

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Grappa Monprà Distillerie Berta



adriatvinimport.dk



Paolo Berta grundlagde dette piemontesiske destilleri i 1947 og henlagde det i det smukke, bakkede landskab i Nizza Monferrato, hvor vinområderne Langa og Monferrato mødes. Det blev med tiden og i kraft af hårdt arbejde, talent og visioner en førende eksponent for en elegant, moderne og frugtig fortolkning af håndværksfremstillet grappa. Destilleriet flyttede lidt længere østpå til Casalotto di Mombaruzzo i 2002, hvor familien åbnede en state-of-the-art produktionsfacilitet og et interessant museum for destilleriets ældgamle håndværk: *Museo dell'antica arte della distillazione*. Distillerie Berta er stadig et familieforetagende og ledes af Paolos søn, den farverige Enrico Berta. Navnet *grappa* associeres typisk med byen Bassano del Grappa i Veneto, nær Monte Grappa i de venetianske præ-alper. En alternativ historie er dog, at *grappa* er afledt af det latinske *grappapolis*, som betyder *vindrueklase*, og navnet *grappa*, som en benævnelse og *denominazione* for det italienske druekvasdestillat, blev først officielt i 1951. Grappa fremstilles på friskt og fugtigt druekvas/*vinaccia*, der indeholder alkohol og ønskværdige sansningsproducerende stoffer. *Vinaccia* kan forstås som et affaldsprodukt fra vinfremstillingen, og grappa-fremstilling er både teknisk og sociokulturelt set et udtryk for, at det høstede grundmateriale udnyttes til det yderste. Grappafremstilling handler mest afgørende om samspillet mellem en destillator, destillationsapparatet og det rette druekvas. Hos Berta sværger man til dampdestillation og betydningen af kvasets kvalitet er vanskelig at overvurdere, for en god grappa har en tæt kontakt til grundmaterialet, og antager karakter fra det druekvas, som destilleres. Tilgangen hos Berta er både med til at forklare destillaternes succes og husets stil med meget frugtige, aromatiske *grappe*, der ikke er lige så strenge og rustikke som de traditionelle fortolkninger. Berta betaler sine nøje udvalgte leverandører for at foretage en *softpressing* af druekvaset, så det efterlades ekstra fugtigt. Det pakkes hurtigt på tøndeformede, lufttætte 200 liters plastic-containere, der forhindrer en skadelig iltindbrydning af kvaset, og så kan det både transporteres og opbevares indtil det skal destilleres. Til illustration, så giver 1000 kg friske druer ca. 150-160 kg druekvas, og der skal ca. 80 kg druekvas til at give ca. 5 liter færdig grappa.

TYPE

Grappa lagret i 12 måneder på egefade, 40% vol.

DRUER

Barbera-druerkvas.

FRA KVAS TIL GRAPPA

Bertas grappe fremstilles ved dobbeltdestillation. I første fase destilleres der med damp, som ledes gennem kvaset, så alkohol og de ønskede sanseproducerende stoffer ekstraheres, og dampene kondenseres og opsamles, og det giver en første, men ikke så alkoholstærk grappa, der kaldes *flemma* eller *phlegm*. Den opnåede, tidlige udgave af destillatet koldfiltreres for urenheder og uønskede olieholdige partikler, mv. Så destilleres det igen, og hoved og hale bortskæres i processen, og det færdige destillat udgør hjertet eller den midterste del af den udløbende grappa, som har opnået den rette alkoholstyrke. Grappa er i udgangspunktet klar. Hvis man ønsker at ende med en klar grappa, så lagres den på ståltanke og herefter opnås den vel nok tætteste kontakt til kvaset, og alternativt lagres den på træ, hvorved den antager farve og sekundæraromaer fra den pågældende trætype, og vinder derved en anden slags kompleksitet, og en afrunding.

OPLEVELSEN

Gylden, rødfarvet. Fragrant og udtalt frugtig, distinkt og harmonisk. De næsten vinøse frugtnoter accentueres af vanilin fra ca. 12 måneders lagring på franske barriques. Det er en velduftende, moderne grappa med styrke og dog en mild afrundethed i smagen.

Serivering: I destillatglas, ved 9° - 12° C.

www.distillerieberta.it