

PRODUZENTEN
Casa della Grappa



Aus etwas kleinem, etwas großes erschaffen, das beschreibt das Unternehmen Mazzetti d'Altavilla besonders gut. Sie begannen 1846 mit ihrer ersten Grappa-Brennerei und gaben dem Nebenprodukt der Weinherstellung, nämlich dem Trester, eine ganz neue Bedeutung. Die Hauptzutat für die Entstehung von italienischem Grappa. Was Mazzetti d'Altavilla und den Grappa ausmacht – das erfahrt ihr hier.

DIE DESTILLERIE

Der Gründer Filippo Mazzetti war der Erste, der in dem Nebenprodukt der Weinherstellung mehr sah. Er eröffnete 1846 seine erste Brennerei in Montemagno, in Monferrato. Hier begann die Geschichte von Mazzetti. Sie nutzten schon damals die Trester und veredelten sie, um daraus einen wertvollen Grappa herstellen zu können. In dieser Zeit war es schwierig an genug Rohstoff in seiner Umgebung zu kommen, weshalb er bei den nächst gelegenen Orten, wie Langhe und Roero nach den Treestern fragte. Der Aufwand war riesig, das Ergebnis dafür umso besser. Die Generationen nach Filippo brachten die Destillerie nach Altavilla Monferrato. Sein Erbe wurde weitergeführt und die Techniken, sowie Aromen des Grappa immer weiter verfeinert. Auch die regionalen Schätze wurden immer mehr erkannt und genutzt. Die Brennerei wurde in ganz Italien immer bekannter und etablierte sich zu einem Produktionsbetrieb, der die alten Traditionen bewahrt. Heute feiert Mazzetti d'Altavilla sein 180-jähriges Bestehen mit einer beneidenswerten Sammlung an Grappas aus verschiedenen Rebsorten, die fast ausschließlich aus dem Piemont kommen.

GRAPPA - HERSTELLUNG

Grappa gehört zu den bekanntesten Spirituosen Italiens und wird sehr oft nach einem guten Essen als Abschluss getrunken. Für die Herstellung eines guten Grappa sind natürlich gute Trester notwendig. Je nach Rebsorte entstehen unterschiedliche Geschmäcker. Im zweiten Schritt geht es in die kurze Destillation, bei der zunächst die Verdampfung stattfindet. Danach wird ein diskontinuierliches Destillationsverfahren angewendet. Mazzetti nutzt dafür ein Vakuumsystem, bei dem die Luft aus dem System entfernt wird. Dadurch sinkt die Destillationstemperatur, wodurch ein Grappa mit großer Feinheit hergestellt werden kann. Danach werden die Trester auf speziellen Körben in die Destillierapparate befördert, eingeschlossen und mit einer Dampfzufuhr erhitzt. Dadurch wird der Alkohol in die Destillationskolonne befördert. Der wichtigste Teil des Prozesses befindet sich in dem Kopf- und Nachlauf. Hier werden die Temperatur- und Alkoholgehaltswerte überprüft, bis das Ventil geöffnet

werden muss. Durch das Ventil kann eine erste Probe des Produktes entnommen werden, um zu prüfen, ob das gewünschte Ziel erreicht worden ist. Das gewonnene Destillat wird danach in Tanks gelagert bevor es in den Verkauf gelangt.

SORTIMENTSVIELFALT & AUSZEICHNUNGEN

Mazzetti hat mit seiner 180-jährigen Erfahrung eine unbeschreibliche Sortimentsvielfalt erschaffen. Man findet hier nicht nur Grappa, sondern auch Acquavite di Vino, Acquavite d’Uva, Liköre und Gin. Nichtsdestotrotz ist die Brennerei für ihren Grappa bekannt geworden. Ihre Spirituosen gewinnen seit Jahren viele Auszeichnungen, darunter den Alembicco d’Oro 2019 für die beste Goldmedaille für den Grappa 7.0 sowie die Goldmedaille für den Special Brandy Aged 27 Years.

Ein besonders großer Erfolg ist die Ernennung von Mazzetti d’Altavilla als „Historische Marke von nationalem Interesse“. Diese Anerkennung wird von dem Ministerium für wirtschaftliche Entwicklung vergeben. Die Marke symbolisiert Qualität und Verbundenheit mit dem Gebiet. Das wird besonders durch ihre jahrelange Erfahrung, die zudem historisch Festgehalten wurde und bis heute noch aufbewahrt wird. Sie gehören zu den altmodischsten italienischen Destillationen der Welt.

Entdecke die große Vielfalt unseres Sortiments von Mazzetti d’Altavilla in unseren Märkten!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

