

1. Die Geschichte des Grappa
2. Destillation
3. Klassifizierung von Grappa
4. Verkostung eines Grappa
5. Bewertung von Grappa
6. Wettbewerbe
7. Lagerung von Grappa
8. Mein persönlicher Lieblingsgrappa



# **1. Die Geschichte des Grappa**

---

So viel lässt sich vorab sagen: „Die Geschichte des Grappa ist lang und bewegt“. Bis man in Norditalien aus Trester Grappa herstellen konnte, musste zunächst das Destillationsverfahren zur Gewinnung von Alkohol hier seine Verbreitung finden.

## **1.1. Ursprünge der Destillation**

Destillieren bedeutet, die flüchtigen Teile einer soliden oder flüssigen Substanz mittels Verdampfung durch Wärmezufuhr zu trennen und sie dann durch Abkühlung zu kondensieren. Sowohl die Ägypter als auch die Araber haben erste primitive Destillierapparate, Destillierkolben, bereits vor 6000 Jahren gebaut und zum Herstellen von Essenzen verwendet. Als die Araber 641 v.Chr. Ägypten eroberten, perfektionierten sie diese Kunst und konnten bereits aus verschiedenen Pflanzen Parfüms und Balsame herstellen. Alkohol, im modernen Sinne des Wortes, konnten sie aber noch nicht herstellen. Bis zu dessen bewusster Produktion sollten noch etliche Jahrhunderte vergehen. Es wird weiterhin überliefert, dass die Araber mit Besetzung der Insel Sizilien die Technik der Destillation im 9. Jahrhundert nach Italien brachten, andererseits zeigten die Burgunder, aus dem Norden kommend, bereits 500 n.Chr. den Bauern im Friaul und in Venetien das Destillieren.

## **1.2. Alchimie und Medizin**

Im Mittelalter diente das Destillationsverfahren vor allem der Alchimie, Chemie und Magie. Erstmals ging man weg von der groben Destillation, hin zur Erzeugung einer klaren, brennbaren, alkoholischen Flüssigkeit aus vergorenen Trauben, die man „aqua ardens“ (Brennwasser) nannte. Ab dem 12. Jahrhundert war man in ganz Italien in der Lage, reinen Wein zu destillieren. Der Arzt Michele Savonarola verbreitete gemeinsam mit anderen Wissenschaftlern um 1420 den Aquavit, ein Weindestillat, „das Brennwasser oder Wasser der Unsterblichkeit, herrliche Essenz oder Goldwasser, stärkt das Herz, reinigt den Körper und seine Glieder, verlängert das Leben; darum verdient es die Bezeichnung ‚Lebenswasser‘.“ In der Renaissance kam der Ausdruck „Alkohol“ das erste Mal mit „aqua ardens“ und „Aquavit“ in Verbindung. Zu dieser Zeit beschäftigte man sich verstärkt mit der Verbesserung des Destillationsverfahrens. So erforschte man die verschiedenen Wärmequellen zum Erhitzen des Destillierapparates, die Temperaturmessung und den Kühlprozess zur Kondensierung der alkoholischen Dämpfe. Während der herrschenden Pest diente das alkoholische Getränk, zu der Zeit „aqua di vita“ (Lebenswasser) genannt, besonders den Ärzten, die es den Kranken für ein „zeitweiliges Gefühl des Wohlbefindens“ verabreichten. Dabei handelte es sich um so starke Mengen, dass die Kranken betrunken waren und in ein Delirium versetzt wurden. So verbreitete sich dieses alkoholische Getränk in der Renaissance als „universelles Allheilmittel“, dessen angenehme Wirkung auf Körper und Geist man zu schätzen lernte. Die Herstellung von Aquavit breitete sich vor allem in Venedig aus, und es entwickelten sich erste Exporte dieses „Weinbrandes“ nach Holland und in andere Länder. Noch heute ist man in Italien von der Wirkung des Grappa als Hausmittel überzeugt und verabreicht ihn in warmer Milch als wirksames Mittel bei Erkältung, Grippe und anderen Unpässlichkeiten.

### 1.3. Entdeckung und Verbreitung der Tresterdestillation

Die Burgunder hatten die Tresterdestillation nach Norditalien gebracht und da „es in der kargen Berglandschaft Norditaliens ungleich schwieriger war, sich zu ernähren als im fruchtbaren übrigen Italien, wurden die Menschen dort gezwungenermaßen zu Spezialisten der Resteverwertung.“ Seit dem 15. Jahrhundert werden in offiziellen Urkunden Produktion und Export des Getränks, weit über Italien hinaus, belegt. Grappa wurde schon damals zur begehrten Handelsware, auf die der Staat sogar Zölle erhob, und dessen Herstellung inzwischen reglementiert und konzessioniert worden war. Der Schmuggel mit Grappa war deshalb weit verbreitet und um den illegalen Handel einzudämmen, erlaubten die Landbesitzer den armen, abhängigen Bauern, Grappa zum Eigenbedarf zu brennen. Diese gossen die noch süßen, ausgepressten Trauben mit Wasser auf, ließen sie weiter vergären und pressten sie dann ein zweites Mal aus. So erhielt man den so genannten *vinello*, „eine bitter-dünne Flüssigkeit“ als „kärghche Alternative“ zum Wein oder als Grundsubstanz für die Destillation des Grappa. Die jeweilige Herstellungsweise wurde in den Bauernfamilien als Geheimrezept über viele Generationen weitergegeben. Die bäuerliche Herkunft des Grappa erklärt auch, warum sich kaum Dokumente über die Herstellung des Produkts finden.

