

Lokal »grappa« snart på gaden

Drueresterne fra efterårets vinhøst er nu blevet til ædle alkoholiske dråber.

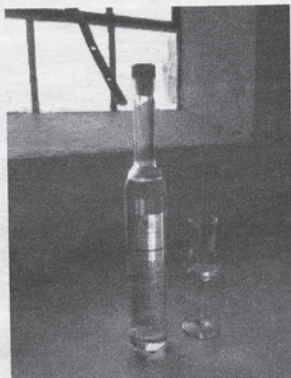
Af Niels-Christian Jönsson
ncjo@bergske.dk

UGELRIS: De første flasker er tappet, så nu varer det kun en uges tid, inden man kan købe den første lokalt producerede »grappa« - eller druebrændvin - i almindelig handel.

Det er gårdbryggeren og vinbonden Peter Kaj Knudsen fra Ugelris, som for første gang forsøger sig med den ædle kunst at få noget fornuftigt ud af restprodukterne fra vinproduktionen.

Vejen til druebrændvinen startede tilbage efter høsten og presningen i oktober, da drueresterne blev afstillet og sat til gæring. Efter et par måneder blev det så tid til selve brændingen, som Peter Kaj Knudsen har fået eksperthjælp til i Brænderiet Enghaven i Mellerup, og efter endnu et par måneder på ståltanke, er de første af de ædle dråber nu hældt på flaske.

»Jeg er selv meget tilfreds med brændvinen, som faktisk er blevet endnu bedre, end jeg havde turdet håbe på,« siger Peter Kaj Knud-



BRÆNDEVIN. Den lokale »grappa« fra Ugelris kommer snart på gaden. Foto: Niels-Chr. Jönsson.

sen, som er i gang med at færdiggøre indretningen af sit nye og meget større bryggeri og vinmageri.

Han har nu fået det hele samlet i sammenhængende lokaler, så han ikke længere behøver at rende rundt på hele gården, når der skal produceres, hældes på flaske og klæbes etiketter på. Netop det sidste mangler han endnu med sin druebrændvin, men i løbet af en uges tid skulle den sag også være i orden, og så kan brændvinen købes.

Druerbrændvinen kan købes direkte på Ugelris Vingaard & Gaardbryggeri, eller man kan gå ind på hjemmesiden www.ugelris-vingaard.dk og finde nærmeste forhandler.

Fremragende alkohol

ANMELDELSE: Oprindeligt er grappa, orujo eller marc - alt efter produktionslandet - en rå og simpel spiritus lavet på druekvas, og resultatet kan være en ret voldsom oplevelse.

Der har imidlertid i de seneste 10-20 år været en tendens til, at man har kølet meget mere for disse spiritusser, som ikke mindst i de italienske udgaver kan være en sand nydelse sammen med en kop espresso efter et godt måltid.

I den sammenligning må det klart siges, at Peter Kaj Knudsen ikke har noget at skamme sig over.

Hans druebrændvin er absolut i topklasse.

Duften er frugtig og blød, og også væskens møde med tunge og gane er en nydelse - selvom den afsluttes med lige den skarphed, som en sådan brændvin også skal have.

Når skarpheden er aftaget efter et kort øjeblik, toner druesmagen tydeligt frem og lægger sig som en lang, behagelig og nuanceret eftersmag i mundhulen. En eftersmag som varer længe og er ganske uden bitterhed.

Virkelig et flot produkt fra Ugelris og Brænderiet Enghaven.



UGELRIS

Vingaard & Gaardbryggeri

Ugelris druebrændvin

Ugelris druebrændvin er lavet på 'Kvaset' af de blå druesorter Rondo, Leon Millot og Regent.

Druerne er høstet i oktober 2008, hvorefter de er blevet afstillet og presset. Af druemosten er der lavet rosévin.

'Kvaset' har gæret videre i ca. 2 måneder, hvorefter det er blevet destilleret på Brænderiet Enghaven i Mellerup.

Ugelris druebrændvin kan nydes som aperitif, eller som afslutning på et godt måltid.

