

Capital

Der italienische Tresterbrand gehört zu den edelsten Destillaten der Welt. Doch nur einige Marken sind qualitativ hochwertig. Ein großer Experte hilft uns, sie zu erkennen und den Preisunterschied zu verstehen.

Grappa, das Geheimnis ist der Brennkolben

von Cesare Pillon

Seit dem 1. Dezember 1973 sind nun 44 Jahre vergangen, als aus dem Brennkolben einer damals kaum bekannten friaulischen Destillerie mit Namen Nonino und Firmensitz in Percoto jener Picolit Grappa tropfte, der eine neue Ära von reinsortigen Grappas einleitete. Das war eine kleine, doch große Revolution, die dem italienischen Tresterbrand, die Aufnahme in den Club der edelsten Destillate ermöglichte und ihm weltweit Tür und Tor öffnete. Bisher war er international außen vor geblieben, konnte jetzt aber die Evolution der Essgewohnheiten mitverfolgen, die immer höheren Gesundheitsansprüche feststellen und sogar die Wirtschaftskrise der letzten Jahre größtenteils unbeschadet hinter sich lassen.

Doch wie es fast immer mit Revolutionen geschieht: auch diese wurde verraten. Die fantastischen Chancen, die mit ihr einhergingen, wurden nicht genutzt. Warum nicht? Um die Qualität glaubwürdig garantieren zu können, hätten auf dem Etikett des Grappas alle Informationen über den Inhalt der Flasche stehen müssen, aber ein Gesetz, das solche Angaben zur Pflicht macht und die Basis der Transparenz wäre, wurde nie erlassen. Die Uneinigkeit unter der Herstellern und die zögernde Haltung des Ministeriums haben bis dato kein Ergebnis gezeitigt.

Das hat zur Konsequenz, dass es dem Grappa bisher nicht gelungen ist, dem Verbraucher wichtige Informationen zukommen zu lassen: nämlich, dass es für die Qualität ausschlaggebend ist, frischen Trester zu verwenden und dieser sofort nach der Gärung verarbeitet werden muss. Außerdem müssen zum Destillieren diskontinuierliche Brennkolben verwendet werden, die man bei jedem Brennvorgang neu füllen und entleeren muss. Mit diesem Verfahren geht das Destillieren nur langsam voran, es dauert etwa zwei Stunden. Doch in dieser langen Zeit kann der Brennmeister, der die Arbeitsschritte kontrolliert, den Vor- und Nachlauf, also nur die unerwünschten Bestandteile abtrennen; dadurch gelangen nur die wertvollen Aromen und Düfte in den Grappa, auch die allerzartesten und feinsten.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Der Großteil der Grappas wird hingegen aus (manchmal auch sehr lange) konserviertem Trester hergestellt, der in Edelstahl-, Beton- oder Kunststoffsilos lagert. Destilliert werden diese Grappas in kontinuierlich betriebenen Industrieanlagen, bei denen der Trester automatisch vom Außenlager zugeführt und nach beendeter Destillation ebenso automatisch ausgeschieden wird. Da diese Destillieranlagen ununterbrochen in Betrieb sind, können damit in 24 Stunden, je nach Art der Anlage, 120.000 bis 200.000 Kilo Trester verarbeitet werden, während ein handwerklich betriebener diskontinuierlicher Brennkolben 400 oder 500 Kilo pro Brennvorgang schafft.

Der Unterschied in punkto Herstellungskosten ist offensichtlich, doch ebenso offensichtlich ist der Qualitätsunterschied des erhaltenen Destillats. Die Automatik der kontinuierlichen Destillieranlage legt den Zeitpunkt, zu dem die Abtrennung von Vor- und Nachlauf stattfindet, von vornherein fest. Und da die Merkmale der Trestermenge, die destilliert werden soll, nicht homogen sein können, geht man lieber auf Nummer sicher und trennt sehr viel vom Vor- und Nachlauf: das hat zur Folge, dass auch feinaromatische Substanzen verlorengehen und der Grappa zum Schluss einen ziemlich neutralen Geschmack hat. Die unterschiedliche Destillationsart an für sich bedingt schon sehr stark voneinander abweichende Erzeugnisse; der Brennkolben wurde erfunden, um Düfte herauszudestillieren, während die kontinuierliche Anlage eigentlich für die Destillation von Erdöl entwickelt wurde.

