

# Livets Goda<sup>®</sup>

MED SAMTLIGA VINNYHETER I NOVEMBER/VINTER

PLUS 100 TESTADE VINER FRÅN BESTÄLLNINGSSORTIMENTET

PRIS 69,00 SEK | 79 NOK  
| 10,00 EUR | 74 DKK

## Bordeaux 2008 Högra Stranden

Jacopo Poli  
Free the spirit  
of Grappa

Champagne  
50 år med Bollinger R.D.  
Belle Epoque

Stort och smått från  
Marlborough, NZ

Bourgogne  
Beaune Premier Cru  
En ny tid i Mâconnais



EN STUDIE I

# SinèQuaNon

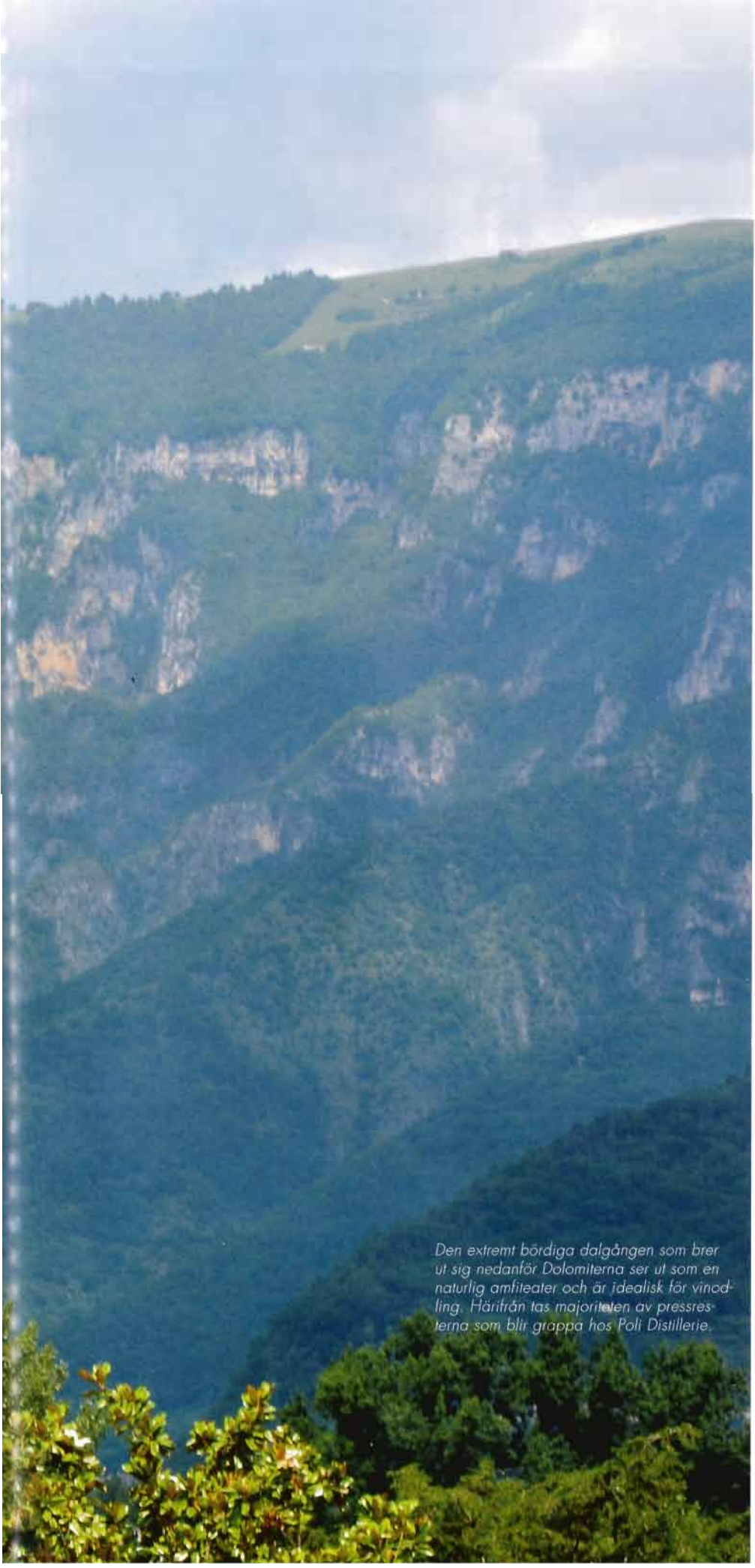




# Free the Spirit of Grappa

*Livets Goda möter Jacopo Poli, grappadestillatör i femte generationen  
som inte nöjer sig med mindre än total perfektion.*