„Durch die ständige Verbesserung der Destillationsverfahren über viele Generationen von Bauern und Winzern, wurde aus dem einfachen Klaren eine edle und unverwechselbare Spirituose. Wahrscheinlich ist es die Kälte der norditalienischen Berge, die in den Menschen ein großes Bedürfnis weckt, von „innen zu heizen“, denn nirgendwo ist die Tradition des Tresterbrands so verbreitet wie dort.

### 1.4. Die Geschichte des Grappa in Bassano del Grappa

Seit dem Mittelalter bis heute ist Norditalien die Heimat des Grappa und es sind „fünf Regionen, in denen die Herstellung von Grappa eine historische Tradition genießt, und zwar Piemont, die Lombardei, Trentin, Venetien und Friaul. Jede Region stellt einen anderen Grappa her. Die Rolle Venetiens auf diesem Markt ist hervorragend, denn in dieser Region wird 50% der italienischen Produktion hergestellt.“

Im Herzen Venetiens, am Fuße des *Monte Grappa*, liegt das Städtchen *Bassano del Grappa*, das in manchen Reiseführern als Geburtsort des Grappa bezeichnet wird. Auch wenn es, der Sage nach, hier besonders viele Schwarzdestillateure gegeben haben soll, leitet sich der Name der Stadt jedoch vom nahen Berg *Monte Grappa* ab, der Schnaps hingegen vom lateinischen *grappulus* oder *rapus*, d.h. Weintraube oder Traube, in norditalienischen Dialekten wurde daraus *gràpo*, *rappe* oder *graspa*. Doch es ist sicherlich nicht vermessen, wenn die Stadt mit ihrer 1000-jährigen Geschichte sich als „Hauptstadt des Grappa“ empfindet und auch als solche anerkannt wird. Neben dem Grappa ist Bassano auch für sein Wahrzeichen, die „Ponte Vecchio“ aus dem 12. Jahrhundert bekannt, die uns an ihrem Ostende auch heute noch an der *Grapperia Nardini* vorbei ins Grappa-Museum von *Poli* und in die Innenstadt führt. Damit sind die Namen zweier Familien genannt, die die Geschicke der Stadt Bassano über Jahrhunderte mitbestimmt haben und noch heute dem Grappa aus Bassano einen wohlklingenden Namen bei Kennern geben.

Schon seit 1779 liegt die *Grapperia Nardini* an der alten Brücke über den Fluss Brenta, der zu dieser Zeit ein wirtschaftlich wichtiger Wasserweg war. In diesen Jahren blühte die Keramikindustrie in Bassano auf, und die hier hergestellten Accessoires und Ornamente wurden weltweit verkauft. Und als Scheidebecher auf dem Weg ans Mittelmeer reichte man den Schiffen einen *cicheto*, ein Glas mit Grappa. Die *Grapperia* entwickelte sich in der politisch bewegten Folgezeit zum Treffpunkt der Mächtigen (Franzosen, Österreicher), überhaupt brachten die politischen Machtkämpfe ein durchmisches und wechselhaftes Völkchen nach Bassano und in die gemütliche Schankstube. Auch in den beiden Weltkriegen blieb Bassano nicht von Kampfhandlungen verschont, und so machte sich der Grappa bei den Soldaten in den Schützengräben in kalter Nacht erneut als Wärmespender und Tröster bei Niederlagen verdient. Als dann im zweiten Weltkrieg alle alkoholischen Getränke konfisziert und alle Männer an die Front gerufen wurden, war es für die Familie *Nardini* nicht einfach, ihr Geschäft weiterzuführen. Im Jahre 1945 sprengten die Deutschen auf ihrem Rückzug die *Ponte Vecchio* und unterbrachen so auch jäh die Geschichte der Firma *Nardini*. Aber bereits 1946 wurde sowohl die alte Brücke

als auch die Grapperia wieder eröffnet, und beide können sich seither zahlreicher namhafter Besucher rühmen. Heute zählt *Nardini* zu den größten Grappaherstellern Italiens. Das Museum Poli ist in einem Palast aus dem 15. Jahrhundert untergebracht, gegenüber der *Ponte Vecchio* und soll als ein Akt der Würdigung dem Grappa gegenüber verstanden werden. Es ist der Dank für ein Produkt, dem sich die Familie Poli seit vier Generationen mit Hingabe widmet. Seit über einem Jahrhundert brennt die Familie *Poli* Grappa in Bassano. Das eigentliche Geschäft des Urgroßvaters Giobatta Poli war die Strohutherstellung, seine Leidenschaft aber galt dem Grappa. So baute er sich eine mobile Destillationsanlage auf einem Handkarren, mit der er heimlich von Weinbauer zu Weinbauer zog, um den Trester zu brennen. Der Bauer bekam im Austausch für den überlassenen Rohstoff einen Teil des gebrannten Schnapses, ein Teil aber wurde (schwarz!) verkauft. 1898 entschied Giovanni Poli das Geschäft seines Vaters zu legalisieren und er errichtete eine Destillerie, in der die Dampfmaschine einer alten Lokomotive den Brennapparat abgab. Giovanni war ein geschäftstüchtiger und fortschrittlicher Mann, dem neben dem ersten Auto in Bassano (zum Transport von Trester und Schnaps) auch das erste Telefon der Gegend gehörte. Diese technischen Neuerungen bewirkten u.a. den wirtschaftlichen Aufschwung der Firma, die der Sohn Toni erfolgreich weiter führte. Er konstruierte 1956 eine Destillationsanlage, die noch heute in Betrieb ist und damit „zu den ältesten noch benutzten Apparaten zählt“ heute wird das Unternehmen von den vier Kindern Tonis erfolgreich gemanagt, unter der Ägide von Jacobo, dem Ältesten, wandelten sich die *Poli-Grappe* von Gebrauchsgrappe zu Nobeldestillaten. Anfangs war es schwierig, den Vater Toni von diesem (notwendigen) Wandel zu überzeugen, berichtet der Film im Museum, so dass Jacobo anfangs heimlich nachts seinen Grappa brennen musste, bis er den Vater überzeugt hatte. Und hier schließt sich dann der Kreis der vormals heimlichen Destillation des Bauern- und Armeleuteschnapses zur Gaumen-Diva.



