

Naam van de wijn: Grappa Villa Prato - Elevata in carati

Producent: Distillerie Berta

Herkomstbepaling: Grappa Invecchiata, Piëmonte, Italië



Distillateur: Dat de combinatie van kwaliteit en kwantiteit mogelijk is en zelfs heel goed samen kan 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 familiebedrijf in Casaletto. Hij leverde wijn en alcohol aan zijn broer Michele, die dit als apotheker in Milaan gebruikte voor diverse 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 uit te breiden. Dit werd de Distilleria Berta di Berta Paolo in Nizza Monferrato. Grote kracht was dat Paolo als oenoloog met veel kwaliteitswijnmakers werkte en zo het meest uitgelezen basismateriaal (restmateriaal van gegiste druiven) kon krijgen om te distilleren terwijl hij tevens de nobelste Franse barriques aanschafte om de grappa's de beste houtlagering te kunnen geven. Daarnaast richtte zijn vrouw zich op de vormgeving van de flessen: van kristal of ceramiek en altijd vernieuwend en uniek van vorm. Door de jaren heen is dit zo gebelev, waarbij met de nieuwe distilleerderij die de familie Berta in 2002 in Casalotto di Mombaruzzo in gebruik nam, de productie steeds meer toe nam. Ondanks het feit dat in de Roccanivo distilleerderij de vierde generatie nu ruim 300.000 flessen per jaar maakt, bewijst Distillerie Berta met een uitgekiende balans van traditioneel en ultra modern werken, nog steeds tot de absolute top van de Italiaanse stokers te behoren in het maken van grappa's, aquavite's en likeuren.

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^o 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 24 maanden rijping wordt de Grappa Villa Prato na assemblage met gedestilleerd water op de juiste sterkte gebracht en daarna licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 41%.

Helder amberbruin van kleur. In de neus aroma's van bessen, specerijen en iets van kreupelhout. In het smaakpalet tonen van o.a.gedroogde vijgen, amandelen en wat vanille, die gepaard gaan met een lange nasmaak. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: vrijwel zonder beperking

Culinair advies: Als digestief na de maaltijd, met zeer goede koffie of espresso, notentaart en crème brûlée.

Smaaktype: Droog, zacht, zuiver en met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Vinum Grappa, Riedel Sommeliers Grappa