

## Grappa mit dem Südtiroler Qualitätszeichen

### Kurzbeschreibung

Die Grappa mit dem Qualitätszeichen Südtirol ist einzig in ihrem Duft, Aroma und Reinheit. Dafür sorgen die Qualitätsbemühungen der Südtiroler Weinwirtschaft und die Natur. Das Besondere an der Südtiroler Grappa ist, dass die Traubenschale, die für die Grappaherstellung benötigt wird, besonders reich an Aromastoffen ist. Während die Erntezeit näher rückt, nimmt der Fruchtzuckergehalt der Trauben kontinuierlich zu. Gleichzeitig lagern sich in der Schale der Trauben aromatische Substanzen ab, die sich je nach Rebsorte und Klimabedingungen in Qualität und Beschaffenheit unterschiedlich ausbilden und letztendlich der Grappa ihre unverwechselbare Charakteristik geben. Grappa ist seit 1989 von der EU als Markenzeichen geschützt.

### Definition

Grappa ist nur und ausschließlich eine italienische Spirituose. Dieses historisch verbrieftete Recht ist von der EG anerkannt und in der neuen Verordnung über Spirituosen festgeschrieben. Sie wird durch direkte Destillation des Tresters (den Schalen ausgepresster Weintrauben) gewonnen. Grappa macht nur etwas mehr als 1 Tausendstel aller in einem Jahr in der ganzen Welt getrunkenen Spirituosen aus. Die Grappa ist ein Tresterbrand und gehört zur Gruppe der Getränke, die sich durch einen hohen Alkoholgehalt (mindestens 37,5% äthylalkohol) und einen sehr niedrigen Zuckergehalt (2%) auszeichnen. Grappa muss aus der direkten Destillation des Tresters gewonnen werden. Es ist es verboten, Grappa aus dem Trester von Zweitweinen herzustellen, die durch Auslaugen mit Wasser entstanden sind. Die Bestimmungen sind ausgesprochen streng, weil sie die schwierigste Herstellungsweise vorschreiben, die Destillation einer festen Substanz und nicht die einer Flüssigkeit wie es normalerweise geschieht. Dennoch bildet sich während dieser schwierigen Herstellung der unverwechselbare Geschmack des Grappas heraus. Der Großteil der Geschmacksstoffe ist in den Traubenschalen zu finden. Nur durch die direkte Destillation kann man die Geschmacksfülle im Tresterbrand erhalten. Um die reiche Aromafülle des Rohstoffs zu bewahren, darf der Alkohol laut Gesetz nur mit maximal 86% Vol. aus dem Brennkolben entnommen werden. Andere Spirituosen erreichen bei der Entnahme aus dem Brennkolben einen Alkoholgehalt von bis zu 94,8% Vol. Auch bezüglich der Reinheit ist der Konsument geschützt. Die Grappa muss nach der Destillation, in von Beamten des Finanzministeriums versiegelten Behältern gelagert werden. Bevor sie dann in Flaschen abgefüllt werden kann, wird er strengsten Analysen durch die Laboratorien des Zolls unterzogen

### Produktionsmenge

Die sechs Brennereien, die das Qualitätszeichen Südtirol verwenden dürfen, stellen ca. 300.000 Flaschen Grappa pro Jahr her. 100 Kg feuchte, frische Trester ergeben ca. neun bis zehn Liter Grappa.

### Herstellung

Aus den Traubenschalen, die bei der Mostherstellung übrig bleiben wird ein Destillat erzeugt: Die Grappa mit dem Qualitätszeichen Südtirol. Sie enthält keine Zusätze. Die beste Grappa gewinnt man aus Trauben mit hohem

### Qualitätszeichen



Milch und Milchprodukte  
Brotspezialitäten  
Gemüse  
Beeren  
Honig  
Grappa  
Apfelsaft  
Heil- und Gewürzpflanzen

### g.g.A.\* / g.U.\*\*



Südtiroler Apfel g.g.A.



Südtiroler Speck g.g.A.

Stilfser g.U.

