

Südtiroler Grappa

Dort wo Wein produziert wird, wie im Weinland Südtirol, werden Weintrester weiterverwendet und zu hochwertiger Grappa verarbeitet.



GRUNDWISSEN

Südtiroler Grappa erhielt 1990 die Schutzmarke Südtirol. Seit 2005 trägt sie das Qualitätszeichen Südtirol. 2014 erfolgte die offizielle EU-Anerkennung der „geografische Angabe“ (G.A.) „Südtiroler Grappa“ gemäß europäischer Spirituosenverordnung.

Das Schnapsbrennen hat in einem Weinland wie Südtirol eine sehr lange Tradition. Die Herstellung von Grappa stellt aber einen bedeutenden Qualitätssprung dar.

Hier einige Erklärungen von Wikipedia rund um Grappa, Trester und Destillation:

- [Grappa](#)
(der oder die, Mehrzahl: Grappas, Mehrzahl auf [italienisch](#) Grappe) ist ein aus [Italien](#) oder der [italienischen Schweiz](#) stammender [Tresterbrand](#). Dieser wird aus den vergorenen alkoholhaltigen Pressrückständen 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. Die beliebtesten Grappas werden aus den [Trestern](#) roter Trauben gewonnen.
- [Schnaps \(Spirituosen\)](#)
([lateinisch](#) spiritus ‚Geist‘; [Neutrum Plural](#): spirituosa, Geistiges) oder geistiges Getränk, umgangssprachlich oft **Schnaps** oder bei zweifelhafter Qualität abwertend auch [Fusel](#) genannt, ist eine [alkoholische](#) Flüssigkeit, die zum menschlichen Genuss bestimmt ist, besondere [organoleptische](#) Eigenschaften besitzt und nach aktuellem [EU-Recht](#) einen Mindestalkoholgehalt von 15 [Vol.-%](#) aufweist. Die Gewinnung der alkoholischen Basis erfolgt durch [Brennen](#) ([Destillation](#)) natürlicher, [vergorener](#), pflanzlicher Erzeugnisse.
- [Trester](#)
sind die vorwiegend festen Rückstände, die nach dem Auspressen des Saftes von Obst, Gemüse oder Pflanzenbestandteilen, wie [Äpfeln](#), [Weintrauben](#), [Karotten](#) oder [Tomaten](#) übrig bleiben. Auch die Rückstände vom Mahlen und Pressen von Kaffeebohnen für [Espresso](#) und [Kaffee](#) ([Kaffeesatz](#)), der bei der Herstellung von [Olivenöl](#) anfallende [Presskuchen](#) sowie die auch [Treber](#) genannten Rückstände des [Malzes](#) beim Bierbrauen werden als Trester bezeichnet.

- Weintraubentrester
ist Trester aus Weintrauben. Die Trester werden im Weinbau oft zu Spirituosen verarbeitet. Zu den bekanntesten Tresterbränden gehören der italienische Grappa.
- Destillation
(lateinisch *destillatio*, von *destillare* „herabtröpfeln, herabtropfen“, von *stilla* „Tropfen“) ist ein thermisches Trennverfahren, um verdampfbare Flüssigkeiten zu gewinnen oder Lösungsmittel von schwer verdampfbaren Stoffen abzutrennen und anschließend durch Kondensation aufzufangen. Die Destillation hat gegenüber anderen Trennverfahren den Vorteil, dass in der Regel keine weiteren Stoffe wie Adsorbentien oder Lösungsmittel hinzugefügt werden müssen.
Bei der Destillation wird zunächst das Ausgangsgemisch zum Sieden gebracht. Der entstehende Dampf, der sich aus den verschiedenen flüchtigen Komponenten der zu trennenden Lösung zusammensetzt, wird in einem Kondensator durch Abkühlen wieder verflüssigt. Im Labormaßstab werden dazu Laborkühler verwendet. Im Anschluss wird das flüssige Kondensat aufgefangen. Typische Anwendungen der Destillation sind das Brennen von Alkohol.
Bei einer Destillation darf sich das Gut nicht zersetzen. Wenn die Siedetemperatur kritisch hoch ist, muss unter vermindertem Druck gearbeitet werden.
- Brennen (Spirituosen)
Das Abtrennen von Alkohol zu Genusszwecken aus einer Maische durch Destillation bezeichnet man als **Brennen** und das Produkt häufig als Brand.
Destillation zur Gewinnung einer wohlschmeckenden Lösung aus Alkohol, Wasser und Aromastoffen.

