

Årsmöte med provning av Grappa
12 mars 2017

Jacopo Poli Grappa Amorosa di Settembre - 40%
PO' di Poli Morbida - 40%
Grappa Sarpa di Poli - 40%
Sarpa Barrique di Poli - 40%
Jacopo Poli Grappa Barili di Sassicaia - 40%



Tiden rinner iväg och det är åter dags för sällskapet att summera året som gått och se framåt mot nya järva mål. Ordförande Curt Högbom hälsar välkomna men blir snabbt ersatt av Patrik Berg som mötesordförande då tjugo punkter skall bockas av i dagordningen.



Curt får dock inte sitta överksam så länge utan kommer igen vid punkt 7 och drar igenom verksamhetsberättelse, resultat och balansräkning i kassören Leif Edvinssons frånvaro, en rätt nedslående historia då föreningen dras med underskott. Lars Hjärpe har som vanligt satt ihop revisionsberättelsen för punkt 8 och befunnit den tillfredställande trots allt och väl framme vid punkt t 10 har de övertygat oss åhörare om att allt är i sin ordning så vi beviljar styrelsen ansvarsfrihet... i år också.

Under punkt 12 beslutar vi att årsavgiften för 2017 höjs till 400kr per år med underskottet från punkt 7 fortfarande i färskt

minne och att helst ALLA medlemmar skall betala den, tilläggas bör att ett särskilt utskick i ärendet är att föredra då kom i håget inte alltid är på plats...

Därpå väljer vi om sittande ordförande samt dito funktionärer i styrelse, revision, programkommitté och valberedning. När mötet lider mot sitt slut fångar Sten Benje tillfället i flykten och informerar under punkt 19 om Irlandsresan som är under planering och som är tänkt att företas våren 2018, och med det bockar vi sedan av punkt 20 mötets avslutande.

Ja... den här kvällen luktar det inte whisky i matsalen på Igelsta gård utan en lätt syrlig doft av grappa hänger över borden i stället, knappa trettioåttio nyfikna medlemmar har låtit sig övertygas om att det finns drickbara destillat gjorda på druvskal och kärnor... för, en ögonöppnare var utlovad och det var precis vad det blev för oss alla tror jag.



Det är bra att ha vänner i dryckesbranschen när det gäller att knäpa ihop intressanta provningar, en av dem heter Mats Claesson och jobbar som chef på dryckeskongcernen Altias utbildningsavdelning, han har föreläst för oss tidigare en gång, då handlade det om rom (läs gärna referatet från den 30e november 2014 om ni är intresserade av destillat gjort på sockerjuice och melass), den här gången är hans uppdrag att lära oss allt om grappans storhet och betydelse, och till sin och även vår hjälp skulle det visa sig hade han en praktikant med sig vid namn Oscar Lindström som går andra året på sommelierutbildningen i Grythyttan, honom kommer vi säkerligen höra mer av framöver.

Nå väl ämnet för kvällen är som sagt grappa, en dryck som kallats både raketbränsle och rakvatten, många gånger med all rätt men sedan en tid tillbaka har det börjat hända grejer på fronten.

Historiskt finns uppgifter om att pressrester destillerats i Italien för över tusen år sedan, den äldsta noteringen rörande ett liknande destillat dateras dock till 1451 och kommer ifrån Friuli.



Mats börjar emellertid historien under sen medeltid då vinnäringen i norra Italien blomstrar, vinbönderna betalar tionden för vinet de producerar men pressresterna är det ingen som frågar efter, den så kallade vinaccian eller draven kom allt mer att användas som bas till druvdestillatet, det var vanligt att spriten kunde hålla en alkohol mellan 50 till 70% och innehålla finkelojor och andra orenheter vilket bidragit till det dåliga ryktet i omvärlden.

Dryckens namn kan mycket väl vara en omskrivning av det gotiska ordet för druvklase, men befolkningen runt Gardasjön hävdar med bestämdhet att ordet "grappa" kommer från byn Bassano del Grappa i Veneto för det var här som landets första kommersiella producent av nämnda dryck, Nardini startade rörelse 1779, idag ett aktat namn i kretsarna.

