

# Familjen Poli bevisar att grappa är finsprit och inte fotogen.

Följ med på en rundtur i familjen Polis destilleri i Veneto, Italien. Vi dyker ner i ångande kärl och lär oss mer om grappa och dryckens gedigna historia.



Knappt hinner vi koppla upp till mötet förrän vår värd, destillerichefen Jacopo Poli, kläcker idén att marknadsassistenten Lorna Geremia ska visa oss runt med mobilkameran. Vid sidan av Jacopos vänligt leende ansikte öppnar sig en bildruta till på skärmen. Jacopo skvätter upp lite grappa i sin espressokopp, allt medan Lorna får ivriga anvisningar av honom. Med hennes kamera går vi in i destilleriet. Det myllrar av aktivitet mellan dunkelt upplysta tegelväggar och kopparpannor. Vi säger hej till kollegorna. Vi dyker ner i ångande kärl och ser sedan nätinsatser med pustande druvrester som hivas upp ur pannorna.

- Det här är från början gammal italiensk hushållning, berättar Jacopo Poli. Inget fick gå till spillo hos vinbonden. Musten trampades för vinet och druvresterna, vinaccia, jäste kort innan den destillerades till ett koncentrat av druvaromer.

Grappa har senaste decennierna gjort en resa inte olik den för whisky, gin och rom. Grova, rustika destillat som nu har anammats av konnässörer. Bättre råvaruhantering och mer nogräknad destillation och lagring har fått grappa att stiga i aktning.

# Vad är grappa?



Grappa destilleras på druvrester ifrån vintillverkning, vinaccia.

Först ångas aromer och alkohol ut ur druvresterna, kondenserar och koncentreras sedan i en ytterligare destillation. Druvresterna ger grappa kärva drag av druvskal och kärnor. Pressresterna kommer från blå eller gröna druvor, eller dessa blandade.

Då grunden kommer från rödvinstillverkning blir destillatet mildare, eftersom pressningen då är mer grundlig. Druvorna har gett det mesta av sin smak till vinet. Druvrester från vitvinstillverkning är däremot mindre urpressade och ger generösare sötma och aromer. En ren, frisk grappa kräver att druvresterna används inom något dygn efter pressning. Den oxidation som snabbt sker ger annars bismaker och orenheter till destillatet.

Grappa säljs både som klar, olagrad sprit och som gyllengul, lagrad på ekfat. Olagrad grappa är troligen världens bästa magborstare; med häpnadsväckande förmåga att tränga undan den mest gedigna, italienska åttarättersmiddag.

Trenden går mot mer och mer ekfatlagrad grappa. Där sätts skickligheten på prov hos tillverkaren i att lyfta fram druvans aromer och samtidigt kombinera eldig sprit med lena vaniljtoner från eken.

## Hur började det?

Den italienska signaturspriten grappa föddes i Veneto i nordöstra Italien. Döpt efter Monte Grappa började den kokas på vingårdarna utmed bergssluttningarna. Även där finns likheter med lönnbränd whisky och piratkokt västindisk rom.

- Här i trakten har man bränt sprit på druvrester sedan urminnes tid, berättar Jacopo. Först att destillera i vår släkt var min farfars far Giobatta.

För oss icke-italienare förklarar han pedagogiskt att namnet Giobatta betyder Johannes Döparen på italienska. Och att Poli betyder Paulsson. Han visar familjens släkträd med anor från sent 1300-tal. Jacopos finger följer linjen från hans egen syskonskara ned till rutan för farfars far och berättar om värdshuset "Al Cappello".

- Hosterian öppnade 1818. Den låg från början uppe på bergssidan. När järnvägen byggdes ut 1885 flyttade farfars far ner hosterian till Schiavon nära stationen. Passagerare på väg till och från Bassano di Grappa blev kunder. Det var 1885. Familjen

försörjde sig på värdshuset och Giobattas tillverkning av stråhattar. När han sedan började kуска runt och bränna grappa bidrog även det.

Värdshuset fick ett uppsving med flytten. År 1898 skaffade sig Giobatta även en stänkande, ångdriven spritpanna monterad på en hästdragen vagn. Destillationen var igång. Vagnen drogs runt mellan traktens vingårdar på höstarna. En affärsidé bekant än idag från centraleuropeiska fruktspritproducenter.

