



von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com | Auch als Inside World-Spirits Video auf iwstv

Die bekannteste italienische Diva

Die Grappa ist das „hochgeistige“ Nationalgetränk Italiens, das ab den 1960er-Jahren einen erstaunlichen Siegeszug durch die internationale Gastronomie antrat. Doch die Spuren der Entstehungsgeschichte verlieren sich im Dunkel der Geschichte ...

Die Grappa-Wurzeln lassen sich bis ins 5. Jahrhundert zurückverfolgen, doch ob es letztendlich Burgunder im Friaul oder Araber auf Sizilien waren, die man als die wahren „Erfinder“ ansehen soll, wird wohl nie ganz geklärt werden. Sicher ist aber, dass bereits im 15. Jahrhundert reger Handel über die Grenzen stattfand. Die Erzeugung war damals schon reglementiert, konzessioniert und mit Zöllen belegt – Anreiz für groß angelegten Grappa-Schmuggel. Fazit: Den Bauern wurde erlaubt, für den Eigenbedarf zu brennen. Daraus entstand die Verfeinerung der Produktion, die bis heute weiterentwickelt wurde – und für eine verblüffende Wandlung vom Bauernschnaps zum Edeldestillat sorgte.

Heute darf der bei der Weinerzeugung anfallende

Trester nicht anderweitig verwendet werden, sondern muss von den Winzern an eine der rund 140 Destillieren geliefert werden. Diese geben den von ihnen erzeugten Alkohol nach einer vorgeschriebenen Kontrollanalyse an die rund 4.000 regionalen Abfüller weiter. Die Vielfalt der angebotenen Grappe – im Gegensatz zur nivellierenden industriellen Produktion, bei der Feinheiten von Aroma und Sorte verloren gehen – rührt von der breiten Spielwiese von „Korrekturmöglichkeiten“ durch Zugabe von Zucker sowie erlaubten Zusatz von Aromastoffen, anderen Destillaten etc. Sortenreine Grappe nur in Kleinstbetrieben oder am Papier erzeugt.

Grappa ist ein Tresterbrand und wird aus den Rückständen der Weinherstellung – Kerne, Schalen, Kämme, Stiele, Stängel, Fruchtfleischreste, Hefen und Traubenmost – hergestellt, und zwar

durch direkte Destillation ohne Zugabe von Traubenmost oder Wein. Je frischer das Ausgangsmaterial, desto besser bleiben die primären Fruchtaromen im fertigen Brand erhalten. Renommierete Erzeuger legen Wert darauf, nur immer so viel Trester anliefern zu lassen, dass möglichst rasch nach dem Abpressen der Trauben gebrannt werden kann. Mehrheitlich wird allerdings das gekühlte, getrocknete Material über längere Zeit gelagert, bis es weiterverarbeitet werden kann. Aus 100 Kilogramm Trester werden ca. 10 Liter reiner Alkohol gewonnen. Traditionell wird in Italien die Grappa nach dem „kontinuierlichen Verfahren“ hergestellt. Die Brennkessel werden größtenteils direkt beheizt, was immer die Gefahr des „Anbrennens“ in sich birgt. Moderne Betriebe haben auf Beheizung mit Dampf umgestellt, während man hochwertige Wasserbad-Brennereien äußerst selten findet.

Fotos Capovilla Azienda Agricola di Capovilla Vittorio / iStock – Igorri

VITTORIO CAPOVILLA: QUALITÄT IN PERFEKTION

Vittorio Capovilla (im Bild links) hat die italienische Destillatkultur geprägt – mit finessenreichen Fruchtbränden und perfekten Grappe. Für das exzellente Grappa-Sortiment wird nur frischer Trester verschiedener Rebsorten verwendet, genauso penibel werden die Grundstoffe für die Fruchtbrände ausgesucht. Erzeugt werden nur 100-%-Destillate, kein Gin, keine Geiste – und seit 15 Jahren Rum. Im Jahre 2018 erhielt Capovilla den World-Spirits Award für sein Lebenswerk. Am Fuße des Monte Grappa in den venezianischen Seealpen, in den historischen Kellern der Villa Dolfin in Rosà bei Bassano, steht die moderne Brennanlage des Qualitätsfanatikers – konstruiert nach perfektionistischen Vorstellungen.



Die Nummer eins unter Italiens Brennern ist auch international ein Star. Allerdings ohne Allüren, denn „Gianni“ ist sympathisch und charmant, ein nobler, naturverbundener Mensch, voller Leidenschaft und Lebenslust. Kompromisslos und durchsetzungsstark ist er in seiner Philosophie, von der Suche nach Rohstoffen bis zur gediegenen Gestaltung der Flaschen. Im Vordergrund steht nach wie vor höchste Qualität, was Grappa und Fruchtdestillate angeht, die ausnahmslos ohne „Zuckerschönung“ hergestellt werden und ein neues Qualitätsverständnis für „Spirits made in Italy“ etabliert haben.

HITLISTE BESTER GRAPPE

93,3 WOB-Points – Grappa Moscato Giallo 2014 – Gold

Capovilla Azienda Agricola, Italien, 36027 Rosà, www.capovilladistillati.it

Intensive, sehr reife Wein-Hefe-Stilistik, Trester-Komponenten im Hintergrund, feine Muskatnoten, Zitrus, Orange, Rosenöl, Leder, Kakao, kernig-ölig, stielig-holzig, grün-würzige Herbe, quittig-meditinal, Brennnessel, feine Alkohol-Süße, harmonisch, langes Finale, wärmender Nachhall.

93,3 WOB-Points – Grappa Lagrein Riserva – Gold

Roner AG Brennereien, Italien, 39040 Tramin an der Weinstraße, www.roner.com

Klares Trester-Holz-Profil, dezent weinig-hefig, aromatische Trauben-Sorten, Zitrus-Touch, ausgewogener Röst-Holz-Einsatz, Tabak, Vanille, Lakritze, etwas grüne Würze, grüner Tee, Minze, erdige Akzente, Waldboden, gute Dichte und Länge, harmonischer Nachhall.

92,3 WOB-Points – La Morbida 2022 – Gold

Roner AG Brennereien, Italien, 39040 Tramin an der Weinstraße, www.roner.com

Direkte Stark muskierende Traubensorten, Muskatnuss, hefig-ölig, nussig-kernig, klare Trester-Handschrift, grün-grasig, Waldboden, Moos, leicht erdig, feine Süße, kompakter Körper, gute Dichte und Länge, wärmender Nachhall.

92,3 WOB-Points – Grappa Moscato Rosa 2015 – Gold

Capovilla Azienda Agricola, Italien, 36027 Rosà, www.capovilladistillati.it

Spannende Produkt-Reise, intensive, kompakte Rosenmuskateller-Aromen, auch etwas Traminer-Akzente, Rosenöl, viel Muskatnoten, Muskatnuss, Zimt, Zitrus, saftig-hefig-tresterig, kernig-ölig, mineralisch, moosig, etwas Lakritze, florale Akzente, Veilchen, harmonisch, dicht und lang.