Unter der Rubrik „Hochgeistiges“ veröffentliche ich ja seit Januar 2012 in jeder Ausgabe des Magazins eigentümlich frei eine Kolumne, in der ich jeweils eine Spirituose vorstelle. Die gesammelten Kolumnen des vergangenen Jahres habe ich wieder nachfolgend hier im Blog zusammengestellt.

Monkey 47

Schwarzwald Dry Gin

ef 129 – Januar/Februar 2013

Dies ist die Geschichte von Max. Max war ein Javaneraffe, lebte im Zoo von Berlin und hatte einen Paten: den britischen Luftwaffen-Commander Montgomery Collins, der nach dem Zweiten Weltkrieg am Wiederaufbau der Stadt mitwirkte. Collins ließ sich nach seiner Militärlaufbahn im Schwarzwald nieder und eröffnete einen Landgasthof, den er im Gedenken an Max „Zum wilden Affen“ nannte. Dort entwickelte er die Rezeptur für einen besonderen Gin, der heute ihm zu Ehren „Monkey 47“ heißt.

Die Zahl im Namen bezieht sich zum einen auf den Alkoholgehalt von 47 Volumenprozent und zum anderen auf die wahrhaftig 47 pflanzlichen Zutaten – neben dem obligatorischen Wacholder ausgewählte Kräuter, Gewürze, Blüten und Zitrusfrüchte sowie Preiselbeeren. Einige dieser so genannten Botanicals stammen aus Asien, andere sind im Schwarzwald heimisch, wobei rund ein Drittel der Zutaten nicht zu den typischen Gin-Ingredienzien zählt. Diese spezielle Kombination an Inhaltsstoffen wird in weichem Schwarzwälder Quellwasser angesetzt, dann mit Sorgfalt gebrannt und reift anschließend in Steingutgefäßen.

In seiner Apothekerflasche wirkt der Monkey 47 wie ein kostbares Heilmittel oder gar ein Parfüm. Und tatsächlich entströmt dem Glas ein sehr feiner Duft nach Bergamotte und Wacholder, auffallend ätherisch und an Zitronenöl erinnernd, dahinter folgen Gewürze wie Pfeffer, Nelke und Kümmel sowie Anklänge an Kräuter. Die Zunge erlebt ein intensives Aromenspiel von Wacholder, Limette, Kräutern, Gewürzen und etwas Heu und kann leicht medizinale Noten nicht leugnen. Insgesamt ist das Geschmacksbild geradlinig und direkt, gleichermaßen klar wie komplex, dabei extrem fein, lang und nachhaltig; der Alkohol wärmt, aber schärft nicht.

Dieser Gin ist das, was man ein Elixier nennt. Man sollte ihm nur ganz wenig zur Seite stellen, allenfalls sehr gutes Tonic Water und etwas Eis. Oder gleich der Empfehlung eines Freundes folgen, der nach dem ersten Schluck ergriffen seufzte: „Pur trinken – niemals mischen!“

Volkacher Mirabelle

Die Wunderschöne aus der Schwane

ef 130 – März 2013

Ja, sie ist eine Augenweide, die Mirabelle. Der Name der Steinfrucht, die auch Gelbe

Phoca PDF

Zwetschge genannt wird und eine Unterart der Pflaume ist, leitet sich von den lateinischen Wörtern „mirabilis“ (bewundernswert) und „bella“ (schön) ab, so dass er mit „Die bewundernswerte Schöne“ übersetzt werden kann. Die Früchte haben eine kugelige Form und eine tief wachsgelbe Farbe, die oft eine rötliche oder grünliche Punktierung aufweist.

Die Mirabelle ist bitte nicht zu verwechseln mit der Marille: So heißt in Österreich die Aprikose – und das ist aromatisch ein erheblicher Unterschied, wenngleich auch die Aprikose zur botanischen Gattung „Prunus“ gehört.