- Jag fick berättat hur skattmasen försökte hålla jämnt tempo med det hästdragna bränneriet. Giobatta hade en räv bakom örat, så när masen kom till platsen för en destillation för att mäta skattepliktiga liter drog farfars far igen ventilerna, så att det knappt rann någon sprit. När väl skattmasen ilat vidare för nästa avsyning vreds ångan upp igen, kranarna öppnades och spriten skvalade!

Efter några år beslutades att familjens ambulerande destilleri skulle parkeras och byggas ut. Kostallet bakom värdshuset förvärvades som lokal för detta. Spiltorna revs ut. Foderförrådet i den långsträckt byggnaden blev fatlager. Spriten sålde och verksamheten växte. Pannorna blev fler och även andra destillat tillkom.

- Allt gick uppåt fram till en svår period på 1970-talet. Då kapade storkoncernerna åt sig marknaden med billig volymgrappa. Av ursprungligen över två tusen destillerier är idag bara 89 kvar. Själva överlevde vi genom att leverera högre kvalitet. Den stora dramatiken var att klara ekonomin. Tursamt nog fick vi låna från en av min fars vapenbröder från kriget, och vi fick även pengar genom försäljning av ett hus vår mor ärvde av en barnlös släkting. Men vi var på ruinens brant.

Rundvandringen går nu ner i källaren. Där öppnar sig en imponerande vy och vi knackar på några av faten i ett av Italiens största upplag av destillat. Där är långa rader av fat med flaggskeppen i sortimentet. I dunkla valv vilar också andra fat, sparsamt och kryptiskt beskrivna då dessa droppar ska sova ett tag till innan de ser dagens ljus på butikshyllorna.

- Här ligger några nyheter som kommer om något år. Vad det blir avslöjar vi senare, skrattar Jacopo och styr turen upp till markplanet igen, till det rum där kryddsprit tillreds.

Kryddsprit är amaro, söt italiensk bitter, och även vit och röd vermouth. Tillsammans med andra vindestillat håller de igång verksamheten när grappa inte är i fokus. Grappadestillationen sker under vinskörden, en period som förlängts genom stigande medeltemperaturer berättar Jacopo.

- I år har vi destillerat grappa från slutet av augusti fram till tidig november. Det är en hektisk period med mycket transporter in och ut, och med destillation, buteljering och lagring.

## Poli grappa i Sverige

Här hemma kan vi beställa hem grappa från familjen Poli. Några att välja på är:



## Poli Bassano Classica

Systembolagsnummer: 306

279,00 kr

---

En klassisk grappa, gjord på blandad vinaccia från traktens vingårdar. Det ger en russinaktig, fruktig och härligt eldig digestif med skaloljiga toner av pomerans.



SARPA DI POLI

## Sarpa di Poli

Systembolagsnummer: 70362

384,00 kr

---

Den mest prisbelönta grappan från Poli, görs på druvrester från cabernet- och merlotdruvor. Mild parfymaktig doft av nykrossad svartpeppar. Smaken har en kärv underton av kärnor och ovanpå det en läcker fruktighet av svarta vinbär från cabernetdruvorna. Flagskeppet från Poli.



## Jacopo Poli Grappa Amorosa Di Settembre

Systembolagsnummer: 87001

554,00 kr

---

Gjord på den lokala druvan Vespaiolo, är en elegant citrusbetonad grappa med vänlig inledning av muscatvin och med en välgörande eldig och pepprig eftersmak.



## Jacopo Poli Grappa Barili di Sassicaia

Systembolagsnummer: 87316

709,00 kr

---

Grappa Sassicaia charmar med en närmast smörkrämig, men ändå lätt eterisk doft av russin, nougat och kanderade mandlar. I smaken mogen honungsmelon, och en torr final med pepparhetta och en strävhet som är svår att säga om den kommer från lena ektanniner eller från druvskalet. Välgjort, och perfekt för den som inte ännu fallit i famnen på grappa. Detta är den enda grappan i världen som görs på Sassicaia.

Ijummet, sockrigt kaffe i bottnen.

- Ja, titta! säger Jacopo och håller också upp sin kopp framför kameran. "Caffé coretto" eller "rasentin" som vi säger här. "diska och skölj"! Det godaste man kan göra med grappa!

Jag instämmer, nyss hemkommen från en fantastisk Italienresa utan att ha lämnat köksbordet. Idag hjälper jag till med disken.

**/Örjan Westerlund**

## Se också



Vi välkomnar grappan med öppna armar.

Visste du att grappa görs på druvrester? Här berättar vi allt du behöver veta om grappa: om tillverkningen, historien och tips på riktigt bra grappa!

**Läs mer**

---