\* geschützte geographische Angabe

\*\*geschützter Ursprung

## EOS.

Export Organisation Südtirol  
der Handelskammer Bozen  
Südtiroler Straße 60  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 945 693  
Fax +39 0471 945 692  
produkte@suedtirol.info  
presse.produkte@suedtirol.info  
www.suedtirol.info/produkte

Säuregehalt. Grappa kann durch unterschiedliche Destillationsverfahren gewonnen werden, kontinuierliche Systeme und diskontinuierliche Systeme. In Südtirol greift man ausschließlich auf die diskontinuierlichen Systeme zurück. Bei der Dampfdestillation kommen die Trester trocken in die Brennkessel, 100 gradiger Dampf verflüchtigt Aromastoffe und Alkohol. Der alkoholische Wasserdampf wird im Rektifikationsturm destilliert. Daraus entsteht Spitzengrappa! Bei der Erhitzung des Brennkessels im Heißwasserbad werden Trester und Wasser im Verhältnis 1:1 gemischt und langsam zum Kochen gebracht. Auch hier wird der entstehende Wasserdampf im Rektifikationsturm destilliert. Diese Methode ist zeitintensiver aber auch geeignet, um Spitzenprodukte zu erhalten.

## Lagerung

Grappa wird in Glas –oder Stahlbehältern gelagert, damit sie klar bleibt. Zunächst lagert sie 6 Monate im Fass und dann noch mal min. 6 Monate im luftdichten Glasballon, je nach dem heißt Grappa dann „stravecchia“, „riserva“ oder „invecchiata“. Vor dem Abfüllen in die Flaschen wird sie mit entmineralisiertem Wasser auf 40 bis max. 50% Vol. gebracht. Grappa muss vor Sonnenlicht und Hitze geschützt werden, da sich sonst die Aromastoffe verflüchtigen. Grappa wird hauptsächlich jung getrunken. Das Destillat wird jedoch sehr oft durch Lagerung in Holzfässern verfeinert, wobei die Sortenvielfalt des Holzes je nach „Konzept“ von Eiche und Esche über Apfel, Birne und Kirsche bis zu Kastanie, Wacholder oder Maulbeere reicht. Je nach Verwendungszweck kommen Fässer mit unterschiedlichem Fassungsvermögen zum Einsatz. Die Palette reicht vom kleinen 27-l-Fass für Spezialitäten über französische Barriques (220 bis 450 l) bis zu großen Eichenfässern aus Slowenien mit einem Fassungsvermögen von 2.000 bis 10.000 Litern.

## Herkunft/Charakter/Bezeichnungen

Überall dort, wo Wein wächst, findet man auch Grappa-Produzenten – hauptsächlich jedoch im Norden Italiens. Grappa kann aus dem Trester einer oder mehrerer Sorten gewonnen werden, doch immer mehr kommt sortenreines Traubengut zur Verarbeitung, das bei sorgfältiger Erzeugung die typischen geschmacklichen Merkmale aufweist. Neben den traditionellen Weißweinsorten werden immer mehr Grappe aus roten Rebsorten hergestellt. Beliebt sind nach wie vor Grappa-Varianten, die mit Kräutern und Essenzen aromatisiert werden.

## Sorten

- *Junge Grappa*: eher neutraler Geschmack der Rebsorte, keine Zugabe von Kräuteressenzen und keine Lagerung in Holzfässern.
- *Junge aromatische Grappa*: aus aromatischen Rebsorten hergestellt, ansonsten wie oben.
- *Im Holzfass gelagerte Grappa*: nur kurze Lagerzeit im Holzfass.
- *Im Holzfass gelagerte aromatische Grappa*: aus aromatischen Rebsorten hergestellt und für kurze Zeit im Holzfass gelagert.
- *Alte Grappa*: (Zusatzbezeichnungen invecchiata, stravecchia, riserva): mindestens sechs Monate im Holzfass gelagert.
- *Alte aromatische Grappa*: aus aromatischen Rebsorten destilliert, ansonsten wie oben.
- *Aromatisierte Grappa*: wird mit Kräutern und Pflanzenteilen versetzt (Wacholder, Rosmarin, Beeren ...).

## **Grappa als Geschenk**

Bekannt ist Grappa als Digestiv, als harmonische Abrundung eines Essens. Gute Grappe trinkt man zimmertemperiert, am besten in formechten Grappagläsern. Daher sind Grappa und Grappagläser zugleich eine geschmackvolle Geschenkidee an den Gastgeber. Grappa in verschiedenen Konfektionen oder in einer repräsentativen Geschenkkiste gibt es bei den Brennereien oder auf [www.gutesaussuedtirol.it](http://www.gutesaussuedtirol.it).

## **Trinktemperatur**

Unerlässlich für den Grappagenuss ist die Trinktemperatur und das richtige Glas. Junge, aromatische Grappe trinkt man bei ca. 10°C in einem tulpenförmigen, geschwungenen Glas. Gealterte Grappe haben eine Trinktemperatur von 16-18°C und können am besten in einem Cognacglas genossen werden.

