GRAPPA ROSSJ-BAS 42%,

GAJA

FAKTA
Grappa
Alkohol: 42.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 08205000025
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
Når Angelo Gaja i dag regnes for én af verdens største personligheder indenfor vinbranchen, så er det ikke på grund af størrelsen af hans vingårde i Piemonte og nu også Toscana. Vinmarkerne er naturligvis ideelle, men helt afgørende er dog Gajas store personlighed og hans kompromisløse kamp for at producere det ypperligste, og til det går han gerne sine helt egne veje. Også med sine Grappa'er er Angelo Gaja kompromisløs. Oprindelsen skal skinne helt klart igennem, for kvaliteten - også her - starter i markerne.Efter den klassiske grappa-destillering bliver nogle af Gajas Grappa'er lagret på fade af 4 forskellige trætyper: Akacie, birk, enebær og eg. Opholdet på træ giver en flot, gylden farve (som varierer efter træsorten) til grappa'en og gør den blødere. Gaja begyndte at producere Grappa i 1980 og i dag tilbyder man Grappa'er lavet med druer fra flere af ejendommens marker, i såvel Piemonte som Toscana.

Produktet

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

Wine&Spirits TOP 100 Wineries of 2021

VINOBLE