

# Grappa

## aneb originál italských vinařů



FOTO: ARCHIV

**D**íky Evropské unii si už na italskou specialitu známou pod názvem Grappa žádní vinopalníci mimo území Itálie nemohou brousit zuby. Mají ji před konkurencí chráněnou stejně jako výrobci šampaňského v Champagni a koňaku v Cognacu. Pravda, Italové rodem, věnující se už po generace vinařství v USA, Argentině, Austrálii či Jihoafrické republice, si také pro potěšení grappu pálí, ale doma je právě a jenom v Itálii.

### Nápoj z odpadu

Destilát zvaný grappa vzniká doslova z odpadu, který u nás i jinde ve vinařském světě končí většinou někde na skládce. Základní surovinou pro výrobu jsou totiž vylišované slupky a jádérka z hroznů. Někde se sice pokouší z jáderek lisovat olej nebo slupky míchat do krmiv, ale většinou se s nimi po vylišování vinného moštu nedělá nic. Pokud ovšem z nich nepoctiví vinaři nedělají takzvaný druhák, vinařským zákonem zakázaný. To vylišované slupky zalijí vodou, přidají řepný cukr a vše znovu vylišují. A takzvané víno pro Pra-

žáky se už na ně třese v sudech. Byl jsem svědkem toho, jak nepoučeným pijákům chutnalo víc než to čisté.

Ale zpět ke grappě. V Itálii takřka do sucha vylišované hrozny vykupují od vinařů ve velkém palírny grappy, protože produkce z vlastních vinných sklepů jim zdaleka nestačí. Ná kupci dbají na to, aby výlisky pocházely ze zralých a zdravých hroznů, protože hniloba a plísň by mohly poškodit výsledný destilát. Ve výliscích je totiž pořád ještě dost cukru, který tvoří základ přeměny na líh. Žádný další cukr se už ovšem přidávat nesmí.

### Odrůdové speciality

V Itálii je 189 oficiálních palíren, 105 je sdruženo v Istituto Nazionale Grappa, který vede prezident Alessandro Francoli. Podle něj jsou u mládeže dnes populární aromatizované grappy, ale on sám dává přednost klasice. Buď mono, čili jednodruhovému, nebo blendit, tedy sceľovaným nebo starým, které zrají léta v dubových sudech a mají potom koňakovou barvu.

Destilky se předhánějí, která z nich vyrobí jemnější

a zajímavější destilát. Postup je podobný jako u nás při výrobě slivovice. Módní jsou dnes takzvané odrůdové grappy, pojmenované po odrůdě révy vinné, z které byly vydestilované. Při jejich výrobě se dbá na to, aby se do destilační kolony dostaly pouze výlisky z té které odrůdy. Při precizní práci, kdy je důsledně oddělována první a poslední část, voní výsledný destilát jemně, skutečně jako odrůdové víno. Zvláště na severu Itálie, kde je grappa domovem, si s tím v palírnách umějí doslova vyhrát. Můžete tak ochutnat grappu tramínovou, sauvignonovou, merlotovou, muškátovou a řadu dalších. V Itálii vyrábějí i speciální skleničky, ve kterých tento čirý destilát může dobře vyvinout svou vůni (viz foto).

Jednu z největších nabídek grappy (45 druhů) u nás má na nápojovém lístku restaurace La Trattoria Turbanti v Horních Počernicích, o které jsme psali loni v IN č. 45. Mladá se má podávat při 9 – 13° C, stará a mono při 17 – 19° C, aby lépe vynikla její chuť. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

### OCHUTNÁVKA

#### Grappa di Moscato fior d'arancio 2003

**Výrobce:** Distilleria e Fabbrica Liquori F.lli Brunello snc nello stabilimento di Montegalda, provincie Vicenza, Itálie

#### Charakteristika:

Typická ukázka odrůdové grappy. Tentokrát vydestilované ze slupky voňavého muškátu, který se dostal i přes destilační přístroj do čirého nápoje. Příjemné muškátové tóny zjemňují destilát a vyvolávají vzpomínku na vyzrálé hrozny.



#### Grappa edizione limitata 2002

**Výrobce:** Scuola Enologica di Conegliano, Via XXVIII Aprile 20, Conegliano, provincie Treviso, Itálie

**Charakteristika:** Nejjemnější grappa, kterou jsem měl možnost ochutnat. Jak by také ne, když ji přímo ukázkově připravují v enologické škole na moderním destilačním zařízení. Kryticky čistá, bez jakýchkoliv rušivých podtónů a příchutí. Tenhle vzorek musí ocenit i zapřísáhlý odpůrce originálního italského destilátu. Na otázku, zda mohou nepnoletí žáci ve škole ochutnávat, co vyrobí, ředitel prestižní školy odpověděl, že italské děti pijí víno už s mateřským mlékem.



Tyto dva vzorky se k nám zatím nedovážejí.