



Südtiroler Grappa-Fibel



Grappa



Inhalt

4 **Einzigartig**

- 7 Grappa – DAS italienische Destillat
- 8 Die Heimat der Grappa
- 9 Grappa – altes Heil- und Genussmittel
- 10 Die Geschichte der Destillation
- 12 Brennereien und Abfüllbetriebe
- 12 Ein großartiges Ausgangspotential

14 **Rebsorten-Grappa**

- 15 Die Destillation
- 16 Moderne Destillationsverfahren
- 19 Lagerung und Verfeinerung

20 **Die Klassifizierung der Grappa**

- 22 Vom richtigen Umgang mit Grappa
- 23 Purer Genuss

24 **Südtiroler Grappa**

- 26 Unverwechselbare Qualität
- 28 Südtiroler Grappa mit dem Qualitätszeichen
- 31 Produzenten
- 31 Informationen

Einzigartig



Grappa ist ein einzigartiges Destillat. Kein anderes Destillat auf der Welt, das aus den Schalen der Weintrauben gewonnen wird, darf den Namen „Grappa“ tragen, sofern es nicht in Italien hergestellt wurde.

Die Traubenschalen (auch Traubentrester genannt) sind ein Nebenprodukt der Weinerzeugung.

Der Name Grappa stammt von „grapo“ oder „graspa“, was umgangssprachlich im Italienischen gleichbedeutend ist mit Trester bzw. „grappolo“, dem italienischen Namen für Weintraube.

Frisch duftende, weinhaltige, feuchte Trester aus vollreifem Lesegut sind die Voraussetzung für die Herstellung einer guten Grappa.

Das Wissen und die Erfahrung des Brennmeisters, nicht selten auch Fingerspitzengefühl und eine gut funktionierende Brennblase ermöglichen es, die feinen Aromen der Trauben im Destillat aufzufangen.



100 Kilogramm feuchte, frische Trester ergeben im Durchschnitt ungefähr neun bis zwölf Liter Grappa.

Grappa – DAS italienische Destillat

Grappa ist ein italienischer Brand – sowohl der Tradition nach als auch in kultureller und gesetzlicher Hinsicht. Die EU-Verordnung Nr. 1576/89 beschreibt die typischen Eigenschaften des Destillates und sieht vor, dass die Bezeichnung „Grappa“ ausschließlich italienischem Tresterbrand vorbehalten ist. Auf nationaler Ebene wurden mit Dekret Nr. 297/97 genaue Herstellungs- und Bezeichnungsvorschriften erlassen.

Grundsätzlich gilt: Grappa darf ausschließlich aus Trester hergestellt werden, dessen Trauben in Italien geerntet und vinifiziert wurden. Die Destillation derselben darf ebenso nur auf italienischem Staatsgebiet erfolgen.



In Italien werden jährlich über 40 Millionen Flaschen Grappa (0,7 l bei 40 % Vol.) von über 130 Destillerien produziert.

„Der Reichtum der Grappa liegt in ihrer großen Vielfalt. Jede Grappa ist anders, sie vertritt eine andere Region sowie die Trauben, aus denen sie hergestellt wird. Das kommt von der einzigartigen Kombination aus Destilliermethode und dem verwendeten Traubentrester.“

Cesare Mazzetti, Vorsitzender des italienischen Grappa-Instituts





„Hinter der Hülle der Traubenbeeren verbirgt sich ein wertvoller Schatz: einzigartige Duft- und Geschmacksnoten.“

Die Heimat der Grappa

Die Heimat der Grappa sind die nördlichen Regionen des heutigen Italiens bzw. einige der südlichen Regionen des ehemaligen Kaiserreiches Österreich-Ungarn: Südtirol, Trentino, Friaul, Venetien, Lombardei und Piemont. Hier hat sich ab dem 17./18. Jahrhundert – von den Klöstern ausgehend – das Schnapsbrennen verbreitet.

Das damals produzierte Destillat, häufig als „Armeleutenschnaps“ verpönt, hatte allerdings mit der heutigen Edelspirituose Grappa wenig gemein. Die Bauern des späten Mittelalters waren arm und mussten den Großteil ihrer Ernte den Gutsherren abliefern. Von den Trauben blieb ihnen nicht mehr als die Trester. Diese destillierten sie dann zu Grappa.

Zu Zeiten Maria Theresias war die Branntweinbrennerei im Kaiserreich staatliches Monopol. Gegenüber den Tirolern zeigte die Kaiserin aber ein besonderes Wohlwollen und gewährte ihnen großzügig die 3-Hektoliter-Brennrechte, die heute noch in Italien gelten.

