

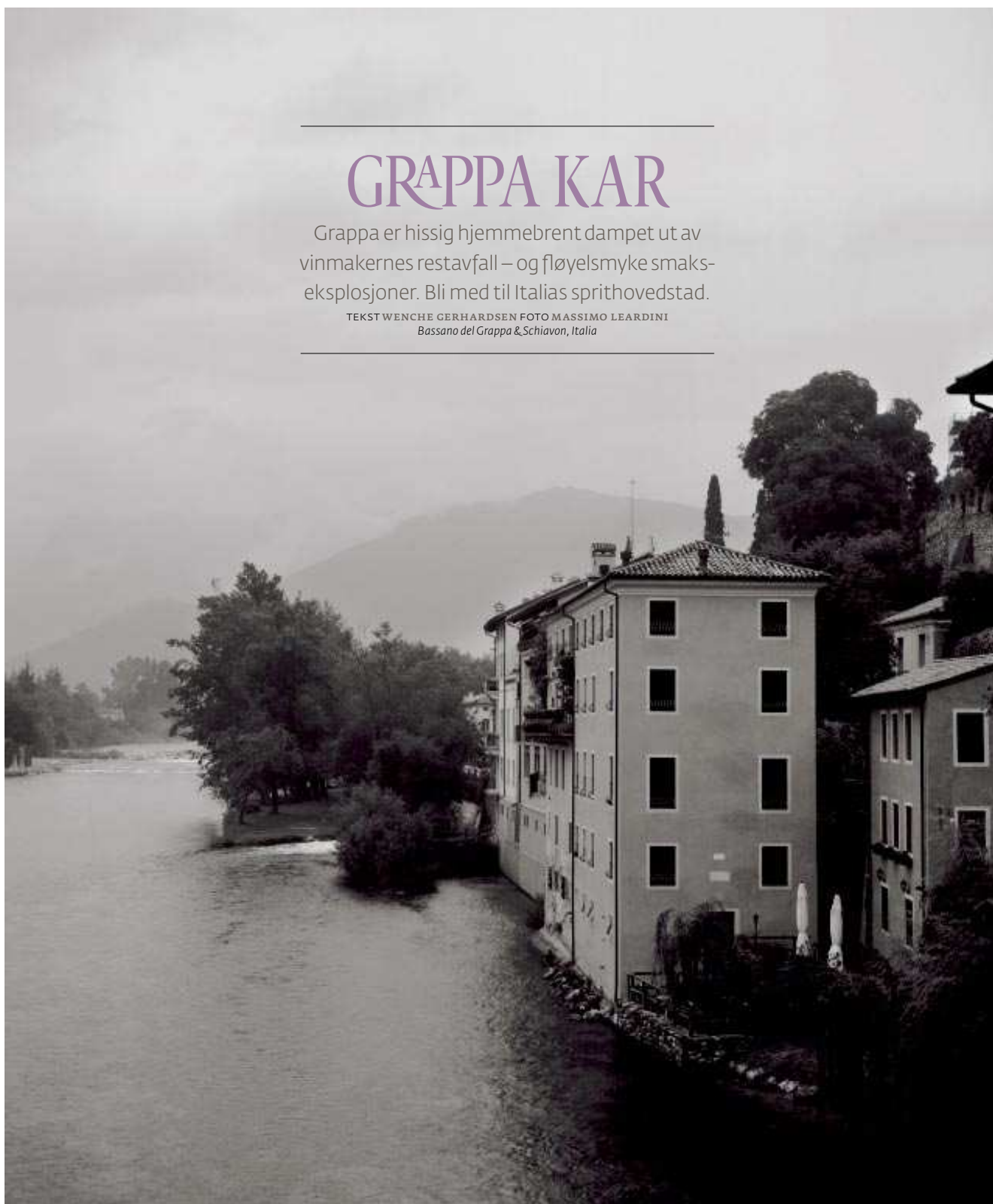
---

# GRAPPA KAR

Grappa er hissig hjemmebrent dampet ut av vinmakernes restavfall – og fløyelsmyke smaks-  
eksplosjoner. Bli med til Italias sprithovedstad.

TEKST WENCHE GERHARDSEN FOTO MASSIMO LEARDINI  
*Bassano del Grappa & Schiavon, Italia*

---





» **FREMTIDEN ER GLASSKLAR.** Foran det nye destilleriet til Nardini, en av Italias fremste produsenter, står to futuristiske glasskuler. Inne i dem skimtes stoler, bord og mennesker.

