

An aerial photograph of a lush, rolling landscape. The foreground and middle ground are dominated by terraced vineyards, with rows of grapevines following the contours of the hills. A winding road cuts through the vineyards. In the distance, a small village is nestled on a hillside, featuring a prominent stone building with a tower. The background shows more rolling hills under a bright, hazy sky. The overall scene is bathed in warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning.

Grappa

Grappa



- A grappa **olasz törkölypárlat**, alkoholtartalma általában 40-46%, de legalább 37,5%.
- Az olaszok **grappa eredetét és nevét** az észak-olaszországi kisvároshoz, "Bassano del Grappa"-hoz kötik
- A "**grappa**" **általános GI (Földrajzi Árujelző)** eredetvédelmén belül a törvényi szabályozás külön kategóriát képez 9 olasz terület/tájegység esetében: Grappa di Barolo, Grappa del Piemonte, Grappa di Lombardia, Grappa del Trentino, Grappa del Friuli, Grappa del Veneto, Grappa dell'Alto Adige (Südtirol) - észak-olasz területek, valamint Grappa di Sicilia, Grappa di Marsala - Szicília területén (ezeken az ún. **Typical Geographic Indication (TGI) szabályozás** alá tartozó területeken szőlőfajták (pl. Barolo ill. Marsala) ill. területi sajátosságok alapján egyedi ízvilágú grappa-kat készítenek
- A borkészítés után visszamaradt **szőlőtörkölyből párolt italok** ismertek a legtöbb szőlőtermesztő országban, pl:
 - Franciaország: Eau-de-vie de marc
 - Görögország: Tsipouro
 - Szerinte a Balkánon: Rakia/Rakija
 - Magyarország: Törkölypálinka



Forgalom a világon:

Top 10 International Grappa		ezer L-ben 2021
1	Nardini Grappa	839
2	Candolini Grappa	744
3	Franciacorta Grappa	687
4	Nonino Grappa	657
5	Julia Grappa	617
6	Bottega Club Grappa	511
7	Bonaventura Maschio Grappa	509
8	Poli Grappa	440
9	Marzadro Grappa	368
10	Bertagnolli Grappa	342
	Others	8 804
	TOTAL	14 518

Grappa - alapanyag: a szőlőtörköly

- A **szőlőtörköly** a szőlő kipréselése után visszamaradó héj, kocsány, mag
- A grappa esetében fontos, hogy ne legyen szárazra préselve (**mert víz sem adható hozzá!**), friss legyen (ne kezdjen megromlani, penészedni, ecetesedni)
- Különböző módon kezelik a fehér és a vörös szőlő törkölyét:
 - A vörös törköly általában együtt forrott ki a musttal, tehát már van alkoholtartalma (kb. 4%)
 - A fehér törkölyt rendszerint préselés után azonnal elválasztják a musttól, tehát azt a grappa-készítőnek kell megerjeszteni lepárlás előtt
- Az oxidációtól való védelem modern formái a zárt silókban való tárolás, a lefagyasztás, a szén-dioxidos védőgáz-réteg
- **METANOL!** A kocsány lepárlásban maradása metanol-képződést okoz a párlatban! A jogszabály (110/2008/EK rendelet) ezért maximált értéket szab meg a törköly-párlatok metanol-tartalmára (1000 g/hl abszolút alkohol). A termelő vagy gépi válogatással lepárlás előtt eltávolítja a törkölyből a kocsányt, vagy a lepárlás során alkalmaz olyan technológiát, ami a metanolt elválasztja a párlatból (és az etanolt, az etil-alkoholt hagyja meg). Mivel mindkét módszer szaktudást és precíz gépesítést kíván meg, egy biztos tanács adható: mindenki óvakodjon a házi barkácsolmány "törköly-pályinkáktól"!





