



Fulspritens väg till f

Från att ha varit en angelägenhet bara för den italienska vinbonden har grappa fått en självklar roll i fina salonger och trendiga barer världen över.

TEXT: Jenny Rosenius FOTO: Claes Löfgren

DET FINNS EN MÄNGD historier om varifrån ordet grappa härrör. Mycket pekar på att det kommer från ett dialektalt uttryck i Lombardiet i norra Italien. Klart är i alla fall att den som först satte ordet på pränt ingalunda var den som först drack drycken – i södra Europa har man i århundraden vetat hur man ska ta tillvara *allt* som druvorna kan ge.

I grunden är grappa ett enkelt brännvin som framställs genom att man destillerar druvresterna – "le vinacce" – som återstår efter pressningen vid vinframställning. Längre var drycken förknippad med fattiga norditalienska bönder som i smyg drack den hemgjorda akvaviten som välbehövad styrketår och värmealstrare.


Men det var då. Sedan ett par decennier är grappan rumsren och har dessutom blivit på modet. Numera finns grappa i otaliga varianter, och flera är druvsortsbetecknade. Förpackningarna och etiketterna varierar, den ena flaskan är elegantare än den andra. Grappa går

att köpa i enkla buteljer i speceriaffärer, men drycken tappas även i specialdesig-nade slipade kristallkaraffer och säljs till samlare och i turistbutiker för fantasi-summor.


Vanligast är fortfarande den vita grappan, som lagrats i behållare av glas eller rostfritt stål. Men det finns också grappa lagrad på träfat, som blivit lite gul i färgen och fått en mjukare smak. Grappa "invecchiata" har lagrats på träfat i 12 månader, "riserva" i 18 månader.

En grappas kvalitet beror på en mängd faktorer: vilket vin som görs, hur hårt druvresterna pressats, hur snart de destilleras samt hur och var grappan lagras. Bäst resultat får man om druvorna pressas varsamt och druvresterna är färska, eftersom de då innehåller mer saft. Viktigast för smaken är skalen. Även kärnorna kan ha betydelse, men stjälkarna bör undvikas.


Destilleringen sker genom att ånga pressas genom druvresterna och fångar upp alkoholen. Den största delen av




Destilleringsapparaterna håller numera högsta klass.



Besök från rymden? Nej, det är arkitekten Massimiliano Fuksas skapelse hos producenten Nardini.



Arbetet är ofta hantverksmässigt, här får flaskorna staltråd och infoblad.



En liten del grappa lagras på ekfat som hålls inlåsta av skatteskäl.

alongen

grappaproduktionen sker i dag i gigantiska brännerier med kontinuerligt destillerande kolonnapparater. Det var kolonnapparaten som på 1960-talet, i takt med att grappa skulle göras till en mer lönsam vara, trängde undan den mer hantverksbetonade enkelpannan, där man bränner en sats åt gången. På senare tid har det dock skett en återgång till gamla traditioner, speciellt i vissa områden.

– Toscana har blivit en het region för grappa, även om drycken fortfarande har sitt starkaste fäste i nordöstra Italien. Många toskanska vinodlare låter destillera och säljer grappa gjord på den egna gårdens druvrester. Den klassiska enkelpannan är inte lika ekonomisk, men man har stora möjligheter att kontrollera kvaliteten, säger grappadestillatören Luigi Bellentani.

Hans familj har destillerat druvrester sedan 1908 och öppnade sin femte fabrik 1990 i byn Greve i hjärtat av de toskanska kullarna. Där har man gått tillbaka till enkelpanna, man tar emot mindre partier

druvrester och tillmötesgår den nygamla trenden bland vinodlare att göra "sin egen" grappa.

Laura Drighi driver den biologiska vin- och agroturismgården San Vito in Fior di Selva två mil utanför Florens. Hon är en av de vinodlare som skickar sina druvrester till Luigi Bellentanis bränneri, får dem destillerade och säljer dem som gårdens vara.

– Grappans styrka är att det är en så enkel produkt, och allt fler upptäcker att en välgjord grappa kan vara en pärla bland alkoholdrycker. Det märks att drycken är på modet – på vanliga restauranger finns i dag ofta ett par sorter att välja mellan, säger hon.

Hur och var en grappa ska intas är fortfarande en personlig, ofta lokalt förankrad fråga. På italienska barer är det ingen ovanlig syn att se någon svepa en "grappino", ett litet glas grappa, ungefär som en snaps. Men bäst gör sig grappan trots allt efter en överdådig italiensk måltid. ■

En ren restprodukt

Grappa görs genom att druvresterna efter vintillverkningen destilleras.

Alkoholhalten i grappa ska vara minst 37,5 %, max 86 %.

År 1989 införde EU-kommissionen bestämmelser som säger att beteckningen grappa endast får användas för spritdrycker framställda av druvrester i Italien. (I exempelvis Frankrike kallas motsvarigheten marc.)

I Italien produceras 65 miljoner flaskor (70 cl) grappa om året. Tillverkningen har sitt ursprung i nordöstra Italien. Äldsta destilleriet heter Nardini, grundat år 1779. En av de mest kända producenterna är Nonino, som på 1970-talet blev banbrytande genom att introducera en "monovitigno" – grappa tillverkad på en enda druvsort.