bij

Wijnhandel Van Dinter

Kempenstraat 21
3650 Rotem – Dilsen
tel.: 089/754695 fax.: 089/753345
Nieuwe website vanaf half maart: www.vandinter.be

GRAPPA

29/02/2008

Liefde voor het wijnvak brengt met zich mee dat men ook de restjes met zorg behandelt

NAAM

'Grappa' komt van het Latijnse 'rapus' of van het Italiaanse 'grappolo'. Beiden betekenen 'druif'.

GESCHIEDENIS

Over de ontstaansgeschiedenis van grappa bestaan verschillende verhalen. Sommigen zeggen dat de oorsprong 6000 geleden bij de Egyptenaren ligt. Zij zouden al de kunst van het distilleren beheerst hebben. Anderen zeggen dat de oorsprong bij de Arabieren gezocht moet worden. Zij hadden in die tijd Sicilië bezet, zouden het distilleren uitgevonden hebben en de drank vervolgens verspreid hebben over Europa.

Grappa kent een zeer lange geschiedenis. Rond 500 voor Christus leefden de Bourgondiërs in Duitsland, maar ze begonnen in die tijd naar het warmere zuiden te trekken. De legende wil dat zij de eersten waren die uit de resten van druiven een sterk drankje distilleerden.

Sinds de 15de eeuw bestaan er regels met betrekking tot productie en export van grappa. Er werd zelfs tol op geheven. De boeren mochten het wel gewoon voor eigen gebruik blijven produceren. Dankzij deze boeren is het recept van generatie op generatie doorgegeven.

Oorsprong van de Grappa

Bassano del Grappa is een stadje in de Italiaanse regio Veneto (streek rond Gardameer en Verona). De stad behoort tot de provincie Vicenza en ligt aan de voet van de Vicentijnse Vooralpen nabij de opening van het Valsugana. Dwars door de stad stroomt de rivier de Brenta waarover de monumentale Ponte Vecchio is gebouwd. Archeologische vondsten op de rechteroever van de Brenta hebben uitgewezen dat het gebied rondom Bassano al vanaf de 10e eeuw voor Chr. bewoond wordt.

Wat bepaalt de smaak van grappa? Allereerst de druivensoort en de kwaliteit van de most. Ook de houtsoort van het vat waar de grappa gerust heeft (meestal twee tot vier jaar), bepaalt smaak en kleur: een vat van kerselaar geeft een zoete smaak, een eiken vat geeft de grappa een scherpe en vinnige toets. Toch is er veel discussie over de noodzaak tot vatrijping. Als algemene stelregel kunnen we aanhouden dat een jonge grappa fris gedronken mag worden en een oudere grappa kamertemperatuur en wat ademruimte verdient. Ook de hand en het inzicht van de maker zijn ontzettend belangrijk

Net zoals whisky was grappa in de eerste plaats een drank voor arme mensen, de dagdagelijkse miserie moest vergeten worden aan de hand van Dionysos, de god van de roes. Oorspronkelijk maakte men vooral grappa in Noord-Italië, de stad Bassano in Veneto zou de bakermat van de grappa cultuur zijn. De toename van de vraag heeft tot een geweldige 'grappa-boom' geleid en het aantal merken en producenten over heel Italië valt niet meer te overzien. Er is voor elk wat wils: gaande van het harde, clandestiene, naamloze goedje dat men 'via-via' kan bemachtigen tijdens een rondreis ten velde (maar dat alleen lekker is omwille van de leuke herinneringen die eraan kleven), tot het exquise flesje dat op een werkelijk speciale gelegenheid wacht.

Nadat de druiven geperst zijn en het edele vocht de weg naar wijn opgaat, kan men de restanten van de druiven laten gisten en hieruit alcohol distilleren. In ambachtelijke distilleerderijen wordt de droesem het volgende oogstseizoen zelfs als brandstof gebruikt en de as vormt nadien een ideale meststof voor de wijnranken: een milieuvriendelijkere procedure is nauwelijks denkbaar, alles wordt letterlijk opgebruikt.

Eens de fles geopend wordt, ledigt u deze best binnen de drie maanden vermits de fruitige aroma's met de tijd vervliegen. Als alles goed zit is grappa een fijne digestief en de alomtegenwoordige appreciatie voor dit edele product is meer dan gerechtvaardigd.