Den franska varianten Marc är dock med all säkerhet äldre än den italienska grappan, druvrester destillerades på klostren i Bourgogne redan på 400talet, och kunskapen har sedan spridits med resande munkar till bland andra Italien.

Det är i sanning inte bara de två ovan nämnda länderna som destillerar skal, nej i stort sett alla vinproducerande länder har framställt sin egen sprit av restprodukterna från vinnäringen.

I Österrike och Tyskland heter det Tresterbrand , i Bulgarien heter den i stället Raki, ej att förväxla med den turkiska Rakin som är framställd av destillerat dadelvin.

I Grekland har pressrester destillerats sedan flera hundra år tillbaka och då kallats Tsipouro, spriten är i stort sett alltid olagrad och vattenklar även om det finns kryddade varianter, en av dessa är smaksatt med anis, Glikanisso på grekiska som också emellanåt kallas Raki och är en föregångare till dagens Ouzo, förvirrande kan man tycka, men det kommer bli än värre.

På den grekiska ögruppen Cykladerna som bland annat innefattar Santorini kallas sprittypen Souma medan den på Kreta fått namnet Tsikoudia, på Cypern hittar vi ytterligare ett namn på samma dryck, då heter den Zivania.

Portugal med sin stolta vintradition har haft svårt att få någon kvalité på sitt vindestillat Bagaceira frånsatt Minho i landets norra del där det lätta syrarika vinho verde ger en utmärkt bas för brandy och druvskalssprit.



Det finns många varianter av Orujo, den spanska druvskalsspriten, men den har inte mycket gemensamt med den italienska grappan, Orujo kan vara allt från torr till söt, klar till fatlagrad, druvig eller kryddad, den framställs huvudsakligen i Galicien på nordvästkusten där klimatet är svalare och ger druvor med hög syra.

Idag tillverkas även drycken både i Sydafrika och i Kalifornien men får inte säljas i Europa på grund av upphovsrättsliga skäl, namnet grappa är skyddat av EU enligt förordningen 1576/89 från 1989 och får endast användas för druvskalssprit producerad i Italien med undantag för Ticino i Schweiz.

Under 70talet kom grappan att utvecklas mot en renare och mer stilfull sprit men i sanningens namn skall sägas att långtifrån allt som produceras är bra, bäst kvalité uppnås i de svalare distrikten i norr, regioner som Friuli, Veneto och Piemonte där lättare syrarika viner produceras.

Viktigt är att vinaccian destilleras så snart efter pressning som möjligt, tumregeln är inom två dygn, för den får absolut inte torka eller ge mögelsvamp och annan oönskad vildjäsnings tid att växa, problemet löser man med modern vacuumförpackning där druvkrosset håller sig färskt upp till fyra veckor.

Man skiljer mellan tre olika typer av vinaccia, ojäst från vita viner som måste jäsas innan destillering till 5-6% alkohol, delvis jäst från roséviner som även den behöver mer jäst för att få upp alkoholen och slutligen den mest vanliga fullständigt jästa draven från röda viner, varligt pressad ger en högre kvalité och för att erhålla en liter färdig sprit om 43% alkohol krävs drygt 12 kilo vinaccia.

Historiskt destillerades krosset i enkelbottnade kärl över öppen eld med följden att draven brände i botten och man lät en större del av både "huvudet" och "svansen" gå med vilket gav en mild uttryckt oren sprit, idag används kolonnapparater till ca 80% av produktionen, krosset ligger då på perforerade hyllor i kolonnen och ångan nerifrån tar med sig alkohol och smakämnen.

De 20 återstående procenten är prestigegrappa som mycket varligt destilleras i dubbelbottnade lambic / pot stills, så kallade Bain-Marie, till en alkohol på 50-60%, på etiketten brukar då stå "destillata - a bagnomaria" eller " - a vapore" Efter destillation lagras spriten på företrädesvis ståltank i minst sex månader (Grappa Affinata) eller i minst arton månader (Grappa Riserva), så har vi fatlagring där träet kan vara ek, ask, kastanj, körsbär eller rödblommig akacia, här är innovationslusten stor och man lagrar allt från några månader upp till flertalet år.

