

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Sambuca DiAnisè Distillerie Berta

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 præalper. 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 plasticcontainere, 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.

adriatvinimport.dk



TYPE

Sambuca, en sød og stærk stjerneanispræget, artisinalt fremstillet, klar likør. Den er genskabt ud fra grundlæggeren Paolo Bertas opskrift fra 1950'erne. 40% Vol, 70 Cl.

FREMSTILLINGSMÅDE

Der laves en alkohol med et udtræk af stjerneanis. Den skal hvile nogle måneder før den filtreres og fortyndes til den ønskede alkoholstyrke, og der tilsættes sukker, for at give den en likørs typiske sødme.

TIP

Prøv den som den er, eller lav en drink, som Berta kalder: *The Sparkling Sambuca Society*.

20 ml Sambuca diAnisè
10 ml Creme de menthe
Der efterfyldes med danskvand.

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

www.distillerieberta.it