## 2. Destillation

Der bei der Gärung des Traubentresters entstandene Alkohol wird bei der Destillation konzentriert. Das Brennen beruht auf der Tatsache, dass Alkohol, Wasser und unerwünschte Stoffe unterschiedliche Siedepunkte haben. Zuerst steigen hochflüchtige Substanzen auf; im mittleren Temperaturbereich verdampft der Alkohol zusammen mit den erwünschten Aromen. Das Wasser und die weniger flüchtigen Stoffe wie Fuselöle und weitere Verunreinigungen verdampfen zuletzt.

- Wasser verdampft bei 100°C
- Alkohol verdampft bei 78,3°C
- Methanol (ungenießbarer Alkohol) verdampft bei 65°C
- Aromastoffe werden bei 78,5°C flüchtig

### 2.1. Der Destillationsapparat

Der für die Destillation verwendete Apparat ist also eindeutig ein sehr wichtiges Element für das Profil des Destillats. Mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit ist anzunehmen, dass der erste Grappa das Licht der Welt in einer einfachen Brennblase mit direkter Befeuerung erblickte (wie in der Miniatur im Bild links). Eine Brennblase, wie wir sie alle kennen, bestehend aus einem gut verschlossenen Topf, der an eine Kühlanlage



angeschlossen ist, in der aus dem Destillierkolben entweichende Dampf zum Destillat kondensiert. Seine simple Konstruktion, geringe Herstellungskosten und die einfache Montage und Handhabung, haben aus ihm den geeignetsten Brennapparat gemacht. sowohl für Bauern und heimliche Destillateure als auch solche, die Destillation als Hobby betreiben. Dennoch ist dieser Destilliertopf zur Destillation einer festen Materie wie der des Tresters nicht besonders gut geeignet. Ein zu grosses Feuer reicht aus, um die Veränderung oder Verbrennung des zu destillierenden Produktes herbeizuführen und damit auch den Eigenschaften des Destillats schwere Schäden zuzufügen, von denen der bekannteste ohne Zweifel der Geruch nach Verbranntem ist. Aus diesem Grund geschah es schon von Anfang an, dass neben diesem Destillierkolben auch ein Brennkolben mit Wasserbad benutzt wurde. Der

Unterschied zu der einfachen Brennblase mit direkter Befeuerung besteht nur im Kessel, eine doppelte Wand besitzt, in der heisses Wasser oder Dampf zirkuliert. Das Feuer wird durch diesen Schutzmantel abgeschwächt, der die Hitze sanft und gleichmässig um den zu destillierenden Trester verteilt. Der Destillierkolben mit Wasserbad ist sozusagen die erste wichtige technologische Neuerung für die Produktion von Qualitäts - Grappa.

### 2.2. Diskontinuierliche Destillation

Der diskontinuierliche Destillationsapparat – die klassische Brennblase – muss nach jedem Durchlauf entleert, gereinigt und neu beschickt werden.

Direkt befeuerte Brennblasen werden heute nur noch selten betrieben (einer der letzten war u.a. Romano Levi). Die Gefahr, dass die unmittelbar auf dem beheizten Kesselgrund liegenden Trester anbrennen, ist zu gross. Die Hitzezufuhr ist bei der direkten Befeuerung nur sehr schwer zu kontrollieren.

Auch die Destillation im Wasserbad wird nicht allzu oft angewandt: Der Hohlraum zwischen dem äusseren und inneren Kessel (in dem sich das Brenngut befindet), wird mit Wasser gefüllt, das die Hitze schonend weitergibt.

Am weitesten ist die Destillation mittels Dampf verbreitet: Die Trester liegen in einem gelochten Einsatz, der in einer bestimmten Höhe über dem Boden der Brennblase befestigt ist; der Zwischenraum wird mit Wasser gefüllt, das durch die Hitze verdampft und auf dem Weg nach oben die flüchtigen Substanzen mitnimmt.

Wasserbad- und Wasserdampfdestillation sind zwar sehr aufwendig und teuer, aber das Ergebnis rechtfertigt fast immer die zusätzliche Arbeit und den finanziellen Mehraufwand.

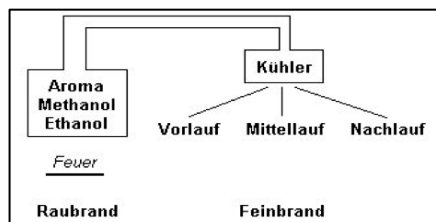
### 2.3. Kontinuierliche Destillation

Der kontinuierliche Destillierapparat sieht keinen zyklischen Produktionsvorgang vor, sondern destilliert die Trester ohne Unterbrechung. Der Rohstoff wird von Dampf eingehüllt, der die flüchtigen Stoffe einfängt. Der gewonnene Alkoholdampf wird in die mit mehreren Böden ausgestatteten Destilliersäulen geleitet wo er konzentriert wird. Die ausgelaugten Trester werden automatisch ausgeschieden. So können grosse Trestermengen in kurzer Zeit destilliert werden, was der industriellen Produktion sehr entgegenkommt. 80% der Grappa werden auf diese Weise hergestellt. Sie sind rein und makellos, entbehren jedoch vielleicht jener Komponenten, die dem Produkt Charakter und Individualität verleihen.

