falstaff/03/2013

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

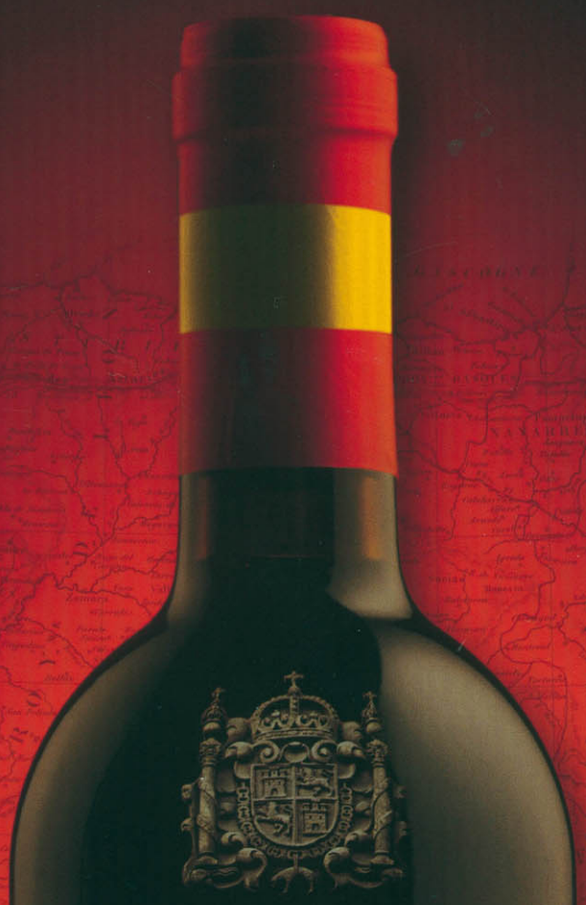
# falstaff

BODENSEE
KULINARISCHE RUNDREISE

WEIZENBIER
JETZT MIT BEWERTUNG

KAFFEE
GRANDS CRUS FÜR KENNER

MADRID
DIE NEUE SZENE



## Olé!

SPANIENS WEINE: KLASSIKER UND NEWCOMER

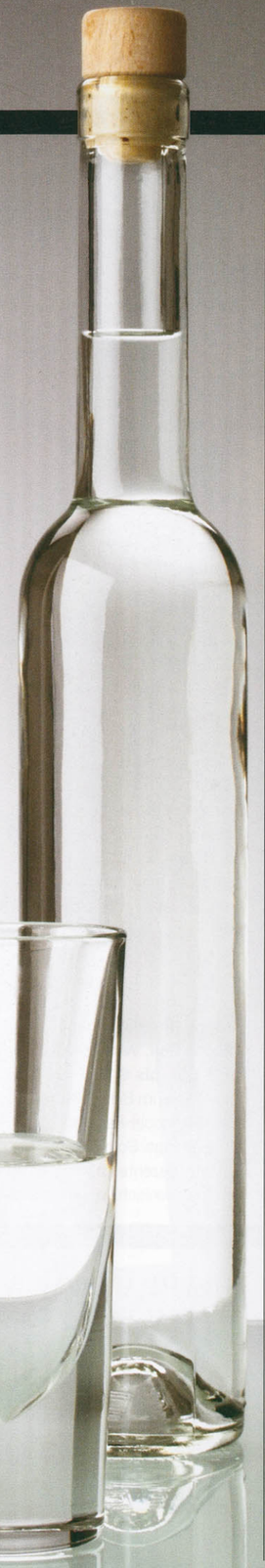
03/2013 € 7,50 / CHF 13,– WWW.FALSTAFF.AT Verlagspostamt 1190 Wien P.b.b. GZ 02Z030053 M

4 194187 807500 03

# GRAPPA BLEIBT

Es mag bei den Bränden ja viele Modeerscheinungen geben, Grappa jedoch ist gegen jedes Lifestyle-Marketing immun. Ursprünglich, authentisch, sortenrein, das ist die Devise. Auch wenn sie jetzt in Whisky- oder Sherryfässern altert.

