

## Svenska Grappa Sällskapets resa till Italien.

**V**i i SGS anser att om man är en äkta grappafantast bör man om möjligt bege sig till Italien och framför allt till Bassano del Grappa, där allt har sitt ursprung i den moderna grappavärlden. För man ska ha klart för sig att grappa har destillerats i många hundra år och sedan "tidernas begynnelse" var det just i Bassano del Grappa som det hela började. Familjedestillerier runt om i angränsande byar reste längs med floden på timmerstockar ner till dalen och anlade vid Nardini eller Poli.

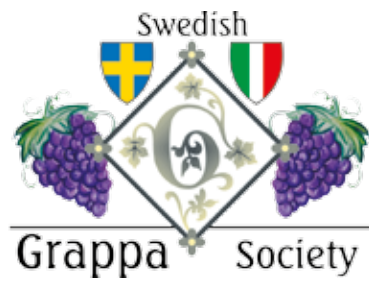
Där sålde man årets droppar och drack i gott sällskap innan de for tillbaka med det lilla som var kvar av penningen. Vi i SGS tog tillfälle i akt och reste ner för att åtnjuta denna raritet och passade även på att besöka andra mindre kända men dock helt klart värdiga sina anrika destilleriers namn. Vi besökte:

- Bottega
- Nardini
- Poli
- Domenis
- Distilleria Villanova

Det är alltid svårt att uttrycka vad man kan uppleva från en liknande resa men vi har på följande sidor försökt återge något av det mest underbara från Grappans värld.



*Delar av styrelsen.*



## Bottega

**V**i började med Bottega som flyttat från sina äldre lokaler till en helt ny anläggning som definitivt ligger i tiden. Deras alambiquer tillhör de mest moderna och deras grappa låter sig inte skämmas. Vill man dessutom samla på sig något annorlunda så går det bra att köpa flaskorna som är handblåsta på destilleriet med fantastiskt god grappa i. Vi möttes av Sandro Bottega själv som med hjälp utav två underbara assistenter gav oss en upplevelse vi sent skulle glömma. Här följer lite bilder på deras moderna alambiquer, handblåsta flaskor och Bottegas större produktion.





## Nardini & Poli



**D**et går, under inga omständigheter som alls, att missa dessa två destillerier som har sitt säte i Bassano del Grappa. Båda destillerier är nog de som räknas till de förnämligaste och framförallt de som har en tydlig historik kring grappa. Alla har någon gång sett eller förhoppningsvis också smakat en grappa från Nardini eller Poli, som självfallet bjuder på en mångfacetterad samling av alla de slag. Vi traskade så klart in till båda och även om man påstår att man inte gillar grappa, så är det en miss att inte stanna och smaka, om man har vägarna förbi det vill säga!

Bilderna från provning, den gamla Nardini butiken, den anrika "köksingången" som var ämnad för de som lade till vid bron och tog sig ett glas och så klart deras kompletta samling. Även ett urval av de äldre alambiquerna från Poli som bokstavligen osar historiska droppar av grappa och deras fantastiska aroma museum. Här kan man dofta sig till alla möjliga varianter som återfinns i grappans själ.







## Domenis

**D**etta destilleri är kanske inte något många känner till, i alla fall utanför Italiens gränser. Vi i SGS vill nog påstå att deras grappa är en kvalitetsgrappa och det vill verkligen till att förstå hur man tillverkar en sådan. Modern men ändå med sin historik i bakgrunden. Vi fick så klart prova på Storica, som tillhör de bättre i våran mening. Domenis har förutom en god och fin grappa en viktig roll för grappans existens och Silvano Domenis har varit ordförande i Consorzio di Tutela Grappa Friulana, i mer än 25 år. Det är den 4:e generationen Domenis som bjuder in oss och vi får prova riktigt sällsynta grappor. Man ska inte glömma att regionen Friuli är en kejsare i grappans värld och deras grappor är väl i mångt och mycket "originalet".

Bilder från provningen, Storica grappa i både flaska och lite ovanlig ny ampull samt familje-alambiquen från första tiden.



# Distilleria Villanova

**Ä**nnu en av de lite annorlunda destillerierna som för de riktigt trogna grappa älskarna blir en dröm att få besöka. Vi möts av en underbar miljö runtomkring destilleriet som även har egna odlingar att stoltsera med. Deras alambiquer måste nog vara en av de absolut äldsta i sitt slag och som fortfarande är i bruk med större produktion. Precis som de övriga redan nämnda destilleras deras grappa med *metodo discontinuo*, så arbetet kring deras alambique lär inte vara något man gör vid en kafferast, om det inte ingår en *corretto* så klart! De har anor ifrån 1500-talet.

Landskapet och odlingarna runt trakten härtammar ända från Romerska imperiet och det är inte vanligt att få se så väl bevarade traditioner i bruk. Vi åtnjuter deras grappa och hoppas att många andra efter oss får tillfälle att resa hit. Bilderna är på de anrika alambiquerna, vapenskölden, odlingarna och deras samling viner samt grappa.

