

# Sassicaia Poli Grappa - ikoniskt vin blir fantastisk grappa.

Onsdagen den 6 januari genomfördes en online-provning där vi fick besök av Jacopo Poli, delägare till anrika Poli Grappa, som berättade om företaget och om Grappa Sassicaia. Här följer ett referat av provningen som var på engelska.



## Producent med anor från 1898

Jacopo Poli sitter framför de destillationspannor som installerades av hans farfars far 1898 och som fortfarande används i produktionen. Destilleriet ligger i den nordöstra delen av Italien i Venetien. Närmare bestämt några kilometer från staden Bassano del Grappa som är unik genom att den har ordet Grappa i Ortsnamnet. Det är också här som Italiens mest kända destillat, Grappa, såg dagens ljus för några sekel sedan.

*- Det är här jag är uppväxt och vi försöker i vårt arbete kombinera områdets historiska grappatraditioner med innovation och mer moderna metoder. Namnet Bassano del Grappa betyder foten av berget Grappa. Vårt destilleri drivs idag av fyra bröder som har olika ansvarsområden. Jag är ansvarig för tekniska frågor och försäljning, berättar Jacopo.*

# Grappa Sassicaia ligger Jacopo varmt om hjärtat



- Grappa di Sassicaia är en grappa som ligger mig varmt om hjärtat då det var dröm som blev verklighet. Jag var ung när jag 1994 träffade Markis Incisa della Rochetta som äger Tenuta San Guido som gör det legendariska vinet Sassicaia. Till slut lyckades jag övertala markisen att jag kunde göra en fantastisk grappa av hans pressrester och sen dess har vi samarbetat.

Ordet grappa kommer för övrigt från Graspe, som är en venetiansk dialekt som helt enkelt betyder pressrester från druvklasar. Pressresterna (vinaccia) från Sassicaia destilleras i våra gamla ångdestillationspannor. Eftersom vingårdarna skördas vid olika tidpunkter får vi leveranser från vineriet under september, oktober och fram till början av november.

## En komplex grappa med många nyanser

Denna grappa, som är gjord på pressrester från Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc, speglar jordmånen och klimatet nära kusten i Bolgheri.

- Vi får leveransen i stora påsar ungefär 10-12 gånger under skördeperioden och vi destillerar omedelbart när de anlänt. Under mars april gör vi en blend av de olika destillaten. Den vattenklara grappan är kraftfull och har toner av röda blommor, rosor och violer. En karaktär som fint rundas av med lagring under 5 år i barriquer (fat om 225 liter). Den sista delen i fat från Sassicaia.

Det finns en fin balans mellan den fruktiga karaktären från druvorna, den unga grappan och karaktärer som kommer från faten. I doften kan man känna vanilj, kaffe, lakrits, choklad och kryddor från faten. Smaken är kraftfull, lång och elegant, mycket balanserad och man finner aromer från druvan tillsammans med fatens påverkan.



## Skillnader mellan olika årgångar

Mats frågar om skillnader mellan olika årgångar (vi provar årgång 2014).

*- Moder natur skapar olika förutsättningar varje år. Så det är alltid skillnader både i vinet och i grappan. Vårt mål är att det ska finnas en igenkänningsbar stil varje år men som ändå speglar årgångens unika förutsättningar.*

*Men jag kan inte säga att en årgång är bättre än den andra. Årgången 2015 är ju en fantastiskt hyllad årgång för vinet Sassacia, men det betyder inte att det är likadant med grappan. Tvärt om sade alltid min pappa att när vineriet gråter så skrattar destilleriet och vice versa. När det är en sämre årgång för vinet så pressas inte druvorna lika hårt och det innebär att mer vin, smak och karaktär finns kvar i pressresterna.*

*Sassacia är verkligen ett legendariskt vin som skapades i ett område i Italien som inte var känt för kvalitetsviner. Alla vet kanske inte att Markis Incisa della Rochettas pappa var mycket förtjust i franska viner, speciellt Bordeaux. Så det var därför man importerade sticklingar från Bordeaux för att plantera på familjens egendom. Till en början var vinerna ganska tuffa, men på grund av den mycket skickliga oenologen Giacomo Tachis så började man snart att lagra vinet på små fat. Så föddes ett legendariskt vin och en stark symbol för den italienska vinkulturen.*

## Inget tillsatt socker i Grappa Sassicaia

Fråga från deltagare om sockerhalten.

- Det är tillåtet att tillsätta lite socker i Grappa och det är inget som jag har något emot. Med vi gör det inte i Grappa Sassicaia och enligt min åsikt finns det normalt ingen anledning att göra det.