## **Verwendungsmöglichkeit**

Grappa eignet sich als Digestif. In Italien ist er allgemein sehr beliebt als Espresso mit Schuss, dem so genannten Caffé corretto. Grappa Sour, Grappa Highball und als Longdrink in Kombination mit Prosecco sind nur einige Varianten für den unbeschwerten Grappagenuss am Abend. Grappa lässt sich auch bei bestimmten Gerichten als extravagante Zutat verwenden.

## **Events/Besonderheiten/Locations**

- Internationale Grappawettbewerbe „Aquaviti d'oro“, „Alambicco d'oro“ (jedes Jahr im Frühjahr)
- Tag der offenen Grappabrennereien (5. Oktober 2008)

## **Grappa & Gesundheit**

Schon im 13. Jahrhundert wussten Mönche um die Heilkraft von mit Kräutern versetzten Schnapses. Die Grappa ist nachweislich gut für die Verdauung.

## **Geschichte/Wissenswertes**

### **Historie**

Um das 11. Jh. mit Beginn der Kreuzzüge, brachten Gelehrte die Destillations-Technik nach Italien, wo sie sich insbesondere durch das Zutun von Jesuiten-Mönchen (Ordensgründung 1540) verbreitete. Aus derselben Zeit stammen auch erste Dokumente, die die Destillation von Wein beschreiben. Grappa selbst wird dagegen erst im Jahre 1451 erstmalig namentlich erwähnt: Ein piemontesischer Notar vermachte seinen Nachfahren u.a. einen Keller mit einer Destillationsanlage und größeren Mengen an „aquavit“ bzw. „grape“. Nach der Herausbildung eines italienischen Nationalbewusstseins wurde Grappa zu einem patriotischen, ja sogar heroisch verklärten Nationalgetränk des neuen Staates. Italienische Soldaten des Ersten Weltkrieges bekamen täglich ihre Grappa-Ration mit dem Ziel, die Schrecken des Krieges zu mildern. Ihren Ruf als ärmliches Bauerngetränk verlor sie jedoch noch nicht. Erst durch weitere technische Optimierung des Destillationsprozesses und durch das unbeirrte Engagement der Brennmeister erhielt Grappa dann in der Mitte des 20. Jahrhunderts die Anerkennung von Gourmets und verbreitete sich auf der gesamten Welt.

## **Degustation - Verkosten**

Im Grunde genommen ist die Verkostung von Grappa vor allen Dingen ein Vergnügen. Dennoch sollte man einige Regeln beachten, die dazu beitragen, denn Genuss noch zu steigern. Man füllt das Glas ungefähr zu einem Viertel mit Grappa und wartet mit dem Probieren mindestens 10 bis 15 Minuten. Tresterbrände verändern sich erheblich, sobald sie mit Luft in Berührung kommen. Dann hält man das Glas unter die Nase und atmet den Geruch circa drei Sekunden lang ein: man stelle das Glas wieder ab und lasse die erlebten Geruchsempfindungen auf sich wirken. Die Qualität des Buketts beginnt tatsächlich mit einem leichten Geruch nach Gräsern oder Kräutern und Wachs, der sofort erkennbar ist und wird eindrucksvoll, wenn man sich an natürliche Gerüche wie die von Bananen, Nüssen, Erdbeeren, Hyazinthen, Pfirsichen, Rosen, Salbei, Tabak, Lakritz, Vanille, Gewürzen, exotischen Früchten oder Äpfeln erinnert fühlt. Von der Intensität dieser Erinnerung an Blumen oder Früchte hängt die Raffinesse einer Grappa ab und in dem völligen Fehlen eines jeglichen Anflugs von Geruch nach Fäulnis offenbart sich eine perfekte Offenheit. Nachdem man so die gesamte Geruchspalette in sich aufgenommen hat, führt man das Glas zum Munde und nimmt einen kleinen Schluck, den man zwanglos in der Mundhöhle zirkulieren lässt, bis man ihn schließlich herunterschluckt. Dann konzentriert man sich auf die erlebten Eindrücke durch die Geschmacksknospen: Grappa darf keinen stechenden Geschmack haben, er darf nicht fettig schmecken, aber auch nicht langweilig süß und schon gar nicht bitter sein.

## Schutzmarke

Seit 1990 besteht eine Schutzbestimmung mit der Bezeichnung „Südtiroler Grappa“. Südtiroler Grappa wird mindestens 2x im Jahr analysiert und kontrolliert, erst nach einer genauen Prüfung durch die ANAG (Nationale Vereinigung der Grappaverkoster) und nur bei Erreichung von min. 75/100 Punkten bekommt er die Südtiroler Schutzmarke.