Im fränkischen Städtchen Volkach liegt das Weingut und Hotel „Zur Schwane“, über dessen Eingangstor als Namensgeber ein goldener Schwan hängt. Der Betrieb – Gründungsmitglied der „Rosenhut Vereinigung Fränkischer Edelbrenner“ – besitzt ausgedehnte Streuobstwiesen an den Hängen in der Umgebung des Ortes, auf denen Zwetschgen, Mirabellen und Williams-Christ-Birnen an alten und jungen Bäumen wachsen. Wie auch alle anderen Früchte werden die Volkacher Mirabellen ausschließlich in vollreifem Zustand geerntet und ohne Blätter und Stiele frisch eingemaischt. Die Gärung dauert dann mehrere Monate und vollzieht sich ganz in Ruhe: „Wir brennen erst, wenn aller Zucker in Alkohol umgewandelt ist, und das ist erst im Winter der Fall“, sagt Schwane-Inhaberin Eva Pfaff-Düker. Das hochprozentige Destillat reift danach zunächst und intensiviert während der Lagerung sein Aroma, bevor der Alkoholgehalt auf 42,2 Volumenprozent abgesenkt wird.

Der „Fränkische Mirabellenbrand aus der Schwanegasse“ – so steht es auf dem Flaschenetikett – duftet natürlich intensiv nach Mirabelle und zeigt auch Aromen von Quitten und anderem Kernobst sowie erdige und florale Noten. Im Geschmack ist er puristisch und kernig, fein und mild, wiederum erdig, angenehm herb, nachhaltig und lang. Diese Mirabelle präsentiert sich auch in Nase und Mund wunderschön.

Rivière du Mât

Rhum Grande Réserve

ef 132 – Mai 2013

Etwa 700 Kilometer östlich von Madagaskar im Indischen Ozean liegt die Insel La Réunion. Sie wurde Ende des 17. Jahrhunderts von französischen Kolonialisten besiedelt und gehört heute als Übersee-Département und Region zu Frankreich. Dort fließt im Nordosten der Mât, und sein Name ist auch der einer Rum-Marke: Die Destillerie Rivière du Mât gehört zur Unternehmensgruppe Quartier-Français und sitzt in Saint-Benoît an der Ostküste der Insel. Als Zusammenschluss der Brennereien Beaufonds und Le Gol ist sie der größte Hersteller und Exporteur von Rum und Alkohol auf La Réunion und verarbeitet die gesamte Melasse der Sucrerie du Gol sowie einen Teil der Melasse der Zuckerfabrik Bois-Rouge.

Das Markensortiment von Rivière du Mât umfasst mehrere Rums unterschiedlicher Alters- und somit Qualitätsstufen. Als Markenlogo wurde ein Fabeltier gewählt, das auf Französisch „tanglier“ heißt. Diese Bezeichnung setzt sich zusammen aus den Wörtern für Tenrek („tangue“) und Wildschwein („sanglier“). Tenreks sind kleine Säugetiere, die an Igel erinnern

Phoca PDF

und auf Madagaskar heimisch sind. Der „tanglier“ vereint der Sage nach in seinem Wesen das Wohlwollen des Tenreks und die Kraft des Wildschweins, und diese beiden Eigenschaften hält die Destillerie auch ihren Bränden zugute.

Der Rivière du Mât Rhum Grande Réserve ist ein Verschnitt aus verschiedenen Einzelrums, die mehrere Jahre in Eichenfässern gereift sind. In der Nase zeigt er eine feine Holzwürze, etwas Orangenzeste, getrocknetes Steinobst, pflanzliche Aromen und ein wenig Tabak. Auf der Zunge tritt der Tabak stärker hervor, hinzu kommen getrocknete Kräuter, Mandarinen und Orangen, zart rauchige Holznoten, wieder pflanzliche Töne, Zuckerrohr sowie Anklänge an Marzipan. Der Brand mit 40 Volumenprozent Alkohol präsentiert sich fein und mild, aber keinesfalls schwach, er ist nachhaltig, bleibt lange im Mund und spielt zwischen herb-würzig und kandiert-zitrusfruchtig. Er wirkt wie ein sehr guter Cognac – ein Klassiker mit Charakter.

