

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



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

Ein 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 generellen gesellschaftlichen Wandel verschwand auch der Grappa von Italiens Esstischen.

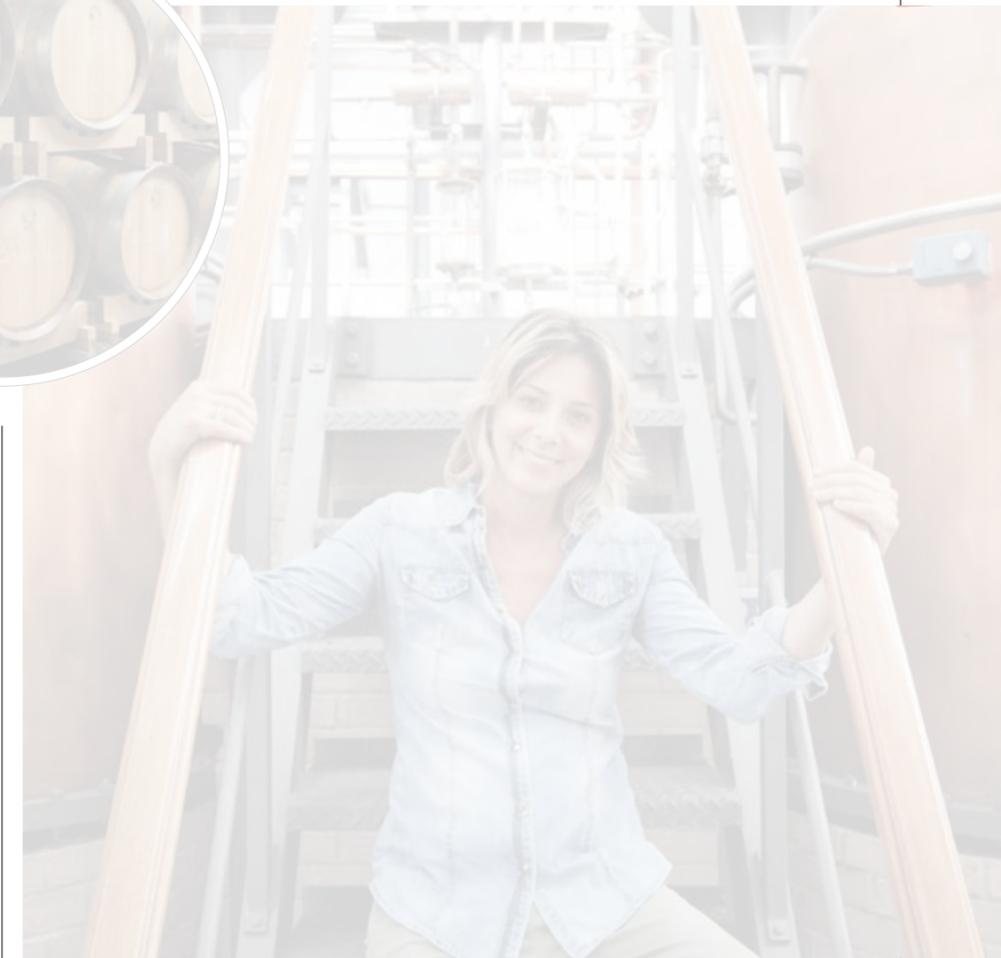
Die Karriere, die der Tresterbrand seither durchlaufen hat, ist allerdings beachtlich. Grappa ist heute ein Prestige-Produkt, und viele Hersteller liefern inzwischen Grappa in klarer oder gereifter Form in beeindruckenden Spitzenqualitäten. Natürlich lässt sich auch heute noch darüber diskutieren, ob 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 den 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.