

Family business à la Nonino:  
Die Schwestern Cristina,  
Antonella und Elisabetta mit  
Vater und Patriarch Benito  
Nonino in der bereits legendären  
Brennerei der Familie in Percoto  
im Friaul. Die Produkte von  
Nonino gelten vielen Experten  
als beste Grappa der Welt.

# DER GUTE GEIST DES GRAPPA

Der Tresterbrand Grappa hat sich vom Arme-Leute-Schnaps zum High-Society-Produkt gewandelt. Dabei wird er heute noch genauso hergestellt wie vor hundert Jahren. Und viele der Handgriffe, die für seine Entstehung nötig sind, erinnern an Alchemie. Ein Falstaff-Lokalausweis im Herzen der Grappa-Produktion.

TEXT SIMON STAFFLER

Fotos: Gabriele De Nardo, beige.stillt



**G**RAPPA IST HEUTE EIN PRESTIGE-PRODUKT. UND VIELE HERSTELLER LIEFERN INZWISCHEN DESTILLATE IN BEEINDRUCKENDER SPITZENQUALITÄT.

**E**in Caffè Corretto, also mit einem kräftigen Schuss Grappa, gehörte in Italien früher zum Abschluss jedes Essens, vor allem in den ländlichen Gebieten. Denn Koffein und Alkohol in Kombination geben Kraft für die harte Arbeit, behauptete der Volksmund lange. Und nicht ohne Grund bekamen auch die Gebirgsjäger regelmäßig eine Tagesration Grappa als Mutmacher. Dabei war der Tresterbrand immer ein Arme-Leute-Getränk. Während der Adel und die reichen Bürger Wein konsumierten, blieb für die Unterschicht nur der aus einem Winzer-Abfallprodukt

Entscheidendes Kriterium für eine fehlerfreie Destillation, nicht nur wie hier bei Nonino in Percoto: die richtige Temperatur (o.). Junger Grappa ist noch kristallklar (Mitte). Der Destillationsprozess hat sich bei Nonino seit Jahrzehnten kaum verändert (u. l.). Cristina Nonino vor einem frisch gebrannten Tresterkuchen (u. r.).



gebrannte Schnaps. Egal, tempi passati. Denn mit dem Aufkommen strengerer Alkoholkontrollen und einem generell gesellschaftlichen Wandel verschwand auch der Grappa von Italiens Esstischen.

Die Karriere, die der Tresterbrand seither durchlaufen hat, ist allerdings beachtlich. Grappa ist heute ein Prestige-Produkt, und viele Hersteller liefern inzwischen Grappa in klarer oder gereifter Form in beeindruckenden Spitzenqualitäten. Natürlich lässt sich auch heute noch darüber diskutieren, ob ein Brand aus Trester – wie gesagt ein Abfallprodukt bei der Weinerzeugung – jemals so hochwertig sein kann wie ein Wein- oder Traubendestillat. Aber ist nicht auch Whisky »nur« ein Nebenprodukt aus den Malzrückständen des Bierbrauens?

#### DIE BASICS

Grappa ist ein Aquavit aus destillierten Trestern, also ein Trester- und kein Weinbrand. Die Brenner legen heute mehr denn je ganz besonderen Wert auf die Auswahl ihrer Ausgangsprodukte. Und es ist keine Seltenheit, dass sogenannter Grappa Monovitigno, also Grappa, der nur aus einer Rebsorte stammt, destilliert wird. »Erfunden« haben die Grappa Monovitigno Benito und Giannola Nonino von der gleichnamigen Friauler Brennerei im Jahr 1973. Seitdem sind viele Brenner diesem Modell gefolgt. Wobei – der eigentliche Destillationsvorgang ist vielen Verbrauchern auch heute noch ein Rätsel. Denn der geschieht, laut Lehrbuch, so: »Die flüchtigen Komponenten werden unter Einwirkung von Hitze von den Traubenschalen getrennt, dann gekühlt und von gasförmig in flüssig umgewandelt.« Klingt wie Hexerei.

#### DIE METHODEN

Gängig sind zwei Destillationsverfahren, die diskontinuierliche und die kontinuierliche Destillation. Bei Ersterer wird jeder Brennvorgang unterbrochen, um die Geräte zu reinigen. Bei der kontinuierlichen Methode erfolgt die Tresterzufuhr und -entladung



Die Trester für die Grappa von Tosolini stammen ausschließlich aus dem Friaul. Im Keller reifen sie unter Aufsicht von Lisa Tosolini (r.) in ihren Holzfässern langsam bis zur Perfektion.