## Olika destillationspannor ger sin specifika karaktär

Fråga från deltagare om skillnad mellan grappasorter som är destillerade på bagnomaria jämfört med ångdestillationspannor.

- Vi har tre olika destillationspannor på destilleriet: ångdestillationspannor, bagnomaria och en vakuum bagnomaria. I ångdestillationspannorna så passerar ånga genom dravet (pressresterna) och tar med sig alkohol och aromer. Det är en kraftfull extraktion, så den använder vi till mera kraftfulla grappasorter.

Bagnomaria, som är en panna med dubbla bottnar/sidor med vatten eller ånga däremellan, har fått sitt namn från en judisk alkemist som hette Miriam/Maria. Hon ansågs vara en syster till Moses och letade efter en metod att värma upp vätskor mera skonsamt. Hon fick inspiration från gravida kvinnor där barnet innanför magen ligger skyddad i livmodern och byggde därför ett kärl med dubbla bottnar.

Denna panna använder vi till aromatiska druvsorter som Muskat och gewurztraminer. I vår vakuum bagnomaria suger vi ut luften och vakuemet skapar en lägre kokpunkt och en mycket skonsam destillering som vi använder till våra mest delikata grappasorter. Så vilken panna vi använder styrs av vilken stil vi önskar på grappan.



## Så använder man Grappa Sassicaia

Fråga från deltagare hur man använder denna grappa - endast som digestif eller tillsammans med något?

*- Jag tycker det är upp till var och en hur man vill dricka min grappa. Som digestif eller aperitif. Jag kommer väl ihåg en händelse när jag genomförde en provning i Belgien tillsammans med Markisen. Han berättade att namnet Sassicaia kommer från de steniga vingårdarna. Sassi betyder sten (på engelska rocks) på italienska och han medgav också att han föredrar whisky före grappa, och att han älskade sin whisky on the rocks. Varför provar vi inte vår grappa med en isbit?*

Jacopo var lite tveksam, men blev mycket positivt överraskad av erfarenheten.

*- Med isbiten exploderade aromerna fullkomligt ur glaset medan alkoholen tonades ner. En mycken fräsch erfarenhet.*

Mats rekommenderade att prova grappan till rostade mandlar eller till mörk choklad som innehåller nötter eller mandlar. Mats visade även en kaka med glacerade nötter, mandelmassa med mazarinbotten som är en ypperlig beledsagare. Ett roligt "smakgiftemål" är även att bre tapenade på ett tunt sesamknäckebröd.

*- Jag håller med, alla kakor med mandel och även kakor med grädde passar till grappa di Sassicaia säger Jacopo.*

## Jacopo Polis chaufför gör Markisen mållös

Första gången man hämtade dravet från Sassicaia hade Jacopo Poli meddelat sin chaufför att detta inte är vilken vinfirma som helst, så det var viktigt att han såg proper ut och var artig. Efter en upphämtning fick Jacopo ett samtal från markisen som ville prata med chauffören. Han ville säkerställa att han inte kände sig förolämpad. Vid ankomst hade nämligen chauffören, som var brukligt vid andra uppdrag, halat fram 2 stycken damejeanner på 54 liter som han bad markisen fylla med vin. Markisen hade vänligt men bestämt förklarat att de inte säljer vin på det sättet. Chauffören fann det helt obegripligt och insisterade, men kanske var det tur att det inte blev någon affär eftersom 108 liter Sassicaia hade ätit upp flera månadslöner.



## Jacopo Poli Grappa Barili di Sassicaia

Systembolagsnummer: 87316

709,00 kr

---

Har en kryddig och komplex doft av halm, kakao, russin, lakrits och fat. Stor, fyllig och kraftig smak av kryddor, torkad frukt och fat. Välbalanserat och mycket långt och intensivt avslut.



## Destillat från känt bordeauxslott som bytt namn

Fråga från deltagare om Poli kommer att göra någon mer bordeauxgrappa?

*- Jag har besökt Château Lafite flera gånger sen 1995 och försökt övertala dom till ett samarbete. Till slut gav de med sig, och både 2007 och 2008 gjorde vi Aquavite di Vinnacia di Pauillac som lagrades på fat där det tidigare vilat Château Lafite. Sedan förändrades EU reglerna och namnet Pauillac fick endast användas för vin. Så jag tror att de få flaskor som finns kvar kan bli stora samlarobjekt. Men vi fortsätter samarbetet så exakt samma produkt finns nu under namnet la Première.*

### Här kan du se den inspelade provningen >

Där finns även en allmän information om Grappa som presenteras på svenska

### Se också



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 kärll och lär oss mer om grappa och dryckens gedigna historia.

[Läs mer](#)



Grappa - vår tids kanske mest orättvist bemötta dryck.

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**

---