AV ANNA HENNING-MOBERG



*Den extremt bördiga dalgången som brer ut sig nedanför Dolomiterna ser ut som en naturlig amfiteater och är idealisk för vinodling. Härifrån tas majoriteten av pressrosorna som blir grappa hos Poli Distillerie.*

VÄGEN IN FRÅN kusten mot hjärtat av Veneto är inte kantad av vingårdar utan av böljande majsfältså långt ögat kan nå.

– Det är för att vi älskar polenta, skriker chauffören Gianni på knagglig engelska medan han lutar sig ut genom fönstret, blossar på en filterlös cigarett och samtidigt zick Zackar sig fram i den täta trafiken av italienska småbilar.

En timme senare breder lugnet ut sig och en välansad häck av lagerblad omringar destilleriet i Schiavon, väster om Venedig. Doften är dov men påtaglig och bryts av ytterligare en kittlande doft. Det är en stor balja med medelhavsörten ruta som står intill den solvarma tegelväggen i väntan på att rensas och fungera som smaksättare.

Byggnaden är oklanderlig, som om den byggdes igår. Att destilleriet stått på samma plats i över 110 år känns som ett skämt.

Här, vid foten av berget Monte Grappa, strax utanför den historiska staden Bassano del Grappa, tillverkas världens bästa grappa.

Jacopo Poli dröjer en stund och ger ett försiktigt intryck vid första mötet. Han bekänner att han är folkskygg och att han känner in de han möter innan han öppnar sig. Han har en uniformsliknande klädsel. Vinröd skjorta med företagets emblem, välstrukna chinos och grova seglarskor. Skägget är välansat och håret mörkt lockigt med grå tinningar.

– För att förstå venetianernas relation till grappan måste du förstå hur venetianerna hade det förr, säger han allvarligt. För 150 år sedan skapades Italien men vi är fortfarande inte italienare i våra hjärtan, vi är venetianare.

Jacopo förklarar inlevelsefullt hur de bönder som för brukade jorden, inte ägde sin jord utan arrenderade den. Något som de dock alltid fick behålla, var skalresterna efter att druvorna de odlat, pressats för att bli vin.

– Då tvättade de skalen för att laka ur det sista och gjorde ett vin vi kallade graspa. Det var vattnigt och smaklöst men en perfekt sommar dryck att svalka sig med, förklarar han.

Det allra sista som blev kvar destillerades och blev till drycken graspa – så småningom kallad grappa.

JACOPO POLI HAR ägnat hela sitt vuxna liv åt att forska kring grappan och dess härkomst.

- Det är diffust, erkänner han men grappan har väldigt djupa rötter. Det som vi idag kallar för grappa, kom till för ungefär hundra år sedan.

Först vill han skilja på grappa och fransmännens marc.

- I Frankrike får du tvätta skalen med hett vatten och destillera den vätskan, det är absolut förbjudet inom grappatillverkning. Vi får inte tillsätta någon vätska utan enkom använda pressresterna från vintillverkningen. Grappa är det enda destillatet i världen som görs på fast materia, fortsätter han stolt.

Han är smärtsamt medveten om att många beskriver grappa som ett oljigt råvgift och vill förklara varför.

- Förr användes även druvklasen vid grappatillverkningen vilket gjorde att vi utvann massor av bitterämnen. Den grappan var enormt kärv och ryktet uppkom. Dessutom lagrades ofta pressresterna i stora silos för att de inte skulle oxidera eller bli angripna av bakterier innan de destillerades. Problemet är att det finns bakterier som inte behöver syre, som angrep



skalen och startade en förruttning med otäcka bismaker som följd.

- Vi som är seriösa grappatillverkare, Artisan Distillers, använder så färsk pressrester som möjligt, tillägger han.