Grappa-jenever uit druivenresten

Liefde voor het wijnvak impliceert dat men ook de druivenrestjes met zorg behandelt. Want binnen de 24 uren nadat de druiven geperst zijn en het edele vocht de weg naar wijn opgaat, wordt de druivenkoek ondergronds opgeslagen in houten vaten gedurende de periode september en oktober. Vanaf oktober tot mei kan men de restanten van de druiven laten gisten en hieruit alcohol distilleren. In ambachtelijke distilleerderijen wordt de wijndroesem het volgende oogstseizoen zelfs als brandstof gebruikt en de as vormt nadien een ideale meststof voor de wijnranken: een milieuvriendelijkere procedure is nauwelijks denkbaar, alles wordt letterlijk opgebruikt. Het distillaat dat overblijft, maar later ook weer verbruikt wordt, heet 'grappa'. De naam komt overigens van 'grappolo' of druiventros.

Traditionele én moderne productiemethode

Er zijn zeer veel druiven nodig om uiteindelijk weinig flessen te vullen. Traditioneel werd de grappa gemaakt van alle soorten druivenkoek en veelal van een mengeling van druivenmost. Om een goede grappa te maken heb je een uitstekende wijndroesem nodig. De wijndroesem is de druivenschil, met een gedeelte van de most of de wijn, met de druivenpit en eventueel ook de kale druiventros.

Vandaag maakt ook de selectie van de druiven deel uit van het productieproces. De pioniers van de grappa producenten bedachten de 'cru monovitigno' of de grappa van één enkele druivensoort. Meer en meer maakt men nu grappa in alle regio's van Italië.

Momenteel vindt men op de markt zowel de oude, traditionele grappa als de huidige, meer modern gemaakte grappa. Het distilleren van de afval van de druiven is een traditie van honderden jaren oud. Ondanks de bijsmaak zijn de aroma's en de textuur van de vloeistof vandaag veel fijner.

Veel topproducenten geven aan het product grappa een extra meerwaarde door ze te bottelen in zeer visuele, moderne, traditionele of beschilderde flessen met speciale kurken met lintjes, kaarsvet, gouden kapjes, enz...

Europees beschermd

De Europese unie heeft een Europese wet gestemd dat de 'grappa' alleen maar gemaakt wordt in Italië. Een vereniging van producenten onder de officiële koepel genaamd "Istituto Nazionale Grappa", opgericht in 1996, heeft in haar eigen regelgeving de geografische productieregio's vastgelegd en het alcoholgehalte, dat minstens 40% moet zijn. Omwille van de natuurlijke manier van verfijning in de grappa productie is de 'grappa maker' het equivalent van de wijnmaker. Hij of zij hebben verantwoordelijkheid over de totale productie, de geur, de smaak en de kwaliteit van de grappa.

Hoe grappa drinken?

Iedere grappa moet traag en aandachtig en met gezond verstand geproefd worden, de geur gevolgd door de smaak spelen de belangrijkste rol, net zoals bij het proeven van de beste wijnen. Het "Istituto Nazionale" adviseert om de grappa te serveren in een klein tulpvormig glas en aan een koele temperatuur van rond de 9 à 13°C voor de jonge grappa's en voor de meer belegen grappa's ietsje onder de kamertemperatuur (17°C).

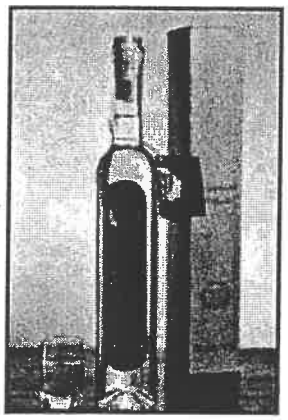
Behalve als digestief, of in combinatie met koffie en chocolade, of verwerkt in gerechten, heeft dit geestrijk nat nog andere verdiensten. Bij een begin van verkoudheid doodt het immers de bacteriën in mond en keel.

Hoe proeft men grappa?

- Grappa moet perfect helder zijn, normaal gezien kleurloos (vooropgesteld dat de grappa niet gerijpt werd op hout)
- Bij het proeven van gedistilleerde drank wordt de belangrijkste functie uitgeoefend door de neus, zowel tijdens het evalueren van de geur, als tijdens het beoordelen van de nasmaak, want tijdens het inslikken krijgen we een interne terugkeer van de geuren in de neus
- Bij de reukanalyse wordt de intensiteit van de geur beoordeeld, de zuiverheid van de geur en zijn volmaaktheid. Men zegt dat een goede grappa een concert van aroma's moet zijn

