falstaff / nov 2024

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

ÖSTERREICHISCHE POST AG. MZ 02Z035959 M. FALSTAFF VERLAGS-GMBH, SCHOTTENRING 2-6, 1010 WIEN • ÖSTERREICH / ITALIEN € 13,90

ÖSTERREIC

italien / GRAPPA

WAS LANGE WÄHRT

Foto: Bergamotti

Vor der Destillation werden dem Trester mit Wasserdampf die Aromen und der Alkohol entzogen.

BEIM TRESTER HEISST ES SCHNELL SEIN, DENN ER MUSS SO FRISCH WIE MÖGLICH VERARBEITET WERDEN.

Manchmal grenzt es an ein Wunder, wie viel Aroma sich in kleinsten Teilen einer Frucht verbergen kann. So etwa bei der Traube, deren Haut gerade einmal vier Mikrometer misst. Aber in diesem dünnen Schleier konzentrieren sich die meisten Aromastoffe und aus diesem Aroma-Hotspot entsteht er, der Grappa, das berühmteste Destillat Italiens, eine Spirituose, die auf dem Lande geboren wurde und heute in die ganze Welt exportiert wird.

Und das ist durchaus bemerkenswert, denn in einer Zeit, in der der Konsum von alkoholischen Getränken weltweit rückläufig ist, befindet sich die Welt des Grappa in einer besonders glücklichen Phase ihrer Geschichte – dank jahrelanger Entwicklung erreicht sie eine noch nie da gewesene Qualität und Vielfalt.

EIN KOSTBARER ABFALL

Dabei klingt die Herstellungsgeschichte erst einmal ein wenig befremdlich, denn die beginnt mit Abfällen – jenen der Weinproduktion. Die von der Maische abgetrennten Traubenschalen wurden und werden noch heute oftmals lediglich als Dünger verwendet, sind sie doch reich an Stickstoff und Phosphat und taugen daher vortrefflich dazu, Böden zu vitalisieren. Doch Trester hat noch eine weitere Eigenschaft: Er ist reich an Zucker und Aromastoffen – und darauf haben es die Brenner seit jeher abgesehen. Heute arbeiten in Italien daher viele Grappa-Produzenten eng mit Winzern zusammen, um sich Trester von bester Qualität zu sichern und diesen ernterfrisch in die Finger zu bekommen. Ist ihnen das gelungen, wird er kontrolliert vergoren – zumindest bei weißen Sorten, rote enthalten durch die Weinherstellung bereits genug eigenen Alkohol – und anschließend in einer Brennblase destilliert. Danach wird das Destillat nach einer kurzen Ruhephase in Stahltanks entweder direkt in Flaschen abgefüllt oder aber zur Reifung in Fässern gelagert. So weit, so simpel, möchte man meinen. Aber im Laufe der Zeit wurde dieser Prozess immer weiter perfektioniert. Und das ist gut so, denn ursprünglich war Grappa ein ruppiges, billig herzustellendes Bauerndestillat. Oft wurde er zu Hause mit rudimentären Destillierapparaten hergestellt und diente als Aufwärmgetränk vor der harten Arbeit auf dem Feld.

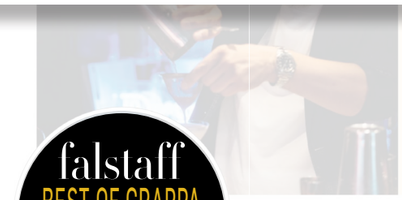
Besonders gereifte Grappas wie »Invecchiatas« oder »Riservas« stehen bei Genießern hoch im Kurs.

Fotos: Matteo Fiazza, Getty Images, Elke e Stefano Ott, Berthold Steinhilber / laif / picture-alliance, bergamotti

