

Drei Dinge muss man absolut wissen, um einen ECHTEN gereiften Grappa zu erkennen.



La sesta delle sette cantine invecchiamento sotto sigillo (M.I.G) Nonino

**Drei Dinge muss man absolut wissen, um einen ECHTEN gereiften Grappa zu erkennen.**



Francesca Bardelli Nonino [in](#)  
Sesta generazione della fami...

| [Follow](#)



621



74



0

Grappa aus dem Barrique-Fass, gereifter Grappa Invecchiata, besonders erlesener Grappa Riserva – das italienische Exzellenz-Destillat wird immer mehr als ausgebaute Variante verlangt. Doch noch heute wissen viele Grappa-Liebhaber nicht genau, was es mit der echten Reifung auf sich hat.

**Drei Dinge muss man absolut wissen, um einen ECHTEN gereiften Grappa zu erkennen.**

### **1. Die Grappa-Regel „je dunkler = umso reifer“ ist falsch!!**



Gewiss, ein gereifter Grappa unterscheidet sich ist auf den ersten Blick durch seine goldene Farbe. Aber **die Intensität der Farbe lässt keinerlei Rückschlüsse auf seine Reifezeit zu.** Die

Drei Dinge muss man absolut wissen, um einen ECHTEN gereiften Grappa zu erkennen.

Größe der Barrique, ob es ein vorbelegtes Fass ist oder nicht, die Holzart – das sind alles Dinge, die die natürliche Farbgebung des Holzes auf das Destillat beeinflussen. Wenn man von gereiftem Grappa spricht, muss zudem erwähnt werden, dass **die italienische Gesetzgebung auch die künstliche Farbgebung beim Grappa zulässt.**

**Erlaubt ist die Zugabe von bis zu 2% Zuckerkulör bei einem mindestens 12 Monate gereiften Grappa**, ohne dies auf dem Etikett angeben zu müssen. Durch den Zusatz von Zuckerkulör wird nicht nur die natürlich gereifte Farbe des Grappa dunkler, sondern der Grappa ändert auch sein Geschmacksprofil, indem er lieblicher und weicher wird.



Der Destillateur, der keine Zuckerkulör hinzugibt, **kann auf dem Etikett 0% Farbstoffe angeben**, um sich von den anderen Herstellern zu unterscheiden. Damit beweist er, dass die Farbe von seinem gereiften Grappa einzig und allein von der zeitaufwendigen Barrique-Lagerung stammt.

## **2. Auf dem Etikett steht nicht „Invecchiata“ oder „Riserva“? Das ist verdächtig!**



Zum Schutz des Verbrauchers **hat der Gesetzgeber Begriffe festgelegt**, die, wenn sie auf dem Etikett vorhanden sind, **eine Mindestreifezeit garantieren**.

Diese anerkannten Begriffe sind:

**Grappa Invecchiata oder Grappa Vecchia**, die eine Reifezeit von **mindestens 12 Monaten in versiegelten Reifekellern mit der Bezeichnung M.I.G. garantieren**.

Drei Dinge muss man absolut wissen, um einen ECHTEN gereiften Grappa zu erkennen.

**Grappa Riserva oder Grappa Stravecchia**, die eine Reifezeit von **mindestens 18 Monaten in versiegelten Reifekellern mit der Bezeichnung M.I.G. garantieren**.

**Wenn diese rechtsverbindlichen Bezeichnungen auf dem Etikett nicht aufscheinen, dann kann man davon ausgehen, dass die Reifezeit des Destillats unter 12 Monaten liegt.**

Die Begriffe „Maturata“, „Affinata“ und „Elevata“ sind hingegen verboten und dürfen weder auf dem Etikett noch in der Handelsbezeichnung des Grappa verwendet werden, weil sie den Verbraucher irreführen.