### 2.4. Die Destillationsphasen

Der sich bei der Erhitzung des Tresters bildende Alkoholdampf sammelt sich in einer Säule, wo es zu einer Konzentration des Alkohols kommt. Die Säule besteht im Inneren aus mehreren Teilen die den nach oben steigenden Alkoholdampf kondensieren und ihn dann wieder verdampfen lassen. Während der Dampf von einem „Teller“ in den anderen gelangt, wird der Alkoholgehalt konzentriert und von unangenehmen organoleptischen Substanzen gereinigt. Der alkoholreiche Dampf gelangt an der Spitze der Säule zum Kühler, wo er kondensiert wird.

Danach kommt es zum letzten Schritt der Destillationsprozesses, der Trennung von Vor- und Nachlauf vom „Herz“ des Brandes (Mittellauf).



Auf diese Weise werden bei verschiedenen Siedepunkten die guten von den weniger guten Substanzen getrennt. Der Vorlauf kommt als erstes bei einer Temperatur von ca 65°C aus dem Kühler und enthält unangenehme Substanzen, welche dem Grappa einen säuerlichen Geschmack verleihen. Im Mittellauf des Grappas sind all jene Stoffe enthalten, die dem Destillat das Aroma und die höchste Konzentration an Äthylalkohol verleihen. Der sogenannte Nachlauf ist der Endteil des Destillats, welches vor allem Wasser und unangenehme Fuselöle enthält.

### 2.5. Die Reduktion des Alkoholgehalts

Nach der Destillation ist der Branntwein noch nicht zum Verzehr geeignet. Je nach Brennmethode schwankt der Alkoholgehalt zwischen 60 und 85% und muss noch verringert werden. Um den Grappa trinkbar zu machen, wird er mit demineralisiertem Wasser verdünnt. Die Grappa muss zwischen 37,5 und 60% Alkohol enthalten.

Vorlauf	(68°C Erhitzung)
Mittellauf	(80°C Erhitzung)
Nachlauf	(95°C Erhitzung)

## 2.6. Tresterdestillation in Bildern



1 Trester wird abgefüllt in den Destillierkolben



3 Flüchtige Stoffe kondensieren im Kühlbecken



2 Trester wird erhitzt. Flüchtige Substanzen steigen auf und strömen durch den Seitenarm zum Kühlbecken



4 Destillat kommt flüssig aus dem Kühler



5 Vorlauf



6 Mittellauf



7 Nachlauf



### 3. Klassifikation von Grappa

Die Klassifikation von Grappa erfolgt über das Alter oder der verwendeten Trester:

Für Grappa ist nach dem Brennen mindestens 6 Monate Lagerung in Stahl-, Fiberglas-, oder Glastanks vorgeschrieben, da jedes Destillat eine gewisse „Ruhezeit“ braucht, damit sich die vielen verschiedenen Bestandteile zu einem harmonischen Ganzen verbinden können. Während dieser Zeit beeinflussen weder Luft noch Holz das Destillat. Nach Beendigung dieser gesetzlich festgelegten Lagerung entscheidet der Hersteller über eine eventuelle Alterung.

	<p><b>Junger Grappa:</b> Er wird aus Rebsorten mit relativ neutralem Geschmack gewonnen. Sein Bukett wird <b>nicht</b> durch die Lagerung in Holzfässern oder durch Zugabe von Kräuteresenzen verändert, sondern bleibt naturbelassen. Die Grappa ist farblos, hat ein trockenes, liebliches und reines Aroma.</p> <p>Beispiel: Grappa di Barolo, Mauro Sebaste</p>
	<p><b>Junger aromatischer Grappa:</b> Er hat beinahe die gleichen Eigenschaften wie der oben beschriebene "Junge Grappa", mit dem Unterschied, dass er aus besonders aromatischen Trauben wie z.B. Moscato, Ruché oder Nosiola gewonnen wird.</p> <p>Beispiel: Palas - Grappa di Moscato; Michele Chiarlo</p>
	<p><b>Im Holzfass gelagerter Grappa:</b> Dies ist ein Grappa, der eine kurze Zeit (weniger als 6 Monate) in einem Holzfass gelagert wurde, so dass sein Geschmack vom Holz geprägt werden konnte und in der Regel weicher und harmonischer ist als bei jungen Grappe.</p> <p>Beispiel: Grappa di Amarone, Berta</p>
	<p><b>Im Holzfass gelagerter, aromatischer Grappa:</b> Auch hier besteht der besondere Unterschied zu dem oben beschriebenen Grappa darin, dass er aus intensiv aromatischen Trauben gewonnen wird.</p> <p>Beispiel: Grappa di NUN, Acienda Vinicole Miceli</p>
	<p><b>Alter Grappa:</b> Das Gesetz schreibt eine Mindestlagerungszeit von 6 Monaten im Holzfass und weiteren 6 Monaten luftdichter Lagerung vor, damit der Grappa Anspruch auf die Zusatzbezeichnungen "invecchiata", "stravecchia" oder "riserva" bekommt. Da die porösen Fässer Luft an das Destillat lassen, führt dies zu einer Konzentration der Aromen, was den Grappa insgesamt positiv verändert. Weiter werden die holzeigenen Geschmacksstoffe ebenfalls im Destillat gefestigt.</p> <p>Beispiel: Grappa di Barolo, Marolo</p>
	<p><b>Alter, aromatischer Grappa:</b> Auch hier besteht wieder der gravierende Unterschied darin, dass der Grappa aus besonders aromatischen Trauben gewonnen wird.</p> <p>Beispiel: Grappa di Moscato Shapes, Beccaris</p>



