

# ITALIENISCHES VERGNÜGEN

IN ITALIEN IST SIE VOR ALLEM IN DEN NÖRDLICHEN  
ALPENTÄLERN ZU HAUSE: IM FRIAUL, DEM VENETO,  
IN SÜDTIROL, IM TRENTINO, DER LOMBARDEI UND  
DEM PIEMONTE – DIE GRAPPA.



# MARQUÊS DE ONTEMOR

## PORTUGAL -

Vinho Regional Alentejano  
Branco, Tinto, Reserva



© direkt agnauer

Thomas und Donna Lindemann

„Große Weine entstehen im  
Berg, nicht im Keller.“

Thomas Lindemann

Marquês de Montemor Reserva:  
Goldmedaille Mundus Vini 2006 \*



Informationen über den Weinfachhandel,  
Informationen:



**ZETTER**  
die Weinagentur

ZETTER - Die Weinagentur GmbH & Co. KG  
Hornbach 15 • 67433 Neustadt  
0 63 21-39 56 0 • Fax 0 63 21-39 56 56  
www.zetter-wein.de • www.zetter-wein.de



Die ganze Welt der Grappe: Unterschiedliche Erzeuger aus den verschiedensten Regionen Italiens bieten eine gute

früh im August beginnen wird. Mit dieser Zahl von Brennkesseln erreicht man, dass für die Produktion hochwertiger Grappa kein Trester zwischengelagert werden muss und nur frische Trester zum Einsatz gelangen. "Nicht Quantität, sondern Qualität steht im Vordergrund", so Cristina Nonino.

Die Region Venetien ist eines der größten Weinanbaugebiete Italiens und liegt zwischen Venedig und dem Gardasee. Soave, Bardolino und Valpolicella sind bekannte Weinsorten dieser Region und bilden die Grundlage der Grappa aus Venetien. Aber auch Trauben des französischen Bordeaux, der Cabernet und der Merlot sind hier heimisch.

In Venetien ist Jacopo Poli zu Hause, ein weiterer großer Name der Grappa. In der vierten Generation wird hier gebrannt. Jacopo Poli schreibt auf seinen Etiketten: "Es ist einfach,

einen guten Grappa zu destillieren: alles was man braucht, ist frischer Trester und einhundert Jahre Erfahrung." Wirklich einfach!

Die Landschaften der Toskana sind gekennzeichnet durch Sonne, Olivenhaine und Weinberge. Hier werden Weine aller Qualitäten erzeugt. Die Rebsorten der Region sind vorwiegend Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon und der Trebbiano.

Eines der bedeutendsten Weinanbaugebiete Italiens ist das Piemont, weltweit bekannt für die feinsten und traditionsreichsten Rotweine Italiens, beispielsweise den Barolo aus der klassischen Nebbiolo-Traube. Die Vielfältigkeit der Weinlandschaften und kulinarischen Genüsse des Piemont spiegelt sich ebenfalls in den Spitzenprodukten einiger Grappahersteller wieder. In Südtirol sind es die herausragenden Rebsorten Gewürztraminer, Gold-

### GRAPPA DEGUSTATION

Die Degustation einer guten Grappa ist kein schnelles Erlebnis. "Zeit muss man sich nehmen, viel Zeit", so argumentiert Cristina Nonino und schwärmt: "Mindestens zehn bis 15 Minuten braucht ein guter Grappa, um im Glas sein volles Bouquet zu entfalten. Besonders einige der fruchtigen Monovitigno sollten diese Zeit haben, denn nur dann kann man die volle Fruchtigkeit der Trauben erkennen."

Der Genuss von Grappa ist ein viel diskutiertes Thema: eiskalt aus dem Kühlschrank, handwarm bis raumtemperatur aus einem tulpenförmigen Glas oder doch als Longdrink oder Cocktail. Eventuell sogar auf Eis? Der Vorteil von Grappa ist, dass jeder Genuss sich eignet. Jeder Genießer kann seine bevorzugte Art finden. Doch wichtig ist, dass man die richtige Grappa findet, denn die

Sorten variieren deutlich. So sind Monovitignos von der Traubensorte des Grappa geprägt und können fruchtig, zart duftend und vollmundig sein. Gereifte Grappe aus der Gruppe der Invecchiata oder Stavechia sind nicht selten kräftiger und ausgeprägter im Geschmack durch ihre längere Lagerung in Fässern.