Han berättar hur han som 20-åring, när han klev in i företaget, bestämde att de skulle sluta laga pressrester det första han gjorde.

- Det var ingen barnlek, säger han och skakar på huvudet. Det är såklart jobbigare att destillera mindre mängder åt

gången men kvaliteten är överlägsen. Problemet var att få min far och hans anställda att förstå och acceptera det.

EN ANNAN KVALITETSFÖRBÄTTRING som gjorts är en metod att kyla ner grappan till minus tre grader för att kristallisera bitterämnen från kärnorna och filtrera bort dem.

- Problemet är att folk fortfarande tror att grappa är en 50-procentig, oljig sörja, suckar han.



Omgivningen är härförande vacker.



Jacopo Poli är ett levande uppslagsverk på grappa och missionerar sin passion för att lära konsumenterna hur bra grappa ska smaka.



Bassano del Grappa ligger i hjärtat av Veneto i nordöstra Italien. Förutom att det är ett mecka för konst- och arkitekturintresserade så är det hemvist för världens bästa grappa.

Att gå i spetsen för nya, moderna metoder och innovativ utveckling är aldrig lätt. Jacopo sörjer att många vinerier envisas med att lagra sina pressrester innan de lämnar dem till ett destilleri.

- Det finns givetvis metoder för att döda bakterier på för att kunna lagra skalen men det tar även bort den karaktär och smak som vi eftertraktar, fortsätter han.

- När jag gick ut skolan så var vi tre bästa vänner, berättar Jacopo och minns tillbaka. En av dem gjorde en flicka gravid och fick en son som hette Ricardo. Då bestämde jag att jag skulle tappa en flaska med grappa till honom från vårt bästa fat, vilken han skulle få öppna som 20-åring. För några år sedan ringde min vän och sa att nu är det dags. Vi arrangerade en fantastisk middag och allas förväntningar var skyhöga. Sedan, när vi slutligen höll upp grappan så kände vi bara "Baaaahhhh".

Jacopo Poli är en otrolig historieberättare och lika självkritisk som han är kunnig. Under de två decennier som hade gått medan bäste vännens son växte upp, hade utvecklingen av kvaliteten gått framåt enormt.

- Det som var vår allra bästa grappa då, skulle vi inte ens buteljera idag, erkänner Jacopo.

Mycket av det som Jacopo Poli berättar om historisk grappatillverkning är svårt att föreställa sig idag. Att människor ens överlevde är ett under. Som ett exempel användes "luto" förr i tiden - en blandning av djuravföring, mjöl och ägg - som blandades till en pasta vilken klämdes fast i destillationsapparaten för att skilja bort oönskade ämnen.

FÖRST I SLUTET AV 1800-TALET uppfanns tekniken att försluta ett kärl fullständigt tätt.

- Jag anser att det var i samband med den utvecklingen som det blev möjligt att destillera fast materia, säger Jacopo och berättar att det var först då den blev kommersiell och inte bara gjordes för husbruk.

- Det svåra med pressrester är att massan inte är homogen. Dessutom förändras råmaterialet hela tiden, förklarar han.

Poli menar att skillnaden mellan exempelvis cognac och grappa är lika stor som mellan herrskap och bönder.

- Cognac har av tradition gjorts av rika och nobla människor som har kunskap i teknik och entreprenörskap. Därför finns det ett fåtal producenter som dominerar 70 procent av marknaden. Grappan är en helt annan typ av produkt.

- Du kan inte transportera pressrester särskilt långt, då skulle transporten bli dyrare än själva råvaran. Pressrester är dessutom billigt, det gör att många har råd att köpa och destillera det. Dessa faktorer har resulterat i det omvända jämfört med cognacen. Många, små, utbildade grappaproducenter har poppat upp omkring vinerierna.

- Det här måste vi komma ihåg. Grappa har en helt annan bakgrund än cognac. De människor som utvecklade den hade inga pengar, ingen kunskap och få entreprenörsegenskaper. Än idag så lever vi med det arvet, hur vi än utvecklar vår teknik och våra metoder så tänker folk på grappa som fulsprit.

- Nobla människor har en helt annan långsiktighet. Grappabönderna levde för att överleva dagen vilket än idag präglar grappamarknaden. Producenterna präglas av kortsiktighet.

