



Destillate machen gute Laune

Vom Weinberg zum Destillierkolben, vom Destillierkolben zur Flasche, von der Flasche zum Glas: alle Geheimnisse des Grappas in einem Sammlerband

von Ilaria Danieli

Grappa, ein ursprünglich wertloses Produkt, das aus der Verarbeitung des Traubentresters entsteht, ist - vielleicht mehr noch als Wein - ein Symbol für Italianität. Ab den 80er Jahren wandelt sich Grappa zu einem beliebten Elite-Destillat, das den Geschmack aller Generationen trifft, auch wenn die Millennials den Grappa als Mixology-Zutat vorziehen statt pur. Doch den bäuerlichen Ursprung hat man dem Grappa noch nicht verziehen. Nun räumt eine interessante und ansprechende Veröffentlichung mit dem Titel *Grande Libro della Grappa - Das große Grappa-Handbuch* (Hoepli Verlag; 39,90 €) mit den Klischee-Vorstellungen auf und erweist diesem Destillat die Ehre, die ihm zusteht. Verfasst wurde der Band vom renommierten und angesehenen Kenner der italienischen Wein- und Gastronomieszene Cesare Pillon zusammen mit Sommelier Giuseppe Vaccarini. Pillon hatte bereits mit Luigi Veronelli seine Arbeit als Fachjournalist und Brancheninsider aufgenommen. Im Vergleich zu anderen ähnlichen Edelspirituosen wie Cognac, Gin oder Whiskey ist Grappa das einzige Destillat, das von Anfang an einen typischen Duft und Geschmack hat, während alle anderen ihre Merkmale erst in der Folge über die Holzfässer oder durch Aromatisierung erhalten. Der Grappa ist schlichtweg einzigartig. "Eine Reifung erfolgt erst später," erklärt Pillon, "um das vorhandene Potenzial auszuschöpfen. In Italien ist der Herstellungsprozess etwas ganz besonderes, hier wird der Trester nämlich direkt destilliert, in Frankreich gibt man ihn zuerst ins Wasserbad."

Pillons langjährige praktische Erfahrung in dieser Branche gibt ihm, gepaart mit der umfassenden Kenntnis der Materie, die Möglichkeit, den historischen Teil mit spannenden Anekdoten und unveröffentlichten Details auszusmücken. Vaccarini ergänzt dann mit seiner technischen Kompetenz den interessanten Teil über die Destillationsverfahren. Es beginnt mit einer Beschreibung der einst rudimentären Ausstattung und heimischen Herstellungsweise, um überzuleiten auf die fachgerechten und strukturierten Produktionsverfahren.

Hier und da wird Kurioses beleuchtet, zum Beispiel wie einst der als "Grapàt" bezeichnete Schnapsbrenner mit Pferd und Karren, auf dem eine Kupferbrennblase montiert war, von Haus zu

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Haus zog. Danach entstanden die ersten industriellen Brennereien und es wird beschrieben, welche Folgen der faschistische Wunsch nach Selbstversorgung auf die Qualität des Produktes hatte. Und dann kam die sogenannte Nonino-Revolution, mit dem friaulischen Unternehmen, das aus dem Bauernfusel ein Luxuserzeugnis machte. Es begann mit dem qualitativ anspruchsvollen und reinsortigen Picolit-Grappa und sowohl hausgemachten als auch brillanten Marketing-Kampagnen, wie zum Beispiel die Einrichtung des Nonino-Preises für Literatur, der im Laufe der Jahre die Aufmerksamkeit internationaler Medien auf sich zog und einige Nobelpreise vorwegnahm. Die Entdeckung einer Besonderheit, die gerade die Noninos betrifft, ist Cesare Pillon zu verdanken, denn "die Familie, die den reinsortigen Grappa erfunden, ein Destillat aus Honig erzeugt hat und sich zum Kulturmäzen wandelte, war einst eine jener Grapàt-Familien."

Dieses Buch füllt nun eine Lücke; es beschreibt eine faszinierende Reise zu den exzellenten Produkten in einem Winkel Italiens, der einem breiteren Publikum nahe gebracht werden sollte.

Bucheinband und einige Seiten aus dem *Grande Libro della Grappa* von Cesare Pillon, Journalist und langjähriger Mitarbeiter bei Class Editori und *Gentleman* (seit der ersten Ausgabe), und Sommelier Giuseppe Vaccarini.

HOCHGENUSS MIT PROZENTEN

Fünf reinsortige Grappas aus fünf italienischen Regionen. Das sind die fünf Spitzenerzeugnisse, die Journalist und Branchenkenner Cesare Pillon, der Verfasser des links abgebildeten Buches und Mitarbeiter bei *Gentleman*, für uns ausgesucht hat.

NONINO

Picolit The legendary Grappa, mit Jahrgangsangabe. 195 Euro, grappanonino.it