Clés des Ducs Armagnac XO

Armagnac vom Feinsten

ef 133 – Juni 2013

Nach einem stimmungsvollen offiziellen Abend wollte ich die Gespräche der vergangenen Stunden noch einmal in Ruhe Revue passieren lassen und suchte einen angemessenen Ausklang. In der Hotelbar, in der ich mich zu diesem Zweck niederließ, fand ich genau den richtigen Begleiter dafür: Clés des Ducs XO. Es war, als hätte dieser Armagnac dort auf mich gewartet und als wären wir heimlich verabredet gewesen. Und es wurde ein genussreiches Tête-à-tête.

Für die XO-Version der „Schlüssel der Fürsten“ (so die Übersetzung des Namens) werden besonders hochwertige, langsam und schonend gebrannte Destillate miteinander vermählt, deren Trauben aus den besten Lagen des Bas-Armagnac stammen und die durchschnittlich 15 Jahre in Eichenholzfässern gereift sind. So macht sich der Weinbrand schon mit verführerischem Duft bemerkbar, wenn er ruhig im Glas auf dem Tisch steht, während man selbst entspannt im Lehnsessel gut einen halben Meter entfernt sitzt. Sehr fein, floral und zart rauchig ist das Aroma, das subtil emporsteigt.

Führt man das Glas zur Nase, nimmt man Tabak, kandierte Orangen, getrocknete Aprikosen, Rosinen und auch ein wenig Fenchel war; der Geruch ist animierend, tief und vielschichtig. Auf der Zunge ist der Clés des Ducs XO extrem fein, komplex, mild und geradlinig. Er zeigt im Geschmack viel Kandis, dazu Blüten, wieder Orangen und Aprikosen, Tabak sowie getrocknete Pflanzen und Gewürze. Die 40 Volumenprozent Alkohol schmeicheln sanft, warm und weich. Fast wirkt der Brand wie ein perfekt trainierter Balletttänzer; er spielt leichtfüßig und kunstvoll am Gaumen, doch er weiß sehr genau, was er ist, was er kann und was er will.

Der Clés des Ducs XO vermittelt das Gefühl, dass man ihm vertrauen kann – eine Mischung aus wohliger Geborgenheit und Sicherheit gebender Stärke. Seine große Finesse und Länge sind beeindruckend, und wer ihn vor sich hat, will und braucht nichts anderes mehr: ein souveräner Weinbrand, der besondere Momente adelt und alles neben sich ausblendet.

Phoca PDF

Teroldego Broilet

Villa de Varda Grappa Stravecchia

ef 134 – Juli 2013

Nach Weinbrand ist der Tresterbrand als Spirituose dem Wein am nächsten, denn er entsteht ja aus den Kelter-Überresten bei der Weinbereitung: Der Trester ist der Brei aus Schalen, Kernen, Fruchtfleisch und gegebenenfalls Stielen, der zurückbleibt, nachdem die Trauben gepresst worden sind. Viele Brennereien kaufen den Trester von Weinproduzenten und verarbeiten diesen dann weiter. Der Familie Dolzan ist das jedoch nicht gut genug: Sie bewirtschaftet eigene Rebflächen und stellt Wein her – nur um den so gewonnenen Trester von kontrollierter Qualität dann zu Edelbränden zu destillieren.

Dr. Luigi Dolzan und seine Söhne Mauro und Michele betreiben die Grappa-Destillerie Villa de Varda in Mezzolombardo im Trentino, die ihr Vorfahr Michele Dolzan Anfang des 19. Jahrhunderts gegründet hat. Insgesamt produziert Villa de Varda mehr als 50 Trester-, Wein- und Obstbrände, Liköre sowie auch Wein. Dabei liegen alle Arbeitsschritte in der direkten Verantwortung der Inhaberfamilie – der Anbau und die Lese der Trauben, das besonders schonende Pressen, das Brennen des Tresters sowie die Reife des fertigen Destillats. Gebrannt werden die Grappe in einer imposanten kupfernen Anlage, in der sie sechs (!) Brennvorgänge durchlaufen. Dadurch erhalten sie eine besondere Feinheit und ein besonders prägnantes Aroma.

