

Grappa

Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Definition (Spirituosenverordnung EDI Stand 1. Januar 2011)

Tresterbrand (Trester, Marc, Grappa) ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus vergorenem Traubentrester entweder durch Wasserdampf oder durch Destillation mit möglichem Zusatz von Wasser oder Trub gewonnen wird. Das Destillat muss zu weniger als 86 %vol. destilliert sein.



Der Name „Grappa“

Grappa ist Tresterbrand, der in Italien, im Kanton Tessin, Calancatal, Bergell, Val Mesolcina oder Puschlav aus Trauben der betreffenden Region hergestellt wird. Der Name stammt von „grapo“ oder „graspa“, was umgangssprachlich im Italienischen Trester bedeutet, bzw. „grappolo“, dem italienischen Namen für Weintraube. Grappa ist die einzige Spirituose, die nicht aus flüssigem Rohstoff gewonnen wird.

Herstellung



Trester, die Seele des Grappa

Beschaffenheit und Frische sind grundlegend für die Qualität des Destillats. Trester ist die Bezeichnung für die festen Bestandteile der Weintraube, die nach der Kelterung von Wein übrigbleiben: Traubenschalen, -kerne und -kämme. Nur die Traubenschalen sind wichtig bei der Herstellung des Grappas, sie sind sehr aromatisch und von Alkohol und Zucker durchsetzt.

Der Trester hat ca. 4 - 6 %vol.



Kontinuierliche Destillation

Der Trester liegt auf gelochten Einsatz in der Brennblase, welcher das Anbrennen verhindert. Im Wasserdampf betriebenen Destillierkessel wird der Feinbrand in Vorlauf, Mittellauf (Herzstück) und Nachlauf getrennt. Der Alkoholgehalt des Mittellaufs darf nicht höher als 86%vol sein.

Klassifikation nach Sorte oder nach Lagerung

Das erzeugte Destillat wird in Behältern aus rostfreiem Stahl gelagert. Sobald es gewisse organoleptische Eigenschaften zeigt, wird es in Gefässe aus verschiedenen Holzsorten zur Reife verlegt.

Die enorme Anzahl verschiedener Rebsorten, hat zu einer grossen Vielfalt von Grappas geführt. Grappakenner unterteilen nach Sorte oder Lagerung. Sortenreine Grappas werden mit dem Namen der Rebsorte bezeichnet, z.B. Uva Americana Nach Lagerung unterscheidet man:

- Junger Grappa:** aus Rebsorten mit eher neutralem Geschmack. Sein Bukett ist naturbelassen. Keine Holzfasslagerung.
- Junger aromatischer Grappa:** wie junger Grappa aber aus aromatischen Rebsorten hergestellt.
- Holzfass gelagerter Grappa:** für kurze Zeit im Holzfass gelagert, dadurch besondere organoleptische Eigenschaften.
- Holzfass gelagerter, aromatischer Grappa:** wie oben aber aus aromatischen Rebsorten hergestellt.
- Alter Grappa:** (Zusatzbezeichnungen invecchiata, stravecchia, riserva) min. 6 Monate im Holzfass.
- Alter, aromatischer Grappa:** wie oben aber aus aromatischen Rebsorten hergestellt.
- Aromatisierter Grappa:** sein Aromaprofil ist durch Zusatz von Kräutern oder Pflanzenteilen oder aus ihnen gewonnen alkoholischen oder wässrigen Lösungen grundlegend verändert worden.



Geschichte des Grappa

Grappa wird im Jahre 1451 erstmalig erwähnt: Ein piemontesischer Notar vermachte seinen Nachfahren einen Keller mit einer Destillationsanlage und grösseren Mengen an aquavit bzw. grape. Grappa avancierte zum Italienischen Nationalgetränk. Soldaten des Ersten Weltkrieges bekamen täglich Grappa-Rationen mit der Absicht, die Schrecken des Krieges zu mildern.



Grappa, Marc, Trester in der Schweiz

1999 Abkommen zwischen CH und EU Schutz von Grappa auf das Tessin ausgedehnt.

	Erzeugung und Import	
	Erzeugung in hl rA:	Import in hl rA
2007/8	1649	3561
2008/9	1697	3632
2009/10	1630	3727

Literatur

Grappa der Guide für Kenner und Geniesser, Behrendt Alkohol in Zahlen EAV, 2011