Und woran erkennt man eine gute Grappa? Der Name bestimmter Brenner bedingt schon (fast) immer gute Qualitäten, doch leider gilt hier eine nicht zu unterschätzende Weisheit: Ein guter Brenner kann aus einem guten Trester eine sehr gute Grappa machen, aber ein schlechtes Ausgangsprodukt wird immer eine schlechte Grappa ergeben, unabhängig davon, wer brennt. Es gilt also hier ebenso wie (fast) überall im Leben: unbedingt zuerst probieren, um sich selbst ein Bild zu machen.

FÜHREND FÜR  
SPANISCHE WEISSE WI



Auswahl hochwertiger Tresterbrände. Verkostungsnotizen und Bezugsquellen unter [www.sommelier-magazin.de](http://www.sommelier-magazin.de)

und Rosenmuskateller, Lagrein und der Blauburgunder sowie neuere Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon, Cabernet und Merlot, die ebenfalls für die Herstellung von Tresterbränden Verwendung finden.

#### GRAPPA IM RESTAURANT

Es ist schwierig, eine Anzahl an Grappa zu definieren, die ein gutes Restaurant auf der Karte haben sollte. Die Zahl der Tresterbrände ist riesig und daraus gilt es nun eine entsprechende Auswahl zu treffen. Eine Empfehlung kann sein, Grappa sowohl rebsortenrein als Monovitigno und auch rebsortengemischt anzubieten. Dazu kommen dann noch gereifte Grappa und die Traubenbrände. Insgesamt also mindestens fünf Brände, besser sogar einige mehr. Die Monovitigno Grappa kann man auf die Weinkarte abstimmen: Weiße weine bestimmter Trauben können ergänzt werden durch entsprechende Grappa, ebenso die Rotweine auf der Karte.

Gelagerte Grappa sollten grundsätzlich nach dem Essen angeboten werden. Grappa ist traditionell ein Digestif, kein Aperitif. Allerdings ist auch die Kombination mit Kaffee nicht zu verachten. Die Verwendung als Mixgetränk steckt noch, wie bei (fast) allen weinbasierenden Spirituosen, in den Anfängen. Erste Versuche ersetzen in (weißen) Rum-basierten Cocktails den Rum mit Grappa und landen überraschende, wohlschmeckende Kreationen. Diese können dann sogar als Aperitif zur Gaumenfreude gelangen.

Zu gereiften Grappa kann man gerne auch Schokolade (ab einem Kakaogehalt von 60 Prozent reinem Kakao) anbieten. Je nach

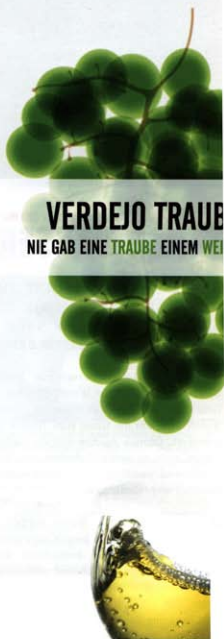
Traubensorte des Tresters wird dies eine charakterstarke und spannende Ergänzung zum Tresterbrand darstellen.

Die Wahl der Temperatur und der Gläser ist einfach: Grappa sollte aus einem Stielglas maximal handwarm serviert werden. Die optimale Trinktemperatur richtet sich bei Monovitignos nach der Rebsorte, sollte dabei aber die Raumtemperatur nicht überschreiten.

Grappagläser mit nach oben verjüngendem Glashals eignen sich zum Genuss ebenso wie langstielige Flöten, wie sie Nonino für den Genuss seiner Grappa vorschlägt. Für eine gereifte Grappa gilt die Empfehlung von etwas mehr Volumen in der Glasform: es eignen sich größere Tulpengläser (keine Ballongläser!) für den optimalen Genuss am besten. Auch ein Traubenbrand ist mit diesen Gläsern wunderbar zu genießen.