## DIE KUNST DES DESTILLIERENS BESTEHT VOR ALLEM DARIN, DEN VORLAUF UND DEN NACHLAUF DES BRANDS VOM HERZSTÜCK ZU TRENNEN.

ohne Unterbrechung des Brennvorgangs. In Italien hat das Wasserbad (*bagnomaria*) Tradition. Der Kessel, der die Trester beinhaltet, ist in einem zweiten Kessel positioniert und wird von außen erhitzt. Die Dämpfe steigen auf, werden abgeleitet, gekühlt und schließlich als Flüssigkeit in einem Sammelbecken aufgefangen. Dieser Vorgang wird bei verschiedenen Temperaturen wiederholt. Jeder einzelne Stoff hat eine spezifische Temperatur, bei der er verdampft. So können unerwünschte Inhalte von den reinen Alkoholdämpfen und den Aromastoffen getrennt werden. Bei 78 Grad Celsius steigen die reinen Alkoholdämpfe auf, das sogenannte »Herz« des Brands. Verunreinigungen verdampfen bei niedrigeren beziehungsweise höheren Temperaturen. >

## GRAPPA-GUIDE

### Was Sie schon immer über den Brand wissen wollten

- »Die« oder »der« Grappa? In Italien heißt es »la«, also die Grappa. Auf Deutsch ist aber auch der Grappa okay.
- Grappa kommt vom lateinischen Wort *grappolus* und bedeutet Traube. Gebrannt wird er vermutlich bereits seit mehr als 2000 Jahren, zunächst in Ägypten und Mesopotamien.
- Grappa darf ausschließlich genannt werden, was in Italien produziert wird.
- Traditionell wird Grappa am Ende eines Essens und zum Kaffee genossen. Modern geht Grappa aber auch als Cocktail (Grappa Sour, Grappa Highball) oder als Aperitif mit Schaumwein. Er passt aber auch gut zur Zigarre oder zu Schokolade. Hierbei eignet sich gereifter Grappa zu Bitterschokolade, klarer passt besser zu Milkschokolade.

> Die Kunst des Destillierens besteht vor allem darin, den Vorlauf und den Nachlauf des Brands vom Herzstück zu trennen. Denn im Falle einer schlecht durchgeführten Destillation kommen laktische Aromen, Talg-Gestank oder ölige Nuancen zur Geltung, meist stechend und aggressiv. Grappa ist nach der Destillation noch sehr hochprozentig. Bevor er in Flaschen gefüllt wird, wird er mit entmineralisiertem Wasser auf eine Trinkstärke von 40 bis 50 Volumenprozent Alkohol gebracht.

### DIE REIFUNG

Meist ist Grappa kristallklar. Wenn er aber in einem Holzfass gelagert wird, nimmt er eine dunklere Farbe und holztypische Aromen an. Grappa unterscheidet sich auch durch die Zeit, die er vor dem Verkauf gelagert wird. Junger Grappa lagert sechs Monate in Glas- oder Stahlbehältern. *Vecchia* oder *invecchiata* darf Grappa heißen, wenn er mindestens zwölf Monate in Holzfässern gelagert wird. Bei einer Lagerung von mindestens 18 Monaten in Holzfässern wird er *stravecchia* oder *riserva* genannt.

### VATER STAAT

Beinahe so alt wie Grappa selbst ist der Zugriff des Staates auf den Brand. Bereits ab dem 15. Jahrhundert wurde der Schnaps hoch besteuert. Noch heute sind die Keller und Hallen der Brenner offiziell Steuerlager. Das bedeutet, dass die Betriebe verpflichtet sind, der Behörde jede Warenbewegung mitzuteilen. Bei größeren Destillateuren wird die Finanzpolizei oft sogar im Wochenrhythmus vorstellig, um nach dem Rechten zu sehen. Und bei offiziell als »gereift« deklariertem Grappa wird es dann schon beinahe absurd: Denn, um den Grappa in den Holzfässern reifen zu lassen, darf dieser nur im Beisein eines Finanzbeamten abgefüllt und schließlich mit Wachs versiegelt werden. Wird der gereifte Grappa schließlich auf Flaschen gefüllt, ist ebenfalls die Anwesenheit eines Finanzbeamten obligatorisch. Vorher dürfen die Fässer gar nicht erst geöffnet werden.

Doch all das tut der ständig wachsenden, neuen Popularität des Tresterbrands keinen Abbruch. Und ganz egal, ob Trattoria oder Top-Restaurant: Der »Grappa danach« kommt nicht mehr aus der Mode. <

DIE FINANZPOLIZEI SCHAUT GANZ GENAU: NUR MIT AMTLICHEM SIEGEL DARF DER GRAPPA IN HOLZFÄSSERN LAGERN UND REIFEN.



