

## Over... Grappa...

Het after dinner drankje dat je in Italië na elk etentje met een sterke koffie drinkt kennen we allemaal.

De drukke gebarentaal waarmee de Italiaanse ober zijn spraakwaterfall opsmykt, bij het aanprijzen van het drankje, als het beste van het beste, is aan ons koele Vlamingen niet besteed.

Wij willen wel eens weten waar het echt over gaat.

Welnu Grappa wordt gemaakt van de pel en de pit van de druif of de "Vinaccia". Er mogen enkel druiven in die gekweekt zijn in Italië. Men stopt die Vinaccia direct in de Stills en dit onder strikte regels voorgeschreven door de wet, en nadat dit gescheiden is van alle most en wijn.

Je hebt vier groepen Grappa. Jong, aromatisch, oud, en flavoured. Men bedoelt bij aromatisch dat er één of meerdere rassen van druiven gebruikt werden. Bijvoorbeeld voegt met Moscato toe of Traminer. Hierdoor wordt het drankje zachter en makkelijker te accepteren.

Dit verzachten van sterk alcoholische dranken is al vijftig jaar aan de gang. Enerzijds heeft het veel te maken met de prijs. Hoe hoger het alcoholgehalte hoe meer je betaalt aan accijns. Dus we moeten dit niet al te hoog maken zodat alles betaalbaar blijft. Je ziet overal in Europa dat distilleerderijen oude distillaten gaan mixen met jonge distillaten. Geen eenvoudige klus omdat het credo smaak is.

De flavoured Grappa bestaat dan weer uit puur Grappa waaraan met iets toevoegt zoals bijv. blauwe bes of honing of andere. Bij de vraag dan of ze daadwerkelijk bessen toevoegen bleef het een tijdje stil. Je zou dat bijvoorbeeld kunnen doen in de beginfase van het proces en dan vind ik het OK. Maar je kan het ook doen op het einde van het proces met extracten. Essences zeg maar. Dit is een toegedekte handel waarvan bijna niemand iets weet of iets zinnigs kan over zeggen. In die productie gaat het over veel geld en know how. Je zou het wat oneerbiedig kunnen vergelijken met de farmaceutische industrie. Smaken worden ontwikkeld in labo's door gespecialiseerde mensen. Meestal gaat dit richting voedingsindustrie of parfumerie en nog veel andere dingen.

Of dit ver van mijn bed is? Neen op nauwelijks enkele kilometers van Blaasveld vindt je twee bedrijven die actief zijn in smaak of geur producten. Trouwens El Bulli de grote Spaanse culinaire trendsetter was geen lone ranger maar heeft bestaande technieken uit de voedingsnijverheid, die weliswaar wat onder het stof geraakt waren, terug nieuw leven ingeblazen. Met dank aan een multinational. Iets wat in geen enkele mate afdoet aan zijn creatieve kundigheid en smaakprestatie.

Ik bedoel met dit alles dat je niet zomaar een flavoured Grappa opzij moet schuiven als zijnde "niet echt". In dit vak zitten meesters. Denk maar even aan cognac "Chabasse", bijvoorbeeld. Hij werd eerst weggelachen en achteraf met alle hommages overloden als de beste blender.

De oude Grappa moet minstens 12 jaar oud zijn Vecchia (oud) of Riserva Stravecchia (extra oud). Denk daarbij aan de Vecchia Romana. Het drankje dat we oneerbiedig bestempelen als brandy omdat je geen cognac mag zeggen. Stel dat Ford het woordje "auto", had geregistreerd dan reed iedereen, die met een ander merk reed, in een "vierwieler".

In het distilleerproces zijn er enkele varianten. Direct vuur of bain-marie of het stoom systeem. Bij direct vuur kan de pel en de pit vuur vatten en dit geeft een niet leuke smaak aan het drankje achteraf.

Met een Bain-Marie maakt men de Still dubbelwandig en stuurt heet water door de tussenruimte. Ondertussen roert men voortdurend in de brij. De aandachtige lezer merkt hierop dat het dus helemaal niet stil is.

Toen verwarming met stoom zijn intrede deed was het mogelijk om een continu systeem te bouwen dat nooit stopte.

De traditionele stokers moesten na enkele jaren de strijd opgeven. Er bleven nog 90 stokerijen over van de 2000. Allemaal om het drankje betaalbaar te houden en om nog wat winst te boeken.

Sommige toppers zoals Polli produceren 80% met stoom en 20% met respect voor de traditie.

Polli Sassicaia is hier het toproduct.

Drink dit in Dosso Buono (Verona) in het restaurant met de oude poort en de binnenkoer onder de olijfbomen terwijl de zon ondergaat en je waant je in de hemel. De kleine koffie die erbij hoort wordt gemaakt met het water van de Italiaanse Alpen. Drink er vijf en je slaapt als een roos. Je hebt geen last van je maag of wat dan ook. Maar wel niet vergeten om even tevoren de pasta te eten van Albertino die gemaakt wordt naast je tafel. Niet voor niets werd ooit het prachtige TV reclame-filmpje van koffie Douwe opgenomen in de kroeg aan de overkant. Ach ja, dit is al ruim twintig jaar geleden.

Maar lekkere dingen kennen geen tijd...

En let op drink met maten.



De stills van Bunnahabhain whisky in Schotland. Weinig peat, wonderfull night cap if you need sleep.

En uiteraard hebben we in Park van Cambrinus Sassicaia van Polli en Bunnahabhain whisky uit de stills van de foto.

*Sam*