Beim Genuss einer Grappa sollte man beachten, dass schon die Nase klar und sauber ist. Ein weiniger Ton ist auch nie falsch, aber grundsätzlich dürfen bei einem guten Brand keine ungewöhnlichen Noten auffallen: eine Grappa mit einer (selbst leichten) Schwefelnote (auch verbranntes Gummi) ist grundsätzlich nicht für den Verzehr geeignet und deutet auf Haltbarmachung des Tresters hin. Frische Trester sind klar und rein im Geruch der Traube und bei einem Monovitigno sollte der Kenner die Traubensorte in Korrespondenz zum Wein erkennen. Frische, Frucht und manchmal auch eine leichte Note von Nuss (auch Mandeln) sind übrigens für sehr gute Grappa charakteristisch. <

JÜRGEN DEIBEL



VERDEJO TRAUBE  
NIE GAB EINE TRAUBE EINEM WEI

[www.dorueda.com](http://www.dorueda.com)



Grappa-Empfehlungen unter  
[www.sommelier-magazin.de](http://www.sommelier-magazin.de)

**W**ährend die Kunst der Destillation rund ums Mittelmeer schon lange bekannt ist, wurde erst im 11. Jahrhundert diese Kunst durch Gelehrte nach Italien gebracht, wo sie sich vorzugsweise in Klöstern und an geheimen Orten verbreitete. Aus dieser Zeit stammen erste Dokumente, die die Destillation von Wein beschreiben. Das destillierte Nationalgetränk der Italiener ist heute die Grappa, eine aus den gepressten Traubenrückständen der Weinproduktion (Trester) in direkter Destillation gewonnene Spirituose mit mindestens 37,5 und maximal 60%vol. Alkohol. Doch wehe dem, der es wagt, die Grappa als ein Abfallprodukt der Weinherstellung zu bezeichnen! Grappa ist die hochgeistige Natur des Weintresters!

Grappa ist heute eine geschützte Bezeichnung, so dass Tresterbrände aus anderen Ländern nicht mehr ihren Namen führen dürfen. Erstmalig erwähnt wird die Grappa im Jahre 1451. Ein piemontesischer Notar vermachte seinen Nachfahren einen Keller mit einer Destillationsanlage und größeren Mengen an "aquavit" beziehungsweise "grape". Auch weiß man von den Friuli, dass sie schon im 15. Jahrhundert mit Destillaten aus Trester zu handeln begannen.

Während Wein ein kostbares Gut darstellte, war Trester das einzige, was Landbesitzer ihren Arbeitern und Bauern großzügig überließen. Diese verstanden es, durch aufgießen mit Wasser und anschließender (Nach-)Gärung, diesem noch ein edles Gut, den so genannten "Vinello" zu entziehen. Nach Destillation dieses leichten Weines erhielt man ein erstes trinkbares Destillat. Grappa wurde zu einem wichtigen Teil des bäuerlichen Lebens in Italien. So wurde an italienische Soldaten noch im Ersten Weltkrieg eine tägliche Ration Grappa ausgegeben, mit dem Ziel, die Schrecken des Krieges zu mildern. Tatsächlich verlor die Grappa ihren Ruf als ärmliches Bauerngetränk erst in der Mitte des 20. Jahrhunderts. Heute verkörpert Grappa das Selbstbewusstsein Italiens, insbesondere Norditaliens, als Nationalgetränk.

## HERSTELLUNGSVERFAHREN

Als Trester bezeichnet man die festen Rückstände der Trauben: Stengel, Stiele, Schale und Kerne. Ungefähr 20 Kilo Trester entste-

hen aus einem Hektoliter Traubenmost. Trester kann durch Gärung einen Alkoholgehalt von rund 2%vol. bis 5%vol. erhalten, der durch die anschließende Destillation gesteigert wird – Endprodukt ist die Grappa. Je weicher und geschmeidiger, desto besser ist sie.

Um eine gute Grappa zu erlangen, benötigt man immer den frischesten Trester. Eine gute Grappa lebt von ihren Fruchtaromen und muss außer weich auch gleichzeitig kräftig und fruchtig im Geschmack sein. Trotz ihres starken Charakters sollte sie immer angenehmen den Gaumen umschmeicheln.