Grappa – altes Heil- und Genussmittel

Ob arm oder reich, in jedem Bauernhof der nördlichen Regionen Italiens verfügte man über ein paar Flaschen dieses wertvollen und lebenswichtigen Getränkes. Es fand vielseitige Verwendung. Ein kräftiger Schluck in der kalten Jahreszeit und vor allem zur Verdauung nach den Mahlzeiten war stets geschätzt.

Mit Heilkräutern versetzt diente die Grappa als Medizin und zum Einreiben gegen allerlei Beschwerden bei Mensch und Tier.

Gern trinken Bauern auch heute noch vor dem Einschlafen ihr berühmtes Gläschen Grappa. Dabei weiß der Bauer, dass jeder Genuss maßvoll sein muss.

Das Lebenswasser (lat. aqua vitae) Grappa wird auch häufig als Begrüßungstrunk ausgetrunken. So gibt es in vielen Tiroler Bauernstuben das typische „Schnapskastl“, wo das gute „Tröpfel“ zum Ausschank bereitsteht.

Die Geschichte der Destillation

Die ersten Aufzeichnungen über die Destillation in Italien stammen von der so genannten Salernitanischen Schule um das Jahr 1000. Im 15. Jahrhundert wird dann das erste Mal über die Grappa geschrieben und ihr ein wirtschaftlicher Wert beigemessen.

Schriftliche Zeugnisse über Untersuchungen zur Destillation von Trestern gibt es im 17. Jahrhundert. Es waren Jesuiten und unter ihnen vor allem Francesco Terzi aus Brescia, die sich der Thematik widmeten.

Später gab es dann die ersten professionellen Grappa-Erzeuger, die mit Wagen und Brennapparat von Hof zu Hof durch das Land zogen. Man bezeichnete sie als Störbrenner. Die technischen Anlagen und das Wissen der Störbrenner waren besser als jene der vielen Bauern, die der Grappa-Erzeugung nur als Hobby frönten. Ihre Destillate waren deshalb auch um einiges feiner als die derben Grappas der Bauern.



Destillation ist die Trennung zweier flüchtiger Stoffe (zum Beispiel Alkohol und Wasser) durch Aufkochen und anschließende Kondensation unter Ausnützung ihrer verschiedenen Siedepunkte (Äthylalkohol kocht bei 78,3 °C, Wasser erst bei 100 °C).



Potz Pest und Pranntewein...

Der Stand der Weinbrenner verdankt seinen Aufstieg aus bescheidenen Anfängen paradoxerweise einer der größten Katastrophen des Mittelalters: der großen Pest von 1348/49, dem „Schwarzen Tod“. In hunderten von hastig hergestellten „Pesttraktaten“ wurden die Symptome der Seuche beschrieben, Behandlungsmethoden verbreitet und Vorbeugungsmaßnahmen aufgezeigt. Als Zentrum der Behandlung: Aqua vitae, das Lebenswasser. Ob die keimtötende Wirkung des brennenden Wassers tatsächlich Leben gerettet hat, bleibt dahingestellt. Ärzte träufelten Alkohol auf Taschentücher und Gesichtsmasken, um sich vor Ansteckung zu schützen, man badete buchstäblich in stark verdünntem Branntwein, verwendete ihn innerlich zur Stärkung des Organismus. Gerade jener momentane große Bedarf führte zu weiteren technologischen Neuerungen in den darauffolgenden 150 Jahren, die sich besonders am verbesserten Brennzeug zeigen. In vielen mittelalterlichen Städten besitzen seit dem 14. Jahrhundert Ärzte und Apotheker Monopole auf die Herstellung des gebrannten Wassers - daneben gibt es aber auch schon bald die Zünfte der Weinbrenner („pranntweiner“). Und diese „Weinbrenner, Wasserbrenner, Brandweiner“ stellen nun nicht ein Medikament oder einen Heiltrank her, sondern ein Genussmittel. Eine Medizin, die die Lebensqualität derart steigerte (man erwähnt auch die „starke“ Wirkung auf schöne Frauen und liebende Paare...), blieb wohl nicht lange allein den Kranken vorbehalten. Das wird durch Verordnungen der weltlichen und geistlichen Obrigkeit seit 1330 bewiesen. Immer wieder tauchen in diesen Schriften Warnungen vor unmäßigem Gebrauch des „aqua vitae“ auf. Diese Warnungen werden allerdings relativiert durch die Tatsache, dass die empfohlene medizinische Dosis des Mittelalters „eine Haselnusschale voll pro Tag“ war.

