

il Bollettino

Wissen Sie wirklich, was für einen Grappa Sie kaufen?

[Edoardo Lisi](#)



Mangelnde Transparenz bei der Etikettierung gefährdet die Verbraucher und die italienischen Spitzenprodukte der Grappabranche. Einige Unternehmen verwenden sogar Phantasienamen, um Kenner hinsichtlich des Reifeprozesses zu täuschen. So lautet die Warnung von Francesca Bardelli **Nonino**, Digital Communication Manager von **Nonino** Distillatori, während der "Innovation Made in Italy Conference", die vom Italienischen Verband junger Innovatoren (ANGI) im Salone degli Arazzi des Ministeriums für Unternehmen und Made in Italy organisiert wurde. Die italienische Spirituose ist der Renner auf den internationalen Märkten, wie der Exportboom zeigt: +23 % zwischen Januar und Oktober 2022 im Vergleich zum gleichen Zeitraum 2021. In unseren Regalen ist es jedoch nicht immer einfach, ein industrielles Destillat von einem handwerklichen zu unterscheiden und die Reifezeit zu erkennen.

Grappa, Vorsicht vor dem Trick mit der Zuckerkulör

Das Verbot bestimmter Erzeugnisse löst das Problem des unlauteren Wettbewerbs und der Fälschungen nicht an der Wurzel. Das Etikett ist das allererste Instrument zum Schutz des *Made in Italy* und der Verbraucherrechte. Grappa gehört zu jenen Erzeugnissen der Lebensmittelbranche, die am meisten unter den Folgen zu lascher Vorschriften leiden und sich für eine irreführende Etikettierung geradezu anbieten.

„Wir stehen vor wirklich großen Problemen in Bezug auf die Reifung. Das italienische Gesetz erlaubt den Zusatz von bis zu 2 % Zuckerkulör (Karamell) in einem Destillat, das 12 Monate gereift ist, ohne dass dies auf dem Etikett angegeben werden muss“, erklärt Francesca Bardelli **Nonino**. „Durch den Zusatz wird das Produkt süßer, was eine längere Reifezeit vortäuscht. Das

wäre an sich kein Problem, aber es wird zum Problem, wenn das italienische Gesetz besagt, dass man die Reifung auf dem Etikett angeben kann, und zwar mit einer Zahl, gefolgt von Monaten oder Jahren“, erklärt die Grappa-Influencerin.

„Es kommt sehr häufig vor, dass Hersteller Zuckerkulör verwenden, um die tatsächliche Reifezeit zu verschleiern, und irreführende Fantasienamen erfinden. Ein Beispiel ist *Grappa 5*. Diese Zahl entspricht nicht der Reifezeit, aber der Endverbraucher ist sich dieser Tatsache nicht bewusst. Die dunkle Farbe und die hervorgehobenen Zahlen könnten den Eindruck erwecken, dass sie auf das Herstellungsjahr hinweisen, aber das ist nicht der Fall“, führt Francesca Bardelli **Nonino** weiter aus.

Wie wird man Destillateur? Das ist so einfach, wie ein Glas Wasser trinken

Die italienische Grappa-Industrie steht auch vor einem anderen, nicht unbedeutenden Problem: der Verwechslung von Abfüller und Destillateur. Eine Ungewissheit, die sich auf den ahnungslosen Verbraucher auswirkt, der glaubt, er kaufe ein reines Destillat aus erster Hand, was aber oft nicht der Fall ist.

„Wir würden es begrüßen, wenn neben dem Namen des Abfüllers auch der Name des Destillateurs auf dem Etikett angegeben würde. Heute gilt man auch dann als Grappa-Hersteller, wenn man einem Grappa, der von einem anderen Betrieb destilliert wurde, nur demineralisiertes Wasser hinzufügt. Dies ist unserer Meinung nach ein völliger Mangel an Transparenz gegenüber dem Endverbraucher“, erläutert Nonino.