Normalerweise werden für die Grappaherstellung Trester verschiedener Rebsorten gemischt. Eine immer beliebter werdende Ausnahme bilden die "Monovitigno": dies sind sortenreine Destillate, die nur aus der angegebenen Traubensorte destilliert werden. Auch Zusätze sind erlaubt: So darf Grappa im fertigen Produkt unter anderem einen Zuckergehalt von maximal 20 Gramm in einem Liter enthalten. Aber nicht alle Hersteller verwenden diese Zusätze.

In der Grappaproduktion gibt es drei unterschiedliche Produzententypen, was nicht selten zu Verwirrung führt: An erster Stelle stehen die Destillateure selbst, die mit eigener Brennanlage eigenhändig brennen. Davon gibt es in Italien nur noch 121 (Zahl aus 2002), Ende des 19. Jahrhunderts waren es immerhin noch mehr als 200 000!

Danach folgen Abfüller, welche hochwertige Produkte aufkaufen, sie nach ihren eigenen Vorgaben vermischen und unter eigenem Namen verkaufen. Von dieser Gruppe gibt es zurzeit in Italien etwa 600. Beiden Gruppen gemeinsam ist die Verwendung der Begriffe "Destillatore" bzw. "Produttore" auf dem Etikett, so dass eine Unterscheidung nicht immer möglich ist.

Die Dritte Gruppe sind klassische Händler, welche in ihrem Namen von Destillateuren und Abfüllern produzieren lassen und diese Produkte dann unter ihrem Namen vertreiben.

Nach der Auswahl der Trester und deren Behandlung stellt die Brennanlage, verbunden mit der Kunst des Destillateurs, ein

wichtiges Kriterium für eine spätere gute Grappa dar. Kleine, aus Kupfer hergestellte Brennanlagen geben vielfach aromatischere und interessantere Destillate als es moderne Säulenanlagen können, die für große Mengen verwendet werden. Doch sollte man nicht vorschnell urteilen, wenn ein Computer die Brennanlage regelt. Hier wird nur moderne Technik zur Überwachung der Qualität eingesetzt, was aber nicht nachteilig ist.

## REIFEZEIT

Grappa kann schon sehr jung getrunken werden, denn gesetzlich sind nur sechs Monate Lagerzeit (Ruhe) vorgeschrieben. Reift die Grappa länger, erhält sie vielfach ausgereifte, vollere Aromen. Hat das Destillat mindestens sechs Monate in einem Holzfass und anschließend weitere sechs Monate unter Luftabschluss in einem Glasbehälter verbracht, darf auf dem Etikett der Zusatz "invecchiata" verwendet werden. Auch "stravecchia" (zweiförmig) oder "riserva" kommen zur Anwendung. Letztere für die Reifung über einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten.

## GRAPPA-REGIONEN IN ITALIEN

Das Friaul ist bereits seit der Römerzeit als ein wichtiges Anbaugelände für erlesene Weine bekannt. Diese Region zieht sich von der slowenischen Grenze bei Triest ungefähr 100 Kilometer in Richtung Westen. Das Friaul ist heute immer noch eines der wichtigsten Weinanbaugelände Italiens. Zu den bedeutendsten Rebsorten des Friaul gehören der Refosco, der Verduzzo sowie der Pignolo.

Im Friaul sind auch die berühmten Grappe aus dem Hause Nonino schon seit dem Jahr 1897 heimisch. Anfangs noch als Lohnbrennerei, waren sie einer der wesentlichen Antriebe der Grappaverbreitung. Schon 1973 wurden die ersten lagenreinen Grappa von ihnen angeboten und mit dem Begriff des Monovitigno assoziiert. In der Herstellung besteht Nonino auf spezielle Technik nicht moderne kontinuierliche Anlagen bestimmen das Bild, sondern die kleinen, kupfernen Kessel der technisch raffinierten Anlagen der diskontinuierlichen Destillation sind es, die der Grappa ihren Charakter verleihen. 66 der kleinen Anlagen warten zurzeit auf den Beginn der Lese, die in diesem Jahr, nach Auskunft von Cristina Nonino, schon sehr