

Grappa - Recycling in Reinkultur

Sehr geehrte Kunden und Weinliebhaber,
liebe Freunde, Verwandte und Bekannte,

Durch unsere Weinproduktion, fallen in jedem Herbst gut und gerne eine Tonne (!) Traubentrester an. Darin ist aber noch einiges an Alkohol und Aromen enthalten. Darum lassen wir die gesamte Menge, Jahr für Jahr brennen - so entsteht unser Grappa. Die Resten nach dem Brennen werden kompostiert oder im Rebberg verteilt und so schliesst sich der ökologische Kreislauf.



Der hochprozentige Grappa verbringt noch einige Zeit im kleinen Eichenfass - dann ist er für den Konsum bereit. Geniessen Sie dieses Naturprodukt, ab sofort ist der neue Jahrgang verfügbar.

In diesem Sinne „Prosit“ und viele herzliche Grüsse aus dem verschneiten Tessin

Andrea + Michael
Weingartner



So entsteht ein Grappa

Die Produktion eines „echten“ Grappas beginnt mit dem Abpressen des Rotweines. Von Hand wird die, fast trockene Maische, aus der Presse in einen Container geschaufelt.



Danach geht's ab in die Brennerei:



Dort wird aus 1'000 kg Traubentrester ungefähr 80 Liter hochprozentiger Grappa (55% Vol.) destilliert. Derselbe wird anschliessend während mindestens einem Jahr im kleinen Eichenfass von 50 Litern gelagert, wo er reift und etwas Farbe annimmt. Danach wird er mit destilliertem Wasser auf 40% Alkohol verdünnt, filtriert und, wieder von Hand, in Flaschen abgefüllt.



Kleines Grappa ABC

Grappa

Auch Tresterbrand oder Marc. Destillat aus Traubentrester. Darf sich nur Grappa nennen, wenn er aus dem Tessin oder Italien kommt.

Lie

Hefe- oder Weindrusenbrand. Wird aus dem Hefesatz der alkoholischen Gärung von Wein gebrannt. Er ist etwas feiner und delikater, riecht aber ähnlich wie Grappa.

Weinbrand

Wird auch als Brandy bezeichnet. Für diese Spirituose wird Rot- oder Weisswein destilliert. Das ergibt einen sehr subtilen, aromatischen Edelbrand. Der typischste Vertreter dieser Gattung ist selbstverständlich der Cognac.

Tessiner Grappa

Eine Spezialität, die fast nur hier erzeugt wird. Eigentlich eine Mischform aus Grappa und Brandy. Amerikanische Trauben werden wie Rotwein vergoren. Anschliessend wird die gesamte Maische (= Wein + Häute + Kerne) destilliert. Häufig mit hohem Alkoholgehalt und recht aromatischem Geschmack.

Likör

Aromatisierter, süsser Edelbrand. Häufig ist die Basis Grappa oder reiner Alkohol. Bekanntester Tessiner Vertreter ist der Nocino (Walnussbrand). Bei uns auch erhältlich: Arancello (Orange) oder Mandarinello (Mandarine).

Voranzeige: Candle Light Dinner 2013

Der Termin für unseren beliebten Abend mit 5-Gang Menü im Barrique-Estrich in Astano steht fest: Samstag, 1. Juni 2013.

Voranmeldungen gerne unter info@weingartner.ch.

Grappa-Rezepte

Der „Klassiker“ neu interpretiert:



Käsefondue Ticinella

3.5 dl Weisswein

1 gepresste Knoblauchzehe

4 TL Maisstärke

2-3 EL Tomatenpüree

im Caquelon verrühren

300g Gruyère Surchoix

300g Tessiner Bergkäse¹

200g Parmesan

alle Käse reiben oder gerieben kaufen,
beigeben und unter Rühren bei mittlerer
Hitze langsam schmelzen.

1/2 Bund Peterli gehackt

1 Gläschen Grappa

Pfeffer

Fondue würzen

Mit gewürfeltem Brot servieren. Man kann bei diesem Fondue zur Abwechslung auch mit gekochten Penne oder kleinen Kartoffeln tunken. Dazu passt ein Weisswein oder ein leichter Rotwein (nicht zu viel Gerbstoff). Liebhaber trinken einen Grappa dazu - der soll angeblich beim Verdauen helfen!

¹ z.B. San Gottardo oder Piora, wer keinen solchen Käse findet, bezieht ihn durch uns - E-Mail an info@weingartner.ch reicht !

Impressum

"Vite e Vino", Newsletter, von Andrea und Michael Weingartner, Viticoltori-Vinificatori,
CH-6999 Astano www.weingartner.ch info@weingartner.ch
Ausgabe Februar 2013. Erscheint immer noch in lockerer Folge.