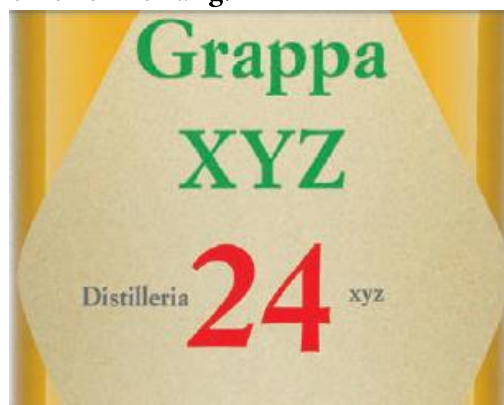
### **3. Zahlen auf dem Etikett? Vorsicht, sie beziehen sich nicht immer auf die Reifezeit.**

Laut Gesetz darf man **die Reifezeit auf dem Etikett angeben, doch die Angabe ist nur in Monaten oder Jahren zulässig**. Nur Zahlen auf dem Etikett ohne den Zusatz „Monate“ oder „Jahre“ geben keinerlei Hinweis auf die Reifung. In einem solchen Fall sind die Bezeichnungen als Name des Grappa zu werten oder als beliebige Bezeichnungen, um das Produkt hervorzuheben.

**Machen wir also einen Test, nur eines dieser Etiketten garantiert eine Reifezeit von 24 Jahren. Kannst du es erkennen?**



**Das erste Etikett garantiert keinerlei Reifung.**



Schauen wir uns die erste Flasche links näher an. In der Mitte des Etiketts ist die Zahl „24“ angegeben. **Was heißt hier 24? Es fehlt die Zeitangabe in Monaten oder Jahren.** Die Zahl 24 ist hier nur eine beliebige Bezeichnung und bezieht sich nicht auf die Reifezeit. Dieses Etikett



Drei Dinge muss man absolut wissen, um einen ECHTEN gereiften Grappa zu erkennen.

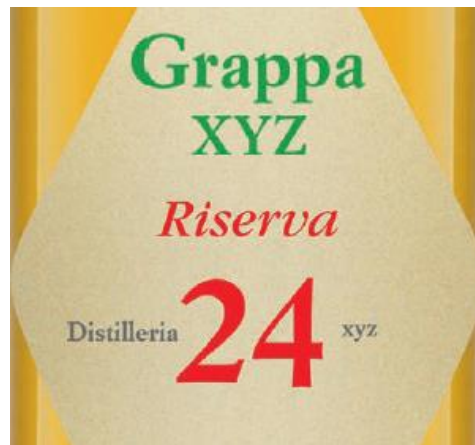
garantiert keinerlei Reifung.

**Das zweite Etikett garantiert eine Mindestreifezeit von 12 Monaten.**



Auch auf der zweiten Flasche haben wir das gleiche Problem: **es fehlt die Zeitangabe in Monaten oder Jahren nach der Zahl 24.** Auch in diesem Fall ist die Zahl 24 eine beliebige Bezeichnung. Allerdings **weist dieses Etikett im Unterschied zum ersten den Begriff „Invecchiata“ auf. Daher wird eine Mindestreifezeit von 12 Monaten garantiert.**

**Das dritte Etikett garantiert eine Mindestreifezeit von 18 Monaten.**



Auch auf der dritten Flasche haben wir das gleiche Problem. Es fehlt die Zeitangabe in Monaten oder Jahren nach der Zahl 24. Auch in diesem Fall **ist die Zahl 24 eine beliebige Bezeichnung.** Allerdings **garantiert die Angabe „Riserva“ auf dem Etikett eine Mindestreifezeit von 18 Monaten.**

**Das vierte Etikett garantiert keinerlei Reifung.**

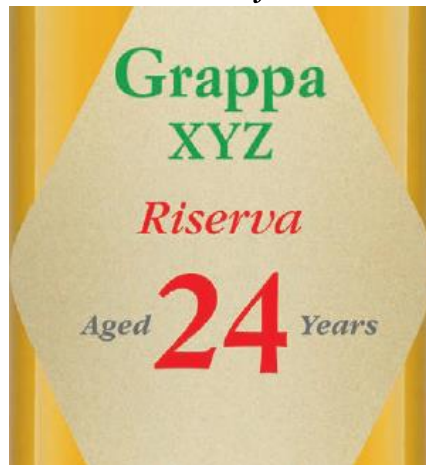


Drei Dinge muss man absolut wissen, um einen ECHTEN gereiften Grappa zu erkennen.

