



In het najaar, gedurende de oogsttijd, is het topdrukte bij Poli. De twaalf distillatiepotten staan dan dag en nacht te dampen. Jacopo Poli houdt het proces nauwlettend in de gaten.

# Grappa

Van hartversterkertje voor armlastigen tot alcoholisch pareltje

Van grappa bestaat nog het beeld van een armeluizendrankje. Dat was tot pakweg 25 jaar geleden ook zo. Het leed kon er goed mee worden weggespoeld en het was voor een grijpstuiver te verkrijgen.

Door Bouke Nielsen



**H**et kan: een dubbeltje is een kwartje geworden. Het brouwseltje dat tot pakweg 25 jaar terug het hartversterkertje was voor armlastige Italiaanse boeren en hun knechten, is gepromoveerd tot een alcoholisch pareltje. Grappa – want daarover hebben we het – is pittig, smaakvol, zuiver, verrassend, noem maar op.

Laten we trouwens eerst eens een misverstand wegnemen: grappa bestaat namelijk niet, grappa's wel. Het distillaat is er in soorten en smaken. "Maar moeilijk om te maken is het absoluut niet", zo zegt Jacopo Poli. "je hebt alleen druivenpulp en honderd jaar ervaring nodig."

Jacopo Poli kan het weten. Hij draagt de naam van een der meest gerenommeerde grappa's die Italië rijk is, Poli. De Poli-grappa wordt gemaakt in het gebied waar de grappa zijn oorsprong heeft, zo rond de berg Monte Grappa en rond Bassano del Grappa, pakweg 50 kilometer boven Padova.

De grappa wordt sinds 1898 door de familie Poli gemaakt en dus is de honderd jaar ervaring ruimschoots aanwezig. Maar pas sinds een jaar of twintig – om precies te zijn: sinds Jacopo aan het bewind is – behoort Poli tot de fijnste grappa's van Italië. Jacopo haalde een forse streep door de traditionele bereiding.

Grappa wordt namelijk vervaardigd van de druivenresten die bij de wijnpersing achterblijven. Zo hoefden de arme boeren vroeger niets ongebruikt te laten. Bij de distillatie bleven druivenpitten en stengels in de pulp. Jacopo Poli: "Soms waren we een half jaar na de oogst nog aan het distilleren. Zeer tegen de zin van mijn vader heb ik daar een punt achter gezet. Ik heb voor kwaliteit gekozen."

**O**nder Jacopo Poli wordt de druivenpulp nu zo snel mogelijk – dus vers – verwerkt en pitten en stengels worden uit de pulp verwijderd. "We zijn tegenwoordig zo rond de oogst twee maanden lang aan het distilleren", zegt de grappa-voeder. In die periode werkt Jacopo Poli, samen met zijn broers, bijna dag en nacht. Ze willen het productieproces geen moment uit het oog verliezen: kwaliteit betekent ook zorgvuldigheid.

Maar bij die ene kwaliteitsslag bleef het niet. Er werden nieuwe smaken uitgedokterd, smaken die het water in de mond spontaan doen opwellen. Variaties met gedroogde en verse kruiden, met vruchten, met aroma's (siropen), met rijping, met fusten (in rum, sherry en portvaten), met druivenpulp én met volle druiven maken dat er alleen al door Poli tientallen soorten grappa worden gemaakt. Vandaar: grappa bestaat niet, grappa's wel.

Poli heeft de grappa's in soorten en maten: mooie volle, zachte sprankelende, pittig doorleefde en opwindend zuivere grappa's. Er is een Moscato van de muskaat-druivenpulp, maar er is ook een 'roomboter-variant' van de volle muskaat-druif. Er is de Riserva die op fust heeft gelegen, maar ook de seniore knaller Barrique die nog wat langer heeft gelegen. En ga zo maar door.

## Poli nabij Monte Grappa

Grappa wordt gemaakt uit de distillatie van de druivenpulp die resteert na de wijnpersing. De smaak hangt, net als bij wijn, af van het type druif, van de kwaliteit en van de vaten waarin ze gerijpt worden. Grappa heeft een alcoholpercentage van tussen de 37,5 en 60 procent.

Grappa werd vroeger na het eten gebruikt, maar het wordt ook gebruikt door de koffie, een *caffè corretto*. Een andere variatie is de *ammazza caffè*, eerst een espressootje en daarna een kloek slok grappa.

De grappa wordt van oudsher gemaakt op de hoogvlaktes rond de Monte Grappa. Daar, in Schiavon onder de rook van Bassano, heeft Poli een distilleerderij en museum.

Maar ook het tijdperk speelt een rol, zo weet hij uit eigen ervaring. "In elk tijdperk maak je andere keuzes over ingrediënten maar de mensen die het drinken ontwikkelen hun smaak ook, al naar gelang waar ze opgroeien."

Grappa wordt daarom in variaties gemaakt. Poli: "Maar de samenstelling is altijd eenvoudig. Want grappa is nog steeds wat het was: een simpel product voor eenvoudige mensen."

