

# Grappa

## Grappa – vom Bauernschnaps zum Edelgetränk

Der -oder wie es eigentlich richtig heisst- die Grappa, ist ein in Italien hergestellter Tresterbranntwein mit einem durchschnittlichen Alkoholgehalt von 40 bis 50 Prozent.

### Geschichte des Grappa:

Sie geht zurück bis ins 11. Jahrhundert, als italienische Bauern erstmals die Kunst der Weindestillation für sich nutzten. Das Destillat war ein „Bauernschnaps“, der sich dann im Laufe der Zeit zu einer weltweit beliebten Spirituose wandelte. Grappa selber wird erstmals 1451 erwähnt, als ein Piemonteser Notar seine Destillationsanlage samt grosser Mengen des Selbstgebrannten seinen Verwandten hinterliess.

### Unterschiede in der Herstellung:

Der Geschmack des im Mittelalter destillierten Grappa unterschied sich erheblich von den heute angebotenen Sorten. Ursache war vor allem, die noch nicht ausgereifte Destillationstechnik der damaligen Zeit. So wurden zur Herstellung z.B. die von der Weingewinnung übrig gebliebenen Traubenschalen durch direktes Feuern erhitzt mit der Folge, dass sie oftmals anbrannten. Dass dieses unerwünschte Ergebnis für den Geschmack des Grappa nicht unbedingt förderlich war, lässt sich denken.

Im Jahre 1636 wurden seitens der italienischen Regierung die ersten Vorschriften für Grappa erlassen; um 1800 folgte die Erfindung der schonenden Destillation.

„Schonend“ in dem Sinne, dass die ausgepressten Traubenschalen nur noch indirekt erhitzt wurden. Ergebnis: Das sich so negativ auswirkende Anbrennen war ausgeschlossen, der

Geschmack des Grappa hatte sich positiv verändert. Ein ganz besonders gelungener Grappa ist der Marzadro Grappa Affinata Giare Amarone der 36 Monate in einem Eichenfaß gelagert wurde und mit einem wunderbaren Kirscharoma überrascht..

### **Die Herstellung:**

Einleitend muss darauf hingewiesen werden, dass sich ein richtiger „Grappa“ nur so nennen darf, wenn er auch tatsächlich aus italienischen Trauben und ausschliesslich in Italien gebrannt wurde. Dass Grappa nicht gleich Grappa ist, versteht sich schon allein aus der Vielzahl verschiedener Traubensorten, die zur Herstellung verwendet werden: Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc oder auch Moscato. Die meisten Grappe brennt man aus einer Mischung diverser Traubensorten. Es gibt jedoch auch Grappe aus nur einer Tresterart, wie z.B. Baolo.

Allein das Fruchtaroma ist es, das dem Grappa seinen typischen Geschmack verleiht; deswegen wird er auch nur aus frischem Trester hergestellt. Schon kurz nach der Weinlese beginnen die Trauben zu gären; es entsteht -in Verbindung mit dem fruchteigenen Zucker- der Alkohol.

Grappaherstellung erfolgt nur aus den Traubenschalen, die von der Wein- und Mostkelterei übrig geblieben sind; je nach Traubensorte darf das Ganze noch mit Hefe angereichert werden. Wichtig ist vor allem, dass zur Destillation nur leicht ausgepresste Traubenschalen verwendet werden, die noch genügend Feuchtigkeit besitzen.

Der Trester, also die Traubenschalen, werden in einem Destillationsbehälter erwärmt. Der Alkohol verflüchtigt sich durch die Wärme, schlägt sich aber kurz darauf infolge eines recht komplizierten Vorganges aus Erwärmung und Kühlung nieder, kondensiert und kann dann aufgefangen werden.

Ist die Destillation beendet, erhält man hochprozentigen Alkohol, der durch Zugabe von Wasser verdünnt wird. Der Alkoholgehalt muss aber mindestens noch 37,5% betragen. Um den richtigen Geschmack zu entwickeln wird empfohlen, den Grappe

mindestens sechs Monate in Holzfässern zu lagern. Je nach Holzart der Fässer kann der Grappa eine andere Farbe – bis hin zu einem bernsteinfarbenen Ton – annehmen. (vor allem bei Eichenfässern); auch der Geschmack hängt von der Art und Dauer der Lagerung ab.

### **Die verschiedenen Kategorien des Grappa:**

– Aromatisierter Grappa, dessen Geschmack durch die Zugabe von Kräutern verändert wurde.

– Alter Grappa, der sechs Monate in einem Holzfass und noch weitere sechs Monate luftdicht gelagert worden sein muss. Dieser Grappa wird auch mit den Zusatzbezeichnungen „invecchiata“, „riserva“ oder „stravecchia“ versehen.

– Aromatischer alter Grappa, der aus sehr aromatischen Traubensorten hergestellt wird.

– Grappa, der nur für eine kurze Dauer im Holzfass gelagert wurde, aber trotzdem den durch das Holz verfeinerten Geschmack besitzt... dieser Grappa ist auch als aromatischer Grappa erhältlich.

– Zu guter Letzt und nicht zu vergessen der „junge Grappa“, den es aus aromatischen und nicht so aromatischen Rebsorten zu kaufen gibt. Er ist vom Geschmack her eher neutral, da die Lagerung nicht in Holzfässern erfolgte.

### **Resümee:**

Welchen Grappa man selber bevorzugt, ist eine reine Geschmackssache! Sehr beliebte Grappasorten sind beispielsweise:

– **Grappa Bianca Del Veneto**, der mit seinem milden Aroma vor allem die Damenwelt

begeistert und im Abgang ein lang anhaltendes Volumen hervorbringt.

– **Grappa di Cabernet**, aus dem Trester der Cabernettrauben destilliert, ist sehr fruchtig und besitzt ein reifes, vollmundiges Aroma.

– **Grappa di Chardonnay** wurde lange gelagert und überzeugt durch sein weiches, aber fruchtiges Bouquet.

– **Grappa di Chianti**, der aus dem Weinanbaugebiet der Toskana stammt, schmeckt eher trocken und etwas „grasig“.

– **Grappa Invecchiata** hat mindestens eine Reifezeit von einem Jahr hinter sich, ist mild im Geschmack und aus verschiedenen Traubensorten hergestellt.

– **Grappa di Moscato**, aus der gleichen Rebsorte wie viele Likörweine, ist geschmacklich wunderbar rund und weich.

Die Grappe, die wir hier kaufen können, werden in dekorative Flaschen abgefüllt und eignen sich zum Selbstgenießen, aber auch sehr gut zum verschenken.

Gelegenheiten, einen erlesenen Grappa zu trinken, gibt es viele: z.B. nach einem deftigen Abendessen zur Förderung der Verdauung, abends beim gemütlichen Zusammensein mit Freunden oder auch zur Bewirtung lieber Gäste.

Damit sich Aroma und Geschmack des edlen Getränkes richtig entfalten können, sollte ein guter Grappa bei einer Temperatur zwischen 8° – 10° getrunken werden. Ein alter Grappa darf ruhig ein bisschen wärmer serviert werden. Abschliessend noch ein kleiner Hinweis: Auch in der Küche ist Grappa bestens geeignet, vor allem um den Geschmack vieler leckerer Süßspeisen abzurunden. Grappa, ehemals bekannt als „Schnaps der armen Leute“, hat sich im Laufe der Jahrzehnte, auch dank der immer besseren Destillationsverfahren, zu einer edlen Spirituose entwickelt, die sich nicht nur in Italien, sondern weltweit, einer immer grösseren Beliebtheit erfreut.