Das vierte Etikett verwendet eine ausgeklügelte Masche. Die Tatsache, dass der Grappa aus Trebern des Jahrgangs 1996 destilliert und 2020 abgefüllt wurde, garantiert keinerlei Reifung. **Nirgendwo auf dem Etikett steht, ob und wie lange der Grappa in dieser Zeitspanne ausgebaut wurde.**

Von 1996 bis 2019 könnte der Grappa sehr wohl in Edelstahlbehältern aufbewahrt worden sein.

**Das fünfte Etikett garantiert eine Reifezeit von 24 Jahren.**



Das Etikett des Grappa erfüllt nicht nur Werbe- oder Attraktivitätszwecke, sondern es ist der wichtigste Teil der Flasche. Der Hersteller unterliegt zahlreichen Bestimmungen, die genau festlegen, welche obligatorischen oder fakultativen Informationen auf dem Handelsprodukt jeweils vorhanden sein müssen oder können.

**Falsche Angaben auf dem Etikett sind Betrug! Aus diesem Grund ist das Etikett des Grappa die zuverlässigste Informationsquelle des Produktes.** Erscheint eine Information nur als Post in den Sozialen Netzwerken oder auf der Homepage, jedoch nicht auf dem Etikett des Produktes, dann sollte man sich nicht darauf verlassen.

**Ein Beispiel für irreführende Social-Media-Kommunikation: im Post spricht man von 24 Jahren Reifung, doch auf dem Flaschenetikett ist nur die Zahl 24 zu sehen ohne jegliche weitere Angabe!**

A screenshot of a social media post from the account 'distilleriaxyz'. The post features a photograph of a Grappa XYZ bottle with a label that says 'Grappa XYZ' and '24'. Below the photo are buttons for 'Visualizza dati statistici' and 'Metti in evidenza'. At the bottom, there are icons for likes, comments, shares, and a bookmark. A red dot indicates that the post is liked by 'palinopinco e altre persone'. The caption reads: 'La Grappa XYZ invecchiata 24 anni avvolge con le sue note affumicate e di spezie!'.

Drei Dinge muss man absolut wissen, um einen ECHTEN gereiften Grappa zu erkennen.

Es ist wichtig, die Qualität und die besonderen Eigenschaften eines Produktes, das man kaufen möchte, erkennen zu können. Dies bildet die Grundlage für ein selbstbestimmtes Verbraucherverhalten und den weltweiten Schutz des Made in Italy.

veröffentlicht von  
Francesca Bardelli Nonino  
aus der sechsten Generation der Brennerfamilie

*Ich liebe Grappa. Grappa schreibt italienische Geschichte und in meiner Familie seit sechs Generationen. Grappa ist der Botschafter für die Spitzenprodukte des Made in Italy auf der ganzen Welt. Damit das weiterhin so bleibt, muss man vor dem Kauf wissen, was die Qualität eines solchen Produktes ausmacht und wie man diese erkennt. Deshalb habe ich mir für 2021 zum Ziel gesetzt, die Transparenz des Grappa-Flaschenetiketts in den Sozialen Medien bekannt zu machen. Das Ziel ist noch weit entfernt, doch ich weiß, dass ich heute den ersten kleinen Schritt in diese Richtung gemacht habe. Viel Freude beim Lesen! #Grappa #GrappaNonino #MadeinItaly #distilleria #cantina #cantinainvecchiamento #barrique #botti #GrappaRiserva #Spirits #distillery #familybusiness*