



GRAPPA

WAS SIE UNBEDINGT WISSEN SOLLTEN.

Wie erkennt man einen hochwertigen Grappa? Was sind die Qualitätsmerkmale? Welche Grappa-Sorten eignen sich für die Gastronomie? Und worin liegt der Unterschied zwischen italienischem und Tessiner Grappa? Hier die Antworten von Grappa-Insider Claudio Pavin.

Was zeichnet hochwertigen Grappa aus? Man sollte beim guten Grappa die Herkunft und Typologie der Weinrebe kennen. Auch sollte er «fähig» sein, den Geruchssinn in der Nase zu verstärken und den Reichtum an Aromen zu widerspiegeln.

Auf was sollte der professionelle Restaurateur oder Sommelier achten, wenn er Grappa einkauft?

Der Konsument sucht in der Qualität des Grappas auch die Beziehung zwischen der Tradition und dem Territorium. Wichtig für den Restaurateur oder Sommelier ist es, die Philosophie des Produzenten zu kennen. Die guten Produzenten investieren laufend in ihre Produkte und in die Herstellung ihres Grappas. Sie pflegen den Trester, kontrollieren die Prozesse der Fermentation (mit der zweiten Destillation), um so den Grappa immer noch besser und schmackhafter zu machen. Ihr Ziel ist es, einen Grappa ohne Fehler in den Handel zu bringen. Am Ende haben wir einen Grappa, der reich ist an Aromen und rein im Geschmack.

Gibt es konkrete Qualitätsmerkmale beim hochwertigen Grappa?

Typische Merkmale des hochwertigen Grappas sind die Lebhaftigkeit und Vielfältigkeit, die Ausgewogenheit und Ungezwungenheit des Aromabildes. Guter Grappa zeichnet sich zudem durch Weichheit und Finesse im Charakter aus.

Es gibt dutzende von Grappa-Sorten. Welche eignen sich besonders für die Gastronomie?

Unsere Grappa-Kollektion wurde kreiert, um eine Bandbreite von verschiedenen Typologien von Genuss und Raffinesse zu offerieren, die reich an Aromen sind. Wir produzieren und vertreiben verschiedene Aquavit aus dem Trester von namhaften Rebstöcken wie Prosecco, Amarone, Chardonnay, Moscato, Nero d'Avola, Aglianico, Primitivo, Cabernet, Pinot Grigio, Fragola Friularo Raboso und andere. Grappa Amarone Barrique und Grappa Prosecco Barrique, unsere Diamanten, sind Destillate mit intensiven, vielfältigen und unterschiedlichen Fruchtnoten.

Ursprünglich stammt der Grappa aus Italien und ist dort so etwas wie ein Nationalgetränk. In der Schweiz gibt es auch Grappa aus dem Tessin. Worin liegt der grosse Unterschied?

Der Name Grappa ist gesetzlich geschützt! Das EU-Gesetz und die Eidgenössische Alkoholverwaltung schreiben vor, dass der Name Grappa nur in Italien und in der italienisch sprechenden Schweiz verwendet werden darf. In Orten, wo auch destilliert wird. Der grosse Unterschied liegt in der Kunst des Destillier-Meisters und hängt von seinen Fähigkeiten und Fertigkeiten ab.

Wie läuft die Degustation eines Grappas ab?

Die Regeln sind ganz einfach: Man fängt an, gewisse Mängel oder unangenehme Empfindungen zu definieren. Mängel sind oft auf die schlechte Qualität des Rohstoffs (Trester) zurückzuführen. Hat man die Mängel festgestellt, bewertet man die Vorteile des Grappas. Diese werden hauptsächlich durch die Sinne wahrgenommen: 80 Prozent der Bewertung eines Grappas erfolgt mit der Nase; mit dem Geruchssinn kann die Fülle und Ausgeglichenheit (Balance) der verschiedenen aromatischen Einzelteile (Moleküle) festgestellt werden.

Sie gelten als Grappa-Spezialist.

Produzieren Sie auch selbst Grappa?

Ja, wir lassen den Trester von unserem Prosecco DOC Treviso Pavin bei einer Vertrauens-Destillerie in der Nähe von Padova unter strenger Aufsicht und nach unseren «Rezepten» herstellen. Wenn das Destillat in Winterthur angekommen ist, wird ein Teil (junger aromatischer Grappa) abgefüllt, der andere Teil wird für längere Zeit in verschiedenen Barrique-Fässern ausgebaut. Ich bin experimentierfreudig und versuche immer wieder, Neues zu entwickeln. Zudem will ich ja mein Know-how weitertragen, Ideen umsetzen und die Produkte stets optimieren.

Was ist das Besondere an den Grappa-Sorten, die Sie produzieren und verkaufen?

Ganz einfach: Mit unserem Grappa versuchen wir, den geniesserischen Wunsch der Typologien des Konsumenten zu befriedigen. Wir kreieren und importieren Destillate mit grossem Potenzial an Empfindungen. Unsere Grappa-Philosophie hat das Ziel, einen möglichst grossen Reichtum an Aromen zu erzeugen. Und genau darin unterscheiden sich unsere Grappa-Produkte von vielen anderen Destillaten.

Wie hat sich der Geschmack des Konsumenten in den letzten Jahren verändert?

Der heutige Konsument sucht ein Genusserlebnis. Der Grappa soll Emotionen wecken, aber auch ein Bestandteil von Geselligkeit und Gegenüberstellung sein. Der Grappa hat aber auch eine kulturelle Dimension: er ist ein exklusives italienisches Produkt, ein Kunstwerk aus Italien, das weltweit einen guten Ruf hat. Und noch etwas: Nicht nur Männer, sondern immer mehr Frauen lieben den Grappa! **H**

Weitere Informationen:

www.pavin.ch
info@pavin.ch
Tel. 052 235 30 00

Hotelier info



WAS IST GRAPPA?

Grappa (Mehrzahl: Grappas) ist ein aus Italien oder der italienischen Schweiz stammender Tresterbrand. Dieser wird aus den vergorenen alkoholhaltigen Pressrückständen bei der Weinherstellung, dem Trester, destilliert. Grappa hat einen Mindestalkoholgehalt von 37,5 Volumenprozent. Der Maximalgehalt beträgt für gewöhnlich 60 Volumenprozent, kann aber auch 70 Volumenprozent übersteigen.

WOHER KOMMT GRAPPA?

Um das 11. Jahrhundert, mit Beginn der Kreuzzüge, brachten Gelehrte die Destillations-Technik nach Italien, wo sie sich insbesondere durch das Zutun von Jesuiten (Ordensgründung 1540) verbreitete. Aus derselben Zeit stammen auch erste Dokumente, welche die Destillation von Wein beschreiben. Grappa selbst wird im Jahre 1451 erstmalig namentlich erwähnt: Ein piemontesischer Notar vermachte seinen Nachfahren unter anderem einen Keller mit einer Destillationsanlage und grösseren Mengen an aquavit bzw. grappe. Nach der Herausbildung eines italienischen Nationalbewusstseins avancierte Grappa zu einem Nationalgetränk des neuen Staates. Italienische Soldaten des Ersten Weltkrieges bekamen täglich Grappa-Rationen mit der Absicht, die Schrecken des Krieges zu mildern. Seinen Ruf als Getränk armer Bauern verlor er jedoch erst, als Grappa durch technische Optimierung des Destillationsprozesses in der Mitte des 20. Jahrhunderts die Aufmerksamkeit und Anerkennung von Gourmets erntete und sich auf der gesamten Welt verbreitete.