

GRAPPA

- fra bondebenzin til krystaldesign

Den italienske spiritus på druekvas er på få år blevet forvandlet fra en rustik bondebrænd, til et fint destillat klædt på i designerflasker. En vittighed går: "Der findes to typer grappa: 98 oktan og blyfri", og det siger ikke så lidt om grappas tidligere ry. Selvom hovedparten stadig er den mere anonyme industrielle vare, blomstrer markedet i dag med rene, friske grappaer på en enkelt druetype og mørke, komplekse fadlagrede versioner.

Tekst: Mikkel Hornnes // Foto: Sasa Mackic, FotoMax, M. Piazza og Tune Andersen

Der hersker ikke fuldkommen enighed om, hvornår grappa opstod. Mens nogle hæfter sig ved skriftlige kilder fra alkymister, der nævner destillation i Italien i det 12. århundrede, har historikeren Luigi Papo dateret produktionen af grappa i Friuli helt tilbage til år 511 før Kristi fødsel. Dengang overførte burgunderne deres destillationsteknikker fra æbler til druekvas. Det ligger dog fast, at grappa hører til blandt de ældre europæiske destillater.

I gammel tid var mange bønder tvunget til at aflevere al vin til deres tørstige

herremænd, men kunne dog, allernædigst, bruge den resterende vinaccia – druekvas – som de lystede. Og det var nok de færreste landarbejdere i Norditalien, der ikke kunne se fordelene ved at destillere sig en stærk drik til at varme sig på i den kolde vinter. Den gamle type af grappa var dybest set et restprodukt fra en landproduktion, hvor ikke en dråbe af en drue eller et gram af en gris måtte gå til spilde. I starten af 1900-tallet fandtes der omkring 200.000 destillerier af drikken i Italien, så der har været nok at vælge imellem. I dag er vi nede på

omkring 130 producenter, men drikkenes kvalitetsniveau og status er til gengæld steget betragteligt. Destillerier i norditalienske regioner som Piemonte, Veneto og Friuli regnes for de bedste til grappa, selvom drikken produceres over hele landet, og i disse år oplever Syditalien en kraftig vækst i produktionen.

Ædelt affaldsprodukt

Der findes folk, der bestemt ikke bryder sig om spiritus lavet af druekvas. Det er nærmest et princip for dem, at spiritussen skal brændes på hele druen, og ikke

Grappa i tal:

I 2004 blev der i alt produceret 32 millioner liter grappa.

Cirka en 1/5 er enkeltdrue grappaer, hvoraf Chardonnay tegner sig for den største andel.

Grappa udgør 12,2 % af salget af stærk alkohol i Italien.

Af et års produktion af grappa går 80 % til Italien, 15 % til eksport og 5 % i fade til lagring.

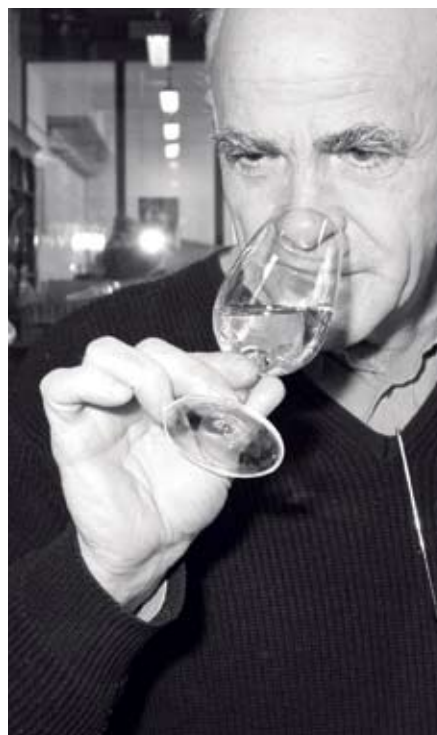
Der er i dag omkring 130 grappadestillerier i Italien. I begyndelsen af 1900-tallet var der omkring 200.000!

Nardini er den største producent af grappa, og sidder efter eget udsagn på 1/4 af markedet.





Grappa di Moscato Giallo fra Capovilla.



Destillatøren Vittorio Capovilla sanser det friske destillat.

