

GRAPPA



Marc und Grappa sind sogenannte Tresterbrände, das bedeutet, dass die bei der Weinerzeugung übriggebliebenen abgepressten Beeren - die Trester - eingemaischt und anschließend gebrannt werden. Aber längst nicht jede Traubensorte ergibt einen guten Tresterbrand. Nur die geschmacksintensivsten und körperreichsten Beerensorten eignen sich zur Weiterverarbeitung, wie etwa Gewürztraminer, Muscat oder Sauvignon. Früher wurden die Trester fast trocken abgepresst, heute aber weiß man, dass durch zu starkes Pressen der Beeren zuviel Bitterstoffe in den Wein gelangen. Daher sind die Trester nun viel feuchter, und es ist bedeutend einfacher, eine feuchte Maische als eine trockene zu destillieren, da die trockene meist in der Brennblase anbrannte. Darüber hinaus erfolgte eine Verbesserung der Brenntechnik, heute sind zweischalige Brennblasen, die die Maische im Wasserbad erhitzen, Standard, und die italienische Gesetzgebung hat bei der Erzeugung von Grappa endlich einmal funktioniert. Sehr strenge Vorschriften für die Behandlung der Trester und die verwendete Brenntechnik lassen ein natürliches Produkt höchster Qualität entstehen, und nur die unterschiedliche Erfahrung und Philosophie der Erzeuger erklären die Qualitätsunterschiede, die es heute beim Grappa gibt.