## **4. Verkostung eines Grappa**

---

Die Beurteilung eines Grappa beginnt mit dem aus dem Grappa frei werdenden Duft, der normalerweise nach drei verschiedenen Kriterien gewertet wird:

- a) INTENSITÄT
- b) FEINHEIT
- c) AUSDRUCK

Die Verkostung wird mit den wichtigen Wertungen Geschmack und Gesamtheit Gaumen/Nase fortgeführt; dazu werden aus demselben Glas wiederholt kleine Schlucke genommen, um die Empfindungen zu beurteilen, die uns dieser Grappa vermittelt:

- a) HARMONIE
- b) INTENSITÄT
- c) FEINHEIT
- d) ABGANG

Für eine korrekte Verkostung, langsam wenige Milliliter (4-5 ml, rund ein Kaffeelöffel) Grappa in den Mund nehmen und über die ganze Mundhöhle verteilen, wodurch sofort die Speicheldrüsen angeregt werden (es ist ein vorübergehendes, leichtes Brennen auf Zunge und Gaumen verspüren); für ca. 10 Sekunden im Mund behalten (mit dem doppelten Ergebnis, den Grappa ein wenig zu verdünnen und seine Säure, obwohl sehr ausgewogen, durch den vorwiegend neutralen Speichel zu korrigieren) und dann hinunterschlucken. Nach einigen Augenblicken einmal nicht zu tief durch den Mund einatmen und nach wenigen Sekunden durch die Nase ausatmen. So werden auch die Riechhärchen an der oberen Nasenmuschel in den Prozess einbezogen.

Zum Abschluss wird die HARMONIE des Grappa mit einer Wertung versehen, welche den Gesamteindruck des Aromas des Grappa beurteilt.



## 5. Bewertung von Grappa

Bei der Bewertung von Grappa hat sich weltweit kein einheitliches System durchgesetzt. Am verbreitetsten ist das auf Grappa übertragene Weinbewertungssystem von Robert Parker:

*„The Wine Advocate Rating System“ von Robert Parker ist das weltweit einflussreichste Ratingsystem für Weine. Seine Bewertungen haben im Normalfall bedeutende Auswirkungen auf die Preise einzelner Weine. Das System bedient sich einer Skala von 0 -100, da Robert Parker der Ansicht ist, dass die zahlreichen 20-Punktesysteme zu wenig Flexibilität bieten und oft aufgebläht seien. Sein Grundsatz lautet dagegen, einen Weine eher unter- statt überzubewerten.*

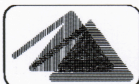
Parker-Punkte werden entsprechend dem amerikanischen Schulnoten-System vergeben, zwischen 50 und 100 Punkten. Die einzelnen Wertungen besagen:

- 50 bis 69 Punkte: schlecht bis unterdurchschnittlich
- 70 bis 79 Punkte: durchschnittlich
- 80 bis 89 Punkte: überdurchschnittlich bis sehr gut
- 90 bis 95 Punkte: hervorragend
- 96 bis 100 Punkte: außerordentlich

Mit einem Plus-Zeichen (+) werden Weine markiert, denen Parker zutraut, sich mit der Lagerungszeit noch besser zu entwickeln.

Mit einem Fragezeichen (?) werden Weine markiert, bei denen Parker unsicher ist, ob diese Weine in korrekter Verfassung vorgefunden wurden, sich eventuell leicht fehlerhaft entwickeln würden oder ähnliches.

Weltweit gibt es über 1000 ausgebildete Degustatoren für Grappa, welche sich grossmehrheitlich am System von Robert Parker orientieren. Ein Degustationsbogen wurde vom Önologen Luigi Odello entwickelt. Alle Degustatoren erwarben ihr Diplom bei der ANAG, jener Vereinigung, welche seit 1978 die objektive Bewertung von Grappa fördert.



DEGUSTATIONSBOGEN

MUSTER Nr. \_\_\_\_\_ GRAD \_\_\_\_\_ VERKOSTER \_\_\_\_\_ ORT UND DATUM \_\_\_\_\_

TYPENBESCHREIBUNG \_\_\_\_\_

	PUNKTE	
<input type="checkbox"/> KLARHEIT-FARBE-INTENSITÄT	<input type="text"/>	VISUELLER EINDRUCK
<input type="checkbox"/> INTENSITÄT	<input type="text"/>	
<input type="checkbox"/> FEINHEIT	<input type="text"/>	GERUCH
<input type="checkbox"/> EHRlichkeit	<input type="text"/>	
<input type="checkbox"/> HARMONIE	<input type="text"/>	GESCHMACK
<input type="checkbox"/> FEINHEIT	<input type="text"/>	NACH-GESCHMACK
<input type="checkbox"/> GESCHMACK	<input type="text"/>	
<input type="checkbox"/> ANHALTEND	<input type="text"/>	
<input type="checkbox"/> SORTENTYPISCH	<input type="text"/>	
<input type="checkbox"/> ALLGEMEINER EINDRUCK	<input type="text"/>	
<small>Soll das Verkostungsmuster Mängel aufweisen, so muß das entsprechende Kästchen angekreuzt und die Natur der Mängel kommentiert werden.</small>		<input type="checkbox"/>
ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG (FREIGESTELLT, WENN NICHT AUSDRÜCKLICH GEWÜNSCHT)		<input type="text"/>
_____ _____ _____		<input type="text"/>
		<b>SUMME</b>

CENTRO STUDI E FORMAZIONE ASSAGGIATORI S.C.A.R.L. LUIGI ODELLI 1989



## 6. Wettbewerbe

### 6.1. ANAG

Die Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti) wurde am 29. September 1978 in der Handelskammer von Asti gegründet und ist heute in 12 Regionen aktiv : Toscana, Campania, Emilia Romagna, Friuli, Venezia, Liguria, Lombardia, Piemonte, Sicilia (zu dem auch Calabria und Puglia gehören), Trentino-Alto Adige, Umbria und das Valle d'Aosta. Andere Mitglieder sind in Regionen vertreten, in denen sich aufgrund der zu geringen Mitgliederzahl noch keine Delegationen gebildet haben.