Flaskorna är ofta designade och kanske mer värda än innehållet många gånger, en kul grej är att försöka läsa etiketten på flaskan man inhandlat på italienresan, jag plockade fram min egenhändigt importerade flaska ur matkällaren och tog fram två tegelstensvolymeter om druvkloner och vindistrikt jämte en världsatlas för att fastställa ursprung och druvsort i min butelj.

För det finns inga riktiga regler för informationen på etiketten, det kan vara en "druvsortsgrappa" framställd av enskilda, ofta aromatiska druvsorter och kallas monovitigno grappa, eller det kan vara Grappa från en speciell "region" som kommer från avgränsade områden som nästan alltid är en DOC- eller DOCG-region, valet av druvsorter följer då reglerna för regionen.

Det är heller inte ovanligt att enskilda egendomar eller namngivna gårdar producerar så kallad "Vingårdsgrappa" vanligen använder man då vinaccian från prestigevinerna, "aromatiserad grappa" är ett annat begrepp, dessa flaskor är smaksatta med allt från frukt, bär och blommor till kryddor och andra aromatiska växter och utgör en mindre nischad underkategori och är egentligen ingen riktig grappa.



Så vad har vi då i glaset, jo... man kan säga att Mats satt ihop en vertikalprovning av huset Poli, destilleriet ligger i hjärtat av Veneto några kilometer sydväst om Bassano del Grappa, familjens rötter kan spåras tillbaka till 1400talet och de har bara flyttat tre gånger under de 500år som förflutit, första gången 1790 från Marostica bergen i Gomarolo till Fontanelle, 1818 var det dags igen då gick flyttlasset vidare till San Luca, sista gången de packar kappsäcken är det för att flytta till Schiavon 1885 där de för övrigt fortfarande huserar, totalt 18km från sitt ursprung i Gomarolo.

Familjen har varit herdar, tillverkat stråhattar och haft värdshus innan de grundar sin rörelse, ett mobilt destilleri 1898. Mats berättar som kuriosita att familjen alltid varit intresserad av ny teknik så de köpte bland annat den första telefonen och fick då telefonnumret 2, det fanns bara en till och det var telegrafstationen som hade nr 1, kanske ingen tillfällighet att telegrafmästarens dotter som satt i växeln giftes in i familjen en tid efteråt.

Idag har destilleriet växt till sig och kompletterats med ett museum på orten samt ytterligare ett museum i tätorten Bassano del Grappa och butik i närliggande Venedig.

Som ni förstår är det inte det vanliga flygfotoget den här gången utan destillat av yppersta kvalité så Mats passar på att påminna oss om vad vi skall söka efter, kvaliténs fyra ben, Balans, komplexitet, längd och intensitet innan vi böjar smaka av.

Glas 1: Jacopo Poli Grappa Amorosa Di Settembre (nr. 87001 beställningssortimentet) pris: 554kr 50cl, 100% Vespaiolo (grön druva) lagrad 12 månader på ståltank, lätt och elegant.

Glas 2: PO' di Poli Morbida (Moscato) (Restaurangsortimentet) Orange Blossom Muscat och White Muscat (båda gröna druvor) lagrad 6 månader på ståltank, varm och blommig.

Glas 3: Grappa Sarpa di Poli (nr. 70362 beställningssortimentet) pris: 384kr 70cl, 60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon (blå druvor) lagrad 6 månader på ståltank, större smak som fyller munnen.

Glas 4: Sarpa Barrique di poli (Restaurangsortimentet) 60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon lagrad 4 år på franska ekfat från Allier, mycket avrundad och balanserad.

Glas 5: Jacopo Poli Grappa Barili di Sassicaia (nr. 87316 beställningssortimentet) pris: 709kr 50cl, Cabernet Sauvignon, Caberne Franc, lagrad 4 år på ekfat samt ytterligare 6 månader på gamla fat från vingården Sassicaia i Toscana, ja... vad säger man? här tar orden slut.

Än en gång har Mats ruckat vår världsbild å vi tackar honom och Oscar för en väl utförd provning, vi har mycket att prata om medan vi röjer bort glaset och tar oss an Ankis goda mat med en öl eller ett glas vin innan var och en beger sig hem till sitt.





Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje