

Nannoni Grappe

Destillate aus der Toskana

Gioacchino Nannoni hatte in den 1970er-Jahren die Idee für die erste „Grappa di Fattoria“. Bei dieser „Winzergrappe“ ist mit entsprechender Zertifizierung sichergestellt, dass sie nur aus dem eigenen, frischen Trester des jeweiligen Traubenproduzenten destilliert wird. Bei Nannoni ist man stolz darauf, den ersten selektiv destillierten Grappa di Brunello hergestellt zu haben, da Montalcino nicht weit entfernt ist.

Seit dieser Zeit nehmen die Weingüter der Region die Dienste der renommierten Destillerie gerne in Anspruch, um aus bestem Trester ebensolche Grappe zu erhalten, was Nannoni weltweit bekannt machte - die Destillate werden auf den Karten der berühmtesten Bars von Japan bis USA, von Hawaii bis Korea angeboten. Heute ist man stolz auf Partner wie Altesino, Avignonesi, ColleMassari, Montevertine, Ornellaia, Poggio Salvi, Sassicaia und viele mehr, die Nannonis Spitzenposition untermauern.

Master Distiller Priscilla Occhipinti trägt seit 15 Jahren die persönliche Verantwortung für die Top-Qualität, und sie ist als eine der wenigen Frauen dieser Branche für den gesamten Weg des Produkts vom Weingarten bis in die Flasche verantwortlich: „Wir arbeiten hauptsächlich für Dritte, zu unseren Kunden gehören Ornellaia, Poggio Salvi, Grattamacco, Collemassari, Masciarelli, Mastrojanni, Montevertine und viele andere.“ Seit 2011 gibt es unter dem Markennamen „Nannoni Grappe“ auch eigene Linien, allerdings beschränkt auf Elitemärkte, angesichts der extrem begrenzten Verfügbarkeit von Trester in der verlangten Qualität. Ausschließlich frische Grundstoffe werden innerhalb von 48 Stunden verarbeitet, insgesamt wird nur 60 Tage im Jahr destilliert, eine „Höllenaarbeit über zwei Monate Tag und Nacht, aber auch ein bisschen ein Spiel“, sagt Priscilla, die nicht nur auf die vielen Auszeichnungen stolz ist, sondern auch über den Besuch von Gäste aus der ganzen Welt. „Die Öffnung des Unternehmens nach außen und die Möglichkeit geführter Touren und Verkostungen sind eine tolle Erfahrung. Dabei kann ich die Produkte erklären, aber auch die Leidenschaft und Wertschätzung für das Handwerk vermitteln.“

Dies wurde auch beim World-Spirits Award bestätigt durch die Klassifizierung als World-Class Distillery 2015. Gold erhielten Grappa Blasi, Grappa alla Liquirizia Cusona Nannoni, Grappa di Brunello Riserva Azienda San Giuseppe und Grappa di Brunello Riserva Altesino. Silver gab es für Grappa di Traminer Nannoni und Grappa di Moscato Trequanda Riserva Nannoni.

Hitliste bester Gappe

95 WOB-Punkte Sangiovese Grappa 2009 - Gold

Capovilla Azienda Agricola, IT-36027 Rosà

www.capovilladistillati.it

Duft: Aromatische Trester-Charakteristik, Zitrus, Limette, Geranien, Nelken, holzig-stielig, grün-kernig, Muskat-Anklänge, Muskatnuss, Menthol, ätherische Öle, Lakritze, Kräuterzucker-Assoziationen. Geschmack: Animierende Grappa-Aromatik, feine Frische, saftig-klar, hefig-weinig, kernig-ölig, birnig-äpfelig, grüne Banane, Zitrus, Orangenschale, frische Kräuter, Nougat-Schokolade, sehr gute Balance, langes Finish.

93 WOB-Punkte Grappa Blasi 2013 L: C32 - Gold

Nannoni Grappe Srl, Italien-58045 Paganico

www.nannonigrappe.it

Duft: Typische Trester-Stilistik, angenehme Weißwein-Hefe-Textur, Muskat, Rosinen, Lakritze, kräftige Kräuterwürze, grün-grasige Noten, erinnert an Schwarztee, leicht kernig-ölig, Petrol-Touch. Geschmack: Intensiv, stielig-holzig, feine Muskataromen, Zitrus-Orangen-Mix, kräuterig, zart minzig, floral, kernig-nussig, dezente Kirsch-Akzente, hefige Süße, kompakt, gute Länge.

92 WOB-Punkte Scavi & Ray Grappa Bianca - Gold

MBG International Premium Brands GmbH, D-33106 Paderborn

www.mbgglobal.net

Duft: Markanter Trester-Ton, Hagebutten, Zitrus, säuerlich-hefige Traubenaromen, Banane, Milchschokolade, kernig-nussig, grün-schlag-würzig, Liebstöckel, Eukalyptus. Geschmack: Typische Grappa-Basisnoten, saftige Textur, leicht frisch-esterig, Himbeerzuckerl, hefig-mostige Komponenten, schokoladig, vanillig, grün-minzig, schlag-stielige Würze, weißer Pfeffer, üppige Süße, gute Länge im Finale.