Das Pflichtenheft für das Qualitätsprodukt Südtiroler Grappa sieht vor:

- Trester aus der Region aus Weintrauben aus den anerkannten geografischen Weinanbaugebieten,
- Alkoholgehalt nicht unter 40% vol.,
- Herstellung in der Region durch Südtiroler Brennereien,
- Keine Vermischung mit Grappas aus anderen geografischen Zonen,
- Keine Zusätze und Veredelungsstoffe,
- Der Produzent ist verpflichtet, auf Grund der Zolldokumentation die gemeldete Menge zu dokumentieren,
- Südtiroler Grappa muss bei der jährlichen Verkostung (Sinnenprüfung) der Kommission der ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti) mindestens 70 von 100 Punkten erreichen,
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen.

Ebenso wird der Herstellungsprozess von Südtiroler Grappa festgelegt.

- Trester sind je nach Weinsorte bereits vergoren oder nicht,
- Trester von Weißweinen und Rosé müssen vor der Destillation noch fermentieren,
- Für Grappa muss das direkte Destillationsverfahren angewandt werden:
 - nur ausgepresste Weintraubentrester kommen in den Destillierkolben, ohne zusätzliches Wasser – ein aufwendiges Verfahren,
- Bei der Destillation wird das Trestergemisch erhitzt, alkoholische Dämpfe steigen auf, werden abgeleitet, gekühlt und dann als Flüssigkeit gesammelt,
- Der Destillationsvorgang wird mehrmals wiederholt und so wird eine robuste und aromatische Grappa produziert,

Gut zu wissen

- Pro Jahr werden 10.000 Flaschen Südtiroler Grappa mit QZ von 2 Brennereien produziert
- 100 kg Trester ergeben 9-10 lt. Grappa

- 78° C ist die richtige Temperatur beim Grappabrenner
- 2 Lagerungen sind möglich:
 - Glas- oder Stahlbehälter
 - Holzfass
- 2 Grappa Sorten gibt es, die mit der Lagerungsart verbunden sind:
 - Jung (6 Monate in Glas- oder Stahlbehältern) = Klare Grappa
 - Vecchia (12 Monate Lagerung Holzfässer) und Stravecchia (18 Monate Lagerung Holzfässer) = dunklere Grappa mit holztypischen Aromen.
- Grappa gibt es von Weintraubentrestern: Blauburgunder, Gewürztraminer, Goldmuskateller, Vernatsch, Lagrein, Rosenmuskateller, Sauvignon.

Geschichte von Schnaps, Feuerwasser, Acquavite und Branntweinen

Laut [Wikipedia](#) wird vermutet, dass die Destillation von Wein zur Herstellung hochprozentiger [Branntweine](#) in größerem Maßstab zuerst um etwa 1000 n. Chr. im [Byzantinischen Reich](#) betrieben wurde. Die [Alchemisten](#) des [Mittelalters](#) verbesserten die Kühlleistung der verwendeten Apparaturen und damit die Ausbeute, indem sie sehr lange Kühlrohre verwendeten. Die damit erzielten Alkoholprodukte wurden aqua ardens, „brennendes Wasser“ (vgl. [Feuerwasser](#)), genannt; sie enthielten immer noch hohe Wasseranteile.

Später gelang es, durch wiederholtes Destillieren Alkohol in höheren Konzentrationen herzustellen. Der erste Beleg hierzu findet sich im [13. Jahrhundert](#) in der Schrift *De virtutibus aquae vitae* („Von den Tugenden des Lebenswassers“) des Florentiner Arztes und Gelehrten [Taddeo Alderotti](#).

Da Alkohol im Ruf stand, gegen die Pest zu helfen, bemühte sich nach dem großen [Pestausbruch zwischen 1347 und 1350](#) jeder nach besten Kräften, das Wunderwasser auf eigene Faust herzustellen; dies häufig nicht nur aus medizinischen Gründen, sondern auch zum Vergnügen.

