

Seitensprung

Geistreich degustieren

Rubbeln Sie ruhig an der Flasche, wenn Ihnen danach ist. Es reicht aber auch, sie einfach zu öffnen, um den Geist des darin wohnenden Destillats zu befreien. Wenn Sie alles richtig machen, wird der Duft des Inhalts auf wundersame Weise „sichtbar“.

Text: Barbara Meier-Dittus

Der Digestif zum Kaffee ist aus der Mode gekommen. Würziger Grappa, duftender Williams, herzhafter Kirsch... was früher selbstverständlich zu einem guten Mahl gehörte, kommt heute nur noch selten auf den Tisch. Manche halten diese Spirituosen schlicht für «zu scharf» - und meinen tatsächlich, die heutigen Produkte würden noch so schmecken wie zu Grossvaters

Zeiten. Ein tragischer Irrtum. Denn hochwertige Brände sind exquisite Genüsse für Nase und Gaumen. Josiane Enggasser, Vizedirektorin des Schweizerischen Obstverbandes und Abteilungsleiterin Verarbeitung, weiss, wie man Spirituosen degustiert und konsumiert. Wer ihrer Anleitung folgt, erreicht in drei Schritten garantiert wunschlose Seligkeit.

Schritt 1: Schau mir in die Augen, Kleines. Schon der erste Blick kann verzaubern. Glasklare Brillanz, ein honigfarbener Schimmer, zarte Karamellschattierungen - die Ästhetik eines Destillats sollte man auf keinen Fall ausser Acht lassen.

Die Seele liegt im Aroma

Schritt 2: Ich kann dich riechen. Was das bedeutet, kennen wir aus dem Zwischenmenschlichen: Wenn die Chemie stimmt, funkt's. Bei einem Tête-à-tête zwischen Mensch und Edelbrand bieten erstklassiges Ausgangsmaterial und einwandfreies Know-how in Verarbeitung, Destillation (und Degustation) die Garantie, dass die Begegnung fruchtbar verläuft. Es ist nicht einmal schlimm, wenn der hochprozentige Rendezvous-Partner in Sachen Parfüm etwas dick aufgetragen haben sollte. Denn was beim Wein die Ausnahme ist, macht im Destillat die Seele aus: das Aroma des Ausgangsprodukts, der frischen Frucht. Pressvorgang, Fermentation und Ausbau lassen Traubenmoste komplexe Duft- und Geschmacksmuster annehmen, die nur selten an die «rohe» Traubenbeere erinnern. Durch den Prozess des Brennens kommt genau dieses wieder hervor - oft in einer Intensität und Reinheit, dass sogar der natürliche Rohstoff plötzlich blass aussieht. Um das Bouquet eines Edelbrands in



seiner ganzen Fülle erfassen zu können, gehen Sie so vor: Geben Sie ein wenig Destillat (15 bis 18 Grad kühl) in ein passendes Glas - Spirituosen mit opulentem Bouquet in ein mittelgrosses Kelchglas, weniger aromatische in ein Grappa-Glas mit kugeligem Bauch und schmalem Kamin. Atmen Sie zuerst tief durch. Schliessen Sie die Augen und sperren Sie die Nüstern auf. Halten Sie dann die Nase über (nicht in) das Glas und schnuppern Sie in kurzen Zügen; einmal, zweimal, dreimal. Schalten Sie eine kurze Pause ein und wiederholen Sie. Was nun passiert, geht über die reine Aromawahrnehmung hinaus: Sie beginnen den Duft zu «sehen». Denn er löst Erinnerungen aus: an süsses Himbeerpflücken in der Kindheit, das duftende Quittengelee der Mutter...

In kleinen Schlucken

Schritt 3: Jetzt kommen wir auf den Geschmack. Das geht aber nur mit Musse. Ein hastig durch die Kehle gedrückter Schluck Schnaps erzeugt bestenfalls angenehme Wärme, wahrscheinlicher aber ist ein Brennen, und statt lieblicher Aromen betäuben aufdringliche Alkoholnoten die Sinne. Trinken wir hingegen aufmerksam und mit Bedacht, erschliesst sich uns die ganze Raffinesse und Individualität eines Charakterbrands. Wichtig ist, nur eine kleine Menge Destillat in den Mund zu nehmen und es auf der Zunge zerfliessen zu lassen, bis die entstehende Aromamolekülwolke ihre Signale via Nasen-Rachen-Raum an die Riechknospen abgibt. Gleichzeitig ernten wir die haptischen Zutaten: Geschmeidigkeit und Eleganz, Rasse, Kraft, Struktur. Eine Offenbarung! Und im folgenden Echo flutet die ganze Potenz der Geister, die wir riefen, über uns hinweg...

Ewald Grabenbauer/Stockphoto und Stormarm/Stockphoto (M); Humbel-Brennerei, Marco Bräm

Unsere Tipps



Brenzerkirsch Bio Suisse
Humbel Spezialitätenbrennerei, CH-Stetten
Feine Kirsch- und süsse Marzipannoten im Duft, subtil auch Karamell und Steinobstkompott; sehr schöne Viskosität im Gaumen, unerhört aromatisch, auf einer Prise raffinierter Süsse auslaufend.

50 cl 52.50 Franken
www.humbel.ch



Langstieler Kirsch
Arnold Dettling AG, CH-Brunnen
Viel präziser kann man einen sortenreinen Kirsch nicht zeichnen: Süsskirschenaroma, Mandeln und Birnbrotgewürz in Nase und Mund, dazu eine Textur zwischen sanft und feurig. Wer glaubte, Kirsch nicht zu mögen, muss diesen probieren...

35 cl 102 Franken
www.dettling.ch



Williamsbirnen Brand mit Honig
Birkenhof-Brennerei, D-Nistertal
Klar mit zartem Goldschimmer; in der Nase eine Explosion intensiver Birnenfrucht, sehr direkt, natürlich und appetitlich. Auf der Zunge cremig, der opulente Schmelz enthält einiges an Süsse; seidiges und langes, aromatisches Finale.

50 cl 22,95 Euro
www.birkenhof-brennerei.de



Alpwhisk Swiss Single Chestnut
schnaps.ch, CH-Promotogno
Kastanien aus dem Bregaglia-Tal, rauchgetrocknet, bei Humbel in Stetten destilliert und in Kastanienfässern sowie Süsswein-Barriques von Marie-Thérèse Chappaz ausgebaut: ein unglaublich samtiger Brand mit raffinierten Karamell-, Vanille- und Toastnoten.

70 cl 100 Franken
www.schnaps.ch



La Grappe
Cortis Schweizer Weine, CH-Baden
Neunjähriger Marc aus Tegerfelden von Winzer Othmar Kalt, selektioniert und abgefüllt für Weinhändler Daniel Cortellini. Intensiv und würzig, mit Noten von Korinthen, Dörrpflaumen, Wacholder und Kakao, im Mund geschliffen und ausgesprochen kräftig, feurig.

50 cl 45 Franken
www.cortis.ch



Blick in Humbels Spezialitätenbrennerei.

Distisuisse

In der Distisuisse sind fünf Organisationen zusammengeschlossen: der Schweizerische Spirituosen-, der Obst- und der Brennerverband, das Schweizer Schnapsforum und die Fondation rurale interjurassienne. Ihre Aktivitäten bezwecken die Förderung der Qualität und des Stellenwerts von in der Schweiz und in Liechtenstein hergestellten Spirituosen. Eine der Hauptaufgaben ist die Durchführung einer nationalen Spirituosenprämierung alle zwei Jahre. Die nächste findet im Juni 2011 statt.
www.distisuisse.ch