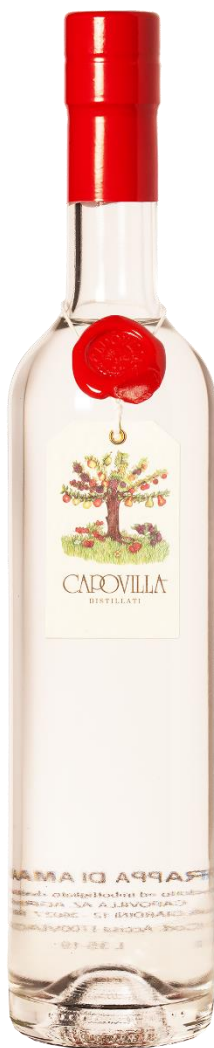


Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



adriatvinimport.dk

Grappa di Amarone Capovilla

Vittorio Capovilla hører til blandt de dygtigste destillatører i verden. Han grundlagde sit destilleri i 1986, og det ligger i kommunen Rosà i Veneto i den nordøstlige del af Italien. Adressen nær den lille by Bassano di Grappa ligger ca. 90 km nordvest for Adriaterhavskysten og Venedig. Vittorio blev snart kendt som *Der Kaiser* blandt sine destillatørkollegaer, og den legendariske italienske vinkritiker Luigi Veronelli (1926-2004) omtalte ham som *il più nobile dei nobili tra i distillatori*, dvs. som den fornemste blandt de bedste destillatører. Vittorio's passion for frugt begyndte i en tidlig alder, og som barn klatrede han i de vildtvoksende træer for at udsøge sig de smagfulde frugter der, og han plukkede bær fra buske og stjal måske også lidt fra frugtplanterne. I 1975 mødte han nogle af de mest prominente destillatører i Europa og fandt sit kald og efter et årti med selvstudier og eksperimenter åbnede han sit eget destilleri. Her begyndte han, som man kunne udtrykke det med hans egen selvforståelse, at *fortolke naturen med omhu og kærlighed, cura e amore*. Hos Capovilla har grundmaterialet, *la materia prima*, en absolut forrang. Det færdige destillat skal udtrykke grundmaterialets essens, uden at manipulere dets udtryk. Råmaterialet hentes i frugtplantager (familien ejer selv 4 ha), i den vilde natur, eller fra betroede dyrkere og leverandører, og det er da også hændt, at Vittorio har forvildet sig ind på privat område og er blevet beskudt af jægere. Der anvendes kun gæret, naturligt råmateriale, der destilleres på et *bagnomaria*-destillations-apparat med kobberkedler, der er udviklet og patenteret af Vittorio selv. Der bruges 30-60 kg af et givent råmateriale til at lave 1 liters destillat. Destillaterne opnår gerne en alkoholprocent på 72-76% og fortyndes typisk ned til 41% med kildevand fra Monte Grappa i de venetianske præ-alper, og det har stor betydning for, hvordan destillatets duft og smag præsenterer sig. Hovedvægten af produktionen er lagt an på frugtdestillater, druedestillater og *grappe*, og Vittorio og datteren Olivia leder et kyndigt team af medarbejdere. Stilen er tør og frugtig, og destillaterne forbløffer med deres subtile intensitet og enestående renhed, og de har en sjælden præcision og detaljering, og en overflod af sanseproducerende stoffer. Vi har fokuseret på et udvalg af frugtdestillater og *grappe*, hvor det enkelte grundmateriales ånd udtrykkes på næsten magisk vis.



LOKALITET

Druekvaset hentes fra en af Vittorio's venner i Valpolicella, Veneto. Det nedpakkes hurtigt i lufttætte containere for at undgå oxidation og sendes derefter til destilleriet, for at kvaset er så friskt som muligt.

TYPE

Grappa, fremstillet på druekvas.

GRUNDMATERIALE

100% Amarone-druekvas.

FREMSTILLINGSPROCES

Anlægget er et såkaldt *bagnomaria*-system med små kobberkedler. Ordet *bagnomaria* henviser til et vandbad, og anlægget har en dobbeltskal, hvor det, der skal destilleres isoleres fra den direkte varmekilde. Denne varmekilde opvarmer et vandbad, (det inderste kammer i dobbeltskallen), og vanddampen sikrer en stabil, maksimal temperatur på 100° - 102° C. når der destilleres. Det giver en langsom ekstraktion af de sansningsproducerende stoffer og et mere raffineret destillat. Der foretages dobbelt destillation. Destillatet lagres i årevis på ståltanke for at undergå en såkaldt esterificering hvor alkohol, oxygen og nogle fedtsyrer udvikles, og det giver grappaen en rigere og mere sammensat, harmonisk karakter.

OPLEVELSEN

Vittorio Capovilla fremstiller en klar grappa, der udtrykker det fremragende Amarone-kvas med en betagende detaljering og transparens. Destillatet indfanger Amaronens ånd og på en og samme tid dens kraft, subtilitet og de modne frugtnoter.

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

www.capovilladistillati.it