

# Grappa - avrunda middagen med en digestif.

Få drycker signalerar kontinental sommarkväll så som grappa. Denna italienska signatursprit har gjort en klassresa från att vara en lågstatusdryck till att bli en global representant för en finstämd italiensk destillationskonst och dryckeskultur.

Vi undersöker grappans utveckling och hur den ska drickas!



## Italiens innovativa kokkonst

Att närma sig ett lands kultur via mat och dryck är ingen dum idé. Det italienska köket är ett av världens mest kända kök och "La Cucina Italiana" är dessutom en av landets största turistattraktioner.

Italienarnas fallenhet för att skapa enastående recept från bara ett fåtal ingredienser, där råvaran står i fokus, är själva grunden i deras kokkonst - vilken är sprungen ur en lång tradition av att koka soppa på en spik, så att säga.

Italien har under perioder präglats av en utbredd fattigdom och ur knappa förhållanden växer uppfinningsrikedom och ett hållbarhetsperspektiv fram.

# Grappa är gjort på pressrester från vinproduktion



Att inte låta något gå till spillo är ett ideal som också präglar den italienska dryckeskulturen.

Efter vinet är grappa den dryck som vi främst förknippar med Italien.

Till skillnad från fransk cognac och spansk brandy som görs genom att man destillerar fermenterad druvmust (det vill säga vin) är den italienska grappan ett destillat på allt som blivit över från vinproduktionen; skalet, det pressade fruktköttet, kärnorna osv.

Detta råmaterial kallas "press-rester" eller "vinaccia". Grappa började alltså som en biprodukt av vinproduktionen och är i huvudsak en dryck på vad som fanns tillgängligt, och som dessutom var starkt nog för att stötta bönderna under de kalla vintermånaderna.

## Grappans klassresa

Ursprungligen är alltså grappa en lågstatusdryck. Adeln drack inte grappa. Detta förändrades emellertid när den italienska kulturen blommade upp i mitten av 1900-talet och den blev "en stark symbol för en elegant, eskapistisk, romantisk vision i en efterkrigstid av optimism.

Grappa blev en del av La Dolce Vita." (Dale DeGroff i sitt förord till boken 'The Grappa Handbook')

Utöver producentens kunskap och hantverk rörande destillationsprocessen bestäms en grappas kvalitet framför allt av skicket på vinaccian som den är tillverkad av. För att uttrycka det enkelt man man säga att ett fint vin blir en fin grappa.

## Hur dricker man grappa stilriktigt?



Italienarna har alltid druckit grappa som ett digestif. Att avrunda en god italiensk måltid med en espresso och en grappa sätter inte bara igång matsmältningen utan knyter ihop säcken till den italienska smakupplevelsen.

Grappa är en fruktig och komplex sprit, och vi kan redan uppleva en stor del av dess aromrikedom genom näsan innan vi tar den första sippen.

Liksom hos en fin whisky vill vi att även de subtila nyanserna ska kunna fångas upp när vi doftar på en grappa. Det är därför viktigt att använda ett glas som är lökformigt i botten och avsmalnande mot toppen, vilket fokuserar doften mot toppen. Om glaset är för voluminöst får du främst alkoholångor i näsan.

Ett annat sätt på vilket man kan dricka grappa i stil, är som Jacopo Poli, destillerichef för grappahuset och [familjeföretaget Poli Grappa](#), föredrar att dricka sin produkt; en skvätt Poli-grappa i espressokoppen med ljummet, sockrigt kaffe i botten. I en intervju av min skribentkollega Örjan Westerlund säger Jacopo till folk o folk att en "Caffé coretto" eller "rasentin" som de också kallar det, innebär: "diska och skölj"! Vilket enligt Jacopo är godaste man kan göra med grappa!

## “Jag längtar till Italien”

Vare sig vi pratar om en single malt whisky från de skotska högländerna, en långlagrad Rhum Agricole från Karibien, en rökig mezcal från Mexikos inland, eller den Italienska grappan, har vi att göra med respektive lands essens. Ett sätt att se på det är att det är regionens ekologiska och kulturella förhållanden som tappats på flaskor.

När jag sköljer ned en måltid på verandan med en espresso och en grappa i goda vänners lag kan jag inte undgå att förundras över den direktkontakt jag upplever att jag har med den Italienska själen. Så till den grad att jag inombords börjar nynna till tonerna av 'Jag längtar till Italien' och låter mig svepas bort "till Italiens sköna land, där små citroner gula de växa uppå strand...."

/Tina Shine

## Ett urval av olika grappa



## Poli Cleopatra Prosecco Oro

Systembolagsnummer: 305

259,00 kr

---

En frisk en grappa med aromer av blommor, persika, aprikos och banan som harmoniserar fint med toner av vanilj från ekfaten. Serveras rumstempererad som avec eller digestif.



## Jacopo Poli Grappa Amorosa Di Settembre

Systembolagsnummer: 87001

554,00 kr

---

En härlig grappa i vacker flaska! Amorosa Di Settembre är mjuk, fräsch och elegant i smaken med balanserad alkohol och inslag av citrus, fikon, äpplen och viss kryddighet.



## Jacopo Poli Grappa Barili di Sassicaia

Systembolagsnummer: 87316

709,00 kr

---

Grappa di Sassicaia har destillerats av pressrester av Tenuta San Guidos prestigevin Sassicaia från Toscana. Stor, fyllig och kraftig smak av kryddor, torkad frukt och fat. Välbalanserat, mycket långt och intensivt avslut.

### Lär dig mer om grappa



#### Grappa Sour.

Pisco Sour har du säkert hört talas om, men har du provat en Grappa Sour någon gång? Pisco och grappa delar smakprofil, här hittar du receptet.

[Läs mer](#)

---



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**

---

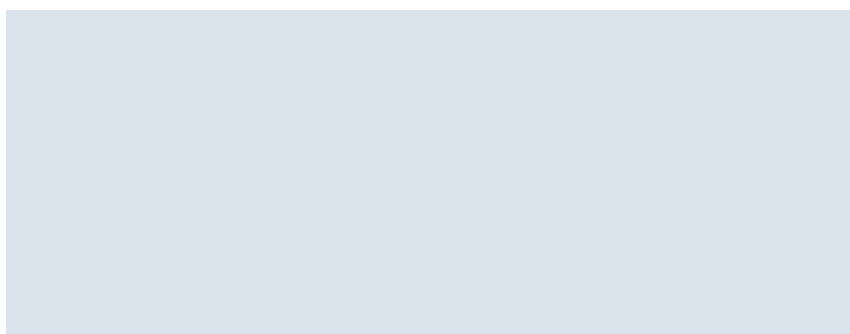


Familjen Poli bevisar att grappa är finsprit och inte fotogen.

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.

**Läs mer**

---





## Sassicaia Poli Grappa - ikoniskt vin blir fantastisk grappa.

Jacopo Poli berättar hur det gick till när samarbetet med det legendariska vinet Sassicaia kom till och pressresterna blev till en enastående grappa.

[Läs mer](#)

---