Auch wenn der Name immer der gleiche ist, so hat der Grappa zumindest zwei Seelen, und die Lücke an Informationen, die man nicht schließen kann, ist der Preis für ihr schwieriges Zusammenleben. Doch wenn es nicht gelingt, dem handwerklich gefertigten und eng mit der Landwirtschaft verbundenen Grappa, durch den man weltweit ein prestigeträchtiges Image aufgebaut hat, eine offizielle Identität zu geben, dann läuft man Gefahr, dass der gute Ruf im "Meer des Industriegrappas" untergeht. Mit den gleichen allgemeinen Angaben auf dem Etikett stehen qualitativ sehr unterschiedliche Grappas im Regal, was eine Abflachung auf dem untersten Qualitätsniveau bedingt und dem normalen Verbraucher die hohen Preisunterschiede unverständlich macht. Und nicht nur das: unehrliche Hersteller haben die Möglichkeit, Preise zu verlangen, die nicht dem tatsächlichen Wert des Erzeugnisses entsprechen.

Das ungelöste Problem besteht darin, die Produktqualität über das Etikett zu vermitteln. Das ist sehr schade, denn Grappa besitzt Qualitätsmerkmale, die wirklich außergewöhnlich sind. Es ist weltweit das einzige unter den hochwertigen Destillaten, das - anders als Cognac, Rum oder Whiskey - ohne Lagerung im Holzfass auskommt und auch keinerlei Aromatisierung benötigt wie es zum Beispiel bei Gin notwendig ist. Da Grappa in jeder Region Italiens aus jeder in Italien angebauten Traubensorte gewonnen werden kann, gibt es kein anderes Destillat, das in so vielen Varianten und Ausführungen angeboten wird.

Das Angebot ist unheimlich groß, für denjenigen, der in der Lage ist, den für ihn besten Grappa auszusuchen. Das Ganze kann aber zu einer kniffligen Sache mutieren, wenn das Etikett statt zu informieren, beim Verbraucher nur Verwirrung stiftet. Da es das Gesetz vorschreibt, was aufs Etikett

Centoventi anni della Famiglia Nonino

muss, was dort stehen darf und was nicht, dann ist das ein Problem, das der Gesetzgeber über die entsprechenden Vorschriften regeln muss. Leichter gesagt als getan: die beiden Parameter, die sofort eine höhere Qualität signalisieren sollen, nämlich die Frische des Tresters und die diskontinuierliche Destillationsmethode, werden als Angabe auf dem Etikett vom Verbraucher nicht als ausschlaggebend wahrgenommen. Erkannt wird dies nur, wenn der Verbraucher über besondere Branchenkenntnisse verfügt.

Die Vorschriften zur Etikettierung der Erzeugnisse erlauben es (ohne es zur Pflicht zu machen), das Destillationsverfahren und die Art des Brennkolbens anzugeben, doch fast kein Hersteller gibt auf dem Etikett an "Dieser Grappa wurde durch ein diskontinuierliches Destillationsverfahren erzeugt". Fast alle Erzeuger haben es vorgezogen, eine verständlichere Formulierung wie "nach handwerklicher Methode destilliert" anzuwenden. "Handwerklich" ist zwar ein attraktives, doch sehr allgemeingültiges Adjektiv, das man leicht missbrauchen kann – und in der Tat, es wird von vielen Herstellern, die alles andere als handwerklich vorgehen, mit einiger List genutzt. Es wäre sehr hilfreich, wenn die Angabe des Destillationsverfahrens auf dem Etikett zwingend vorgeschrieben würde, doch das scheint offensichtlich unmöglich, denn die großen Brennereien - davon gibt es an die zwanzig und sie produzieren zwei Drittel des Grappas - würden Sturm dagegen laufen. Kein Erzeuger würde es jemals akzeptieren, dass auf seinem Etikett die Angabe "mit kontinuierlichem Verfahren erzeugter Grappa" steht, wenn er weiss, dass das gleichbedeutend ist "mit industriellem Verfahren", denn das würde, obwohl es der Wahrheit entspricht, den Ruf des Grappas auf irreparable Art schädigen. Transparenz ja, aber bitte keine Selbstgeißelung.

Welchen Weg gibt es nun aus dieser verfahrenen Situation? Die sicherste und zweckdienlichste Lösung bleibt weiterhin die einfachste: dem Verbraucher die Informationen und das kulturelle Wissen mit auf den Weg zu geben, damit er sich von selbst im Dschungel der angebotenen Flaschen zurecht findet. Das ist eine Aufgabe, die nicht dem Gesetzgeber obliegt, sondern den Grappa-Produzenten.

Ein alter Beruf in moderner Version: Der Brennmeister bei der Arbeit in der Nonino Brennerei.

Rechts: Trester wird in die Brennkolbe