“GRAPPAEN VAREN EKSTRA SIDEGEVINST, MEN IKKE NOGET DER BLEV PRIORITERET SÆRLIGT HØJT”

kun på hvad der måtte blive til overs fra restproduktionen, da dette nødvendigvis må give et inferiørt udkomme. Historisk set er der visse belæg for denne holdning, idet man traditionelt set hengemte sine presserester fra druerne til arbejdet med vinproduktionen var overstået. Det var vinen, der var det primære. Grappaen var en ekstra sidegevinst, men ikke noget der blev prioriteret særligt højt. Imens drueresterne lå og ventede på, at det blev deres tur, gik forskellige bakterier i gang med deres naturlige arbejde; set fra spiritusnyderens smagsløg var det dog ugunstige biologiske processer, der bestemt ikke havde nogen positiv indflydelse på grappaens smag. Det er nok også svært at forestille sig, at ikke særligt mange bekymrede sig om at sortere bitersmagende kerner og kviste fra pres-

seresterne dengang. I dag er kvaliteten af presseresterne bedre, ikke mindst takket være den mere nænsomme pressteknik, der anvendes i vinproduktionen i dag. Derved efterlades der mere saft og kraft, som kommer grappaen til gode.

Grappa – Made in Italy

I lighed med bjergoste fra svært tilgængelige egne, franske pølser lavet af komave og mange andre spændende delikatesser, nyder også grappa en status som produkt med særlig oprindelse. Således må kun spiritus destilleret i Italien, på vinaccia fra druer dyrket i Italien, kaldes for grappa. Grappa fra syv områder har særlig “denominazione d’origine” for deres grappa; nemlig Barolo, Piemonte, Lombardiet, Trentino, Friuli, Veneto og Sydtyrol.

Men når det så er sagt, må det retfærdigvis nævnes, at drikken ikke er mere unik end at lignende destillater på druekvas findes i stort set alle vinproducerende lande. I Frankrig kaldes den marc, i Spanien orujo, i Portugal bagaceira, i Tyskland trester, i Kroatien loza, på Cypern zivania og så videre.

Destillation i vandbad

Produktionsprocessen er lidt mere kompliceret end for andre spiritusser, da grappa ikke destilleres på en væske, men derimod på fugtigt druekvas.

Den ældste, der kaldes “den direkte metode”, er en gammeldags kobberalambic, som i cognac og whiskyproduktion, fyret direkte i bunden med ild fra træ, gas eller tørret druekvas fra året før. Det kræver stor snilde at undgå, at kvaset



Nonino destilleriet i Ronchi di Percoto.



Elisabetta, Antonella og Cristina Nonino



Abrikosbrændevin er også på programmet hos Capovilla



Vittorio Capovilla



Dampende kvas hos Capovilla



Grappaflasker er en hel verden i sig selv

En mulig trend i fremtiden kunne blive flere og flere lagrede grappaer, der kan konkurrere på markedet for blandt andet whisky, cognac og rom. Efter sit imponerende stilskeft i 1970'erne, er der i hvert fald ingen tvivl om, at drikken med sine varianter nu har etableret sig solidt i den eksklusive ende af det globale barskab.

Der er imponerende forskelle på stilen mellem producenterne. De følgende grappaer er valgt ud fra temaet "kvalitet og diversitet" og viser den store bredde, der er i smagsoplevelsen. Fra jordbærsyltetøj over assam-the og bergamotte til vingummibamser, vanille og chokolade – spændvidden er enorm!

Capovilla

Grappa di Moscato Giallo • 41 %
www.adriatvinimport.dk

Farve: Klar

Duft: Alkohol prikker i næsen. Fed, cremet, krydret citrus og tørret abrikos.

Smag: Ren, tør, mild og sart parfumeret. Indtryk af citrus og abrikos præger dette fint tilvirkede, nærmest poetiske destillat.

Nonino

Cru Monovitigno Fragolino • 45 %
www.nonino.it

Farve: Klar

Duft: Let mættet, sart, syltetøjsagtig skovjordbærduft krydret med sarte, syrlige strejf. Underliggende temperament fra alkoholen.

Smag: Tør smag af vilde skovjordbær. Meget mild og blid, som typisk for Nonino.

Giovi

Podere Il Palazzino – Grappa di Chianti Classico • 43 %
Drue: Sangiovese. www.era-ora.dk

Farve: Klar, pænt olieret.

Duft: Fokuseret, ren, potent og olieret. Tørrede urter, assam the. Næsten en sødme. Smukt båret igennem af alkohol.

Smag: Assam og bergamotte. Ren og let stærk. Flot fokus og harmoni.

Marolo

Grappa di Gavi dei Gavi • 47 %
www.juuls.dk

Farve: Klar

Duft: Første indtryk er af flygtige alkoholer med lidt bitterhed. Duften bevæger sig meget flydende over i et urte-udtryk. Bivoks. En kende jordslået. Herefter melder tørre mandler og måske lidt appelsinskal sig.