**TEXT** WERNER OBALSKI



Der Begriff »Rachenputzer« oder »Bauernschnaps« war für Grappa zunächst durchaus gerechtfertigt, handelte es sich doch beim Rohstoff meist um Mischtrester verschiedenster Rebsorten. Solche Grappe sind oft herb und spritbetont. Sortenreine Traubentrester dagegen transportieren auch bei hohem Alkoholgehalt des Endproduktes die Typizität der Rebsorten. Beliebt sind die Tresterbrände auf der Basis Chardonnay: Sie vermitteln auch bei ihren rund 40 Volumenprozent typische Aromen wie nussige und buttrige Noten, vor allem aber das der exotischen Früchte.

Grappa darf qua Gesetz nur so heißen, wenn sie aus Italien kommt – die besten werden in Südtirol, im Trentino, Piemont und natürlich im Friaul sowie in Venetien hergestellt. Die Produktion sortenreiner Grappe ist heute weitgehend Standard, das Interesse an »Grappa di Chardonnay«, »Grappa di Moscato« oder »Grappa di Prosecco« groß. Die steigende Qualität im italienischen Weinbau hatte die weitgehende Sortenreinheit der Grappe zur Folge. Durch die immer stärkere Berücksichtigung autochthoner Rebsorten erweiterte sich das Spektrum noch erheblich, allerdings nicht immer auf hohem Qualitätsniveau.

Der Fruchtsäureanteil der Traubentrester ist bei der Produktion für den Transport der Aromen zuständig. Eine gute Grappa erkennt man ganz leicht: Einen Tropfen auf dem Handrücken verreiben – Reibung erzeugt Wärme, der Alkohol sollte sich dadurch fast vollständig verflüchtigen. Wenn dann nur noch der Tresterduft bleibt, ist der Brand in Ordnung – scharfer Alkoholgeruch ist meistens ein Zeichen minderer Qualität. Vergleichsweise aktuell ist die Reifung der Tresterbrände in Holzfässern unterschiedlicher Größe, in denen vorher andere Spirituosen oder Weine zur Vollendung gebracht wurden. Das bestätigt Giuseppe Bertagnolli aus dem Trentino: »Heute verlangt der Markt >

Fotos: Glow Images

Eine der besten überhaupt: Grappa Cru Monovitigno Picolit

## GRAPPA-NOTIZEN

99
**Grappa Cru Monovitigno Picolit**
**Nonino, Friaul, 0,5 l, 50 %, ca. € 100,–**
Gilt vielen Kennern als die beste helle Grappa der Welt, Picolit Cru ist eine autochthone Rebsorte. Honigduft, Feigenaromen, Quitten, sehr mild, elegant, Geschmack nach frischer Brotkruste, angenehmes, langes Finish.

96
**Grappa Riserva Paolo Berta**
**Piemont, 0,7 l, 45 %, ca. € 130,–**
Grappa aus den Rebsorten Barbera und Nebbiolo, rund 20 Jahre in Holzfässern gelagert. Eine Grappa für Kenner, komplex, starke Noten von reifem Obst, Kirsche, Tabak, Kakao und Vanille. Sehr harmonisch, langes Finish.

96
**Grappa di Amarone**
**Bertagnolli, Trentino, 0,5 l, 42 %**
**ca. € 25,– bis € 35,–**
Amarone ist eine typische Valpolicella-Traube; kräftiger Geschmack, trotzdem elegant, süß, mit langem Abgang, sehr fruchtig, intensiv.

95
**Grappa Rhum Clément**
**Jacopo Poli, Veneto, 0,5 l, 40 %**
**ca. € 60,– bis € 70,–**
Zwei Jahre im Barrique und sechs Monate im Rhum-Agricole-Fass aus Martinique reifte diese Grappa. Goldgelbe Farbe, exotische Früchte, dezente Lakritze, kräftige Holztöne, sehr harmonisch, langes, warmes Finish.

94
**Grappa di Chardonnay Stravecchia**
**Le Giare, Marzadro, Trentino, 0,7 l**
**45 %, ca. € 40,–**
Sehr trocken und harmonisch, frisch wie ein Chardonnay-Wein, mit dezentem Zitrusaroma; über zwei Jahre lang im Holzfass gereift.