Aus: Hans Gerold Kugler, „Elementares übers Fünfte Element“, www.world-spirits.com



Brennereien und Abfüllbetriebe

Im 19. Jahrhundert zählte Italien über 2000 Brennereien. Heute gibt es noch ca. 130 Brennereien unterschiedlicher Größenordnung, die diese Bezeichnung nicht nur im Firmennamen führen, sondern auch die Destillationsanlage tatsächlich dampfen lassen.

Dazu gibt es noch etwa 500 Abfüllbetriebe, die lose Grappa von Brennereien kaufen und dann abfüllen. Nach der italienischen Gesetzgebung zählen diese Betriebe zu den Produzenten, auch wenn sie nicht Destillateure sind.

Eine Vielzahl von Weinbaubetrieben vermarktet zusätzlich zum Weinsortiment eine oder mehrere Grappas mit deren Firmenlogo.

Ein großartiges Ausgangspotential

Das Rezept für eine gute Grappa ist einfach: Es kommt vor allem auf den Trester an. Er muss von vollreifem, gesundem Lesegut stammen und vor allem frisch verarbeitet bzw. destilliert werden. Nur so ist es möglich, die einzigartigen Duft- und Geschmacksnoten im Destillat wiederzufinden. Weiße Traubensorten werden vor dem Gärprozess meistens entrappt (= Trennung der Holzteile) und dann schonend abgepresst.

Für den Destillateur bedeutet dies, dass er unmittelbar nach Beendigung des Pressvorganges die Trester beim Winzer abholen muss, um eine kontrollierte Gärung einzuleiten, die dann in ca. 14 Tagen abgeschlossen ist. Die Trester sind ein sehr verderbliches Gut und dürfen nicht unbehandelt beim Winzer liegen bleiben. Die Qualität verringert sich durch Oxydation und mikrobiologische Prozesse von Stunde zu Stunde.

Trester von roten Traubensorten kommen in der Regel vergoren in die Brennerei. Hier gilt es, diese umgehend zu destillieren. Besonders beliebt sind bei Grappa-Produzenten frische, weinhaltige, feuchte Trester. Sie ergeben runde, angenehm weiche Grappas mit herrlichen Aromen. Nasser Trester gibt viel großzügiger als der Wein vielfältige Aromen wie z.B. Johannisbeeren, Waldbeeren, Kirschen, Pflaumen, Marmelade, Blüten und Heu, Eukalyptus und Lakritze wieder. Die feinen Aromen der Traube befinden sich auf der Innenseite der Schale. Sie hängen vom Klima und der Bodenbeschaffenheit ebenso ab wie von der Typizität der Rebsorte. Nachdem die Grappa ausschließlich aus Traubenschalen destilliert wird, ist sie in Aromavielfalt und Komplexität unübertrefflich. Kein anderes Destillat (z.B. Traubenbrand oder Weinbrand) aus der Traube hat ein ähnliches Aromaprofil. Der Trester enthält Alkohol, Fruchtzucker, Öle, Aromastoffe, Geschmacksstoffe, Weinstein, Mineralien, Polyphenole, Wirkstoffe und organische Materialien.



Rebsorten-Grappa

Mit der Destillation der Grappa getrennt nach den verschiedenen Rebsorten begann für die Grappa der unaufhaltsame Aufstieg zur Edelspirituose, die sich einen festen Platz in der Spitzengastronomie erkämpft hat. Der Italiener bezeichnet Grappa aus einer bestimmten Rebsorte als „Grappa di monovitigno“.

Das Gesetz schreibt in Anlehnung an die Bestimmungen für die Weinproduktion vor, dass für eine „Grappa di monovitigno“ mindestens 85 Prozent des Tresters für die Herstellung der Grappa aus der auf dem Etikett genannten Sorte stammen muss.

Weißer Traubensorten gelten im Allgemeinen als milder und sind von ihrem Aromaprofil her vielschichtiger und komplexer. Besonders beliebt sind säurebetonte, aromatische Trauben wie Muskateller (mit ihren Spielarten Gold- und Rosenmuskateller), Gewürztraminer, Sauvignon, Riesling oder Müller-Thurgau. Grappas aus roten Traubensorten wie Cabernet, Merlot oder Lagrein sind in der Nase eher verhalten, meist weinig, manchmal mit ausgeprägt sortentypischen Nuancen und entwickeln vor allem am Gaumen ihr Potential an Komplexität, Fülle und Finesse.



