

UNIKÁTNÍ NÁPOJ

Proslavené italské digestivum grappa. Jméno dostalo podle městečka Bassano del Grappa v benátské oblasti, kde se grappa vyrábí od konce devatenáctého století.

Grappa je aromatický destilát s obsahem alkoholu 37,5 až 60 procent. Na rozdíl od brandy a od koňaku, které se vyrábějí z hroznů, grappa se vyrábí z vylišovaných zbytků hroznů po vykvašení. Jde o takzvané matoliny, které obsahují hroznové slupky a zrnka.

POHLED DO HISTORIE

Stará legenda tvrdí, že první grappu, i když se tak ještě nejmenovala, vyrobil jeden římský voják právě v oblasti dnešního Bassana. Použil prý k tomu destilační zařízení, které ukradl, když za časů Kleopatry válčil v Egyptě. Podle odborníků se ale destilační přístroje schopné vyrobit grappu zrodily podstatně později až v osmém století a další dvě století trvalo, než si našly cesty ze Středního východu a Persie do Itálie. Zřejmě je do Evropy, podobně jako jiné vynálezy, přivezli účastníci křížových výprav. Teprve ve třináctém až čtrnáctém století se začala k chlazení destilačních přístrojů používat voda, což umožnilo vyrábět větší dávku destilátů najednou. Kolem roku 1600 jezuité ve Španělsku, v Itálii a v Německu zdokonalili přístroje jak na výrobu grappy, tak na výrobu brandy a grappu běžně užívali k léčení.

Grappu, i když ne pod tímto názvem, znali Italové celé věky, ale určitě už od středověku. Původně to byl nápoj ryze venkovský. Grappa sloužila jako odměna za práci pro potulné dělníky, kteří pracovali v sezoně při lisování a výrobě vína. Italové ji pijí po jídle pro lepší trávení, pro zahřátí v zimě či při rybolovu a dodnes si ji často přidávají do ranního espressa podobně jako Češi do kávy slivovici. Přidáním grappy do espressa se vytvoří tzv. caffè corretto. Často se také do šálku po espressu s cukrem přidá na závěr dávka grappy, tou se šálek vypláchne a grappa se vypije. Kdysi byla grappa výlučně italským nápojem, dnes ji zná celý svět jako nápoj labužníků.

RODINA POLI

Palírnu grappy v Schiavonu u Bassana vlastní už po generace rodina Poli. Podnik se zrodil v roce 1898. Tehdy Gio Batta, který měl kve-



Historický destilační přístroj





Historický vozík s destilačními nádobami



Současný majitel Jacopo Poli



Současná palírna

tooucí obchod se slamáky, ale grappu miloval, vyrobil malou destilační nádobu, usadil ji na pojízdny vozík, který sám tahal, a jezdil dům od domu a destiloval pro místní obyvatele slupky z hroznů. Jeho syn pojízdnu destilérii vylepšil. Vozík opatřil motorem poháněným parou, takže ho nemusel tahat, a destilačních nádob na něm bylo hned několik. Už tehdy byly kvalitní měděné. Třetí v pořadí Toni Poli v roce 1956 upravil původní destilační nádoby a dal jim podobu, kterou mají přístroje v destilérii v Bassanu v podstatě dodnes. Pro zdejší grappu se používají matoliny z hroznů, které se pěstují v proslavených vinařských oblastech od Bassana del Grappa až k vrškům obklopujícím Marosicu a Breganzu.

VÝROBA

Jacopo Poli, který v současné době destilérii vlastní, zpracovává jen zcela čerstvé matoliny nanejvýš jeden den staré z nejlepších místních vinařství. Matoliny se umístí do destilačního kotle s roštem, kde jsou vystaveny po dobu tří hodin působení páry. Ostatní postup je obdobný jako při výrobě jiných pálenek.

V palírně Poli dnes pracují převážně členové rodiny a značka Jacopo Poli je odborníky a příznivci grappy považována za vrchol umění v této kategorii. Po fermentaci a destilaci dozrává grappa v sudech a pak se skladuje ve skleněných lahvích asi šest měsíců, než se distribuje. Její vůně i chuť závisí na hroz-

nech, ze kterých se vyrábí. Jde především o tmavé hrozny. Výsledkem je tvrdý, silný, suchý alkohol. Jen pro americký trh se grappa někdy přisluhuje sirupem.

KONZUMACE

Grappa se nejlépe skladuje na tmavém, suchém a chladném místě. Vystavování v regálech či na barech jí nesvědčí. Tradičně se podává chlazená v sklenkách flautovitého tvaru, nejlépe po jídle jako digestivum. Před ochutnáním se doporučuje jemně grappou zakroužit ve sklence, přičichnout k ní, vychutnat aroma a pak teprve pokračovat malými doušky. Grappa je dnes v Evropské unii chráněným názvem. Právo používat tento název má řada italských destilérií, ale jsou stanovena pevná pravidla. Aby se nápoj mohl jmenovat grappa, musí být vyroben v Itálii ze zbytků hroznů. Fermentovat a destilovat se musí bez přidání vody či jiných surovin. Jak už bylo řečeno, grappa se nesmí vyrábět fermentací hroznové šťávy nebo celých hroznů, jako se vyrábí koňak nebo brandy. Další podmínkou EU je, že ze zbytků hroznů se musí před fermentací a destilací pečlivě odstranit dřevité části stonků. Do grappy se nedávají žádné přídatné látky ani zlepšovací přísady.

Grappa je většinou bezbarvá, i když některé si ponechávají slabý barevný nádech původních hroznů. Navíc grappa stará několik let může mít nažloutlé nebo červenohnědé zbarvení získané ze sudů, v nichž zraje. Grappa má výrazné aroma a dnes už zajištěné místo mezi oblíbenými světovými digestivy. (ter) ■



BASSANO DEL GRAPPA

Městečko má dnes 42 tisíc obyvatel. Jeho historie sahá do druhého století př. n. l., kdy tu podle legendy Říman Bassanius založil zemědělskou usedlost. Odtud název Bassano. První písemná zmínka o Bassanu pochází z roku 998, o hradu, který městu dominuje, se poprvé píše v roce 1150. Ve dvanáctém až třináctém století roste město obehnané hradbami, další opevnění a věže vznikají v následujících stoletích a v městě vyrůstají v té době desítky přepychových paláců. V 16. a 17. století se Bassano stává významným evropským centrem výroby porcelánu a keramiky, v osmnáctém století patří k nejdůležitějším průmyslovým městům benátské oblasti.