- De smaak: het proeven van een gedistilleerde drank is veel moeilijker vergeleken met de evaluatie van wijn, hoe dan ook, we moeten het evenwicht evualeren want een grappa mag niet overmatig alcoholisch zijn, het aroma en de finesse zijn belangrijk en uiteindelijk evalueren we de persistentie van de grappa tijdens het degusteren

De grappa mythe: geduld en meditatie
De mythe van de grappa vindt zijn antwoord in het verleden. Grappa heeft immers een geduldige tijd en kalmte nodig om zowel tijdens het distillatieproces als in de veroudering van de grappa tot een uitstekend product te komen. Iedere grappa druppel is de vrucht van kronkelende bochten doorheen de druiventrossen, met een lage verdamping en condensatie, verkregen door vaardige technieken van haarfijne



SERVEREN

Grappa wordt bij voorkeur uit speciale grappaglazen gedronken. Deze glazen zijn van onderen bol en van boven smal en recht. Indien nodig kunnen sherryglazen ook dienst doen. Italianen drinken grappa vaak in de koffie of met mineraalwater.

SOORTEN

Grappa wordt al zo'n duizend jaar gemaakt. Het hoeft dus niet te verbazen dat er vele soorten bestaan. Een onderverdeling:

Jonge grappa: jonge grappa wordt gemaakt van druivenresten met een neutrale smaak. De smaak wordt op volledig natuurlijke wijze gevormd; er worden geen kruiden aan toegevoegd en het wordt niet opgeslagen in vaten.

Jonge aromatische grappa: jonge aromatische grappa wordt op dezelfde manier gemaakt als jonge grappa met dit verschil dat voor deze grappa aromatische druivenresten gebruikt worden.

Grappa opgeslagen in houten vaten: deze grappa van neutrale druivenresten wordt korte tijd opgeslagen in houten vaten, maar nog niet lang genoeg om over oude grappa te kunnen spreken.

Aromatische grappa opgeslagen in houten vaten: deze grappa wordt eveneens korte tijd opgeslagen en er worden aromatische druivenresten voor gebruikt.

Oude grappa: oude grappa wordt gemaakt van neutrale
druivenresten en heeft minimum zes maanden gerijpt in houten vaten en werd achteraf nog zes maanden luchtdicht bewaard. Deze grappa mag de woorden invecchiata, stravecchia en riserva aan de naam toevoegen.

Oude aromatische grappa: aromatische oude grappa is oude grappa, maar gemaakt van aromatische druivenresten.

Aromatische grappa: aromatische grappa is grappa waarvan de smaak gewijzigd is door kruiden of plantendelen toe te voegen.

ETIKET

Monovitigno: deze grappa wordt gemaakt van één druivensoort. Het is een teken van een zeer goede kwaliteit.

Stravecchia, riserva en invecchiata: de grappa heeft minstens twaalf maanden gerijpt, waarvan ten minste zes maanden in onbehandelde houten vaten.

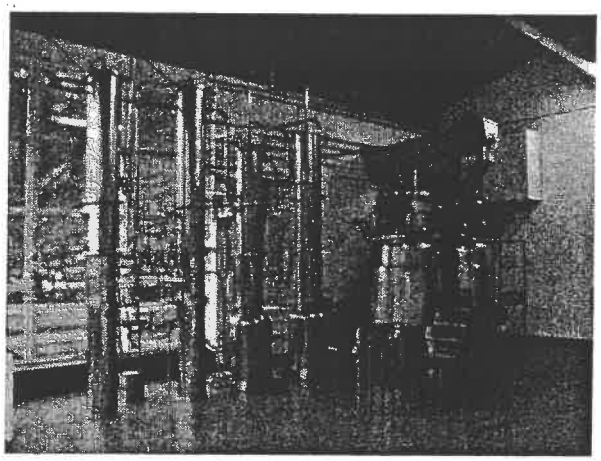
Alla ruta: grappa waar wijnranken aan toegevoegd worden.

Alla menta: grappa met een pepermuntsmaak..

Distilleria Pilzer

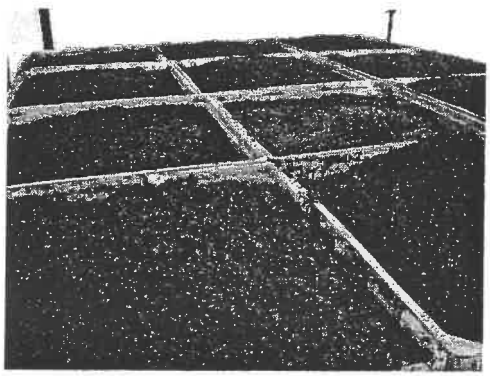
Grappa

Het is niet mogelijk om kort en bondig de wereld van de grappa te beschrijven. Deze eenvoudige syllabus heeft tot doel om enkele begrippen te verduidelijken met betrekking tot dit kostbare distillaat en om u een aantal aanknopingspunten te verschaffen waarmee u uw kennis van deze bijzondere wereld kunt verdiepen.