„Wie groß ist die Freude, wenn eine Grappa auftaucht, die ist, wie sie sein soll: sauber, mit typischer Tresternote, mehr oder weniger stark, jedoch nie aufdringlich, begleitet von der Aromatik der verwendeten Traubensorte, im Gaumen fordernd, aber keinesfalls scharf, aromatisch und höchstens von einem Hauch Süße gemildert.“

Stefan Keller, Vinum

Die Destillation

Waren es ursprünglich sehr primitive, einfache, großteils selbst angefertigte Brenngeräte, die die verschiedenen Grappa-Brenner bei ihrer Arbeit verwendeten, so hat sich heute das Destillationsverfahren wesentlich verändert. Die frische, feuchte Trestermasse wird in der Destillationsvorrichtung, der Brennblase, erhitzt. Dämpfe steigen auf, werden abgeleitet, gekühlt und als Flüssigkeit in einem Sammelbecken aufgefangen. Dieser Vorgang wiederholt sich in verschiedenen Hitzestufen, in denen Verunreinigungen, die unerwünschte Nebenprodukte des Gärprozesses sind, entfernt werden. Häufig sind sie hochflüchtig und haben einen niedrigen Siedepunkt. Sie lassen sich also bereits im unteren Temperaturbereich entfernen und bilden den so genannten Vorlauf. Im mittleren Bereich steigen die reinsten Alkoholdämpfe und Aromastoffe auf, sie haben einen Siedepunkt um etwa 78 °C. Man bezeichnet sie als das Herz des Brandes. Nur dieses Herzstück eignet sich zur Abfüllung von Grappa. Im Nachlauf verdampfen Wasser, Verunreinigungen, Fuselstoffe, Öle.



Eine Herzensangelegenheit

Die Kunst des Brennmeisters jedenfalls besteht vor allem darin, den Vorlauf, den „Kopf“ (testa), und den Nachlauf, den „Schwanz“ (coda), präzise vom Mittellauf, dem „Herzen“ (cuore), zu trennen. Schneidet er zu viel ab, verliert die Grappa einen Teil ihrer Frucht und ihrer Aromen, nimmt er zu wenig weg, verderben unangenehm schmeckende Substanzen die Grappa und schaden dem Endprodukt. Je besser die Trennung, desto hochwertiger die Grappa. Je sauberer und schonender – langsamer – destilliert wird, desto schöner kommen die aromatischen Unterschiede der einzelnen Traubensorten zur Geltung.





Moderne Destillationsverfahren

Bei der Grappa-Herstellung unterscheiden wir grundsätzlich zwei verschiedene Arten der Destillation: die traditionelle diskontinuierliche Methode, die in der Wasserbadbrennblase (a bagnomaria) oder im typischen Dampfbrennkessel (distillazione a vapore) erfolgt.

Bei beiden Arten endet der Destillationsprozess mit dem Entleeren, Reinigen. Für einen neuen so genannten Abtrieb wird die Brennblase erneut gefüllt. Bei der kontinuierlichen Methode erfolgen Tresterzufuhr und Entladung im Brennapparat ohne Unterbrechung.

Grappa muss mittels direkter Destillation der Traubentrester gewonnen werden. Ob dabei die Wasserbaderhitzung (eigentlich ein typisches Destillationsverfahren zur Herstellung von Obstbränden) oder die Extraktion mit Wasserdampf besser ist, darüber streiten sich die Brennmeister. Beide sind diskontinuierlich und handwerklich. Tatsache ist, dass heute mit beiden Systemen Spitzengrappas hergestellt werden. In Südtirol ist die Wasserbaderhitzung verbreitet und wird häufig als Qualitätsmerkmal auf dem Etikett vermerkt: „distillata a bagnomaria“.

»

Diskontinuierliche Methoden

- › Bei der Dampfdistillation (distillazione a vapore) kommen die Trester trocken und ohne jegliche Flüssigkeitszusätze in die Brennkessel. Von unten her strömt 100-gradiger Dampf ein und verflüchtigt Alkohol und Aromastoffe. Anschließend wird der alkoholische Wasserdampf im so genannten Rektifikationsturm destilliert.
- › Bei der Erhitzung des Brennkessels im Heißwasserbad (bagnomaria) werden feuchte Trester mit einem gleichen Anteil Wasser gemischt und in einem Brennkessel im Wasserbad langsam zum Kochen gebracht. Anschließend wird ebenfalls im Rektifikationsturm destilliert. Dieses System wurde bereits vor der Entwicklung der Dampfdistillation angewandt und ist zeit- und kostenintensiver.