Smag: Fyldig smag med kraftig alkohol. Honning, dog ganske tør. Grønne, milde, brede krydderurter, samt mate, der er en særlig sydamerikansk te. Blødt olieret feel under den skarpe alkoholsmag. Kompleks og sammensat krydret med mangfoldige sarte indtryk

Jacopo Poli

Poli Barrique • 55 %. Flere forskellige druetyper
www.philipsonwine.com

Farve: Gul-brun

Duft: Tør, dyb og stærk. Tørre fine trædufte. Mørke krydderier, kakao, muskatblomme og vanille.

Smag: Tør, bourbon-agtig grappa-feel. Kakao, kokos, vanille og orange-chokolade. Overraskende mild trods procenten. Meget flot, potent og komplekst glas.

Nonino

Antica Cuvée • 43 %. Flere forskellige druetyper
www.nonino.it

Farve: Lys gullig-brun

Duft: Blød, tør, fokuseret druekvas omgivet af tørre fade. Forfriskende alkohol i forening med livgivende trænoter. Tørret daddel og valnødder. Syrlig træduft.

Smag: Meget tør og ren i smagen. Blød kokos. Lidt kaffe i eftersmag. Speyside-agtig daddel-melet smag. Fede rosiner i eftersmag. Kompleks. Man kan bruge lang tid på at fordybe sig i den. Pludselig titter små interessante dufte frem, for straks at dykke ned i glasset igen.

Berta

Quorum - Grappa di Barbera D'Asti • 45 %
www.theisvine.dk

Farve: rav

Duft: Tør, klar, med en vis dybde. Drueskaller, egetræsfade, tørrede grønne rosiner.

Smag: Karamelliseret sødlig fornemmelse med underliggende drueskaller. Blød, sød lakrids, vingummi. Tørrede grønne urter. Æbletobak, ferskente, bivoks. Tutti-frutti tour-de-force!

Marolo

Grappa di Barolo 20 år • 50 % • www.juuls.dk

Farve: rød-brun

Duft: Masser af træ, valnødder, chokolade og vanille. Godt fokus og fin balance med underliggende potent alkohol.

Smag: Meget blød, dog stadig med bid. Fløjsblød vanille og chokolade smag. Sødlike brændte egenoter. Tørt, syrligt træ og fugtig jord i eftersmag. Meget harmonisk.

brænder på, hvilket vil efterlade en grim brændt smag i grappaen.

Af denne grund er der opstået flere andre typer apparater, der tager hensyn til problematikken. Et af dem er Bagno Maria - "vandbad" – destillationsapparatet, hvor et væskefyldt rum adskiller kedlen med druekvas fra varmekilden. For mange er denne metode synonym med god kvalitet.

Mange destillerier, for eksempel Nonino, anvender damp til at ekstrahere alkoholen fra druekvasen i en slags alambic, hvorefter der destilleres på kolonneapparat.

Hvis druekvasen har ligget for længe, opstår der methylalkohol, som nogle producenter fjerner med en særlig demethyliseringskolonne, som desværre også fjerner en del af de mere aromatiske smags- og duftstoffer. Man kan styre uden om hele denne problematik ved at anvende så frisk druekvas som muligt.

Personligheder

Ikke bare produktionsmetoderne, men i lige så høj grad menneskelig mentalitet spiller ind på variationen i grappa. Der er flere farverige personligheder blandt de italienske grappa-magere, som sætter deres præg både på flaskerne og indholdet i dem;

Capovilla

Nok en af de mere excentriske destillatører i Italien. Capovillas lille destilleri ligger i Veneto, i det nordøstlige Italien. Med en kompromisløs præcision udvinder han som en alkymist ganske nøjagtige destillater af ikke blot vinaccia fra druer som Cabernet Sauvignon og Moscato Giallo, men også fra en lang række vilde frugter og bær. Det fortæller ikke så lidt om hans ildhu, at han gerne anvender op til 50 kilo håndplukkede

skovhindbær til bare en enkelt liter frugtbrændevin! Engang forivrede han sig ind på privat grund, og her blev den bærsamlende destillatør ufrivillig skydeskive for en flok jægere. Hans brændevine er rene og tørre, med fine og sarte aromaer fra den anvendte råvare, og de tappes på flasker med hans mærke forseglet i lak. Capovilla har selv udviklet og patenteret et destillationsapparat, som skulle være særligt velegnet til at fange de flygtige aromaer i destillationsprocessen.

Romano Levi

Handler det om kultpersonligheder inden for grappa, er det ikke til at komme udenom Romano Levi fra Langhe i nordvest. Han er en repræsentant for den gamle rustikke stil og en af de meget få grappamagere, der endnu destillerer efter metodo diretto – altså med brændeild direkte i bunden af alambic'en. Apparatet stammer, bortset fra små justeringer, tilbage fra begyndelsen af 1900-tallet.