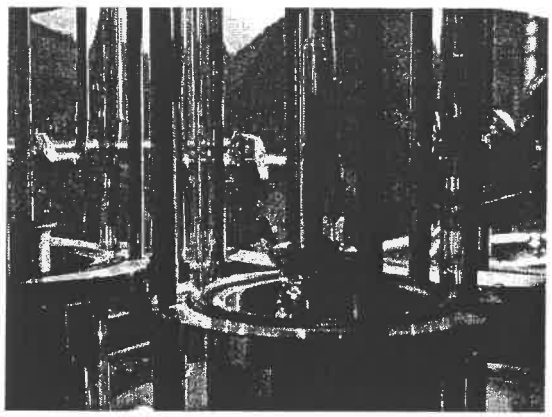
Grappa is de acquavit die wordt bekomen uit de distillatie van wijndroesem, en om precies te zijn, enkel de acquavit van wijndroesem die werd gedistilleerd op Italiaans grondgebied mag zich grappa noemen, in ieder geval in het kader van CEE.

De term acquavit definieert een distillaat dat wordt bekomen uit een of meerdere types van basisproducten; bijvoorbeeld de acquavit van wijn is een distillaat van wijn, die in Italië brandy zou kunnen worden genoemd, wanneer hij een zeker verouderingsproces doorgemaakt heeft, in Frankrijk wordt hij Cognac genoemd indien hij gedistilleerd wordt in het gebied van Cognac, indien we peren distilleren dan hebben we acquavit van peren, enz.



De grondstof voor het verkrijgen van grappa is de wijndroesem: de wet beschrijft de wijndroesem als een geheel van vaste delen afgeleid uit het persingsproces van de verse of gegiste druiven. In minder bureaucratische termen, de wijndroesem is samengesteld uit de schil van de druiven, de druivenpitten en eventueel uit de kale druiventros.

Er zijn twee groepen van wijndroesem: de verse, niet gegiste wijndroesem en de gegiste wijndroesem.



De verse wijndroesem, ook genoemd zoete wijndroesem, wordt afgeleid uit het bewerkingsproces van de witte druiven ofwel van het procédé dat de extractie van de druivenmost voorziet met onmiddellijke verwijdering van deze zelfde met betrekking tot de vaste delen. Bvb. tot deze categorie behoren de wijndroesem van: Chardonnay, Nosiola, Traminer di Moscato giallo en Müller Thurgau.

De gegiste wijndroesem is deze afgeleid van het gistingsproces van de rode druiven, ofwel gisten de druivenschil en de druivenpit samen met de most en worden aan het einde van het proces gescheiden van de wijn door adequate machines.

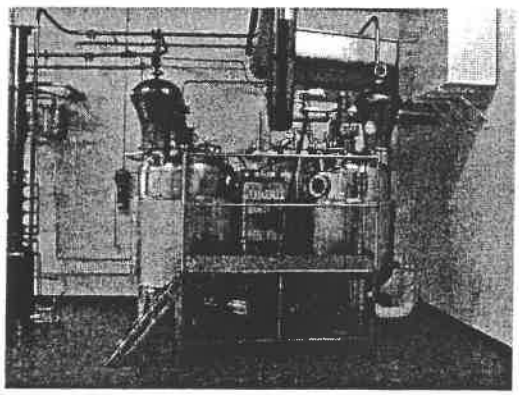
Enkele voorbeelden van gegiste wijndroesem: wijndroesem van Cabernet, Schiava, Teroldego en Pinot Nero.

Er stellen zich diverse problemen in de distilleerderij voor de twee soorten wijndroesem, net zoals ook de grappa's aan welke zij oorsprong geven verschillend zijn.

De witte wijndroesem is extreem delicaat gedurende de gistingsfase en even moeilijk om te conserveren, de gegiste wijndroesem stelt minder conserveringsproblemen indien bepaalde technische kunstgrepen gebruikt worden.