In einem Artikel des Meraner Stadtanzeigers wird weiters auch festgehalten, dass:

- In den folgenden Jahrhunderten vervollkommneten sich die Brenngeräte in den Mönchsküchen und den Apothekerzimmern. Die auf Grundlage des Schnapses hergestellten Tinkturen galten in der Medizin wegen ihrer konservierenden Eigenschaft als Universalheilmittel. Später wurden daraus Hausmittel (Einreibungen), während Schnaps heute fast ausschließlich ein Genussmittel darstellt.
- Im 16. Jahrhundert fand der Treber in deutschen Bergwerksgegenden guten Absatz, er galt als wärmend und stärkend. Von den Jesuiten sind uns im 17. Jahrhundert wissenschaftliche Aufzeichnungen zum „brennenden Wein“ überliefert – ganz allgemein hatten die Klöster in der Verbreitung der Brennkunst eine entscheidende Rolle inne.

Die Südtiroler Grappa Brennereien

Mauracher- Fischerhof

Grappa

39057 Girsland

T 0471 660627

info@fischerhof-mauracher.it

www.fischerhof-mauracher.it

Kellerei Algund

Grappa

39012 Meran

T 0473 237147

info@algunderkellerei.it

www.kellereialgund.it

ZUSATZ INFOS

Kuriositäten

Wussten Sie, dass

Bei der Grappa Destillation gibt es drei Momente mit verschiedenen **Alkoholarten**:

- [Vorlauf](#), genannt „Kopf“ – bei niedrigen Temperaturen zu Beginn des Brennvorgangs entstehen Methylalkohol, Aceton und Ethylacetat – GIFTIG!,
- [Mittellauf](#), der sogenannte „gute Schnaps/Grappa“ – es entsteht Ethanol mit zuerst 70-80% vol. Alkohol und am Ende mit 50% vol. Alkohol,
- [Nachlauf](#), genannt „Schwanz“ – mit 45% vol. Fuselalkohole (Propanol, Butanol oder Hexanol).

Die Entscheidung, wann es Zeit für den Mittellauf ist, hängt von der Erfahrung des Brennmeisters ab.

Generell unterscheidet man zwischen zwei Arten von **Brennereien**:

- [Verschlussbrennereien](#): der Brennvorgang ist aufgrund der rigiden Steuer- und Finanzregelung in Bezug auf das Destillieren abgeschlossen,
- [Abfindungsbrennereien](#), in Südtirol Bauern- oder Hofbrennereien (mit einem eigenen [Verein](#)), die sich auf das „bäuerliche Brennrecht“ der Kaiserin Maria Theresia berufen und den Bauern das Brennen von 300 Liter Alkohol pro Jahr zum Eigengebrauch erlauben.

Die Agentur für Zoll und Monopole ([Agenzia delle Dogane e dei Monopoli](#)) regelt in Italien und somit auch in Südtirol die Überwachung der Herstellung von Spirituosen/Grappas. Bei den Kontrollen werden von Beamten zusammen mit dem Hersteller Menge, Temperatur und Alkoholgehalt gemessen, umgerechnet in Liter reiner Alkohol und in Registern eingetragen.

Rezepte

Grappa als Aperitif, bzw. Cocktail? Beim Cocktail [Grapple](#) wird Grappa (geeignet aus Gewürztraminer Trester) mit Südtiroler Apfelsaft vermischt und mit getrockneten Apfelchips garniert.

Mit wem erleben

Es gibt ihn, den [Edelbrandsommelier](#) in Südtirol. Manuel Schwarz führt zusammen mit seinem Bruder Christian, der Brenner ist, und seinen Eltern die Hofbrennerei Schwarz-Brennerei in Mölten.

Daten und Fakten im Überblick

- 2005 Qualitätszeichen für Südtiroler Grappa
- 10.000 Flaschen Jahresproduktion
- 2 Brennereien
- 100 kg Trester = 9-10 lt. Grappa
- 78° C richtige Grappabrenner-Temperatur
- 2 Grappasorten:
 - Klar
 - Holzfass gelagert: Jung (6 Monate), Vecchia (12 Monate Lagerung Holzfässer), Stravecchia (18 Monate Lagerung Holzfässer)

Quellen: Wikipedia, Südtiroler Qualitätszeichen, ANAG, Meraner Stadtanzeiger, IDM Südtirol, Verein der Südtiroler Hofbrennereien