Kontinuierliche Systeme

Das sind Methoden mit ununterbrochener Tresterzufuhr und Entladung der Brennkessel. Damit können große Trestermengen in kurzer Zeit verarbeitet werden. Diese technisch zuverlässige Methode ergibt saubere, eher neutrale Grappas und ist für Spitzengrappas nicht geeignet.



„Schwarzbrennen“ hatte überall dort Tradition, wo Wein angebaut wird und wurde. Und nicht nur Tradition, sondern in Notzeiten eignete sich das Selbstgebrannte gut als Tausch- und Schmuggelware. Reiterkrieger, Teerbrenner, Philosophen, Ärzte, Apotheker, Alchemisten, Ölsieder, Parfümeure, Mönche, Naturwissenschaftler, Steuereinnahmer: sie alle haben ihren Platz in der Geschichte des „brennenden Wassers“. So erzählt man sich im Vinschgau, dass man sich für den gebrannten Schnaps einen Ochsen kaufen konnte, wenn man es schaffte, das Destillat über die Grenze in die Schweiz zu bringen. Doch war dieses Unterfangen gefährlich und mühsam, und nicht immer ging es gut aus.

Lagerung und Verfeinerung

Die Lagerung der Grappa ist für die Entwicklung der Aromen und Geschmacksunterschiede Voraussetzung. Nach der Destillation hat man im Allgemeinen ein farbloses Destillat. Wird Grappa im Glas- oder Stahlbehälter gelagert, kann man keine farblichen Veränderungen feststellen. Besonders beliebt sind beim Grappa-Kenner Grappas aus dem Holzfass.

Durch die Lagerung in kleinen oder großen Holzfässern über eine bestimmte Zeit wird das Aromaprofil der Grappa entscheidend geprägt. Hier ist es notwendig, dass eine perfekte Harmonie zwischen bestehenden fruchtigen Aromen und den Aromen des Holzes entsteht. Deshalb ist es unerlässlich, dass während des Reifungsprozesses im Holzfass immer wieder Proben zur Verkostung entnommen werden.

Bei einer frischen Grappa beträgt die Alkoholkonzentration zwischen 70 und 85 Grad. Bevor Grappa in Flaschen gefüllt wird, wird sie mit entmineralisiertem Wasser auf eine Trinkstärke von mindestens 38 bis 50 Prozent Vol. Alkohol gebracht.





Die Klassifizierung der Grappa

Auf den Etiketten können unter anderem die geografische Herkunftsbezeichnung (Südtirol, Trentino, Friaul, Venetien, Lombardei, Piemont, Barolo), die verwendeten Traubensorten und die Art des Destillationsverfahrens angegeben werden. Darüber hinaus gibt es Klassifizierungen, die vorwiegend auf den geschmacklichen Eigenschaften beruhen:

- › **Junge Grappa** (Grappa giovane): Der Geschmack dieser Art von Grappa wird ausschließlich durch die Rebsorte, die Art der Gärung und das Destillationsverfahren bestimmt. Die Bezeichnung als junge Grappa hat also nichts mit der Dauer der Lagerung einer Grappa zu tun.
- › **Junge, aromatische Grappa** (Grappa giovane aromatica): Das ist eine „junge“ Grappa aus aromatischen Rebsorten (z.B. Muskateller, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc). Die sortentypischen Akzente sind in Duft und Geschmack klar erkennbar.
- › **Im Holzfass verfeinerte Grappa** (Grappa affinata in legno): Grappas dieser Kategorie weisen eine leichte Färbung durch die Lagerung im Holzfass auf, im Geschmack ist ein dezenter Holzton zu erkennen.
- › **Im Holzfass gereifte Grappa**: Der Gesetzgeber sieht mehrere Bezeichnungen dafür vor, und zwar Grappa „vecchia“ oder „invecchiata“, sie muss mindestens zwölf Monate im Holzfass lagern. Die Bezeichnungen „Riserva“, oder „Stravecchia“ sind nach einer Reifezeit im Holzfass von mindestens 18 Monaten erlaubt.
- › **Aromatisierte Grappa** (Grappa aromatizzata): Grappa, deren geschmackliche Eigenschaften durch die Zugabe von Früchten oder Pflanzen (Raute, Heidelbeere etc.) abgerundet wurden.

Vom richtigen Umgang mit Grappa

Stehend und kühl lagern

Grappas und Spirituosen sind, was ihre Aufbewahrung betrifft, an und für sich anspruchslos, wenn man zwei wichtige Grundsätze beachtet:

1. Grappas und Destillate sollen stehend lagern, da sonst die Gefahr besteht, dass sich bei längerem Kontakt mit dem Korken Farbpartikel und Bestandteile des Korkens lösen und in das Getränk kommen.
2. Grappas und Spirituosen im Allgemeinen sind vor Sonnenlicht und Hitze zu schützen, da sich bei stärkerer Erwärmung Aromastoffe verflüchtigen.