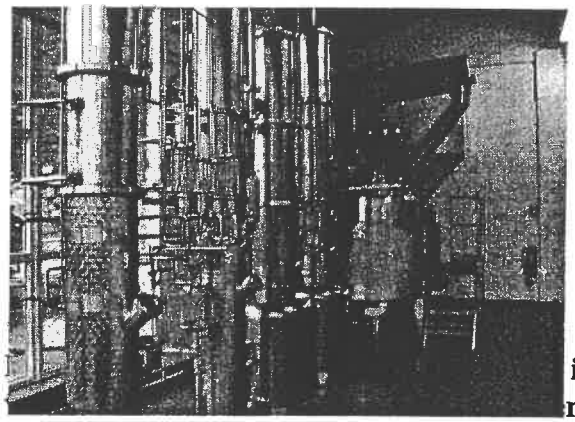
De distillatie

Gedefinieerd als een scheidingsproces van substanties die de calorische energie exploiteren, of in geval van een mengeling van twee vloeistoffen, de scheiding van één van de twee vloeistoffen gebaseerd op de diverse kooktemperaturen, en vervolgens hun condensatie.



Het klassieke voorbeeld is dit van de distillatie van een mengeling van water en alcohol, waar de alcohol verdampt op een temperatuur van circa 76°, terwijl het water verdampt op een temperatuur van 100°. Met als vanzelfsprekend resultaat dat de eerste damp die wordt gevormd rijk zal zijn aan alcohol en arm aan water, terwijl hoe meer we de temperatuur van 100° graden naderen, we meer waterdamp en slechts sporen van alcoholdamp zullen hebben.

Wanneer wij het eerste deel van het distillaat verzamelen zullen we een goed alcoholgehalte hebben, bij het bekomen van een distillaat van de eerste massa.



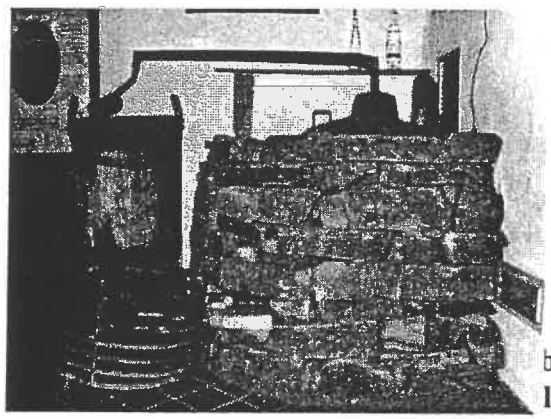
Bij distillatie van een complexe grondstof zoals de wijndroesem, wordt de scheiding van de verschillende componenten op verschillende verdampingstemperaturen heel ingewikkeld, en vereist bijzondere aandacht.

Er bestaan distillatiesystemen of discontinu installaties van verschillende types en capaciteit en er zijn de continu installaties met grote productiecapaciteit.

installaties zullen wij achterwege laten, wij nmerkend zijn voor de distillatie in de Valle di Cembra.

In de Valle di Cembra bestaat er een woord met twee betekenissen "Lambicar", dat tezelfdertijd distilleren betekent maar ook leven zonder veel middelen, hoogstens om te overleven.

De twee begrippen zijn niet zover van mekaar verwijderd, bij het distilleren onttrekken we een substantie, een hart, een distillaat uit een grondstof, en leven "alambiccando" betekent zich inspannen in ons dagelijks bestaan om dat beetje te verwerven dat nodig is om te overleven.

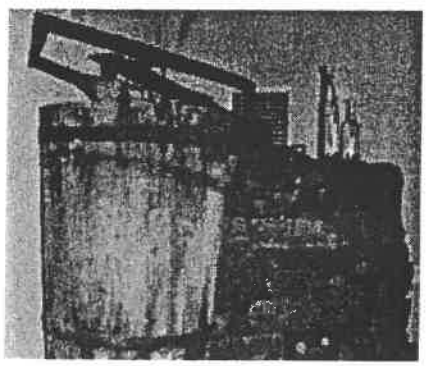


Een arme grondstof die gedistilleerd wordt kan een kostbaar concentraat afgeven, een goed uitgevoerd, rationeel idee draagt bij tot de oplossing van een dagelijks probleem. Het idee kan dat van de oude alambiek zijn, gemaakt van een ketel, grof genoemd "parol", een deksel genoemd "cappel", en een distilleerkolf die de uitgang van de stoomketel verbindt met de spiraalbuis van de afkoeling van de alcohol.

biek "functioneerde" op de volgende manier: de laatst

die langs onder voorzien werd van goed beukenhout, en voor iets meer dan 2/3 werd geladen met water en wijndroesem.

