



Gli alambicchi in rame discontinui a vapore della Distilleria Nonino

Die 3 Dinge, die Sie unbedingt wissen müssen, um einen ECHTEN handwerklich gefertigten Grappa zu erkennen

10. Mai 2021



Francesca Bardelli Nonino | [Follow](#)

Sesta generazione della famigl...

458 54 0

Grappa-Kenner haben beim Grappa-Kauf keine Zweifel: Entscheidend beim Kauf des italienischen Spitzendestillats ist seine handwerkliche Qualität.

Irreführende Formulierungen auf dem Etikett und ein nicht ausreichend strenger Schutz von Seiten des italienischen Gesetzgebers machen es selbst ausgewiesenen Experten schwer, einen ECHTEN handwerklichen Grappa zu erkennen.

Hier sind also „Die 3 Dinge, die Sie unbedingt wissen müssen, um einen ECHTEN handwerklichen Grappa zu erkennen.“

1. Fehlt auf dem Etikett die Angabe „nach handwerklicher Methode destilliert“? Da sollte man misstrauisch werden!



Bei allen Nonino-Destillaten steht auf dem Etikett „100% nach handwerklicher Methode destilliert“, um Grappa-Liebhabern auf direkte und transparente Weise die handwerkliche Kunst der Destillation zu vermitteln.

Das italienische Gesetz erlaubt es, auf dem Etikett des Grappas die Destillationsmethode für die Herstellung anzugeben. In Anbetracht der Tatsache, dass Grappa-Kenner großen Wert auf die handwerkliche Ausführung legen, wäre es für ein solches Destillat absolut kontraproduktiv, eine grundlegende Information wie „nach handwerklicher Methode destilliert“ wegzulassen. Da es sich jedoch um eine fakultative und nicht um eine verpflichtende Angabe handelt, versteht es sich von selbst, dass der Hersteller eines industriell gefertigten Grappas niemals die Destillationsmethode auf dem Etikett angeben wird. Es würde sein Image irreparabel schädigen.

*Bei Grappa zählt nicht nur, was auf dem Etikett steht,
sondern auch, was weggelassen wird!*

***Wenn nicht deutlich zum Ausdruck kommt, dass es sich um handwerkliche
Destillation handelt, dann bedeutet dies,
dass der Grappa durch industrielle Destillation gewonnen wurde.***

2. Steht „Handwerkliche Brennerei“ auf dem Etikett? Das bedeutet aber nicht, dass diese auch verwendet wird!

Der Unterschied zwischen handwerklich hergestelltem Grappa und industriellem Grappa ist bekannt, aber nur wenige Menschen kennen den Unterschied zwischen Grappa aus dem Brennkolben und Grappa vom Abfüller.

Grappa aus dem Brennkolben ist ein Grappa, der von ein und derselben Brennerei destilliert, abgefüllt und zum Verkauf angeboten wird. **Grappa vom Abfüller** hingegen ist ein Grappa mit vollem Alkoholgehalt, der von einer Brennerei destilliert und von einer anderen Brennerei in Flaschen abgefüllt wird (allerdings nachdem der Grappa verdünnt und gemischt wurde, um ein konstantes organoleptisches Profil zu erhalten).

*Man kann auch eine handwerkliche Brennerei besitzen,
aber industriellen Grappa abfüllen und verkaufen!*

Diese Vorgangsweise ist sehr weit verbreitet:

in Italien gibt es weniger als 130 Brennereien und weit über 500 Abfüller!

(Angaben aus „Il Grande Libro della Grappa“ Hoepli Verlag)



Die Doku-Serie „How It's Made“ des Senders Discovery Channel wählt Grappa Nonino als Beispiel und Ikone, um der ganzen Welt zu zeigen, wie handwerklicher Grappa hergestellt wird.

Die Gründe für diese Wahl sind einfach erklärt: Marketing und Einsparung von Produktionskosten.

Die Möglichkeit, auf dem Etikett angeben zu können, dass es sich um eine handwerkliche Brennerei handelt, bringt wichtige Vorteile in Bezug auf die Produktwahrnehmung und das Image des Unternehmens.

Allerdings kostet das Destillieren nach handwerklicher Methode bis zu zehnmal mehr als das Destillieren nach der industriellen Methode. Für viele Betriebe ist es lohnenswerter, die handwerkliche Brennerei einfach als Marketinghebel zu nutzen und den von Dritten destillierten Grappa anzukaufen und abzufüllen.

3. Steht auf dem Etikett „Produziert und abgefüllt von XYZ“ oder „Destilliert und abgefüllt von XYZ“? Das ist ein großer Unterschied!