"Den er en juvel, over 80 år gammel, og kører så nøjagtigt som et svejtsetur – et af de dér gode", forklarer Romano Levi, der selv er næsten lige så gammel og begejstret for sin gamle kobberkedel. "En god vinaccia, en god alambic og en god ild. Det er, hvad der skal til, for at lave en god grappa", fortsætter Levi, som i øvrigt ikke er bleg for at indrømme, at han intet aner om grappa. Levi forklarer sit produkts succes med, at han ikke har ændret det mindste på de ting, han lærte af sine forældre for over 60 år siden.

Der er dem, der hævder, at Levis grappa ikke hører til den aller reneste, men det har ikke forhindret skarer af grappasamlere fra hele verden i at møde op på hans destilleri, i håbet om at få lov at købe blot en enkelt af hans berømte flasker. Og hvorfor er de egentlig så

I en branche der typisk præges af gamle familiefirmaer er Marolo et relativt ungt mærke. Paolo Marolo lavede sine første grappaer på destilleriet Santa Teresa i 1977.



berømte? Jo, i begyndelsen af 1960'erne fik Romano Levi den idé at håndtegne sine etiketter for at distancere sit produkt fra konkurrenternes. En levende beskrivelse fra websitet saporidilanga.com indkapsler, hvor værdsatte samlerobjekter Levis flasker er:

“Tourists and collectors from all over the world nervously walk along the courtyard of his house. They hope to put their hands on one of the labels he personally hand-draws; the fate does not smile at these grappa lovers for many times. So they will have to come back to Neive in another moment, if they want to obtain the object of their desire”. Se Levis kunstværker på den interessante hjemmeside www.grapparomanolevi.it

Nonino

Noninos familiehistorie tjener som et godt eksempel på den udvikling, grappa har gennemgået i de seneste årtier. Særligt er moderen Giannola og hendes tre døtre fremtrædende for dette overvejende kvindelige grappa-dynasti fra det nordøstlige Friuli.

“Grappa var en rå drik, som man forbandt med mænd og hårdt arbejde”, har Giannola Nonino engang fortalt til New York Times. Hun forærede stolt familiens grappa som gave til venner

og bekendte – som straks gemte den væk under køkkenvasken, for det var ikke god tone at have den slags stående fremme. Nej, efter middagen skulle der serveres cognac, whisky eller andre lødige drikke. Med et temperament som en ægte italiensk mama blev moder Giannola rasende over denne ringeagtelse af frugten af hendes families sved. Hun besluttede, i al beskedenhed, at revolutionere grappaens image, og Giannola begyndte at udvikle en grappa sammen med sin mand. Grappaen blev udviklet på den sjældne drue picolit så tidligt som i 1973, og Nonino hævder dermed, at være de første, der introducerede enkelt-druer grappa – “Grappa Monovitigno” på markedet.

I hvert fald var det et mere end sjældent syn på den tid, og der har nok været en del, der dengang mente, at Noninoerne havde fået hovedet galt i alambic'en.

I begyndelsen var det ikke nemt for familien at overbevise vinbønderne om, at de skulle sortere druekvaset fra forskellige druetype hver for sig. Det var blot ekstra arbejde. Lidt ekstra betaling hjalp dog på sagen.

I dag har situationen ændret sig, og kigger man på udvalget af grappa i Danmark anno 2006, synes enkle-druer grappaer snarere at være reglen end und-

tagelsen. I virkelighedens verden udgør de dog endnu under en femtedel af den årlige produktion.

Nonino var også tidligt ude med at lave en brændevin på hele druer, “Ùe”, og laver desuden en længere række frugt- og honningdestillater. Flaskerne har gennem tiden involveret flere kendte krystal-fabrikanter og er følgelig blevet dyre samlerobjekter.

De tre kønne døtre Antonella, Christina og Elisabetta, poserer som sande fotomodeller på mange af de iøjnefaldende reklamebilleder for Noninos produkter og er jævnlige gæster i medieverdenen. Nonino fremstår som en “Girl’s Business”; en sjældenhed i spiritusverdenen. “Det er en familieregel, at vores mænd holder sig uden for forretningsanliggenderne”, siger grappa-sildene. Familiens sans for kvalitet, nytænkning og marketing må siges at have båret frugt, da de i dag er et uomgængeligt navn i grappa-sammenhænge. Men nok så vigtigt er det, at selv når man ser igennem fingre med reklamefotos og fixe flasker, er dråberne stadig opmærksomheden værd – håndværket er i orden. Det særlige tegn, der pryder Noninos flasker, trækker en linie tilbage til destillationens ungdom; det er et gammelt symbol for alkohol fra middelalderen. #