San Leonardo
1724

# GRAPPA DI SAN LEONARDO, 43%

## Tenuta San Leonardo

**FAKTA**
Grappa
Lagring: 6 mdr. på flaske.
Alkohol: 43.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 08205500025

**Distriktet**
Brændevin er måske ikke det rigtige ord at anvende for dette særprægede, italienske produkt, idet Grappa ikke produceres ved destillering af en vin som f.eks. Cognac eller Armagnac, men ved destillering af de druerester (masken), som er tilbage efter presning af druer til vinfremstilling. Normalt bruger vinbønderne en smule af masken til gødning på markerne, og flere steder i Europa afleverer de resten til staten, som sørger for en destillering til industrielt brug. Men nogle vinproducenter udnytter den mulighed de har for selv at anvende en del af masken til destillering for at frembringe eksklusive Grappa'er.

Det siger sig selv, at jo bedre druer man bruger til destillering, jo bedre Grappa får man. Desuden skal destilleringen foregå så tidligt som muligt efter presning, mens pomace (masken) stadig er frisk og indeholder en smule vin. En del af smagen forsvinder, hvis man "konserverer" masken eller tørrer den, som mange gør. Man bruger normalt den traditionelle ikke-kontinuerede vacuum destillering, dvs. at man tømmer og standser destilleringsapparatet mellem hver destillering. Hoved og hale, som man kalder det første og det sidste spiritus, som kommer ud af destilleringen, bliver sorteret fra, og kun hjertet - det reneste og bedste Grappa - kommer med. På italiensk hedder dette produkt buon gusto (god smag), og da den er på 60-75% i alkohol, er man nødt til at tilsætte destilleret vand til den efter modning og inden aftapning. Derefter har en evt. modning på beholder af glas, stål eller træ en afgørende indflydelse på stil og kvalitet.

**Producenten**
Tenuta San Leonardo ligger i Borghetto i den sydlige del af Trentino-Alto Adige, på grænsen til Veneto og kun få hundrede meter fra floden Adige. Den aktuelle ejer er familien Guerrieri Gonzaga, hvis forfædre overtog ejendommen i 1770, og det er Marquis Carlo Guerrieri Gonzaga og sønnen Anselmo, der i dag har ansvaret for ejendommen og dens 300 ha. (30 ha. er tilplantet med vin).

De fleste rødvine i området laves på druerne Marzemino og Teroldego, men hos Tenuta San Leonardo har man valgt at specialisere sig i rødvine lavet på Bordeaux-druerne Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot og Carmenère. Tenuta San Leonardo producerer også et par hvidvine, den ene på Sauvignon Blanc og den anden på Riesling.

I 2015 besluttede familien at gå den økologiske vej, og ejendommen er således i dag certificeret økologisk, men da de tilfører druer fra omkringliggende marker, som ikke dyrkes økologisk, kan deres vine derfor p.t. ikke opnå at blive certificeret som økologiske. Husets motto er: ”Jorden er sjælen i vores arbejde”. I fremtiden vil denne parole få endnu større vægt!

Tenuta San Leonardo er blandt de absolut mest anerkendte producenter i Trentino-Alto Adige, og internationale vinskribenter har gennem tiderne strøet mange superlativer ud over deres vine, heriblandt Jancis Robinson, der om husets topvin, ”San Leonardo” har udtalt:” Surely the most succesful Bordeaux-blend of northern Italy ”.

**Produktet**
Til denne grappa afleverer San Leonardo en del af de druerester - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Merlot, som er blevet brugt til at lave topvinen San Leonardo - til Master Distiller Bruno Franceschini i Cavaion Veronese. Druerne er kun let presset og destilleres umiddelbart efter ankomsten til brænderiet, som er kendt som et af de bedste i Norditalien. Destilleringsprocessen er klassisk (discontinuous pot still) og giver i første omgang en grappa på 75% i alkohol. Inden aftapning sænker man alkoholen til 43-45% ved at tilsætte destilleret vand. For at sikre og bevare elegancen og subtiliteten er denne grappa udelukkende modnet på flaske i min. 6 måneder.Farven er krystalklar. Duften er tør og ren, uden at være sprittet. En klassisk grappa med masser af fylde og struktur, men også en god finesse, aroma og velour i eftersmagen.

VINOBLE