

Naam van de wijn: Grappa Invecchiata Bric del Gaian  
Producent: Distillerie Berta  
Herkomstbepaling: Grappa Invecchiata, Piëmonte, Italië  
Druivenras(sen): moscato



Distillateur: Dat de combinatie van kwaliteit en kwantiteit geen onmogelijkheid is en zelfs heel goed samen kunnen bewijst Distillerie Berta al sinds 1947. De basis hiervoor werd twintig jaar eerder al door de broers Giovanni en Michele Berta gelegd. Giovanni als wijnmaker en stoker op het familie wijngoed annex distilleerderij in Casaletto. Hij leverde wijn en alcohol aan zijn broer Michele, die als apotheker in Milaan deze gebruikte voor diverse zelf ontwikkelde kruidenelixers, likeuren en met kruiden gearomatiseerde wijnen en die hiermee naam had gemaakt. In 1947 besloot de volgende Berta generatie onder leiding van de jonge oenoloog Paolo om uit te breiden. Dit werd de Distilleria Berta di Berta Paolo in Nizza Monferrato. Grote kracht was dat Paolo als oenoloog met veel kwaliteits wijnmakers werkte en zo het meest uitgelezen basismateriaal (restmateriaal van gesticte druiven als o.a. druivenmoer) kon krijgen om te distilleren terwijl hij tevens de nobelste Franse barriques aanschaftte om de grappa's de beste houtlagering te kunnen geven. Daarnaast richtte zijn vrouw zich op de vormgeving van de flessen, die vaak van kristal of ceramiek en altijd vernieuwend en uniek van vorm waren. Door de jaren heen is dit zo gebleven, waarbij met de nieuwe distilleerderij die de familie Berta in 2002 in Casalotto di Mombaruzzo in gebruik nam, de productie steeds meer toe nam. Ondank het feit dat in de Roccanivo distilleerderij de vierde generatie nu ruim 300.000 flessen per jaar maakt, bewijst Distillerie Berta met een uitgekende balans van traditioneel en ultra modern werken, nog steeds tot de absolute top van de Italiaanse stokers te behoren. Distillerie Berta maakt grappa's, aquavite's en likeuren van het allerhoogste niveau met een schitterende vormgeving. Voor de Grappa Invecchiata Bric del Gaian worden de gesticte resten van de moscato druif gebruikt.

Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië gelegen is tussen diverse bergketens die het o.a. beschermen tegen het zeeklimaat. Het ligt op 45° noorderbreedte, dezelfde hoogte als de Bordeaux en het noordelijke deel van de Rhône vallei. Het is een wijnregio die kwalitatief gezien zeer belangrijk is, 70% van de wijngaarden heeft een DOC of DOCG status en waartoe o.a. Moscato d'Asti, Spanna, Gattinara, Boca, Barbera d'Alba, Gavi, Dolcetto d'Alba en Asti Spumante behoren. Uit het district Langhe komen de DOCG's Barolo en Barbaresco, twee van de allergrootste rode wijnen van Italië.

Distillatie: Met de speciaal geselecteerde druivenresten (druivenmoer of marc) en lie (gistresten), wordt de distillatieketel van een kolomdistillatiesysteem gevuld, waarna er stoom door de druivenresten wordt geleid waarbij de alcohol uit de resten met de stoom opstijgt. Door middel van temperatuurverschillen wordt de alcohol van het water gescheiden. In een kolomdistillatiesysteem gebeurt dit in verschillende aaneengesloten gangen, hierdoor wordt alcohol met een zeer zuivere kwaliteit verkregen. Daarnaast wordt het begin (de kop) en het einde (de staart) van het distillaat te scheiden van het zuivere middenstuk (het hart). Vervolgens wordt de alcohol overgestoken op Franse eikenhouten vaten. Voor de verdere rijping is de kwaliteit van het soort eiken van belang, net als de branding aan de binnenkant van het vat. Hoe meer gebrand hoe meer tannines en kleur het vat zal afgeven aan het distillaat. Na 8 jaar rijping op barriques wordt de Grappa Invecchiata Bric del Gaian met gedestilleerd water op de juiste sterkte gebracht en daarna licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 44%.

Helder amberbruin van kleur. In de neus aroma's van muskaatdruiven, wilde salie en tabak. In het smaakpalet tonen van o.a. grapefruit, gedroogd fruit en vanille, die gepaard gaan met een zeer lange, zachte maar intense nasmaak. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: vrijwel zonder beperking

Culinair advies: Als digestief na de maaltijd, met een zeer goede koffie of espresso, noten- of chocoladetaart, crème brûlée en zachte rijpe kazen.

Smaaktype: Droog, redelijk vol, intens, verfijnd en met subtiele houttonen.

Glasadvies: Riedel Vinum Grappa, Riedel Sommeliers Grappa