91 WOB-Punkte Grappa alla Liquirizia Cusona Nannoni 2014

L: PROD2014 - Gold

Nannoni Grappe Srl, Italien-58045 Paganico

www.nannonigrappe.it

Duft: Klare Trester-Lakritze-Nase, eleganter Zitrus-Touch, dezente Röstaromen, Kandiszucker, Dörrpflaumen, Rosinen, Vanille, grün-würzig, stielig-blättrig, grüne Haselnüsse, Minze, viel Liebstöckel. Geschmack: Elegantes Trester-Lakritze-Spiel, hefig-schlag, weiße Schokolade, Süßholz, Rosinen, leicht erdige Aspekte, malzig-süßlich, molliger Körper, recht harmonisch, feiner Lakritze-Nachhall.

79 WOB-Punkte Grappa di Prosecco 2009 L: 14267-316E - Bronze

Carpenè Malvolti Spa, Italien-31015 Conegliano (TV)

www.carpene-malvolti.com

Duft: Recht aromatisch, grüne Tresternoten, typische Weißweintrauben-Basis, zarte Kirsche, Erdbeere, Hefe, Kakaobohnen, stielig-hautig, kernig-nussig, ölig, grün-grasige Würze, leicht laktisch. Geschmack: Hefig-erdbeerig, stielig-holzig, nussig-ölig, grün-grasige Herbe, Liebstöckel, leicht vegetabil, Artischocke, starke Zucker-Süße, recht dicht, ein Grenzgänger.

Grappa

Die bekannteste italienische Diva

Von Wolfram Ortner

Die Grappa ist das „hochgeistige“ Nationalgetränk Italiens, das ab den 1960er-Jahren einen erstaunlichen Siegeszug durch die internationale Gastronomie antrat. Doch die Spuren der Entstehungsgeschichte verlieren sich im Dunkel der Geschichte ...

Die Grappa-Wurzeln lassen sich bis ins 5. Jahrhundert zurückverfolgen, doch ob es letztendlich Burgunder im Friaul oder Araber auf Sizilien waren, die man als die wahren „Erfinder“ ansehen soll, wird wohl nie ganz geklärt werden. Sicher ist aber, dass bereits im 15. Jahrhundert reger Handel über die Grenzen stattfand. Die Erzeugung war damals schon reglementiert, konzessioniert und mit Zöllen belegt – Anreiz für groß angelegte Grappa-Schmuggel. Fazit: Den Bauern wurde erlaubt, für den Eigenbedarf zu brennen. Daraus entstand die Verfeinerung der Produktion, die bis heute weiterentwickelt wurde – und für eine verblüffende Wandlung vom Bauernschnaps zum Edeldestillat sorgte.

Heute darf der bei der Weinerzeugung anfallende Trester nicht anderweitig verwendet werden, sondern muss von den Winzern an eine der rund 120 Destillerien geliefert werden. Diese geben den von ihnen erzeugten Alkohol nach einer vorgeschriebenen staatlichen Kontrollanalyse an die rund 4.000 regionalen Abfüller weiter. In Südtirol und im Trentino ist eine Gruppe von Kleinbrennern entstanden, die Grappe in Handarbeit und hoher Qualität erzeugen. Die Vielfalt der angebotenen Grappe – im Gegensatz zur nivellierenden industriellen Produktion, bei der Feinheiten von

Aroma und Sorte verloren gehen – rührt von der breiten Spielweise von „Korrekturmöglichkeiten“ durch Zugabe von Zucker (bis zu 20 Gramm pro Liter) sowie erlaubten Zusatz von Aromastoffen, anderen Destillaten etc. Das führt dazu, dass sortenreine Grappe nur in Kleinstbetrieben oder am Papier erzeugt werden ...

Grappa ist ein sogenannter Tresterbrand und wird aus den festen Rückständen der Weinherstellung – Kerne, Schalen, Kämme, Stiele, Stängel, Fruchtfleischreste, Hefen und Traubenmost – hergestellt, und zwar durch direkte Destillation ohne Zugabe von Traubenmost oder Wein. Je frischer das Ausgangsmaterial, desto besser bleiben die primären Fruchtaromen im fertigen Brand erhalten. Renommierete Erzeuger legen Wert darauf, nur immer so viel Trester anliefern zu lassen, dass möglichst rasch nach dem Abpressen der Trauben gebrannt werden kann. Mehrheitlich wird allerdings das gekühlte, getrocknete Material über längere Zeit gelagert, bis es weiterverarbeitet werden kann. Aus 100 Kilogramm Trester werden ca. 10 Liter reiner Alkohol gewonnen.

Grappa hat eine geschützte Herkunftsbezeichnung und wird in Italien in vielen Regionen hergestellt (Trentino, Südtirol, Friaul-Julisch-Venetien, Veneto, Piemont, Toskana, Marken, Umbrien, Aostatal, Lombardei, Ligurien, Sardinien und Sizilien) sowie in der Schweiz im Tessin. Die Bezeichnung der einzelnen Grappe ist in Italien sehr streng geregelt und muss genau auf das Grundprodukt hinweisen (z. B. Grappa di Barolo).

Feinster Genuss