Der Grappa Stravecchia Broilet aus der „Top Selection“ wird reinsortig aus der einheimischen Trentiner Rebsorte Teroldego gebrannt und reift mehrere Jahre im kleinen Holzfass. Er duftet nach Heu, Kräutern, etwas Bratapfel, Rosinen, Getreide, Dörrpflaumen und Kandis. Der Geschmack zeigt ebenfalls Heu, Gewürze (vor allem Nelken), Kandis, Trockenblumen, getrocknetes Kernobst, Tabak sowie im Abgang kandierte Orange. Der Brand ist sehr fein, kraftvoll, weich und nachhaltig; er präsentiert sich rund und vollmundig, dabei geradlinig und elegant. Der Broilet ist geradezu sympathisch – wie jemand, mit dem man gern den weiteren Abend verbringen möchte, nachdem man ihn kennengelernt hat.

O-Gin 2011

Purist mit Finesse

ef 136 – Oktober 2013

Kurz kann man das, was er ist, mit zweimal drei Buchstaben beschreiben: Bio-Gin. Die Zutaten für den O-Gin (mit vollem Namen: Organic Premium Gin) 2011 aus der Edeldestillerie Farthofer im niederösterreichischen Mostviertel stammen alle aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, und das macht den Brand so besonders. Das Rezept, nach dem Mag. Josef Farthofer den O-Gin herstellt, ist Familiengeheimnis, aber es enthält über 20 verschiedene Bestandteile: Kräuter, Gewürze – vor allem Koriander und Kubebenpfeffer –, Getreide und natürlich Wacholderbeeren.

Phoca PDF

Der Gin wird in einer hochmodernen Destillieranlage gebrannt und dann mit weichem, durch Urgestein gefiltertem Wasser aus der Hausquelle auf Trinkstärke herabgesetzt. Danach reift er zwei Jahre, bevor er in den Verkauf kommt, damit die Aromen sich optimal vermählen und zueinander finden. So entstammen die pflanzlichen Ingredienzien des Jahrgangs 2011 der Ernte von 2009.

Dieser Brand ist nichts für Anfänger, dafür ist er zu komplex. In der Nase präsentiert er sich klar und rein, zeigt Noten von Wacholder, feinen Kräutern (speziell Dill), Cassis und viel Bergamotte, dazu Anklänge an Gummi und Jod sowie ein wenig seifige Töne. Im Mund wirkt er durchaus stärker als die 40 Volumenprozent Alkohol, die er hat. Er ist sehr herb, fast bitter, dabei wieder sehr rein und bietet ein überwiegend von Kräutern und Zitrusfrüchten geprägtes Aromenmosaik aus Wacholder, Kumquat, Bergamotte, Waldboden, Jod, Gras, Cassis, Blattpetersilie und Basilikum.

Erst allmählich öffnet sich der O-Gin zu voller aromatischer Spannweite, und vier Attribute charakterisieren seine Vielschichtigkeit: kräftig, nachhaltig, kühl, nuancenreich. Er verbindet scheinbare Leichtigkeit und Präzision, Muskeln und Eleganz – wie ein Spitzenathlet: ein Turmspringer, dem man aber nicht nur zusieht, sondern der einen selbst mitreißt in das erfrischende Nass. So ähnlich fühlt man sich nach jedem Schluck. Der Destillerie Farthofer ist ein außergewöhnliches Produkt gelungen.

Mariage

Wenn Zigarre und Whisky sich finden

ef 137 – November 2013

Oft war an dieser Stelle die Rede davon, dass andere Genussmittel, etwa eine Zigarre, die jeweils vorgestellte Spirituose begleiten könnten. Diesmal ist es umgekehrt, und das kam so:

Ein hedonistischer Freund, Zigarrenliebhaber, kredenzte mir ein Tabakerzeugnis, das mich mehr als jede Zigarre vorher geschmacklich ansprach: die Casa de Torres Edición Especial Corona. In Form, Farbe und Duft bereits animierend, präsentierte sie sich beim Rauchen feinwürzig, sehr nussig (geröstete Walnüsse, Maronen), rund und mit herben Ledertönen im Hintergrund. Ich war begeistert. Das Umblatt dieser nicaraguanischen Zigarre kommt aus Costa Rica, während für Deckblatt und Einlage tatsächlich nur Tabake aus Nicaragua verwendet werden. Bis zum Schluss blieb die Corona stabil in der Aromatik und wurde nicht schärfend.