Vid det här laget är Jacopo Poli våt av svett och fuktig i ögonen. Att han brinner för att ge grappan upprättelse råder det ingen tvekan om. När han ska förklara varför grappan härstammar från norra Italien skiner han upp.

- Den är enkel, fortsätter han och skrattar. Här uppe behövde de värma sig. I södra Italien gjorde de anissprit och limoncello för att läska sig.

INNE I DESTILLERIET RÅDER NOTORISK ordning. Kopparrannorna med vilka man tillämpar traditionell ångdestillering, blänker och husets herre berättar exakt vilka datum de har tillkommit en efter en. Vid en närmre titt syns små figurer inhysta i mindre alkover i tegelväggarna. Det ser ut som tomtar, hustomtaren Jacopo skakar på huvudet.

- Det är alkemister! I min mening ska en modern grappa vara som den var för tre hundra år sedan. Då gjorde alkemister små satser av grappa med ambitionen att göra ett elixir som skulle bota människor från sjukdomar. De eftersträvade en ren produkt, precis som jag.

Precis lika mycket som han hyllar alkemisterna, lika mycket visar han sin av-



Destilleriet har stått på samma ställe i över 100 år men ser helt nytt ut. Notorisk ordning och renlighet råder.

smak mot den katolska kyrkan som i århundraden lurade människor och satte dem i skräck.

- Alkemisterna försökte hjälpa människorna på riktigt till skillnad från prästerna, utbrister han med vördnad i rösten.

Han plockar fram antika volymer från sitt enorma referensbibliotek och visar illustrerade bilder av vetenskapsmän som försökte destillera alltifrån myror till mänskliga hjärnor och blod.

- De verkade inte ha så många etiska spärrar på 1500-talet säger han leende och översätter en antik text som beskriver hur alkemister destillerar en färsk hjärna från en pojke som precis förolyckats.

- Vätskan skulle användas som botemedel mot migrän och epilepsi, översätter han.

När dåtidens forskare upptäckt hur tacksamt det var att destillera vin gav de vätskan namnet Aqua Ardens - brinnande vatten. De förstod också att de kunde konservera saker i vätskan.

- Det var då de fick riktiga problem, fortsätter Jacopo och höjer på de mörka ögonbrynen.

DERAS SLUTSATS VAR att om det gick att

konservera saker i sprit, så hade spriten en konserverande effekt om du drack den. Behöver jag säga att det slutade i katastrof.

Under tiden Jacopo Poli förklarar grappans komplexa historia försvinner han in och ut ur rummet, bläddrar i antika böcker, sätter sig på golvet, biter på naglarna och stirrar ibland upp i taket i flera minuter innan han fortsätter och sprutar ur sig långa förklaringar medan han gestikulerar vilt.

- För hundra år sedan hade vi 2000 destillerier i Italien, fortsätter han. De allra flesta här uppe i norr. Samtliga var "artisans" det vill säga de arbetade hantverksmässigt och kvalitativt. Idag är vi 89 stycken kvar. Sedan finns det 34 grappafabriker som dumpat priserna och förstört marknaden för oss andra.

Totalt så tillverkas det 40 miljoner flaskor grappa varje år, av dem är två procent av god kvalitet enligt Jacopo.

- För mig får de gärna lägga ner halva grappaproduktionen, fnysar han. En bra grappa ska spegla druvans karaktär, ingenting annat. Då får inte pressresterna vara äldre än 24 timmar när vi påbörjar destilleringen.

Han menar att all fokus på kvalitet för-



Den mobila grappafabriken som Giobatta Poli tillverkade i slutet av 1800-talet.

svann för 50 år sedan. Då kom den industrimetod som ökade produktionsvolymen med 1500 procent på kort tid.

– Idag görs 82 procent av all grappa industriellt i stora fabriker helt utan själ. Vårt stora problem är att det inte finns några regler. Hur ska VI då kunna förklara för konsumenterna VAD de betalar för.

JACOPO POLI ÄR näst äldst i sin syskonskara och har en äldre bror som förväntades ta över släktens arv från början. Jacopo gick ut gymnasiet och gjorde sedan sin militärtjänstgöring i 18 månader. Där trivdes han så bra att han var på väg att fortsätta inom det militära. I stället fick han ett bra jobb som assistent åt marknadschefen på klädjätten Benetton.