Boblene representerer to dråper grappa, familien Nardinis produkt gjennom de siste 231 årene. Frem til 1963 drev de destilleriet ved elvebredden. Så steg vannet. Fortsatt er det et familiedrevet selskap, med fem søskenbarn i de fremste stillingene. – Vårt image er svært gammeldags. Med dette signalbygget vil vi vise at vi også går fremover, kunngjør markedsdirektør Antonio Guarda Nardini.

Han er syvende generasjon Nardini i bedriften. Solariumsbrun hud, velfrisert hår og sterk italiensk-amerikansk aksent tyder på et liv utenfor destilleriets vegger. Nardini skritter opp glasstrappene til laboratoriet, som er innkapslet i en av kulene. Reagensrør, pipetter og måleinstrumenter ligger på bordene. Det begynner å bli kveld, og grappatesterne har gått hjem. Kulen ligner på det forlatte laboratoriet til en stormannsgal professor. Trass i alt utstyret, gjør Nardini det klart at familien hans bare lar utviklingen av grappaen gå så langt som tradisjonene tillater.

– Vi er purister. Vi tror ikke på éndruegrappa eller grappa laget på pomace fra én spesiell vin. Det er bare gimmick, sier han.

**NYSKAPENDE GRAPPA.** På destilleriet til Poli ser de litt annerledes på det. En serie av Poli-grappa laget på én drue selger bra for tiden. Firmaet satser på å utvikle stadig nye smaker og produktnavn. I dag er det lakrisgrappa som går på samlebåndet. Flaskene tappes med en lakrisrot i, før en nydesignet etikett klistres på. I kjelleren står eikefat som skal prege de lagrede produktene, fat som tidligere har inneholdt sherry, portvin og den søte, franske dessertvinen sauternes. Dette er langt fra standard grappasmak.

– Vi eksperimenterer også med en ny metode for destillering, der vi bruker vannbad, som skaper et vakuum. Slik behøver vi ikke å varme massen så mye for å nå kokepunktet og få damp, og dermed kan vi fange de aromatiske elementene som ellers ville blitt brent, forklarer Jacopo Poli, tredje generasjon Poli ved destilleriet.

Han tar seg god tid til å forklare. Grappa er ikke bare-bare, må vite. Krøllene hopper på hodet mens han veiver med armene for å understreke et poeng. Den vinrøde poloskjorten, som alle på fabrikken bruker, er åpen i halsen. Det blir fort tett i den tidligere stallen, som Jacopo Poli nå har innredet med håndlagde stoler, vakre bokhyller og en diger skrivepult.

I dag er Poli en av Italias beste grappaprodusenter. De vinner tereng med sine eksklusive og nyskapende grappaer, som likevel lages i relativt små mengder etter tradisjonell metode.

Gamle beholdere fra oldefar Polis første destilleri har fått stå i produksjonen. Alkoholampen går fortsatt gjennom kopperrør. To må- »

◀ **SAMLEBÅND.** Sofia Poli, Andrea Polis datter, lærer seg familiebedriftens hemmeligheter ved samlebåndet sammen med Wanda Panighel. ← **HINT AV LAKRIS.** Lakrisgrappa er i ferd med å tappes på disse flaskene i Polis destilleri. → **DAGENS GENERASJON.** Søsknene Barbara, Jacopo og Andrea Poli, med datteren Sofia, og deres mor, Teresa Poli, i Poli-destilleriet i landsbyen Schiavon, 12 km utenfor Bassano. Oldefar Poli startet bedriften ved å samle inn druerester fra bøndene i bytte mot den ferdige spriten han laget til spisetedet han drev i veikanten, der destilleriet ligger i dag.





➤ **UTSALGET.** Grappautsalget til Nardini ligger over det gamle destilleriet på bruene, som måtte flytte da elven steg i 1963. I dag har vannet sunket igjen, og man kan gå ned trappen og snuse inn søtlig produksjonshistorie. I baren er flere typer grappa til salgs. ➤ **MUSEET.** Grappamuseet til Poli, som ligger cirka 30 meter fra Nardinis bar og utvalg, har en stor samling smågrappaflasker.

