



Weingut

Wer viele Jahre und Jahrzehnte in der Welt der Weine und Spirituosen unterwegs ist, begegnet einigen wenigen wirklich herausragenden und außergewöhnlichen Menschen, die lange in Erinnerung bleiben. Romano Levi, inzwischen leider verstorbener Grappa-Guru, war für alle Grappa Aficionados ein unbeschreibliches Erlebnis. Seine Grappa und seine Etiketten machten ihn zur Kultfigur der italienischen National-Spirituose. Die Distilleria Levi Serafino, gegründet 1925 vom Vater Romanos, liegt in Neive im Piemont, ein paar Kilometer östlich von Alba. Romano übernahm schon im zarten Alter von 17 Jahren und machte Neive zum Wallfahrtsort der Grappianer. Immer standen Bittsteller im Hof seines bescheidenen Hauses und hofften, eine Flasche der berühmtesten aller Grappa zu ergattern. Nur wenige hatten Glück, denn es waren zwar immer ein paar Flaschen auf Vorrat vorhanden, meist aber keine Etiketten. Alleine die Produktionsstätte war einmalig. Das einzige Brenngerät stand in einem Keller, kaum größer als eine Garage, dessen Decke von den Spinnweben der wahrscheinlich letzten Jahrzehnte bedeckt war. Über dem Ofen schwebte ein Gewirr von Kupferleitungen, versiegelt von der Guardia di Finanza, die in ein Fass aus Akazienholz mündeten, in welchem die frisch gebrannte Grappa lagerte. Die Trester für die Grappa stammte (und stammt immer noch) von den weltberühmten Top-Weinerzeugern des Piemont, von Gaja, Conterno oder Giacosa. Neben dem kupfernen Kessel, dessen Feuer Levi stets persönlich aus getrocknetem Trester entfachte und kontrollierte, befand sich eine Kerbe in der Steinmauer, da er die Glutschaufel über die Jahre hinweg immer an derselben Stelle abstellte. Jedes Etikett malte der Meister selbst. Sein bekanntestes Motiv ist die „donna selvatica“, die Frau aus den Wäldern, eine imaginäre Liebe Levis, der nie verheiratet war. Er selbst liebte die Natur und seine Heimat, die er eigentlich nie verließ. „Questo e mio Manhattan“ pflegte er bei einem Blick in seinen Garten zu erklären – da ragten verschiedene pittoreske Steine aus der Erde nach oben. Die historische Produktionsstätte hat heute Museumscharakter und produziert als letzte existierende Destillerie mit offenem Feuer. In einer Zeremonie wird einmal im Jahr zu Ehren von Romano Levi das Feuer unter der kupfernen Brennblase entfacht und eine kleine Menge einer historischen Grappa gebrannt, die in einem aufwändigen und traditionellen Verfahren zur unvergleichlichen Kult-Grappa mit Original-Levi-Etiketten heranreift.

GRAPPA AMBRATA in cassetta di legno 50 Vol. %

Expertise

gesetzl. Herkunft:	Piemont
Alkoholgehalt:	50.00 % Vol.
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Grappa
Rebsorten:	Nebbiolo, Dolcetto, Barbera

Vinifizierung

Hergestellt aus Trester von ausgewählten Trauben aus Barbaresco DOCG, Dolcetto d'Alba DOC und Barbera d'Alba DOC. Lagerung für 5 Jahre in verschiedenen Holzfässern.

Sensorik

Passt gut zu

Digestif

Lagerfähig

25 Jahre

Tipp

Der Ambrata ist der traditionellste Grappa aus dem Romano Levi Sortiment. Mit 50% vol. Alkoholgehalt und einer 5 Jahre langen Fassreife, zeigt er sich deutlich kraftvoller und mit typischer Nebbiolo-Aromatik. Ein Kult-Grappa mit viel Charakter.