WALCHER

SÜDTIROLER GUTSBRENNEREI

GRAPPA RISERVA - G 40% ØKO

Walcher

FAKTA

Grappa
Alkohol: 40.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06048910025
Anbefales til:

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
I 1966 grundlagde Alfons Walcher familiens destilleri "Maso" i Turmbachhof i Alto Adige i Sydtyrol. Destilleriet ligger nær Appiano ved vinvejen i Alto Adige, og stedet har været i familiens eje i nu 9 generationer. Det var også her, at Alfons Walcher destillerede sin første grappa og brændevin - alt sammen fra en lille, gammeldags alambic-kedel. Grappa og andre typer spiritus fra Walcher er lavet med druer fra vinproducenten Alois Lageder, som man har samarbejdet med i flere år. Området Alto Adige er begunstiget af perfekte klimatiske forhold - kombinationen af ca. 280 solskinsdage om året og kølige nætter gør, at druerne her udvikler en ganske særlig kompleksitet. I dag er det sønnen Theodor Walcher, der står for destilleringen og produktionen hos Walcher. Hans mangeårige ekspertise gør, at firmaets produkter i dag befinder sig på øverste kvalitetshylde inden for spiritus. Walcher-familien laver både konventionelle og økologiske produkter. Det er primært produkter tilhørende sidstnævnte kategori, som vi har hjemtaget i vores sortiment.

Produktet
Grappa er indbegrebet af Italien, og her i en fremragende udgave. Walcher har igennem 9 generationer destilleret grappa af højeste kvalitet. En afrundet Grappa med blomsterlige og tørrede frugtnoter, der kommer fra 18 måneders fadlagring. Flot eftersmag. En god afslutning på en godt måltid...

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

VINOBLE