Na het laden werd de kookpot afgesloten met het deksel dat werd vastgezet met rudimentaire maar efficiënte systemen zoals een doek doordrenkt van zetmelen.



De stoomhouder was verbonden door middel van deze halfronde buis, de distilleerkolf of "storta"aan de spiraalbuis.

Het werd met het hout verwarmd tot de massa kookte, dan werd het vuur verminderd, de stoomhouder werd nat gemaakt met doeken met

koud water die een distillerende en een de-alcoholiserende werking hadden, geduldig werd er gewacht op de zogezegde "acquac" , de "flemma"

van vandaag (een brij van water-alcohol verkregen door het stomen van de wijndroesem).

We hadden geen grappa bij de eerste keer maar we moesten wachten op een tweede distillatie van enkel flemma om grappa te bekomen.

Deze tweede distillatie " la fina " leidde naar de grappa, nadat we met monnikengeduld de "koppen" en de "staarten" geëlimineerd hadden en het hart van de distillatie overgehouden hadden.

Een geduldig werk, riskant na 1918 met de Italiaanse wetgeving, dit alles om enkele liters kostbare grappa te bekomen.

Vanuit deze eenvoudige installatie zijn we via een reeks van opeenvolgende evoluties gekomen tot de discontinu installatie au bain-marie.

En tot slot hebben we het over de installatie in gebruik voor de productie van de grappa bij de Pilzer Distilleerderij in Faver, in Valle di Cembra.

De discontinu alambiek au bain-marie: discontinu omdat er fases zijn van het laden van de distillatie en van het ontladen, au bain-marie want er is een tussenruimte gemaakt tussen het oude vuur en de kookpot, om brandwonden te voorkomen op de wijndroesem, vandaag wordt de tussenruimte gevoed door stoom om de controle te vergemakkelijken.

Kenmerkend voor deze installatie is het respect voor de wijndroesem, die samen met water trapsgewijs verwarmd wordt en vooral zonder hoge temperaturen te bereiken.

De installatie werd uitgebreid met een distillatiekolom waar zich de processen van de-alcoholisering (concentratie in alcohol) voltrekken en van de correctie (schoonmaken van de componenten), en met een condensatiesysteem van de waterdampen gevolgd door een groep alcoholmeters voor de controle van het alcoholgehalte en van het snijden van de "koppen" en de "staarten", met het opvangen van het deel van het "hart".

Het is een schijnbaar eenvoudige installatie, die geduld en vakkundigheid vereist in het besturen van de distillatie alsook een goede grondstof. Met deze kwaliteiten is ze in staat om bijzondere en uitstekende grappa's voor te brengen.

De voorbereiding voor de botteling

De bekomen grappa rust gedurende meer dan acht maanden in inox tanken en wordt dan verdund met porfier bronwater, tijdens de filtratie is de temperatuur circa 8 graden onder nul. Daarna komt de botteling. Een merkwaardigheid: iemand bracht de kwaliteit van de grappa's die men bekomt in de Valle di Cembra in verband met het uitstekende water van deze vallei. In feite draagt dit zeker ook bij de uiteindelijke kwaliteit.

Hoe proeft men grappa?

-grappa moet perfect helder zijn, normaal gezien kleurloos (vooropgesteld dat de grappa niet gerijpt werd op hout).

-bij het proeven van gedistilleerde drank wordt de belangrijkste functie uitgeoefend door de neus, zowel tijdens het evalueren van de geur, als tijdens het beoordelen van de nasmaak, want tijdens het inslikken krijgen we een interne terugkeer van de geuren in de neus. Bij de reukanalyse wordt de intensiteit van de geur beoordeeld, de zuiverheid van de geur en zijn volmaaktheid. Men zegt dat een goede grappa een concert van aroma's moet zijn.

- de smaak: het proeven van een gedistilleerde drank is veel moeilijker vergeleken met de evaluatie van wijn, hoe dan ook, we moeten het evenwicht evalueren want een grappa mag niet overmatig alcoholisch zijn, het aroma en de finesse zijn belangrijk en uiteindelijk evalueren we de persistentie van de grappa tijdens het degusteren.

Hieronder stellen wij u enkele grappa's voor:

Grappa van Chardonnay: helder en briljant, met een intense, rijk geschakeerde geur, niet aromatisch, met enigszins groene tinten. De smaak is complex, fris en licht alcoholisch, omdat deze grappa volledig droog is (er wordt geen suiker bijgevoegd in de bereidingsfase), heeft een persistente nasmaak.