Viele hochkarätigen Personen waren daran beteiligt, einen Bewertungsbogen und eine Verkostungsmethode zu entwickeln, einen Leitfadern zu erarbeiten, die Lehrtätigkeit zu übernehmen und die Struktur der Kurse festzulegen.

In den ersten Monaten des Jahres 2021 erneuerte der Verband erstmals die nationalen Leitungsgremien unter direkter Beteiligung der Mitglieder und die Abhaltung von Gebietsversammlungen, bei denen die Kontaktpersonen für jede der Regionen, in denen Anag ansässig ist, ernannt wurden. Der neue Vorstand setzt sich aus 20 Mitgliedern aus allen 12 Regionen zusammen.

Das Hauptziel des Vereins besteht seit seiner Gründung darin, den Grappa als 100% Made in Italy und die Spirituosenwelt im Allgemeinen zu fördern, indem er eine bewusste Verkostung und einen bewussten Konsum sowie eine "Kultur des bewussten guten Trinkens" anregt. Er achtet auf Qualität und Transparenz auf dem Etikett. Mit diesen Zielen fördert der Verband seit seiner Gründung Kurse der ersten und zweiten Ebene, um angehende Verkoster auszubilden, führt vergleichende Verkostungen durch und nimmt an gastronomischen Veranstaltungen in ganz Italien teil. Darüber hinaus ist der Verein durch seine zahlreichen Aktivitäten auch ein Ort des Vergleichs und des Austauschs gemeinsamer Leidenschaften und Kenntnisse, um den Grappa zu schützen und andere italienische und ausländische Destillate bekannt zu machen.

Anag fördert jedes Jahr den nationalen Wettbewerb 'Alambicco d'Oro', offen für Grappas, Traubenbrände und italienischen Brandy, die in ganz Italien von Brennereien und Weingütern mit den sogenannten „Bauerngrappas“ hergestellt werden, die mit ihrem Trester aus externen Brennereien gewonnen werden. Die Veranstaltung führt zur Verleihung der besten Gold-, Gold- und Silbermedaillen sowie zweier Sonderpreise: der für die beste Gesamtpunktzahl, die durch die Addition der Medaillen für eigene und für Dritte gebrannte Produkte erzielt wird, und „Das Kleid des Grappas“ für die Flasche, die aufgrund ihres Etiketts und ihrer Form als die schönste gilt und die Aufmerksamkeit für das Image des Produkts und für den Verbraucher erhöht. Der Wettbewerb wird jedes Jahr von der Handelskammer Asti, dem Nationalen Grappa-Institut, Assodistil und der Women of Grappa Association getragen.

## **6.2. International Wine & Spirits Contest (IWSC)**

Die IWSC (International Wine and Spirit Competition) ist erst seit 1978 unter diesem Namen bekannt, doch bereits 1969 gründete der Weinchemiker Anton Massel den Club Oenologique, der sich mit der Weinproduktion, insbesondere der Traubenverarbeitung und der Chemie eines Weines beschäftigt. Anton Massel hätte sich nie träumen lassen, was seine Initiative für einen Einfluss auf die heutige Wein- und Spirituosenindustrie ausüben würde. Den hohen Stellenwert des IWSC kann man gut daran sehen, dass Weine aus fast 90 Nationen jährlich eingeschendet werden.

Seine Idee war es einen Wettbewerb zu schaffen, der nicht nur auf einem persönlichem Geschmackseindruck basiert, welches in Bezug auf Geschmack, Aussehen und Geruch bewertet, sondern die Weine auch einer chemischen Analyse zu unterziehen. 1978 wurde der Name des Wettbewerbs in International Wine and Spirit Competition (IWSC) geändert und Disziplinen neu definiert. Anton Massel führte eine Reihe von technischen Prüfungen ein, um sicher zu stellen, dass die höchsten Qualitätsstandards Jahr für Jahr eingehalten werden. Das Hauptziel des Wettbewerbs ist bis heute die besondere Exzellenz von Weinen und Spirituosen auszuzeichnen. Der Wettbewerb hat die Unterstützung von vielen Top-Wein- und Spirituosenhersteller, was einen weltweiten Maßstab für Qualität setzt. Die Kombination aus detaillierter technischer Analyse und die aus Weinspezialisten bestehenden Ausschüsse bedeuten, dass die Medaillen des IWSC eine wahrlich exzellente Leistung darstellen.

## **6.3. Meininger Internationaler Spirituosen Wettbewerb (ISW)**

Meininger's International Spirits Award ISW gehört heute zu den bedeutendsten Spirituosenwettbewerben der Welt. Der Wettbewerb setzt mit seiner Verkostungsmethodik neue Maßstäbe im Bereich der Spirituosenbewertung. Basierend auf dem internationalen 100-Punkte-Schema werden die Spirituosen nicht vergleichend, sondern einzeln nach Aussehen, Geruch und Geschmack von einer Expertenjury ohne Kenntnis des Herstellers bewertet.