## Vi er purister. Vi tror ikke på éndruegrappa eller grappa laget på pomace fra én spesiell vin. Det er bare gimmick

ANTONIO GUARDA NARDINI markedsdirektør

» neder hver høst destillerer de døgnet rundt, ved å fylle og tømme tolv beholdere som hver kun tar 400 kilo druepomace.

**BRØT REGLENE.** – For 20 år siden var vi ikke et merke, vi var bare et lokalt destilleri. Vi solgte ikke i Bassano, selv om det bare ligger 12 km unna. Det var nemlig utenfor vårt territorium. Familiefirmaet var da på randen av konkurs, så jeg bestemte meg for å komme tilbake – og bryte reglene, forteller Jacobo Poli, som på den tiden jobbet som revisor.

Sammen med sin søster og to brødre startet han jakten på nye markeder for familiens grappa, et grovt brudd på de uskreve reglene om grappaterritorier. Han dro til Vicenza, 20 kilometer unna, og møtte en isfront. I Bassano leide han lokaler og startet et grappamuseum, 30 meter unna Italiens eldste og best kjente grappaprodusent, Nardini.

Det tok fem år før Poli ble akseptert og fikk fart på salget. I dag er baren og butikker på begge sider av elven Brenta i Bassano fylt med etiketter som avslører at grappaen har kommet helt fra Friuli og Piemonte. Mange grappaprodusenter fra andre områder i Nord-Italia har gjort som Poli, og nyter nå godt av de grappatorste turistene som vandrer frem og tilbake på den gamle bruene i Italiens fremste brennevinsby. **D2** [wenche.gerhardsen@dn.no](mailto:wenche.gerhardsen@dn.no)

**STOR TEST** | Kun et fåtall grappaer er tilgjengelig på Vinmonopolets. DN's vinskperter Merete Bø smakte seg gjennom 12 av dem. »

### GRAPPADRINKER

Grappa drikkes i et lite, tulipanformet glass på stett, eller i et tradisjonelt shotglass. Den kan også blandes med kaffe eller brukes i drinker.

#### CAFFÈ CORRETTO

Halvparten sterk espresso • halvparten blank grappa.

#### GENOA

2,5 cl Nardini Bianca • 5 cl Plymouth gin • 2,5 cl Sambuca • 2,5 cl vermouth • 1 grønn oliven.

→ Ristes kraftig med is og serveres med oliven.

#### MIELE MOJITO

4 cl Miele Poli (honinggrappa) • 4 cl sodavann • 1/2 lime • 1-2 ss rørsukker • en stilk mynteblader

→ Press lime rett i et kraftig glass med sukkeret. Tilsett grappa, isbiter og topp med soda. Dekorert med mynte.

### GRAPPA I MAT

Grappa er ikke vanlig i italiensk mat, men brukes i noen tilfeller.

#### GORGONZOLA- OG

#### PÆRERISOTTO

1 ss olivenolje • 1 ss smør • 1 sjalottløk • 2,5 dl carnaroliris (eller annen risottoris) • 1 liter kylling-/grønnsakskraft • 1,25 dl blank grappa • 2 ss frisk salvie • 1 dl smuldret Gorgonzolaost • 1 moden pære (i terninger, uten skall og kjerne).

1 Kok opp kraft og grappa. Senk temperaturen og hold væsken varm.

2 Varm olje og smør i en annen gryte på middels varme, og tilsett hakket sjalottløk og ris.

Varm til risen er skinnende og gjennomskiktig (ca. 2 min.).

3 Tilsett en kopp varm grappakraft, småkok, rør ofte. Tilsett hakket salvie. Rør inn resten av

kraften en kopp av gangen, rør ofte, til risen er al dente og kremete.

4 Bland inn ost og pærebitene. Kok i ca. ett minutt, til osten smelter og pærebitene er varme. Server straks.

HENTET FRA NARDINIS «GRAPPAHÅNDBOK».

### OMVISNINGER

**NARDINI** åpner sine bobler for publikum i november. Man kan bestille omvisninger og smaker på [nardini@nardini.it](mailto:nardini@nardini.it)

+39 0424 227741.

**POLI** har et museum i Bassano sentrum, og bygger for tiden enda et museum på destilleriet i Schiavon. Man kan også få omvisninger på destilleriet.

[info@poligrappa.com](mailto:info@poligrappa.com)

+39 0444 665 007.