Dazu probierten wir – willkürlich ausgewählt – zwei Rums und einen Whisky: den Plantation Old Reserve 2000 aus Barbados, den Opthimus 15 años Solera aus der Dominikanischen Republik und den Caol Ila 12 years von der schottischen Insel Islay. Als bekennender Islay-Fan mag ich als befangen gelten, doch wahrhaftig war der Whisky mit Abstand die beste Kombination. Von den Rums war der eine zu süß (Barbados) und der andere etwas zu blass (Dom. Rep.), um mit den würzigen Tabakaromen mitzuhalten; doch das medizinale, von Torf, Rauch und Jod geprägte Getreidedestillat mit den charakteristischen Meersalznoten baute ein komplexes, gleichwohl schnell erfassbares, äußerst reizvolles Spannungsfeld auf. Das verbindende

Phoca PDF

Element dabei war die herbe Würze, und als aufregend und lebendig erlebte ich das Spiel zwischen nussig und salzig, das in einem harmonischen, lange nachhallenden Akkord gipfelte. Bei aller nordisch-maritimer Kraft stellte sich der Caol Ila – der Name bedeutet übrigens „Islay-Sund“, denn die Brennerei liegt direkt an der Meerenge zwischen Islay und Jura – nicht kalt gegen die warme, erdige Aromenwelt Mittelamerikas, sondern bildete eine perfekte Ergänzung. Großer Genuss!

Scheibel Zibärtle

Wilde Pflaume vom „Geistermacher“

ef 138 – Dezember 2013

Michael Scheibel ist Brenner in dritter Generation und hat sich auf die Destillation seltener Fruchtsorten spezialisiert. Eine davon ist die Zibarte, die im Schwarzwald, wo das Familienunternehmen sitzt, Zibärtle heißt. Sie wächst auf Streuobstwiesen in der Ortenau.

Die Zibarte ist eine Wildpflaume, die seit der Jungsteinzeit unverändert erhalten geblieben ist und erstmals im 12. Jahrhundert von Hildegard von Bingen schriftlich erwähnt wurde. Die Zweige des etwa drei bis vier Meter hohen Baums sind mit Dornen besetzt, was die Ernte beschwerlich macht; der Ertrag ist gering. Die kugelförmigen, etwa zwei bis drei Zentimeter großen Früchte sind blau bis schwarz gefärbt mit rotem, gelbem oder grünem Einschlag. Sie sind sehr gerbstoffreich und erinnern im Geschmack eher an Schlehen.

Michael Scheibel maischt die Zibarten ein, vergärt sie schonend und destilliert sie dann über Holzfeuer. Danach lagert der Brand fünf Jahre, um zur Ruhe zukommen und gewissermaßen ganz zu sich zu finden. Mit diesem besonders sorgfältigen und geduldigen Herstellungsverfahren zählt der Wildpflaumenbrand zur Produktlinie „Alte Zeit“, zu der Scheibel erklärt: „Um solch einen Brand zu erschaffen, bedarf es von allem etwas mehr: mehr Volumen, mehr Frucht, längere Reife und vor allem mehr Zeit.“ Und er hat auch etwas mehr Alkohol: 44 Volumenprozent.

Der Zibärtle duftet klar und fein nach Pflaumen und Marzipan mit kernig-nussigen Aromen und zarten Kräuternoten. Auf der Zunge ist er ebenfalls sehr fein und komplex, er schmeckt nach Pflaumen, Feigen und getrockneten Aprikosen, zeigt auch kräuterige und florale Anklänge, um sich schließlich in einem kraftvollen, langen Abgang mit Marzipan, Mandeln und Haselnüssen am Gaumen zu verewigen. Dazu bleibt im Mund eine wohltuende Alkoholwärme zurück.

Dieser meisterliche Brand ist ideal für die kühlere Jahreszeit. Er weckt Assoziationen an Herbst- und Winterlandschaften, an Kaminfeuer und Weihnachten und ist jederzeit selbst Anlass genug, um ihn zu genießen.

Phoca PDF