

vín

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Grappa

– ítalskur vínsnapsur

Fyri kortum ummælti eg ein snaps við føroyskum íblástri og føroyskari urt. Í dag sigi eg nøkur orð um kenda ítalska snapsin, grappa. Hugsi ikki nógv kenna hendan drykk uttan so at tey hava ferðast í Italia. Grappa hevur heilt serligan aroma, ið kann vera torførur at seta orð á. Lat meg siga beinanvegin at hann líkist á ongan hátt norðurlenska skarpa snapsin. Sum oftast endar tað við at fólk annaðhvørt fara at bera stóran alk til grappa ella tvørturímóti ikki kunna torga henda drykk. Tey, ið ikki dáma grappa, taka oftani til, at grappa luktar parfumerað blómukent á vulgeran hátt og smakkar av "sápu". Og viðhvørt kann eg væl skilja atfinningarnar. Men sum við øllum í lívinum, munur er á! Tá ið grappa er gott, telist tað millum bestu snapsar á klótuni. Sammansett, inniligt og sera spennandi.

Men hvat er grappa so?

Grappa er eitt destillat av teimum restunum sum eru, tá ið vín verður gjørt. Drúvuflus, kjarnur, stelkar og aðrar restir frá pressingini verða endurnýtt. Angi og smakkur frá vindrúvu-restum verða destilleraði til grappa. Tað sum ger grappa

spennandi er at drúvu-tilfarið kann vera so ymiskt og við hesum eisini endaligi úrsletið, ið er ein avspøgling av víninum. Eitt nú kunna drúvurestir frá stórslignum barolo-víni vísa sína sál sum eitt destillat. Somu finu, forførandi og leskiligu tónar sum vit kenna frá nebbiolo-drúvuni í barolo-víninum koma nú fram í skapi av essensi, einum loti av tí frumkenda í einum snapsi.

Fríkt destillerað grappa er litleyst, men siður er eisini at summi grappa-sløg verða lagraði á eik-føtum og fáa ein ljósan gyltan lit og tyngri og søtligari anga og smakk. Hetta kenna vit eisini úr norðurlenska snapsa-siðinum. Eitt nú norska Linie-aquavit.

Referansan innan grappa hjá mær sjálvum stavar frá ferðum í norður-italia, har grappa-siðurin er mest kendur. Serliga í Veneto. Men størstu uppliving fekk eg nokk fyri nøkrum árum síðani tá ið kenda grappa-húsið Poli vitjaði í Keypmannahavn. Tað var Jacopo Poli sjálvur, ið var komin at greiða frá og skeinkja. Eg minnst at smakkingin fram á navnframu matstovuni, Kommandanten, ið ikki er til longur. Kommandanten er

serliga kend fyri at vera fyrsta matstova í Danmark sum varð heiðrað við tveimum Michelin-stjörnum. Og so var tað her at okkara egni, Leif Sørensen, kokkur á Gourmet, stóð í læru hjá super-kokkinum, fransanum Francis Cardenau.

Well, Poli-smakkingin var einastandi. Sum at uppliva vín-spøkilsí sveima í luftini. Poli dugir einastandandi væl at hála hjartablóðið úr hvørji einastu drúvu og endurskapa tað sum lívsins vatn, sum grappa.

Hvussu verður grappa so notið?

Grappa er ein sokallaður "digestivo", ein drykkur til aftaná døgurðan. At njóta meðan ein góður døgurði verður sodnaður. Mær dámar hann best, lætt svaltligur, kanska 14-16 stig í einum sokallaðum digestivo-glasi (sí mynd). Klænvaksið tulipan-skap. Tað er eisini góður stíllur í Italia at fáa sær ein grappa afturvið kaffinum, serligan ein sterkan espresso. Og kanska enntá nakar dropar úti.

Grappa er heilt serligur snapsur og torførur at seta orð á. Hann skal upplivast. Tá ber til at vita um tit lata tykkum dára ella ei.



Libarna Gambarotta



Bepi Tosolini

Uppruni: Fatlagrað grappa úr Italia

Ummæli: Bleikur gulur litur frá fatlagringina. Meira dovin og einfaldur angi við hunangstónum. Vanlju-, hunangs- og mandlutónar hava yvirvág á finu fruktina. Nei, hetta riggar ikki. Óelegant og vánalig javnvág, hóast dygdir hómast undir "dýnuni" av viði.

Kostnaður: Kr. 261,50 (0,7 L)

Skoðsmál: ★★★★★★

Uppruni: Grappa úr Italia

Ummæli: Púra klárur litur © Inniligur, reinur og neyvur angi av dárandi leikandi berfrukt og hvítum blómum. Lekkur, silkimjúkur og samansettur bersmakkur við feminimum tónum og lakresskendur broddur í eftirsmakkinum. Super grappa! Eg fari beint at bryggja mær ein espresso!

Kostnaður: Kr. 240,00 (0,5 L)

Skoðsmál: ★★★★★★

GROVARI

enn nakrantíð

Byrjað dagin saman við okkum.

Royn okkara nýggju røð av breyðum og morgunbreyðum.



Hoyvíksvegur 65 • Tlf 31 21 61