94
**Grappa di Barolo**
**Sibona (Gruppo Campari), Piemont, 0,5 l**
**40 %, ca. € 23,–**
Basis ist der Trester der Nebbiolo-Traube; goldene Farbe, dezentes Holzaroma, Vanille- und Karamell-Töne, Honigsüße, Trockenfrüchte, warmer Abgang.

93
**Grappa Riserva Bottida Tennessee Whiskey, Sibona (Gruppo Campari)**
**Piemont, 0,5 l, 40 %, € 21,–**
Zwei Jahre Finishing in Tennessee-Whiskey-Fässern; malziger Duft mit holzigem Aroma. Frisch, runder Geschmack, dezente Vanille- und Karamellnoten, süß, mittellanges Finish.

91
**Grappa Riserva Botti da Sherry**
**Sibona (Gruppo Campari), Piemont, 0,5 l**
**40 %, ca. € 23,–**
Sortenreine Grappa (Barbera), zwei Jahre Finishing im Sherryfass; dunkles Gold, blumiger Duft, dezente Sherrynoten, süß und elegant, fruchtig, harmonisch, warmes, mittellanges Finish.

## GRAPPA VOM WINZER ODER DESTILLATEUR?

Das Zoll- und Steuerrecht der EU enthält strenge Richtlinien für das Brennen von Schnaps. Es unterscheidet zwischen Abfindungsbrennereien und Verschlussbrennereien. Erstere dürfen offen produzieren – maximal 300 Liter reinen Sprit pro Jahr (wenn sie die Lizenz schon besitzen), sonst sind es nur noch 50 Liter. Im Gegensatz zu den Verschlussbrennereien stehen sie nicht unter zollamtlicher Aufsicht. Das bedeutet für die Winzer, dass sie nur geringe Mengen Grappa selbst produzieren dürfen, sollten sie über eine Brennanlage verfügen – und vor allem eine Brennlizenz. Das ist fast nur bei großen Betrieben der Fall wie etwa bei Dievole im Chianti. Deshalb übernehmen das die großen Brennereien, oft wird natürlich auch unter dem Label des Winzerbetriebes abgefüllt.

> mehr gealterte Grappe als früher, wir lassen vorwiegend in französischen Eichenfässern altern.« »Beppe« Bertagnolli ist ein alter Hase im Grappageschäft. »Obwohl der Spirituosenkonsum zurückgeht«, sagt er, »hat sich Grappa in ihrer Marktnische behauptet.«

Der Familienbetrieb Nonino aus dem Friaul ist mit seinen Bränden einer der wichtigsten Grappa-Botschafter weltweit. Der »Picolit« gilt unter Experten als eine der besten Grappe überhaupt. Sie steht zudem für eine kleine Revolution: Im Dezember 1973 destillierten Giannola und Benito Nonino zum ersten Mal eine Grappa aus nur einer Rebsorte, den Picolit. Bei dem Unternehmen ist der Familiensinn äußerst ausgeprägt: Jeder der 66 Dampfdestillierkolben steht für ein Familienmitglied.

Die Destilleria Berta im Piemont ist ebenfalls ein Familienbetrieb. Berta gehört zu den edelsten Grappabrennern, der Fokus liegt auf reinsortigen Grappe. Von jeder Sorte werden nur ein paar Tausend Flaschen abgefüllt, also vergleichsweise wenig. Der Trester kommt ausschließlich von Top-Winzern, ein Barolo, Barbera oder Moscato reift mindestens zehn Jahre im Fass.

Jacopo Poli aus Venetien ist eine Legende unter den Brennern und außerdem sehr experimentierfreudig – kaum ein Holzfass ist vor ihm sicher. »Moscato- und Traminergrappe, im Holz gereift, sind mittlerweile sehr populär, sie stammen von sehr aromatischen Rebsorten.« Über die Zukunft macht er sich keine Sorgen. »Ich glaube, Grappa ist auch deswegen erfolgreich, weil sie nie versucht hat, die Verbraucher etwa mit geplanten Lifestyle-Maßnahmen zu beeinflussen. Grappa ist eine ursprüngliche Spirituose geblieben.« <