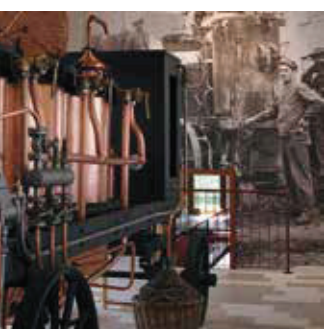




Vom Bauernschnaps zur Edelspirituose

Poli Grappa Museum in Schiavon, Italien ■ Frieder Blum



Und zum Schluss noch einen Grappa. Ob beim Italiener um die Ecke oder im Urlaub: Auf Pizza oder Pasta folgt nicht selten der verdauungsfördernde Magenputzer im zierlichen Glas. In Norditalien ist der hochprozentigen Spirituose ein eigenes Museum gewidmet. Standort ist die Poli Destillerie in Schiavon, einem Dorf in der Nähe von Bassano del Grappa im Herzen Venetiens, der renommiertesten Region für die Grappa-Produktion. Die 1898 gegründete Brennerei ist eine der letzten Beispiele in Europa für einen diskontinuierlichen Produktionsprozess. Während in der industriellen Produktion die kontinuierliche Destillation üblich ist, setzt die Poli Destillerie auf handwerkliche Produktion, in die mehr als 100 Jahre Erfahrung einfließen. Das kann man hören, sehen, fühlen, riechen und schmecken. Ein Besuch des Poli Grappa Museums in Schiavon und seiner Zweigstelle in Bassano del Grappa ist ein Erlebnis für alle Sinne.

Grappa gilt als die italienische Spirituose schlechthin. Der Geschmack ist für den Laien schwer einzuordnen: Weder Obstbrand noch Weinbrand. Er hat von beidem etwas. Die Erklärung: Grappa ist ein Tresterbrand. Trester nennt man die Rückstände der Weinmaische, wenn der Wein ausgepresst ist – Schalen, Kerne, Stiele. Diese vergorene und somit alkoholische Masse wird destilliert. Das Ergebnis: ein hochprozentiger Schnaps. Von den Burgundern, die etwa im 5. Jahrhundert den Bauern im Friaul die Kunst des Destillierens beibrachten, reichen die historischen Berichte bis zu den Arabern, die über Sizilien im 9. Jahrhundert die Destillation nach Italien einführten und somit in ganz Europa verbreiteten. Bereits im 15. Jahrhundert gab es Handel mit Grappa, auch außerhalb Italiens. Die Herstellung wurde reglementiert, aber den Bauern war es erlaubt, für den eigenen Bedarf ein kleines Kontingent zu brennen. Die Folge war, dass Grappa damals als „Arme-Leute-Schnaps“ galt – was sicherlich auch mit der direkten Befuerung der Kessel, dem dadurch bedingten Anbrennen des Tresters und dem daraus resultierenden beißenden Geschmack des Destillates zu tun hatte.

Optimierung des Destillationsprozesses sorgt für höhere Qualität

Um 1800 wurde die Destillation mit indirekter Befuerung erfunden. Nun war eine schonende Destillation unter Zuhilfenahme eines Wasserbades möglich, die als Grundvoraussetzung für moderne Tresterbrände gilt. In Italien avancierte Grappa zum Nationalgetränk. Italienische Soldaten des Ersten Weltkrieges bekamen täglich Grappa-Rationen, um die Schrecken des Krieges zu mildern. Seinen Ruf als Getränk armer Bauern verlor der Grappa jedoch erst, als er nach technischer Optimierung des Destillationsprozesses in der Mitte des 20. Jahrhunderts die Aufmerksamkeit von Gourmets erntete und sich in der gesamten Welt verbreitete. Zur Qualitätssteigerung trug bei, dass die Brennereien dazu übergingen, den Trester frisch zu destillieren. Bis in die 1980er Jahre war es durchaus üblich, diesen beim Abfüllen des Weins erst einmal achtlos in der Ecke liegen zu lassen. Verunreinigungen und Schimmel waren die Folge, was die Qualität des Grappas minderte.

Grappa wird überall in Italien gebrannt. Die Hochburgen liegen im Friaul, im Aosta-Tal, im Piemont und in Venetien. In Venetien ist seit dem 15. Jahrhundert auch die Familie Poli ansässig, die sich ihren Lebensunterhalt zunächst mit Landwirtschaft, Viehzucht und Viehhandel verdiente. Schließlich begannen die Polis, Wein und Stroh-hüte zu produzieren und zu verkaufen. 1885 ließ sich die Familie im kleinen Ort Schiavon an der Straße von Venedig nach Bassano del Grappa nieder, wo Giobatta Poli 1898 unter Verwendung einer mobilen Brenneinrichtung die erste von drei Destillerien gründete: der Beginn einer mehr als 120 Jahre alten Firmentradition, in die das Unternehmen seit einigen Jahren Einblick gibt, indem es die Produktion mit einem Museum kombiniert hat.

Apparaturen bestehen allesamt aus Kupfer

Interessant ist bereits das historische Museumsgebäude wegen seiner Säulenarchitektur, die typisch ist für ländliche Gebäude im alten Venetien. Das Museum bietet eine hervorragende Sammlung originaler und gut restaurierter Apparaturen für die Grappa-Herstellung und ermöglicht es, die Abläufe der traditionellen und industriellen Verfahren zu verstehen. Da gibt es die Zwölf Ritter, eine Dampf-anlage, die seit 1898 immer wieder erweitert wurde und heute für den roten Trester verwendet wird; Ahtanor, ein Destillierkolben mit Wasserbad, ideal für die Destillation von Trauben, Obst und Wein; Crysopeia, ein in Italien einzigartiger Destillierkolben, der auf Vakuumtechnologie beruht und dazu geeignet ist, Trester von Prosecco, Amarone und Moscato sanft zu destillieren. Allen Geräten gemeinsam ist das Material: Sie bestehen aus Kupfer, das einen idealen Wärmeleiter darstellt.

Nicht verboten, sondern ausdrücklich erwünscht ist es, die verwendeten Materialien zu berühren: das Kupfer des mit Trester beladenen Kessels, den Edelstahl der Tanks, in denen der junge Grappa reift, das Holz der Fässer, in denen die gereiften Grappas ruhen. Nur während der Destillation von Anfang September bis Anfang November ist Vorsicht geboten, denn Teile der Destillationsanlage sind aufgrund des Dampfes, der sie durchströmt, extrem heiß.

In Bassano del Grappa hat das Museum eine Außenstelle. Direkt an der Ponte degli Alpini, dem nach Plänen von Andrea Palladio (1508–80) errichteten Wahrzeichen der Stadt, wird im alten Palazzo delle Teste die Geschichte des Bauernschnapses, aus dem sich eine Edelspirituose entwickelte, in fünf Räumen prägnant präsentiert. ■



Poli Distillerie – Poli Museo della Grappa
Via G. Marconi 46
36060 Schiavon, Italien
Tel. 00 39 / 04 44 / 66 50 07
www.grappa.com

Fotos: Standort