Grappa van Müller Thurgau: een grappa gedistilleerd uit de witte wijnstok die het meest gecultiveerd wordt in Valle di Cembra. Deze grappa van Müller Thurgau heeft als voornaamste kenmerk zijn gemengde en bloemige geur, een complexiteit die dikwijls moeilijk te controleren is gedurende de distillatie, maar aangenaam om te ruiken. De smaak is duidelijk herkenbaar en kan u misschien zelfs iets minder evenwichtig lijken, alles welbeschouwd is de Müller wijn ook geen toppunt van harmonie, wel, proef deze grappa in al zijn persistentie in de nasmaak, en oordeel dan.

De grappa van Traminer: een rijkelijke geur, aangenaam geurend naar rozen, gemengd met citroenschil en met een lichte geur van geranium. Oordeel zelf, tenslotte is dit een grappa die afkomstig is van de distillatie van de wijndroesem van een aromatische wijnstok en bovendien onderwerp van abrupte schommelingen per wijnjaar, net zoals de wijn blijft hij één van de mooiste grappa's die we distilleren. Een zuivere, persistente smaak van rozen begeleidt u gedurende een ruim aantal seconden, en dit is één van de voornaamste kwaliteiten van de grappa di Traminer Pilzer.

De grappa van Schiava: van oudsher is de grappa van Schiava onze favoriet, een arme wijnstok, in staat om een aangename, eenvoudige, dagelijkse wijn voort te brengen. Het is dit dagelijkse evenement, zoals het oude gebruik van het dagelijkse scheutje grappa, dat maakt dat het dus een goede grappa moest zijn, aangezien hij dagelijks werd gedronken. De grappa vna Schiava heeft in zijn complexiteit van geuren, waarin u geen aroma zult vinden dat het andere overheerst, (uitgezonderd de grappa van Schiava van

enkele jaren oud die neigt naar een geur van noten). Zijn evenwicht maakt van deze grappa een elegante, aangename drank, warm, ... een echte grappa.

Info: www.lafattoria.be **met eigen grappaclub**
www.westelwines.be, Westerlo

Enkele internetadressen van de betere grappaproducenten

www.pilzer.it
www.distillerieberta.it
www.roner.com
www.**mazzetti**.it
www.poligrappa.com
www.distilleria**sibona**.it

berto

HET BELANG VAN LIMBURG
Limburger en wereldburger

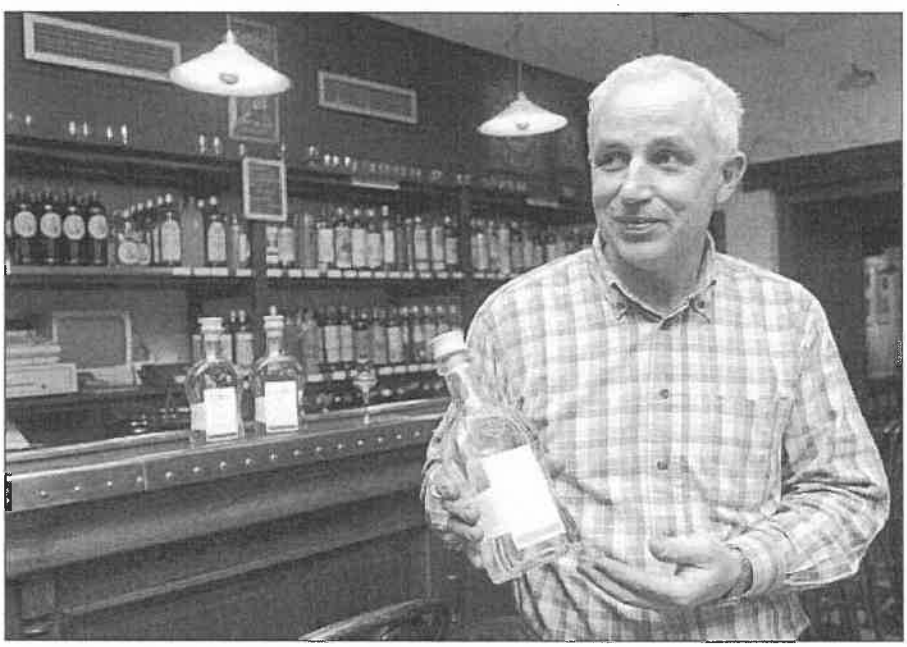
31 januari 2005 , blz. 14

"Hoe zachter de grappa, hoe beter de smaak"

Grappa-tentoonstelling en proeverij in Jenevermuseum

HASSELT

Jenever rijdt de komende maanden een scheve schaats met grappa. Een groepje grappa-experten van het landbouwinstituut San Michele all' Adige uit het Italiaanse Trento heeft een hele tentoonstelling over grappa op poten gezet in het jenevermuseum. Gigantische koperen ketels, oude stookrecepten, een oven, en karrevracht flessen, ze hebben het allemaal vanuit een Augustijnerklooster in de Noord-Italiaanse bergen naar Hasselt gesleept.