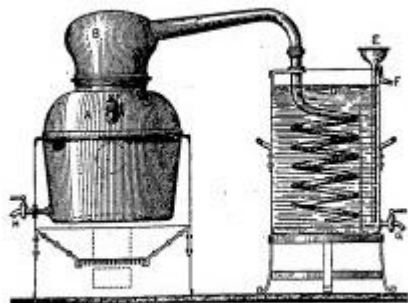
A grappa-nál a **törkölyhöz** semmi, így **víz sem adható!**

- Legelterjedtebb módszer a rézüstben történő **gőz-desztilláció**, amikor a törkölyön keresztül vezetett gőz veszi ki, viszi magával az alkohol-tartalmat, majd az kondenzálva, lecsapatva kapjuk meg a párlatot. Ez esetben az üstöket törkölyvel töltik meg, majd a kifőzött törkölyt eltávolítják
- Az **oszloplepárlós** technika esetén, (mivel a törkölyt nem lehet ilyen lepárlóba betölteni) egy elő-gőzölési folyamat 15-20% alkoholtartalmú nyers szeszt ad (ún. "flemma"-t), amit az oszloplepárló tovább finomít 80-86%-osra.

Kihozatali arányok: 100kg szőlőből lesz 75 liter must és **25kg törköly**, amiből **3 palack grappa** készül

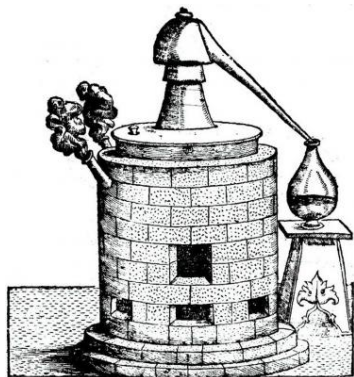


Grappa - lepárlás (régí technológiák)



- **Direkt-tüzelésű üst**

A legrégebbi lepárlási technika. Az üstbe töltik a lepárlandó alkoholos lét (cefrét), majd az üstöt fűteni kezdik, a folyadék felmelegszik, majd az alkohol, víznél alacsonyabb forráspontja miatt forni kezd. Az alkogolgőz felszál, az üst nyakánál elfordul és a hideg vízzel teli edénybe helyezett rézcsőben lecsapódik, kondenzálódik, visszaalakul folyadékká, párlattá. Lényegében ezen az elven működik a rézüstös whisky, Cognac lepárlás a mai napig. A törköly viszont könnyen leég ilyen üstben, ezért csak állandó felügyelettel, nagyon lassú felfűtéssel, kíméletes hevítéssel lehet grappa lepárlásra alkalmazni.



- **Bain-marie (vízfürdő)**

A konyhákban is alkalmazott kíméletes, odaégés mentes főzési módszer, ahol forrásban lévő vízbe merített kisebb edényben történik a hevítés, forralás. A lényege az, hogy egy kisebb üstöt egy forró vízzel teli nagyobb edénybe merítünk, és azt fűtjük. Az eljárás segítségével a törkölyt távol tarthatjuk a közvetlen hőforrástól, így nem fenyeget az odaégés veszélye, és nem követeli meg az állandó felügyeletet.

Grappa - típusok és érlelés

- Grappa forgalomba hozható érlelés nélkül is, az ilyen **Giovane (fiatal)** grappa-t rozsdamentes acél tartályokban tárolják a palackozásig.
- Különböző szőlőfajták (pl. Muscat/muskotály, Gewürztraminer, Malvasia) lehetőséget adnak ún. **Aromatica (aromás)** grappa készítésére.
- A **Monovitigno (egyszőlős)** grappa nevéből adódóan egy szőlőfajtából készül; legnépszerűbb ízek a muskotály, a picolit, a chardonnay, a merlot.
- Az **Affinata (finomított)** grappa 12 hónapnál rövidebb hordós érlelést kap
- Az **Invecchiata vagy Vecchia (érlelt, idős)** 12-18 hónapos; **Stravecchia vagy Riserva (öreg)** 18 hónap feletti érlelésű



A hordó fája leggyakrabban **tölgy**, annak különböző fajtái (pl. a Cognac-nál használat Limousin és Troncaies tölgy, a Loire menti Nevers tölgy, de szlovén vagy magyar tölgy is előfordul)

Használhatnak még **gesztenye** fát (magas tannin, erős szín), **cseresznyét** (érdekes színeket, de nem túl kellemes aromákat ad), **akácfát** (aransárga színt, aromás ízeket kap tőle a grappa), **kőrist** (aromássága miatt rövid érlelésre alkalmas), **mandulafát** (arany szín, érdekes illatok), **eperfát** (élénk, sárgás szín, érdekes aromák)