Trinktemperatur

Eine alte Regel besagt, dass klare Destillate kühl-schränkalt mit 6 bis 7 °C getrunken werden, während die anderen bei Zimmertemperatur aufgeschenkt werden. Es lohnt sich aber, selber etwas damit zu experimentieren und seine eigenen Vorlieben zu entdecken. Je besser und qualitätsvoller eine Grappa oder ein Destillat, um so eher kann sie zwischen 16 und 18 Grad Celsius aufgeschenkt und getrunken werden. Bei höheren Temperaturen sticht der Alkohol jedoch in die Nase und übertönt die feinen Aromen des Destillates.

Grappa genießen

Noch ein Wort zum Trinken: Eine Grappa ist ein altbewährtes Heil- und Hausmittel, hilft verdauen und bildet einen angenehmen Ausklang eines Abends. Genießen mit Maß und Ziel, das muss dabei immer der oberste Maßstab sein.

Purer Genuss

Grappa ist – auch im Gefolge des Siegeszuges der „cucina italiana“ – zum abrundenden Element niveauvoller Ess- und Trinkkultur geworden. Grappa gilt heute als edles Destillat und steht für Lebensart, Gastlichkeit und Geselligkeit. Nicht nur als Digestif, als verdauungsfördernder Magenputzer nach dem Essen, wird Grappa genossen. Im Espresso mit Schuss, dem Caffè corretto, ist er quasi Nationalgetränk. Als Grappa Sour, Grappa Highball oder aufgefüllt mit Prosecco ist Grappa beliebter Longdrink und Aperitif. Und auch die Küche mag vielfach auf Grappa als besonderes Geschmacksvergnügen nicht verzichten.

»

Was ist eine gute Grappa?

„Zuerst einmal hat die Grappa diesen unverwechselbaren, sehr aromatischen Duft, den wir alle kennen. Aber sie darf weder grün noch scharf in die Nase stechen und keine Fehleraromen aufweisen. Aggressivität hat nichts mit Typizität zu tun. Der Duft und dessen Intensität hängen stark von den Traubensorten ab. Eine Grappa soll stark sein, aber sie darf nicht brennen. Sie ist warm, weich und ausgesprochen fruchtig.“

Andreas März, Merum



Südtiroler Grappa

Es war ein weiter Weg vom traditionellen Schnaps und Treber bis zur heutigen edlen Südtiroler Grappa. Während bis vor wenigen Jahrzehnten auf vielen Bauernhöfen noch der eigene Schnaps gebrannt wurde, ist dies heute nur noch mit staatlicher Lizenz und unter Aufsicht der Finanzbehörde erlaubt.



Unverwechselbare Qualität

1989 ist die Bezeichnung „Grappa“ mit der Verordnung Nr. 1576/89 zur „Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen“ von der Europäischen Union als Marken- und Schutzzeichen für die italienischen Tresterbrände festgelegt worden. In Südtirol wurde die Bezeichnung Südtiroler Grappa 1990 für das vorher einfach als „Südtiroler Treber“ bekannte Destillat übernommen.

Für die Produktion der Südtiroler Grappa werden nur ausgesuchte Trester aus Südtirol verwendet. Südtiroler Grappa muss in Südtirol destilliert und auch dort abgefüllt werden. Die Südtiroler Grappa muss frei von Zusätzen und Veredlungsstoffen sein und hohen Qualitätsmerkmalen entsprechen, die regelmäßig von eigenen Kontrollkommissionen überprüft und kontrolliert werden. Südtiroler Grappa garantiert hohe Reinheit und Qualität, ist glasklar und einzig in ihrer Art.

Echte Südtiroler Grappa ist am Südtiroler Qualitätszeichen zu erkennen. Dieses Gütezeichen zum Schutz des Konsumenten garantiert ein nach den gesetzlich vorgeschriebenen Qualitätsnormen hergestelltes Südtiroler Produkt. Die Südtiroler Betriebe, die sich 1990 zur Südtiroler Grappa-Produzentenvereinigung zusammengeschlossen haben, sind derzeit allein berechtigt, Südtiroler Grappa mit dem Qualitätszeichen herzustellen.

Südtiroler Grappa mit dem Qualitätszeichen bürgt für höchsten Genuss. Einzig und allein die Qualität gibt den Ton an.