Laut EU-Gesetz ist der Hersteller derjenige, der die letzte Verarbeitung des Produkts vorgenommen hat. Aus diesem Grund erscheinen auch diejenigen Unternehmen, die den von anderen Betrieben destillierten Grappa einfach mischen oder verdünnen und dann in Flaschen abfüllen, als Hersteller auf dem Etikett.

Prodotta e
imbottigliata da XYX
Distillatori via dei matti 0
Pampalunga 00000

Etikett der erfundenen Grappamarke XYZ mit der Angabe „Produziert und abgefüllt von Brennerei XYZ“

Die Angabe auf dem Etikett „Produziert und abgefüllt von XYZ“ verrät nur die Herkunft des Grappa-Abfüllers, nicht aber, wer ihn destilliert hat.

Um seinen Grappa von dem des Abfüllers zu unterscheiden, kann der Brenner auf dem Etikett angeben: „Destilliert und abgefüllt von ...“



Alle Nonino-Destillate weisen auf dem Etikett die Angabe auf „DESTILLIERT UND ABGEFÜLLT VON NONINO DISTILLATORI SRL“.



Alle gereiften Nonino-Destillate weisen auf dem Etikett die Angabe auf „DESTILLIERT, GEREIFT UND ABGEFÜLLT VON NONINO DISTILLATORI SRL“.

Das Lesen des Etiketts ist der einzige Weg, um sicher zu sein, dass Sie die Qualität dessen, was Sie kaufen, auch wirklich erhalten!

Wieder einmal ist das Lesen des Grappa-Etiketts von grundlegender Bedeutung, um die tatsächliche Qualität des Destillats zu verstehen. Das Grappa-Etikett hat nicht nur eine werbewirksame oder attraktive Funktion, sondern es ist der wichtigste Teil der Flasche. Der Hersteller ist verpflichtet, komplex zusammengestellte Vorschriften zu beachten, mit denen verpflichtende und fakultative Informationen festgelegt werden, die auf dem Etikett des von ihm verkauften Produkts erscheinen müssen bzw. können.

***Eine falsche Angabe auf dem Etikett ist Betrug!
Deshalb ist das Grappa-Etikett die zuverlässigste Quelle
für Informationen über das Produkt.***

***Wenn ein Betrieb nur auf der Webseite oder in den sozialen Netzwerken
von handwerklicher Destillation spricht, aber nicht auf dem Grappa-Etikett,
dann ist er nicht vertrauenswürdig.***

Zu wissen, welche Informationen der Hersteller auf dem Etikett mitteilen könnte, sich aber dafür entscheidet, sie nicht mitzuteilen (oder nicht mitteilen kann, weil sie nicht der Wahrheit entsprechen), ist von grundlegender Bedeutung für ein bewusstes Konsumverhalten und den weltweiten Qualitätsschutz des Made in Italy.

#TrinkenSieVerantwortungsvoll

Publicato da



Francesca Bardelli Nonino
Sesta generazione della famiglia No...

Das Schreiben dieses Artikels über „Die 3 Dinge, die Sie unbedingt wissen müssen, um einen ECHTEN handwerklichen Grappa zu erkennen“ erfüllte mich mit Stolz. Nicht allein deshalb, weil ich seit mehr als 6 Monaten versuchte, die Dinge zu Papier zu bringen, sondern weil mir dadurch umso klarer wurde, dass - in einer Branche, in der Handwerkskunst nur ein zweckentfremdetes Wort für Marketing ist - meine Familie in jeder Ecke unserer Etiketten versucht hat, unsere Liebe zum Grappa in Worte zu fassen. Eine Liebe, die mit der Suche nach dem besten Destillationstrestler beginnt und sich darin fortsetzt, Ihnen allen den enormen Unterschied zu erklären zwischen „eine handwerkliche Brennerei zu besitzen“ und handwerklichen Grappa „zu destillieren und abzufüllen“. Viel Spaß beim Lesen! NONINO DISTILLATORI S.R.L. [#grappanonino](#) [#Grappa](#) [#distillati](#) [#artigianato](#) [#madeinitaly](#) [#aziendeitaliane](#) [#italia](#) [#sommelier](#) [#ristoranti](#) [#ristorazione](#) [#marketingdigitale](#) [#marketing](#) [#brand](#) [#branding](#) [#socialmedia](#) [#qualità](#) [#eccellenze](#) [#familybusiness](#) [#azienda](#) [#italianfood](#) [#italianwine](#) [#drink](#) [#foodnews](#) [#tasting](#) [#beviresponsabilmente](#) [#distillery](#)