– Jag trivdes riktigt bra med det och ville fortsätta men någonting gjorde att jag inte kunde släppa familjeföretaget.

Han beskriver ett ögonblick ur sin uppväxt som präglat honom enormt genom åren.

– Min far och farbror drev företaget tillsammans men kom inte överens. De bestämde sig för att dela på sig när jag var 13 år varvid min far samlade hela familjen i köket. Han sa att min farbror ville köpa ut honom och frågade om vi barn skulle hjälpa honom om han tog över själv i stället. Verksamheten gick uselt och var nära konkurs vid det här laget.

13-åriga Jacopo förstod ingenting. Bara att det var ett speciellt tillfälle och att han var behövd. Samtliga syskon lovade att göra sitt bästa och fadern köpte ut sin bror.

När han ser tillbaka tror han att det var just det ögonblicket som 7 år senare fick honom att överge sin karriär på Benetton och komma hem till Schiavon. Hans storebror är ett år äldre men fick gå om samma klass tre gånger en årskurs, vilket gjorde att han om in i företaget ett år senare än Jacopo.

– Idag är jag otroligt glad över att det var mitt eget beslut att gå in i företaget, säger han. Det var så sjukt jobbigt i början.

Han beskriver hur han varje dag stängades med sin konservativa far som levde efter en "så har vi alltid gjort" – mentalitet.

– Min far var hård men jag var hårdare, säger han gravallvarligt och de mörka ögonen svartnar. Jag var inte äldst men den naturlige ledaren. Jag fick inte den platsen, jag tog den.



Jacopo Poli är nästintill besatt av alkemister och destillationskonstens historia. I sitt egenbyggda grappomuseum har han samlat all dokumentation han har kunnat hitta om grappa 1000 år tillbaka i tiden.

HAN BESKRIVER SIG själv som extremt krävande. Främst mot sig själv men också mot sina medarbetare. Han accepterar ingenting annat än perfektion.

– Min bror har lämnat företaget idag och är lycklig med det. Jag klarade inte att han inte var lika passionerad som mig och det tog mig 25 år att acceptera honom som han är och att han inte är som jag.

Han ser sorgsen ut. Ledsen över fadern som mot slutet var en alkoholiserad spillra och brodern som befann sig på fel plats under så många år.

– När jag var liten var jag tjock med glasö-

gon som flaskbottnar. Min far tyckte inte om mig och när jag blev äldre så tog jag livet av honom genom att ta fighten och hela tiden överbevisa honom. Nu vet jag att han var stolt över mig men han sa det aldrig. Löftet jag gav honom som 13-åring har i alla fall varit en väldigt stark drivkraft.

Landskapet som omger Bassano del Grappa är oerhört bördigt. Majoriteten av alla pressrester som destilleras av Poli Distillerie, kommer från dalgången som brer ut sig nedanför Dolomiterna i vicenzaprovinsen. Jacopo beskriver det som en naturlig amfiteater där vinstockarna frodas.





Oh, Mama Mia...

– Mina förfäder var boskapsbönder, säger han och visar den utställning han gjort av sitt släktträd i destilleriets entré. Det nuvarande företags frö såddes av Giobatta Poli som i slutet av 1800-talet startade en osteria – en vinbar med sin hustru. Paret tillverkade även stråhattar och väskor som såldes i samma lokaler.

1885 flyttade Giobatta till Schiavon för att få en bättre marknad för hattarna. Då fanns där en tågstation där tåget Vaca Mora – Svarta Kon – stannade dagligen.

– Giobatta såg hur vinproducenterna som försåg honom med vin, slängde sina

pressrester. Då byggde han en mobil destilleringsutrustning som han åkte runt med till vinmakarna. Som betalning fick de tillbaka en del av grappan och Giobatta sålde resten i sin osteria.

Giobatta Polis vinbar och grappadestilleri var efter några år så pass framgångsrikt att han började låna ut pengar och fungerade som ortens bank.

SÅ SMÅNINGOM KOM det regler för sprittillverkning från den italienska regeringen som krävde att familjen byggde ett fast destilleri. Något de gjorde på den

plats där det ligger idag. Jacopo är femte generationen grappatillverkare i rakt nedstigande led.

