

# Bij de brug van Bassano

ZIN IN EEN GRAP, PA?

PROVINCIE VICENZA

Je favoriete bar in Italië heeft er minstens één in de rekken: een fles met een wit etiket waarop met fijne pen gekalligrafeerd staat 'Aquavite'. (*Attenzione*: zonder 'c', in tegenstelling tot wat het woordenboek wil.) Erboven prijkt een klein medaillon met een tekening van een brug. Zo herken je ze meteen, de fles waarin Nardini sinds jaar en dag zijn grappa slijt. Steeds vanuit Bassano, waar het in 1779 met stamvader Bortolo allemaal begon. In een klein lokaal aan de oostelijke toegang van de houten brug over de Brenta ging hij aan de slag: distilleerkolven, een grote toonbank, een paar koperen ketels, enkele tafeltjes. Bij de inwoners van Bassano, bij de bootslui op de Brenta, bij passanten uit noord en zuid steeg de reputatie van zijn grappa met elke slok. Meer dan twee-

honderd jaar later zit de tapperij van de familie Nardini nog steeds onder dezelfde donkerbruine balken. En staat hun kroeg op de lijst van de 'Locali storici d'Italia'. Je ziet er Gianni-met-de-pet van zijn aperitiefje nippen, je ziet er Peter-und-Heidi een digestiefje proeven, je treedt er in de voetsporen van Ernest Hemingway, van de *Queen Mum* en van andere illustere lieden die op tijd en stond een neut namen. Hef het glas. *Salute, gezondheid, cincin*. En steek voor je weggaat nog even je hoofd door het raampje van de achterkamer. Wat een mooi uitzicht over brug en Brenta.

Wil je wat structuur in je kennismaking met de meest Italiaanse van alle sterke drank, steek dan over naar de hoek van de Via Gamba. Daar heeft distilleerderij Poli kosten noch moeite gespaard om een vijftiende-eeuws pand uit te bouwen tot een hedendaags 'Museo della grappa'. Aan knowhow zal het ook hen niet ontbreken: zij kunnen terugblikken naar het einde van de negentiende eeuw, toen overgrootvader Giobatta Poli met zijn mobiele distilleerderij van boerderij tot boerderij trok. De Poli's hebben de zaak grondig aangepakt en lepelen je eerst in waar 'distilleren' precies vandaan komt. Je komt langs Egypte en India, je vliegt door de middeleeuwen en leest over *aqua vitae*, het levenswater. Je ontmoet in de zestiende eeuw de Duitse alchemist Paracelsus. Hij baseerde het woord 'alcohol' op de Arabische term 'al-kuhl',

waarmee iets fijns, iets delicaats werd aangeduid. Wat verderop bekijk je de nagebouwde distillatiekolom die de befaamde Leidse arts Herman Boerhaave in 1733 ontwierp. Vervolgens gaat het museum naar de kern van de zaak: grappa – ook de allerfijnste – wordt eigenlijk gepuurd uit een wegwerpproduct, de *vinaccia*. Dat is wat na het persen van de druiven in de kuip achterblijft. Grappa is het resultaat van de zorgvuldige distillatie van velletjes en pitten in een distilleerkolf. (Cognac, calvados en jenever ontstaan rechtstreeks uit vloeistoffen.) Het persen van 100 kilo druiven levert 85 kilo most op en 15 kilo *vinaccia*. Uit de *mosto* bottel je wijn, uit de droesem stook je grappa. Kom, snel naar het proeflokaal annex winkel. Voor mij graag een tulpje *grappa alla ruta*, met dat licht bittere parfum van wat takjes wijnruit.

## En dan de brug over

Bij elk weer, bij elke lichtinval, bij dag en nacht is het een heerlijk beschutte wandeling naar de overkant van de rivier. De Ponte Vecchio is het symbool van de stad geworden, een symbool dat vertelt over vallen en opstaan. In de loop van zes eeuwen werd deze oeververbinding wel tien keer vernietigd. De elegante vorm die de brug vandaag heeft, verwijst naar het model uit 1569 van architect Palladio. De ene

keer was oorlogsgeweld de oorzaak van de vernieling, de andere keer werd hij gesloopt door de onstuimige golven van de Brenta. Je zult je ogen niet geloven als je aan de overkant het gedenksteentje ziet dat het peil van 1966 aangeeft, het jaar dat de Arno in Firenze zo'n ravage aanrichtte. En nu je toch aan de overkant staat... Stap via de kroeg op de hoek het Museo degli Alpini binnen. Terwijl op de achtergrond het ingetogen lied van de alpenjagers weerklinkt, loop je tussen uniformen, medailles en wapentuig uit de voorbije eeuw. Je ontcijfert documenten uit 1917 en leest hoe deze stad in de frontlijn volledig werd geëvacueerd. Het museum vertelt over gevechten die tijdens de Eerste Wereldoorlog woedden op de Monte Grappa en hoe daar twaalfduizend Italiaanse jongens vielen. Naast hun monumentale begraafplaats op de berg – circa 30 km buiten de stad – rusten meer dan tienduizend van hun Oostenrijks-Hongaarse tegenstanders. Wegens zijn betrokkenheid bij die oorlog maakte Bassano de eretitel 'del Grappa' aan zijn officiële stadsnaam vast.

PS Pieker je niet suf over een verband tussen de berg en de drank. Het Latijnse woord 'grappulus' staat gewoon voor de grondstof waaruit de *aquavite* werd gestookt.

## INFORMATIE

**IAT** Largo Corona 35, I-36061 Bassano del Grappa / tel. +39 0424 524351 / [www.vicenzae.org](http://www.vicenzae.org)

**Tapperij Nardini** Ponte Vecchio 2, I-36061 Bassano del Grappa / tel. +39 0424 227741

Open: ma.-do. 8.00-20.30 u, vr.-zo. 8.00-21.00 u. / [www.nardini.it](http://www.nardini.it)

**Grappamuseum Poli** Via Gamba, I-36061 Bassano del Grappa / tel. +39 0424 524426

Open: dag. 9.00-19.30 u. / Toegang gratis / [www.poligrappa.com](http://www.poligrappa.com)

**Museo degli Alpini** Openingsuren afhankelijk van de bar op de brug / Ma. gesloten  
Toegang gratis.