DER ANFANG WAR MOBIL

Eine einheitliche Geschichte des italienischen Grappas zu rekonstruieren, ist jedoch ein recht komplexes Unterfangen. Im Allgemeinen wird die Entstehung des Tresterdestillats auf das 14. und 15. Jahrhundert geschätzt. Die norditalienischen Regionen – darunter Trentino, Südtirol, Venetien, Friaul-Julisch Venetien und Piemont – sind heute die bekanntesten und produktivsten, doch der Grappa verbreitete sich auch in der Mitte und im Süden der Halbinsel. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts verarbeiteten vor allem Wanderbrenner mit auf Wagen montierten Brennblasen den Trester dezentral und zogen damit von Hof zu Hof. Erst später entstanden die ersten stationären Brennereien, und einige davon zählen heute zu den ältesten aktiven Unternehmen. So gehen beispielsweise die Wurzeln des Grappa-Hauses Nonino auf solch eine Tätigkeit als Wanderbrenner zurück. In der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen gewann der Grappa zunehmend an Popularität, die auch mit dem Ruhm der »Alpini« – der Gebirgsjäger der italienischen Armee – zusammenhing, und die Produktion stieg an. Zugleich begannen sich kontinuierliche Destillationskolonnen zu verbreiten, was zwar den Ausstoß erhöhte, zugleich jedoch die Qualität und die Preise drückte und viele handwerkliche Brennereien in eine tiefe Krise stürzte. Viele stellten den Betrieb ein, andere hingegen suchten Rettung in der Innovation.

So brachten Benito und Giannola Nonino 1973 ihren »Monovitigno di Picolit« auf den Markt, den ersten sortenreinen Grappa der Welt. Eine echte Innovation, bestand Grappa bis dahin doch ausschließlich aus dem, was der Brenner vom Winzer bekam, welcher sich wiederum nicht darum scherte, seine »Abfälle« nicht zu mischen. Damals wurde Grappa vor allem jung getrunken, aber nach und nach entwickelten Produzenten begonnen – unterstützt von professionellen Barkeepern – Grappa auch in Bars zu platzieren. Und das durchaus mit Erfolg: Mit dem »Ve.n.to« Cocktail von Samuele Ambrosi aus der »CloakRoom« Bar in Treviso erhielt das Destillat 2020 seinen Platz unter den offiziellen Getränken der International Bartending Association (IBA). »Ich war es leid, immer nur Pisco Sour zu bestellen. Wir sind ein Land großer Destillateure und ich verstand nicht, warum es nicht ein Getränk geben konnte, das unseren Grappa transportiert«, erklärt Ambrosi. Bei Nonino, wo das Grappa-Wunder einst mit der Erfindung des ersten sortenreinen Grappas seinen Anfang nahm, hat man das Mix-Potenzial von Grappa ebenfalls schon lange erkannt. Hier arbeitet man daher schon seit 2018 mit internationalen Bar-Stars wie Monica Berg, Alex Kratena, Jörg Meyer und Simone Caporale zusammen, die zu echten Grappa-Fans geworden sind und diesem dabei helfen, die Welt der Bars zu erobern. Der von Berg und Kratena eigens für Nonino kreierte Cocktail »Giannola 38« ist dabei nur ein weiteres Kapitel einer Erfolgsgeschichte, die noch lange nicht zu Ende erzählt ist. >



SAMUELE AMBROSI – CLOAKROOM, TREVISO

ZUTATEN
4,5 cl Grappa di Moscato
1,5 cl Kamillenblütenlikör
1,5 cl Honigsirup
2,5 cl Zitronensaft
1,5 cl Eiweiß

ZUBEREITUNG
Alle Zutaten auf Eis shaken und in ein Cocktailglas abseihen. Mit Zitronenzeste und einigen Trauben garnieren.

falstaff
BEST OF GRAPPA
SPIRITS TROPHY 2024
1. PLATZ

98

GRAPPA NONINO GRAN RISERVA AGED 20 YEARS SINGLE CASK, Nonino Friuli-Venezia Giulia
Elegant leuchtendes Bernstein. Duftend in der Nase, pur, nach Edelholz, Zitrusfrüchten, reifen Zwetschgen, erinnert an nassen Stein, im Nachhall etwas Alkohol. Am Gaumen pur, saftig, geradlinig, kommt in mehreren Wellen, knochentrocken, zartes Tannin gibt Druck und Struktur, sehr gut ausbalanciert, großes Destillat.
grappanonino.it, € 245,–

GIANNOLA 38

VON ALEX KRATENA UND MONICA BERG

ZUTATEN
4,5 cl Grappa Nonino Monovitigno Moscato
1,5 cl Fino Sherry (Tio Pepe)
1,5 cl Limettensaft
1,5 cl Zuckersirup
1 Teelöffel grüner Chartreuse

ZUBEREITUNG
Alle Zutaten in einen Shaker geben, schütteln und in einem niedrigen Tumbler mit einem Eiswürfel oder einer Eiskugel servieren. Mit Zitronenschale dekorieren.