## Rezepte

### *Traubenstrudel mit Grappaschaum*

Für 1 Strudel

Füllung	400 g Trauben 80 g Butter, 30 g Zucker 3 Eigelb 40 g Haselnüsse, gerieben 40 g Mandeln, gerieben 3 Eiweiß, 50 g Zucker 1 Msp. Zitronenschale 1 Msp. Orangenschale
Schaum	2 Eigelb, 40 g Zucker 40 ml Grappa 40 ml Apfelsaft
Weiteres	200 g Ziehteig Butter zum Bestreichen Minze zum Garnieren

Füllung: Trauben waschen, halbieren und eventuell entkernen.

Weiche Butter mit 30 g Zucker schaumig rühren, Eigelb, Zitronen- und Orangenschale beimengen und die Nüsse und Mandeln daruntergeben. Das Eiweiß mit 50 g Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Traubenstrudel: Den Ziehteig auf ein gut bemehltes Küchentuch legen, an der Oberfläche gut bestäuben und etwas ausrollen. Dann mit den Händen vorsichtig dünn ausziehen. Die Füllung auftragen. Die dicken Teigländer wegschneiden. Mit Hilfe des bemehlten Küchentuches einrollen und auf ein mit Butter bestrichenes Backblech heben.

Den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr hellbraun backen.

Grappaschaum: Eigelb, Zucker, Grappa und Apfelsaft in eine Stahlschüssel geben und im heißen Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Schaum bindet.

Fertigstellung: Den Strudel lauwarm in Portionen schneiden und mit Grappaschaum, Staubzucker und Minze servieren.

Gartemperatur: 180 Grad

Garzeit: 30–40 Minuten

#### Tipps:

- Anstelle der Trauben können Sie auch Kirschen oder Marillen verwenden.
  - Servieren Sie zum Strudel eine Vanillesauce oder Zabaione anstelle des Grappaschaumes.
  - Anstelle des Ziehteiges können Sie Mürbteig verwenden.
- Wein: Rosenmuskateller



#### Produzenten

Kellerei Algund GmbH  
Laubengasse 218  
I-39012 Meran  
Tel. +39 0473 237147  
Fax +39 0473 275892  
E-Mail: [info@burggraefler.it](mailto:info@burggraefler.it)  
Homepage [www.burggraefler.it](http://www.burggraefler.it)

Psenner GmbH – Brennerei  
Bahnhofstr. 1

I-39040 Tramin a.d.Weinstrasse  
Tel. +39 0471 860178  
Fax +39 0471 860616  
E-Mail: [info@psenner.com](mailto:info@psenner.com)  
Homepage [www.psenner.com](http://www.psenner.com)

Unterthurner L.OHG  
Anselm-Pattis-Str.14  
I-39020 Marling  
Tel. +39 0473 447186  
Fax +39 0473 447001  
E-Mail: [info-dist@unterthurner.it](mailto:info-dist@unterthurner.it)  
Homepage [www.unterthurner.it](http://www.unterthurner.it)

Walcher OHG – Brennerei Turmbachhof  
Turmbachweg 17  
I-39057 Eppan a.d Weinstrasse  
Tel. +39 0471 662597  
Fax +39 0471 662746  
E-Mail: [brennerei-walcher.com](mailto:brennerei-walcher.com)  
Homepage [www.brennerei-walcher.com](http://www.brennerei-walcher.com)

Zu Plun  
Seiser Alm Str. 19  
I-39040 Kastelruth  
Tel. +39 0471 706137  
Fax +39 0471 707505  
E-Mail: [info@Pamkofel-Florian.com](mailto:info@Pamkofel-Florian.com)

Mauracher – Fischerhof  
Schreckbichl 42  
I-39050 Girlan  
Tel. +39 0471 660627  
Fax +39 0471 673756  
E-Mail: [info@fischerhof-mauracher.it](mailto:info@fischerhof-mauracher.it)  
Internet: [www.fischerhof-mauracher.it](http://www.fischerhof-mauracher.it)

## **Bildmaterial**

Bilder können bei den jeweiligen Ansprechpartnern der EOS angefordert werden.

## **Ansprechpartner**

Export Organisation Südtirol der Handelskammer Bozen  
Cilli Seehauser  
Südtiroler Straße 60.  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 945779  
Fax +39 0471 945770  
E-Mail: [grappa@suedtirol.info](mailto:grappa@suedtirol.info)  
Homepage [www.suedtirol.info/grappa](http://www.suedtirol.info/grappa)

**Stand: Juli 2008**