Rund 70 Weinbauern besitzen in Südtirol noch heute eine alte Brennlizenz, eine so genannte „Abfindunglizenz“ oder „quota giornaliera“. Diese „Tagesquote“ erlaubt es den Bauern, gegen Entrichtung einer entsprechenden pauschal berechneten Alkoholsteuer, ihren eigenen Schnaps zu brennen. Die Menge ist auf 300 Liter Reinalkohol beschränkt, die innerhalb von 24 Stunden destilliert werden müssen. Über 40 dieser Kleinbrenner haben sich zum Verein der Südtiroler Hofbrennereien zusammengeschlossen.

Südtiroler Grappa mit dem Qualitätszeichen

1990 wurde die Bezeichnung „Südtiroler Grappa“ mit dem Südtiroler Qualitätszeichen aufgrund der nationalen und europäischen Schutzbestimmungen eingeführt.

Südtiroler Grappa wird aus Südtiroler Trester, die in Südtirol destilliert werden, hergestellt. Die Abfüllung erfolgt ebenfalls in Südtirol. Südtiroler Grappa wird mindestens zweimal jährlich analysiert und kontrolliert und erhält erst nach der sensorischen Prüfung durch die Verkostungskommission der ANAG, und zwar bei mindestens 75/100 Punkten, das Qualitätszeichen Südtirol.



Grappa



Produzenten

Kellerei Algund

Lauben 218
I-39012 Meran
Tel. +39 0473 237 147
Fax +39 0473 275 892
kellerei.algund@rolmail.it
www.burggraefler.it

Hofbrennerei Fischerhof

Schreckbichl 42
I-39050 Girlan
Tel. +39 0471 660 627
Fax +39 0471 673 756
info@fischerhof-mauracher.it
www.fischerhof-mauracher.it

L. Psenner

Weinstraße 10
I-39040 Tramin
Tel. +39 0471 860 178
Fax +39 0471 860 616
info@psenner.com
www.psenner.com

Privatbrennerei Unterthurner

Anselm-Pattis-Straße 14
I-39020 Marling
Tel. +39 0473 447 186
Fax +39 0473 447 001
info-dist@unterthurner.it
www.unterthurner.it

Gutsbrennerei Alfons Walcher

Pillhofstraße 99
I-39057 Eppan/Frangart
Tel. +39 0471 631 145
Fax +39 0471 633 630
info@walcher.eu
www.walcher.eu

Hofbrennerei Zu Plun

Seiser-Alm-Straße 19
I-39040 Kastelruth
Tel. +39 0471 706 137
Fax +39 0471 707 505
info@pamkofel-florian.com

