

Grappa

D E B A S I S

WWW.VILLAGRAPPA.NL



D R U I V E N

Hoe wil de grappa-maker zich onderscheiden? Een milde grappa, fruitig, bloemig? Een blend of monovitigno? Succes begint bij een goede voorbereiding: de keuze en kwaliteit van de druiven.



P O M A C E

Nadat de druiven zijn uitgeperst om wijn van te maken, wordt het restant (de zgn. pomace) goed geconserveerd vervoerd naar de distilleerderij. Snel en zorgvuldig, om zo min mogelijk aan kwaliteit in te leveren.



D I S T I L L E R E N

De pomace wordt vervolgens verhit, gedistilleerd. Uit het distillaat kiest de grappaiolo 'het hart': de laag die de grappa karakteristiek moet maken. Om het alcoholpercentage van grofweg 80% naar 40%-45% te brengen, wordt het distillaat verdund.



B O T T E L E N

Als de grappa niet op hout gelagerd gaat worden, mag het verder tot rust en op smaak komen in roestvrijstalen vaten voordat het in de fles gaat.



H O U T - L A G E R I N G

Extra karakter krijgt de grappa na lagering in houten vaten. Nieuwe vaten, oude vaten. Soort hout. Duur van de lagering. Allemaal manieren om je te onderscheiden van de concurrentie.