Die Zahlen des Grappa

Im Jahr 2022 war Grappa die beliebteste Spirituose in Deutschland, mit einem Zuwachs von 33 % im Vergleich zu 2021, so die neueste Analyse von Nomisma für AssoDistil. Der größte mengenmäßige Zuwachs ist jedoch in den Vereinigten Staaten zu verzeichnen, wo die Kategorie Spirituosen im Vergleich zum Vorjahr um 33 % anstieg. Grappa bestätigt sich auch in der Gastronomie als König unter den hochprozentigen Spirituosen, wobei Mittag- und Abendessen zu 75 % der Leistung beitragen. Destillate führen die Getränke-Rangliste mit einem Plus von 88 % gegenüber 2021 an.

il Bollettino

Sai davvero che grappa acquisti?

Di [Edoardo Lisi](#)



La mancanza di trasparenza delle etichette minaccia i consumatori e le eccellenze italiane della grappa. Infatti, alcune aziende utilizzano nomi fantasiosi per ingannare gli estimatori sull'invecchiamento. È l'allarme lanciato da Francesca Bardelli **Nonino**, Digital Communication Manager di **Nonino** Distillatori, nel corso dell'“Innovation Made in Italy Conference”, organizzata dall'Associazione Nazionale Giovani Innovatori (ANGI) nella cornice del Salone degli Arazzi del Ministero delle [Imprese](#) e del Made in Italy. Lo spirit italiano va a ruba sui mercati internazionali, come dimostra il boom dell'export: + 23 % tra gennaio e ottobre 2022 rispetto allo stesso periodo del 2021. Tuttavia, sui nostri scaffali non è sempre semplice distinguere un distillato industriale da uno artigianale e individuare il tempo di invecchiamento.

Grappa, attenzione al trucco del caramello

Vietare alcuni prodotti non risolve alla radice il problema della concorrenza sleale e della contraffazione. Le etichette sono il primo strumento per difendere il Made in Italy e i diritti dei consumatori. La grappa è uno dei prodotti alimentari che paga maggiormente le conseguenze di regole troppo blande che prestano il fianco a un'etichettatura ingannevole.

«Dobbiamo affrontare grandissimi problemi riguardo l'invecchiamento. La legge italiana permette l'aggiunta di caramello fino al 2% in un distillato che è stato fatto invecchiare 12 mesi senza doverlo dichiarare in etichetta», [ha spiegato Francesca Bardelli Nonino](#). «L'aggiunta fa sì che il prodotto diventi più dolce, simulando un invecchiamento per più tempo. Questo di per sé non sarebbe un problema, ma lo diventa nel momento in cui la legge italiana dice che puoi indicare l'invecchiamento in etichetta, espresso con un numero seguito da mesi o anni», ha affermato l'influencer della grappa.

«Succede in moltissimi casi che i produttori utilizzino il caramello per nascondere la vera età e inventino nomi di fantasia fuorvianti. Un esempio è *Grappa 5*. Quel numero non indica l'invecchiamento, ma il consumatore finale non è a conoscenza di questo fatto. Il colore scuro e i numeri evidenziati potrebbero far pensare che siano un'indicazione dell'anno di produzione, ma non è così», ha aggiunto **Nonino**.

Diventare distillatore? Facile come bere un bicchier d'acqua

L'industria italiana della grappa deve far fronte anche a un altro problema di non poco conto: la confusione tra imbottigliatore e distillatore. Una mancanza di chiarezza che si ripercuote sull'ignaro consumatore, che pensa di acquistare un distillato puro, di prima mano, ma spesso non è così.

«Quello che vorremmo che diventasse obbligatorio indicare nell'etichetta è il nome del distillatore oltre quello dell'imbottigliatore. Oggi si è considerati produttori anche se si aggiunge acqua demineralizzata a una grappa distillata da qualcun altro. Questo secondo noi è una completa mancanza di trasparenza per il consumatore finale», ha spiegato **Nonino**.

I numeri della grappa

Nel 2022, [la grappa è il superalcolico più richiesto in Germania](#), in aumento del 33% rispetto al 2021, stando all'ultima analisi realizzata da Nomisma per AssoDistil. L'aumento maggiore di flussi però si registra negli Stati Uniti, dove la categoria dei liquori cresce del 33% rispetto all'anno precedente. Il distillato si conferma il re dei superalcolici anche nel mercato fuori casa, con pranzo e cena che contribuiscono per il 75% alle buone performance. I distillati guidano la classifica delle bevande, con un +88% sul 2021.