

**GROSSE AUSWAHL**

Auch Laien erkennen die Unterschiede der Düfte und Aromen

Angelo Delea hat seine Grappa als erster im Tessin in einer raffinierten Aufmachung angeboten

Schnapsbrenner aus Leidenschaft

Angelo Delea war Sommelier und erfolgreicher Gastwirt, der im Locarnese einige namhafte Restaurants geschaffen hat. Er näherte sich dem Wein und dem Brantwein als Verkoster.

„Aus Leidenschaft habe ich begonnen, Wein herzustellen und auf dem genossenschaftlichen Destillierkolben in Losone aus dem Trester Schnaps zu brennen.“ Aus dem Hobby wurde schliesslich ein Beruf: 1983 gründete er seinen eigenen Weinbetrieb. Nach etlichen Jahren Brennerei im Destillierkolben von Losone und andern verfolgte er hartnäckig das Ziel einer eigenen Brennerei. Dank dem Bau des grossen neuen Delea-Kellerei im Zandone in Losone im Jahr 1993 konnte er den früheren Verantwortlichen der Alkoholregie, dazu überreden, ihm die Bewilligung für einen eigenen Destillierkolben zu erteilen. In der Inner-schweiz fand und kaufte er einen grossen Apparat aus dem Jahr 1932, mit vier Kesseln von 500 Litern und direkter Dampfheizung, zwei Rektifiziersäulen und zwei Wasserbadkondensatoren.

Warum wollten Sie unbedingt einen Destillierkolben im Hause haben? „Weil das Geheimnis im Brennen der eben erst gegärten Masse liegt. Das Produkt darf auf keinen Fall oxidieren, wochenlange Wartezeiten, die zu erneuter Gärung oder unangenehmem Schimmelbefall führen, müssen vermieden werden.“

Sein Destillierkolben ist rein handwerklich eingerichtet (von der Dampfbereitung abgesehen, wird das Wasser mit Brennöl erhitzt), das Füllen und Entleeren geschieht von Hand. Die Kupfer-Heizkessel arbeiten parallel: Wenn zwei in Betrieb sind, werden die andern beiden geleert oder wieder gefüllt. Die Destillation dauert turnusmässig etwa drei Monate, 18 Stunden pro Tag. Es werden jährlich 12'000 bis 15'000 Liter gebrannte Wasser hergestellt.

Was die Weinbereitung angeht,

folgt Angelo Delea dem Vorbild des Bordeaux, mit Verfeinerung in Barriques aus wertvollem französischem Eichenholz. Delea hat als erster im Tessin der Grappa ein anderes Image verliehen: neu gestaltete Flaschen, ein gepflegtes, feineres Qualitätsprodukt.

Die Destillation mit direkter Dampferheizung muss ständig aufmerksam überwacht werden: Der oberste, für einen zweiten Brennvorgang bestimmte Teil wird abgeschöpft. Die Temperatur wird streng geprüft, eine subtile alchemistische Arbeit trägt zur Erhaltung der typischen Aromen und Düfte bei. Die Auswahl an Schnaps und Grappa - der Alkoholgehalt schwankt im Allgemeinen zwischen 43 und 45 Volumenprozent - ist bemerkenswert. Es werden nicht nur Trauben und Trester verarbeitet, sondern auch zahlreiche Fruchtdestillate und Liköre hergestellt. Diese Diversifi-

zierung hat sich bezahlt gemacht: Die Produkte sind auf dem Schweizer Markt bestens bekannt; Grappa Delea wird sogar im Ausland verlangt (Deutschland, USA, Belgien)! Etliche Destillate erhielten Auszeichnungen, zum Beispiel einige Goldmedaillen am Schweizerischen Schnapsforum. Weshalb eine derartige Produktvielfalt? „Auch Laien stellen sofort die Unterschiede und die intensiven Düfte und Aromen fest, wenn sie Schnäpse und Grappa miteinander vergleichen. Sie erkennen, warum „Carezza d'autunno“ (Amerikanertrauben) beinahe honigsüss schmeckt, warum „Filo di seta“ (Muskattrauben) so aromatisch, fein und delikat ist, warum „Vecchia Isabella“ (10 Jahre in Eichenfässern gealtert), eine derartige Ausgewogenheit zwischen Kraft und Milde besitzt.“

Die gebrannten Wasser sind ein wichtiger Teil der Tätigkeit von Angelo Delea. Sie prägen das Image des Betriebs, das in diesem Bereich zu den führenden Schweizer Unternehmen zählt.