

GRAPPA

Başlangıçta yalnız İtalya ve çok az miktarda Fransa'da, günümüzde ise daha çok yaygınlaşmış olan kendine has kokusu ve lezzeti ile hoş içimli, 40-45 derece alkollü bir içkidir.

Grappa elde edildiği bölge ve üzüm varyetelerinin kendine has özelliklerini taşır.

70'li yıllarda arza sunulmasının ardından dünyada çok ilgi örmüş ve yükselişe geçmiştir. İtalya'da diğer ülkelerden ithal edilen diğer destile içkilerin önüne geçmiş ve kısa bir süre içerisinde Whiskey ve Brandy ile rekabet eder hale gelmiştir.

“la GRAPPA per l'EUROPA” sloganı ile araştırmaları yapılan grappa birçok teknik ve ekonomik avantajlı bulunmuştur.

Grappayı cazip hale getiren ise popüleritesinin yanında elde edilmesindeki ekonomik avantajdır. grappa doğrudan doğruya üzümünden değil şarap eldesinden sonra kalan cibreten elde edilmektedir. Şarapla fermantasyona uğrayan veya özel silolarda fermantasyona tabi tutulan cibre grappanın ana materyalidir. Eğer cibre üzümle fermantasyona tabi tutulmuşsa şarap ayrıldıktan sonra cibre nispeten nemli bırakılmakta buradan alınarak doğrudan destilasyon cihazına götürülerek destilasyona tabi tutulur. Eğer şarap cibreten ayrılıp sadece şıra fermantasyonuna tabi tutulmuşsa, cibre özel silolarda tekniğe uygun olarak yani belirli miktarda nem ve oksidasyon riski taşımadan fermantasyona tabi tutulup destilasyona gönderilmelidir. Burada önemli olan konu destilasyon cihazının kapasitesidir. Eğer eldeki cibre hemen işlenemezse grappa kalitesinde düşüş yaşanır. Grappada destilasyon destiletöre gelmiş cibrenin arasına tazikli su buharı sevk edilmesiyle olur. Burada amaç istenmeyen alkol superior, aldehir, ester, bazı asitler ve metil alkol gibi maddeleri grappa için kullanılacak etil alkolden ayırmaktır. Buradan alınan alkol yaklaşık 75 derecedir ve su ilavesiyle 40-45 dereceye düşürülür. Bu işlemin ardından özleşme fiçılara alınan metil alkol artık grappa ismini alır ve dinlendirme ve yaşlandırmaya tabi tutulur. İyi bir grappa en az 1 sene dinlendirilmelidir.

Önolojide elde edilen ana mahsülün yanı sıra artık maddelerin değerlendirilmesinin önemli bir konu olduğunu ele aldığımız grappa imalatı biçilmiş kaftandır.