## **6.4. Falstaff Grappa Trophy 2019**

Falstaff ist ein österreichisches Wein- und Gourmetmagazin. Es ist das älteste und auflagenstärkste Weinmagazin Österreichs und wird im deutschsprachigen Raum publiziert. Es wurde 1980 von den Wirtschaftsjournalisten Hans Dibold und Helmut Romé mit finanzieller Unterstützung durch den Unternehmer Leo Wallner gegründet. Seit 2010 befindet sich das Magazin zu 90 Prozent im Besitz von Wolfgang M. Rosam und zu zehn Prozent von seiner Frau Angelika.

Das Magazin berichtet über Wein, Essen, kulinarische Reisen und Lifestyle. Laut Medianalyse 2019/2020 erreicht es 925.000 Leser im erweiterten Leserkreis und 201.000 Stammleser. 2010 startete der Verlag ein Online-Portal, das eine Datenbank mit über 140.000 Degustations-Notizen von Weinen enthält. Mittlerweile erreicht die Website, die von Georg Grawatsch und Bernhard Degen verantwortet wird, monatlich rund eine Million Menschen im deutschsprachigen Raum.

Neben dem Genussmagazin erscheinen im Falstaff Verlag jährlich ein Restaurantführer, mehrere Weinguides, ein Heurigenguide sowie ein Bar- und Spiritsguide. 2019 startete das Magazin erstmals einen speziellen Wettbewerb für die Welt des Grappas, die Falstaff Grappa Trophy 2019, der eine Auswahl der besten italienischen Grappas präsentierte,



## **7. Lagerung von Grappa**

---

### **7.1. Das Holz und der Fassbau**

Für den Weinfassbau werden heute fast ausschliesslich Eichenhölzer verwendet. Dieser Ansturm führte soweit, dass sich das französische Forstamt gezwungen sah, Nutzungsvorschriften zu erlassen, die die Erhaltung der Eichenwälder garantierten. Der Bestand war gefährdet. Die bekanntesten Eichen-Herkunftsgebiete in Frankreich sind Alliers, Cher, Limousin, Tronçais, Vosges und Burgund/Nievre. Heute stammen die Hölzer auch aus dem ehemaligen Jugoslawien (slowenische Eiche, traditionell für italienische Weine verwendet) und aus USA, z.B. aus Pennsylvania, Kalifornien, Minnesota und Oregon (für geschmacksintensive Rotweine aus Syrah oder Tempranillo geeignet). Zunehmend werden auch Eichen aus Rumänien, Russland, Ukraine, Ungarn herangezogen. Tatsächlich müsste es nicht unbedingt Eiche sein, aber es muss unbedingt ein Laubbaum sein. Das in den Nadelhölzern vorhandene Harz verhindert nämlich das Atmen des Fasses und somit auch die Reifung des darin enthaltenen Weines. Aber auch Akazie und Kastanie sind (zum Beispiel in Italien) sehr beliebt.

### **7.2. Brand von neuen Fässern**

Von grossem Einfluss auf das spätere Weinaroma ist das Ausbrennen neuer Fässer. Durch die Hitze werden chemische Umsetzungen im Holz erzeugt. In Untersuchungen wurde gezeigt, dass durch einen mittleren Brand die Holzstruktur bis 2mm Tiefe verändert wird, bei einem starken Brand allerdings bis zu 4mm Tiefe. Phenole, aromatische Aldehyde, Zucker Furanderivate, Vanillin und Syringaldehyd wurden als Stoffgruppen identifiziert und gelangen schlussendlich in den Wein. Durch den thermischen Abbau von Cellulose und Lignin entstehen Abbauprodukte, die die organoleptischen Eigenschaften der Weinfüllungen verändern. Durch Zerstörung von Gallo-, Ellagantanninen und Cumarin, die für starke Adstringenz bekannt sind, entstehen Stoffe wie Phenole, Zucker und Terpene. Bei Fässern von ca. 220 Liter Inhalt, gelangen 100-200 mg/l phenolische Substanzen vom Holz in die Füllung. Durch das Ausbrennen wird diese Menge stark erhöht.

### **7.3. Weingrünmachen neuer und Reinigung älterer Fässer**

In früheren Jahren durften neue Fässer möglichst keinen Geschmack an die Füllung abgeben. Deshalb mussten die Fassinnenflächen "ausgelaugt" werden. Es wird so lange Dampf in das Fassinnere geleitet, bis die Wand aussen handwarm ist. Das Fass wird verschlossen und durch die anschließende Abkühlung entsteht ein Vakuum. Aus den Poren der Innenflächen wird Restflüssigkeit herausgesogen. Mit Heisswasser kann eine ähnlich gute Wirkung erzielt werden.

Alternativen dazu sind beispielsweise Imprägnieren (Innenwand mit einer wasserfesten, säurefesten und geschmacksneutralen Auskleidung auf Harz- oder Bitumen-Basis versehen) und Nass-Konservierung. Diese kann mit folgenden Mitteln erfolgen: wässriger Lösung schwefeliger Säure (5 bis 6%), Kaliumpyrosulfit und Weinsäure (gemeinsam) oder gasförmigem Schwefeldioxid. Dadurch erfolgt keine Schwefelsäure-Aufnahme des nächsten eingefüllten Weines, Hefe und Weinsteinablagerungen werden entfernt, Wein-Fehler wie Fass-Geschmack, Holz-Geschmack und Schimmel-Geschmack werden verhindert, sowie für Weisswein vorgesehene Rotwein-Fässer können gebleicht werden.