– Det var min farfar som var den stora entreprenören och visionären, säger Jacopo. Han hade den första lastbilen i stan och den första telefonen.

Han gapskrattar när han förklarar hur värdelöst det var. Det fanns ju bara en till som hade telefon, och därmed bara en person att ringa till. Mannen som ägde telefonföretaget.

– Så, min far gifte sig med dottern till mannen med telefonföretaget, fortsätter

han och kiknar av skratt när han berättar om sina föräldrars kärlekshistoria.

Idag har Poli Distillerie 30 anställda och exporterar sin förstklassiga grappa till hela världen.

- Men det är ändå samma hantverk bakom, utbrister han och slår ut med armarna.

I företagets portfölj ryms alltifrån den krispigt rena och lena Amorosa di Settembre som är tillverkad på pressrester av den lokala druvan Vespaiolo och lagrad i ståltank. Till betydligt fylligare, fatlagrade varianter.

Jacopo Poli gör allt han kan för att upplysa konsumenterna om vad grappa är och bör vara. Därför har han också tagit fram en serie grappa i fyra varianter. Smooth, Aromatica, Elegante och Secca. Allt för att underlätta för både restauranger och konsumenter att förstå hur den smakar.

VEM SOM SKA ta över efter Jacopo har varit höjt i dunkel men för ett och ett halvt år sedan kom första barnet, sonen Giobatta, döpt efter företagets grundare. Jacopo är beredd att driva på tills han är redo.

- Eftersom min son är så liten så måste jag hålla mig superfräsch tills jag är 85-90 år innan jag kan koppla av, säger han. Sedan jag fick barn har jag förlorat två dagars arbetstid i veckan vilket gör att jag konstant ligger efter. Så nu har jag en exportansvarig men jag hatar, verkligen hatar att jag inte kan göra allt själv.

Något som finns kvar av den nu framlidne fadern är ett fåtal fat med riktigt lagrad grappa.

- Innan min far dog så bad han mig att lägga hans favoritgrappa på ekfat enkom för hans räkning. Han ville ha en blandning av röda, lokala druvor som

skulle destilleras och sedan lagras länge på fat. Jag förstod inte vitsen men gjorde honom till viljes. Han sade också att när han dog så fick jag göra vad jag ville med den.

Idag så buteljeras den nu 13-åriga Poli Barrique och Jacopo erkänner att fadern hade rätt. Karaktären är enastående och han anser det vara kungen bland företagets produkter.

Svettdropparna tilltar i pannan och blicken flackar hela tiden in mot destilleriet från mannen som har allt, precis allt under kontroll och är ett levande lexikon när det kommer till grappa. I de handblåsta flaskor som lämnar Jacopos tegeltempel i Schiavon, ryms ingenting annat än ren och skär passion som inte har ett uns med rävgift att göra.



# EXKLUSIVT ERBJUDANDE FÖR Livets Godas läsare POLI BARRIQUE 1966

I slutet av 80-talet trotsade Jacopo Polli far, Toni Poli, den rådande trenden av icke fatlagrad grappa. Han ville i stället tillverka grappa på ett flertal lokala druvor och sedan lagra den på ekfat under mycket lång tid. Resultatet är en unik, extremt rustik men också rasande elegant grappa för finsmakare.

Faten är tydliga i doften och följs av rostad kokos, kola, torkad frukt och lena vaniljtoner. Trots att alkoholstyrkan är hela 55 procent så känns grappan balanserad och mjuk.

Lagringen har skett under 13 år på små, franska ekfat (225 liters från Allier). Etiketten i trä är gjord av det fat som grappan lagrats i.

Grappan finns i extremt begränsad upplaga då den bara tillverkades 1989 – 2001 och då endast tappades på 13 fat per år.

*Jacopo Poli erbjuder exklusivt för Livets Godas läsare att köpa Poli Barrique 1996 för specialpriset 599 kr. Ange beställningsnummer 487004-01 på ditt Systembolag. Därefter dröjer det max en vecka innan du kan hämta ut och njuta av din fatlagrade grappa.*

***”Jag tvivlar på att grappa kan bli mycket bättre än så här. 97 LGP”***

Anders Enquist  
Chefredaktör Livets Goda