Stimmungsvolle Lichtspiele verschönern den atemberaubenden Lagerkeller der Destillerie Berta im Piemont.

# Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

BRANDY & WEIN ERBEN REBER  
**falstaff**

## Il buon spirito della Grappa

**Il distillato di vinacce Grappa si è trasformato nel tempo da scaldino per i poveri a prodotto destinato all'alta società. Viene prodotto oggi esattamente come cent'anni fa. E in tanti degli interventi necessari per la sua produzione c'è ancora una nota di alchimia.**

**Falstaff è andato a dare un'occhiata da vicino al cuore pulsante di questa produzione.**

di Simon Staffler

*Didascalia: Family Business in stile Nonino: le sorelle Cristina, Antonella ed Elisabetta assieme al padre e patriarca Benito Nonino nell'ormai leggendaria distilleria di famiglia a Percoto in Friuli. La Nonino è ormai considerata da molti esperti la miglior grappa al mondo.*

*Didascalia: Ecco il criterio fondamentale nella distillazione perfetta, e non solo qui alla Nonino di Percoto: la temperatura giusta (foto in alto). La grappa "giovane" presenta ancora una trasparenza cristallina (al centro). Il processo della distillazione è ormai da decenni praticamente immutato (in basso a sinistra). Cristina Nonino accanto ad un residuo di pressatura appena sottoposto alla distillazione (in basso a destra).*

**La grappa oggi è un prodotto di prestigio. E molti produttori propongono distillati di qualità eccelsa.**

Un *caffè corretto* – per i poco pratici un caffè con un generoso rinforzo di grappa – rappresentava nell'Italia di ieri la conclusione tradizionale di ogni pranzo, in particolare nelle zone rurali. Perché la caffeina e l'alcol messi assieme fornivano l'energia necessaria per il duro lavoro manuale: così voleva la tradizione orale. E non senza motivo anche agli Alpini competeva una razione giornaliera di grappa, una sorta di "coraggio liquido". D'altra parte, questo distillato di vinacce rimaneva pur sempre una bevanda dei poveri. Mentre nobili e ricchi borghesi bevevano vino, per i ceti inferiori c'era solo questo superalcolico ricavato dagli scarti della vendemmia.

Tempi passati.

Perché con i controlli sempre più rigorosi sul consumo di alcol e col generalizzato cambiamento delle abitudini sociali, anche la grappa ha finito per scomparire praticamente dalla tavola quotidiana.

Il percorso compiuto dall'acquavite in quest'ultimo periodo è tuttavia degno di nota. La grappa è ormai diventata un prodotto di prestigio. E molti produttori propongono oggi distillati di qualità eccelsa, sia giovani che invecchiati. Naturalmente si può ancora discutere se un distillato di vinacce, ossia di prodotti "di scarto", possa avere lo stesso valore di un distillato di vino o di uva. Ma d'altra parte non vale lo stesso anche per il whisky, che è alla fin fine "soltanto" un prodotto secondario della lavorazione dei residui di malto nella produzione della birra?

## LE BASI

La grappa è di per sé un distillato di vinacce fermentate; di vinacce appunto e non di vino. Ma i distillatori danno oggi particolare valore alla selezione dei prodotti di partenza, e non di rado si distillano ormai le cosiddette grappe monovitigno, ricavate cioè dagli acini di un unico vitigno. La “Grappa Monovitigno” è in realtà un’invenzione sviluppata da Benito e Giannola Nonino delle omonime distillerie friulane nel 1973, un’idea alla quale si sono poi accodati numerosi altri distillatori. Va qui detto che per molti consumatori ancora oggi il processo di distillazione è abbastanza misterioso, visto che si svolge in questi termini: “I componenti volatili vengono separati dalle bucce mediante somministrazione di calore, quindi raffreddati e ricondensati dalla forma gassosa a quella liquida”. Suona quasi come una stregoneria.

**L’arte della distillazione consiste anzitutto nel separare la “testa” e la “coda” del distillato dal “cuore”.**

*Didascalia: Le vinacce utilizzate per la produzione della grappa Tosolini provengono esclusivamente dal Friuli. Nelle cantine il distillato matura poi fino alla perfezione sotto l’attento controllo di Lisa Tosolini (a destra).*

## I METODI

Normalmente vengono adottati due procedimenti di distillazione, quello discontinuo e quello continuo. Nel primo ciascun processo di distillazione viene interrotto per pulire le apparecchiature. Nel metodo continuo invece l’apporto di vinacce e la loro rimozione avviene senza che si interrompa il processo.