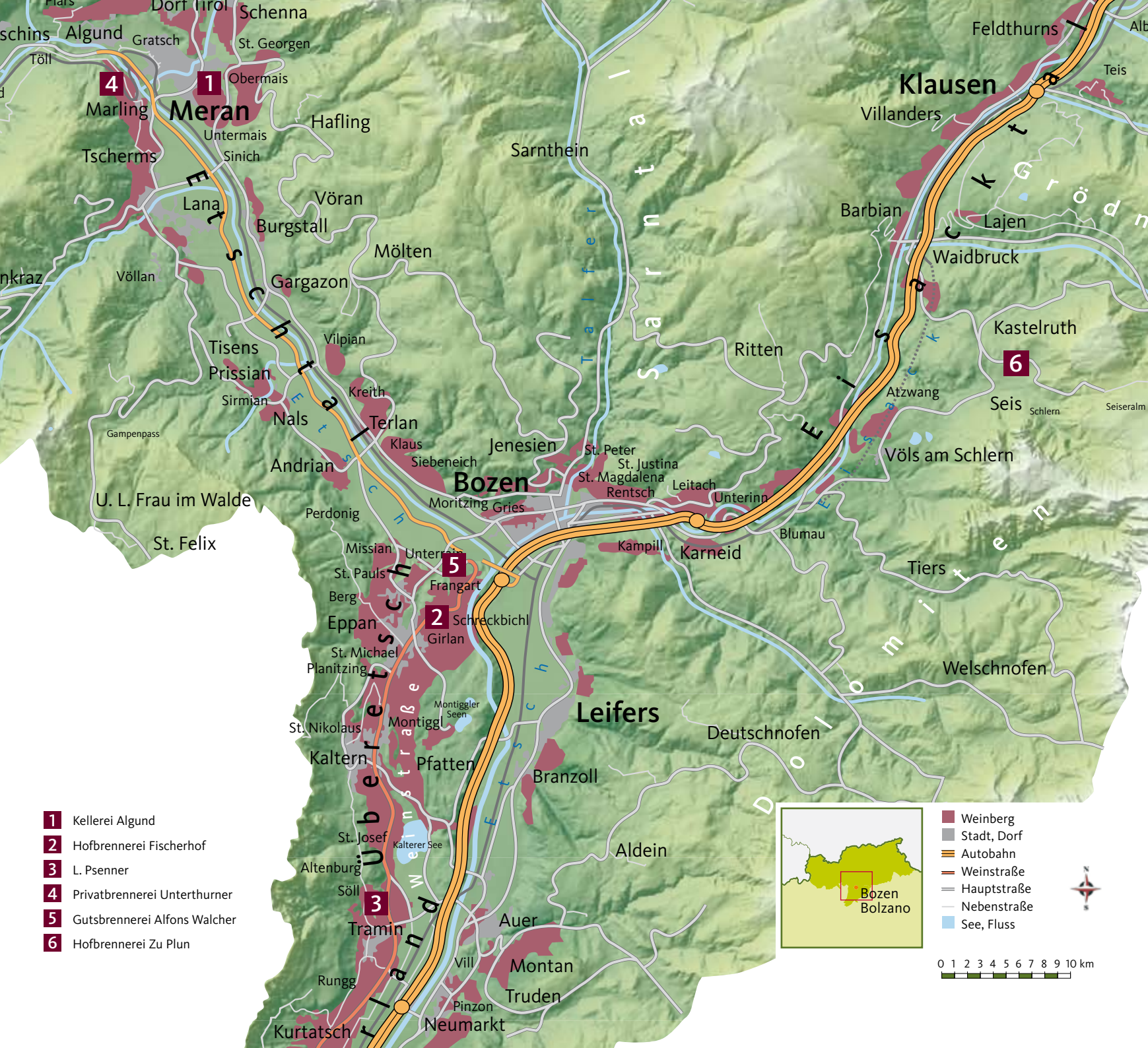
Informationen

Autonome Provinz Bozen

Amt für Handel und
Dienstleistungen
Raiffeisenstraße 5
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 413 740
Fax +39 0471 413 798
qualitaetszeichen@provinz.bz.it

EOS - Export Organisation Südtirol der Handelskammer Bozen

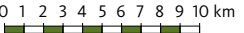
Südtiroler Straße 60
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 945 750
Fax +39 0471 945 770
grappa@suedtirol.info
www.suedtirol.info/grappa



- 1** Kellerei Algund
- 2** Hofbrennerei Fischerhof
- 3** L. Psenner
- 4** Privatbrennerei Unterthurner
- 5** Gutsbrennerei Alfons Walcher
- 6** Hofbrennerei Zu Plun



- Weinberg
- Stadt, Dorf
- Autobahn
- Weinstraße
- Hauptstraße
- Nebenstraße
- See, Fluss



Herausgeber

EOS - Export Organisation Südtirol der Handelskammer Bozen

Texte: Herbert Taschler

Fotos: Frieder Blickle, Archiv Handelskammer Bozen (Seite 19)

Grafik: F&P, Bz

Druck: La Commerciale - Borgogno, Bozen

Quellen

ODELLO, Luigi: Grappa: tra assaggi e alambicchi, Centro studi e formazione assaggiatori, 2002

MÄRZ, Andreas: Merum – Dossier Grappa, 2/2006

Südtiroler Grappa-Verordnung, 1990

Pflichtenheft für den Produktbereich Grappa, 2006

LIPPMANN, O.v./SUDHOFF, K.: Thaddaeus Florentinus (Taddeo Alderotti) über den Weingeist, 1914

MAURIZIO, Adam: Geschichte der gegorenen Getränke, 1933

RAU, Erich J.: Ärztliche Gutachten und Polizeivorschriften über den Branntwein im Mittelalter, 1914

SUDHOFF, Karl: Weiteres zur Geschichte der Destillationstechnik, 1915,

in: Archiv f. Geschichte d. naturwiss. Technik 5 (Seite 282–288)

WASSON, Gordon R.: Distilled Alcohol Dissemination, 1984,

in: Drinking and Drug Practices Surveyor 19 (Seite 6)

Bibliografia della grappa, Brescia, Centro studi e formazione assaggiatori, 1993

EOS - Export Organisation Südtirol
der Handelskammer Bozen
Südtiroler Straße 60
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 945 750
Fax +39 0471 945 770
grappa@suedtirol.info

www.suedtirol.info/grappa



Grappa