjære (uten tilsetning av gjær) og etter fire til fem dager er pressrestene klare til å destilleres. Hos Poli destilleres det aller meste i løpet av 48 timer.

- Oksidasjonsprosessen som starter så snart druene er presset, går fort. Dette forringer kvaliteten dersom en lagrer pressrestene for lenge, forteller Poli.

For grappaen Amorosa di Merlot skal ikke pressrestene ikke skal være mer enn 24 timer gamle.

Destillasjonen kan foregå både som kontinuerlig prosess og i såkalt pot still. Produsentene av den beste grappaen, deriblant Poli; sverger til pot still, og pressrestene legges i store trådkurver som så blir senket ned i store koppersylindere, 12 i tallet. Så varmes det hele opp ved hjelp av damp under høyt trykk og destillasjonsprosessen begynner. Etter ca. to timer er alkoholen ute - og prosessen gjentas på nytt. Det alkoholholdige resultatet av en slik syklus kalles «cotta». Som ved annen destillasjon er det også her viktig å ta bort «hode» og «hale» av det som kommer ut av kolonnene slik at «hjertet» har best mulig kvalitet.

100 kilo pressrester gir ca. 2,7 liter destillat, og produktet holder 75 prosent. Dette reduseres så til drikkestyrke, gjerne rundt 40 prosent.

Selv om mange grappaprodusenter, særlig de som er ute etter kvantitet, lagrer pressrestene i ståltanker eller støpte siloer i flere måneder, hevdes det at en får det beste resultatet dersom destillasjonen skjer i løpet av noen få dager - eller timer.

### Grappa og brandy

- Jo mer druekjøtt i pressrestene, desto bedre grappa, sier Poli. Dette betyr i praksis at år med dårlig drueavling også innvirker på grappaen. Når avlingen er liten vil vinbonden gjerne presse maksimalt ut av druen. Da blir det følgelig lite igjen å laga grappa av. Klimaet betyr også mye. Ettersom grappa ikke blandes i ettertid, spiller også drupetyperne en vesentlig rolle for sluttproduktet.

For de fleste er nok grappa fortsatt en litt eksotisk variant av hjemmebrent. For Poli-familien er grappa kunst, og grappa huset noen mil nord-vest for Venezia markedsfører ti forskjellige produkter innen fire kategorier – basert på tre druetypeer. Foruten grappa produseres brennevin basert på gjæret druemost (drue-brandy), destillert vin (vin-brandy) og forskjellig frukt (frukt-brandy).

Polis grappa, Amorosa, finnes i fem varianter der alle har en drikkestyrke på 43% og en anbefalt serveringstemperatur på 10 til 15 °C.

Amorosa di Cabernet (V.nr. 32170) er basert på Cabernet Franc og har mye frukt i nesen samt en intens smak av urter og kjernefrukt. Grappaen karakteriseres som «maskulin» og anbefales for viderekommende...

Amorosa di Torcolato (V.nr. 32172) er basert på druer som «tørkes» for å få ut vann slik at sødmen i vinen økes. Dette gir også en søtlig grappa med elegant stil der tropisk frukt og blomster fyller ganen. Grappaen er «feminin» i stilen og anbefales (uten forhåpentligvis å fornærme noen) for den som tar sine første skritt inn i grappaens verden.

Amorosa di Merlot (V.nr. 32171) lages av pressrester som er maksimalt 24 timer gamle. Dette gir en middels kraftig grappa med kompleks og delikat stil og lang ettersmak.

I tillegg kommer Amorosa di Vespaiolo som er basert på en hvit druetype som gir mye frukt i smaken, og Amorosa di Pinot.

Siste skudd på stammen hos Poli er Po'di Poli Grappa di Moscato (V.nr. 13735). De svært søte moscato-drueene gir en bløt, fruktig og elegant grappa med stor bouquet. Her finner en duft av fersken, blomster og eng samt en anelse sopp. Po' har en styrke på 40 volumprosent og anbefalt serveringstemperatur er også her 10 til 15 °C.

De andre variantene er ikke representert i Norge, men Poli har også fatlagrede godbiter. Her er vinbrandyen L'Arzente verdt en prøvesmaking (43 volumprosent). Dette er en riktig «aristokrat» med 10 år på fat bak seg der lakris frukt og tre er de framtrepende smakskomponentene. For den som er glad i pæresmak kan ellers fruktbrandyen Stagione di Pere (43 volumprosent) anbefales.

Jacopo Poli er en iherdig forkjemper for kvalitetsgrappa og avslutter med følgende:

- Å tro at all grappa smaker likt, er det samme som å hevde at «jeg liker ikke vin» etter å ha smakt kun ett glass!

*Artikkelen er opprinnelig skrevet for Apéritif - [www.aperitif.no](http://www.aperitif.no)*

Grappa nytes gjerne ublandet, men det finnes også eksempler på grappa brukt som ingrediens i drinker:

#### Grappa-Sour

3-5 cl Sour-mix

5 cl grappa

Det hele blandes, helles i et glass med isbiter og omrøres.

Dersom en fyller opp med soda blir dette den italienske «søsteren» til Tom Collins.