In Italia è tradizionale l’impiego del bagnomaria. La caldaia che contiene le vinacce è posizionata in una seconda caldaia, e viene quindi riscaldata dall’esterno. I vapori così salgono, vengono estratti, raffreddati e infine avviati in forma liquida ad una vasca di raccolta. Questo processo viene ripetuto più volte a temperature diverse. Ciascun componente ha infatti una propria specifica temperatura di evaporazione, il che consente di separare sostanze non desiderate dai vapori di alcol puro e dalle sostanze aromatiche. I vapori di alcol puro si sviluppano a 78°C, e costituiscono il cosiddetto “cuore” del distillato, mentre le sostanze estranee evaporano a temperature inferiori o superiori.

L’arte della distillazione consiste anzitutto nel separare la “testa” e la “coda” del distillato dal “cuore”. Infatti se la distillazione viene effettuata in modo non corretto finiscono per esaltarsi gli aromi lattici, oppure si avverte un sentore di sego o ancora una presenza oleosa spesso pungente e aggressiva. A distillazione ultimata la grappa conserva ancora un titolo alcolico elevato, che prima dell’imbottigliamento viene abbassato alla gradazione di 40-50 vol% grazie all’aggiunta di acqua demineralizzata, per rendere meglio apprezzabile al palato il prodotto.

## L’INVECCHIAMENTO

La grappa è di norma incolore. Se la si invecchia in botti di legno, essa assume tuttavia una certa colorazione più scura, alla quale si aggiungono gli aromi tipici del legno. Il prodotto si classifica tuttavia anche in base al tempo di invecchiamento prima della messa in vendita. La grappa giovane matura per sei mesi in contenitori di vetro o di acciaio. *Vecchia* o *invecchiata* è la denominazione che le compete se è rimasta a maturare per almeno 12 mesi in botti di legno, mentre la si chiama

*stravecchia o riserva* dopo un invecchiamento di almeno 18 mesi.

**La Guardia di Finanza è sempre all'erta. Per poter riposare e maturare nelle botti di legno, la grappa necessita sempre dei sigilli dello Stato.**

## **PAPA' STATO**

Quasi altrettanto vecchia come la grappa è la presenza dello Stato in ogni distillazione. La grappa veniva infatti tassata pesantemente già nel 15° secolo, e ancora oggi le cantine e gli scantinati delle distillerie sono magazzini soggetti al controllo delle autorità di finanza, il che vuol dire che le aziende sono tenute a comunicare alle autorità ogni movimentazione del prodotto. Nelle distillerie più grandi la Guardia di Finanza si presenta spesso a cadenza settimanale, per verificare il rispetto della legge. E nel caso della grappa invecchiata in botti si arriva spesso ad un'ufficializzazione quasi assurda, in quanto il travasamento può avvenire solo in presenza di un funzionario di finanza, con la successiva applicazione del sigillo di cera, e quando poi la grappa ormai invecchiata viene imbottigliata è del pari obbligatoria la presenza delle autorità, senza le quali non si possono neppure aprire le botti.

Ma tutto questo non costituisce ostacolo alla crescente nuova popolarità del nostro distillato di vinacce: che si chiami trattoria o ristorante, la Grappa finale è ormai una moda intramontabile...

### *Riquadro*

#### **Piccola guida terminologica alla grappa**

Tutto quello che avreste sempre voluto sapere sulla grappa.

- Tra i consumatori di lingua tedesca, la grappa è femminile o maschile?  
In Italia si dice "la" grappa, ma in tedesco grappa va benissimo anche al maschile.
- La parola grappa proviene dal latino *grappolus*, e si riferisce ovviamente al grappolo d'uva. La distillazione della vite risale presumibilmente addirittura a 2000 anni fa, dove è iniziata in Egitto e in Mesopotamia.
- Ha diritto alla denominazione "grappa" solo il distillato prodotto in Italia.
- Tradizionalmente la grappa viene sorseggiata alla fine di un pasto e assieme al caffè. Più moderna è la sua rivisitazione quale ingrediente di cocktails (Grappa Sour, Grappa Highball) o quale aperitivo assieme allo spumante. Però va benissimo anche assieme a un sigaro o gustata con un pezzo di cioccolata, tenendo presente che la grappa invecchiata si accosta bene alla cioccolata amara, mentre bianca va bene con quella al latte.

*Didascalia: Magici giochi di luce ravvivano i meravigliosi scantinati delle Distillerie Berta in Piemonte.*