## 7.4. Veränderungen einer Spirituose bei der Lagerung

Das aussergewöhnlich vielfältige Aroma, mit dem der Grappa vom Augenblick seiner Entstehung an ausgestattet ist, führt dazu, dass ein grosser Teil dieses Destillats jung getrunken wird. Tatsache ist aber, dass Grappa nicht einfach eine Spirituose ist, die aus einem bestimmten Rohstoff hergestellt wird, sondern das typische Destillat einer Nation. Er wurde vielen Verarbeitungsschritten unterzogen, darunter einer Alterung oder besser gesagt Lagerung in Holzfässern für einen mehr oder weniger langen Zeitraum, bis das Destillat unverwechselbare aromatische Eigenschaften angenommen hat. Es wird die Meinung vertreten, dass die Verbindung von Grappa und Holz nur aus der Notwendigkeit der Destillateure entstanden ist, erhebliche Mengen des Destillats bis zum Moment des Verzehrs eine Zeitlang konservieren zu müssen. Eine sichere Bestätigung dieser These gibt es leider nicht, aber wenn man die in der Vergangenheit angewandte Technologie zur Herstellung von Grappa analysiert, sind wir geneigt zu glauben, dass sich der Prozess der Alterung nur deswegen verbreitet hat, um das Destillat erheblich zu verfeinern, das ziemlich rustikal und trotzdem reich an vielfältigen Geschmackskomponenten geboren wurde. Andererseits waren Holz und die Möglichkeiten, die es zur Veredelung der Weine bot, bereits sehr bekannt, als der Grappa geboren wurde. Getränke über eine Zeit lang lagern zu können, galt damals als Statussymbol. Tatsächlich konnten nur die Reichen Vorräte anhäufen, weil sie über die Notwendigkeit, ihre Nahrung sofort verzehren zu müssen, erhaben waren.

Erst in unserem Jahrhundert entschied man sich für die Lagerung des Grappas, oder besser gesagt eines grossen Teils von ihm, für einen festgelegten Weg: die Lagerung in grossen Eichenfässern aus Slowenien. Diese Behälter hatten ein unterschiedliches Fassungsvermögen von 2000 bis 10.000 Litern und ausser, dass man sie in Form von Fässern oder Bottichen beziehen konnte, waren sie zusätzlich noch mit dicken Fassdauben ausgestattet, wenig sauerstoffdurchlässig und in der Lage, eine konstante Temperatur des Destillats zu halten. Unter diesen Bedingungen war die Abgabe von Komponenten aus dem Holz an das Destillat sehr limitiert, sodass der Grappa hauptsächlich eine Umwandlung seiner eigenen ursprünglichen Komponenten erfuhr. Er wurde lieblicher und weicher, ohne allerdings seine ursprüngliche aromatische Struktur zu verlieren. In dem subtilen Vergnügen, unserem Destillat das gewisse französische Etwas zu geben, ist der Grund dafür zu suchen, dass sich Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen von circa 220 bis 450 Litern aus dem Limousin, dem Tronçais oder dem Allier immer mehr durchsetzen. Erst seit einigen wenigen Jahren bieten einigen der Tradition besonders verbundene Hersteller limitierte Auflagen von Spitzengrappa an, der in kleinen und sehr kleinen Fässern aus ital. Hölzern (man spricht sogar von Fässern mit nur 27 Litern Inhalt) reifte. So ist es heute möglich, intensive aromatische Empfindungen wahrzunehmen bei Grappe, die in Birnbaum-, Apfelbaum-, Mandelbaum-, Kirschbaum-, Maulbeerbaum und sogar Wacholderhölzern gelagert wurden. Wenn das Verhältnis zwischen dem Volumen des Destillats und der Holzoberfläche, mit der er in Kontakt kommt, so günstig ist, entwickelt der Grappa ein aussergewöhnlich vielfältiges Aroma, und ein aufmerksamer Verkoster kann eine, wie es scheint endlose Zeit lang immer wieder neue Geschmacksnuancen entdecken, die noch über den samtigen, runden und gleichzeitig herben Geschmack des Grappas hinausgehen. Natürlich sind die typischen altersbedingten aromatischen Eigenschaften auch von der Dauer abhängig, die das Destillat im Holz verbringt und durch die klimatischen Bedingungen, unter denen sich diese Reifung vollzieht. Der aufmerksame Grappafreund kann heutzutage Grappasorten entdecken, die sehr alt sind oder sogar bis zum Zeitpunkt ihrer Abfüllung mehr als 10 Jahre im Holz gelagert wurden.



## **8. Mein persönlicher Lieblingsgrappa**

---

Wie wir schon festgestellt haben, ein gute Flasche Grappa kann schon mal ins Geld gehen, aber teurer ist nicht unbedingt besser.

Am besten orientiert man sich zuerst einmal am persönlichen Geschmack. Mache dich mit einem Grappa vertraut, der dir wirklich schmeckt – verkoste ihn immer wieder, bis du ihn blind wiedererkennen würdest. Dadurch entwickelst du einen Massstab, der nur qualitativ Hochwertiges oder zumindest, als Zwischenstufe auf dem Weg zur Spitzenklasse, Höherwertiges zulässt. Nutze jede Gelegenheit, Neues zu verkosten und zu vergleichen, in italienischen Restaurants, bei Weinhändlern oder im privaten Freundeskreis. Auf diesem Weg landest du früher zwangsläufig bei deinem wahren Lieblingsgrappa – der so lange bleibt, bis sich dein Geschmack weiterentwickelt hat oder du noch eine interessantere Entdeckung gemacht hast.

Beim Kriterium Preis muss jeder für sich selber entscheiden, wie viel ihm eine gute Flasche Grappa wert ist. Es ist aber lohnenswert sich im Internet über Preise von Grappa zu informieren, den die Unterschiede von Online-Vertrieben zu den Detailhändlern können gut und gerne bis zu 40% betragen.