Grappa-expert Bruno Pilser: "De droesem die je voor grappa gebruikt, moet van zeer goede kwaliteit zijn." Foto Philippe LEBEAU

Beneden in de hal van het museum blinkt een gigantische koperen ketel. Bruno Pilser heeft die meegenomen van thuis. "De Italiaanse douane wist niet welke papieren ze daarvoor moest opstellen. 'Zorgen jullie maar dat we Italië uit geraken, vanaf dan trekken wij onze plan wel,' heb ik hen gezegd."

Bruno Pilser lacht. Die douaniers dachten toch niet dat ze onderweg nog wat gingen stoken zeker? Uiteindelijk is die achterdocht niet eens zo ongegrond. Van het smokkelen van grappa kennen ze wat in de vallei van Cembra. Zelfs in de jaren '50 hielden ze zich daar intens mee bezig. Tot een hoge pief die bolle buikjes eens in de mot kreeg. Nee, het waren geen baby's die daar schuilden, wel grappa-kruiken.

Bruno Pilser stamt uit een grappa-familie. Hij stookt thuis, maar hij stookt ook op het werk. Hij zorgt er namelijk voor dat ze in het landbouwinstituut San Michele all'Adige de best mogelijke grappa maken. Dat instituut controleert op zijn beurt ook nog eens de grappa's uit de streek. "Hij is in Italië een zeer bekend expert," legt Donata Robiolio Bosé uit, de consulair agent voor de Italianen in Limburg. De tentoonstelling was namelijk een ideetje dat zij samen met schepen Lieve Poilet heeft uitgewerkt. "We zouden nu ook graag met onze jenever naar Italië trekken," legt de schepen uit. Ook het Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina - een soort van volksmuseum - heeft aan de tentoonstelling meegewerkt.

Droesem

Jenever is een straf drankje, grappa ook. Maar wat is nu eigenlijk het verschil? "Alvorens je iets noteert, moet je één ding goed begrijpen," zegt Bruno Pilser. "Grappa wordt gemaakt van druivenschillen, niet van restjes, laat staan van afval." Goed dat hij het zegt, want ik had het allemaal verkeerd begrepen. "Eerst maak je wijn en van wat rest grappa," had een onverlaat me al uitgelegd. Nee dus. "Je hoeft geen wijn te maken om grappa te stoken. Grappa wordt gewoon gestookt van de schillen, en de schillen zijn nu eenmaal de meest aromatische deeltjes van de druiven."

In Italië nemen ze de grappa trouwens bloedernstig. In San Michele all'Adige kun je het zelfs schoppen tot master in de grappawetenschappen. Ze werken daarvoor samen met de universiteiten uit de buurt. De grappa die ze daar stoken, kun je niet zomaar kopen in de winkel. Geeft niet, in de buurt heb je veel ambachtelijke stokerijen die wel graag verkopen. Maar de productie is niet zo groot, want druivenschillen zijn nu eenmaal een vaste substantie en daar haal je dus niet veel vocht uit. Bovendien willen die artisanale producenten dat de droesem uit hun buurt komt. "En in Trentino is er gewoonweg niet veel droesem."

Ook dat verschilt dus met jenever. Dat stook je van graan en we hebben nog nooit horen klagen dat het graan in de buurt van Hasselt op was. "Bovendien moet de droesem van een zeer goede kwaliteit zijn, geen spul dat ze met een Caterpillar-machine heen en weer hebben geschud," vindt Pilser.

Liliana CASAGRANDE

Jenever gaat vreemd met grappa, van 1 februari tot 28 augustus, in het Jenevermuseum, Witte Nonnenstraat, Hasselt.

Wie de tentoonstelling bezoekt, krijgt een gratis glaasje grappa. Op 19 februari, 19 maart, 16 april, 21 mei, 18 juni houden Vinaljo uit Zonhoven, Raineri uit Genk, Licata uit Diepenbeek, Selezione Vini Italiani uit Zonhoven en Promozione Oltrepò Pavese uit Heusden-Zolder ook degustatiesessies. Meer info: Jenevermuseum 011/23.98.60.