

Geistreiches italienisches Flair mit *Sprizz*

Viele Freunde der edlen Lebenskultur verbinden Italien und einen Aperitif mit Campari. Ein zugegeben geniales Produkt – ob pur on the Rocks, mit Soda oder frisch gepresstem Orangensaft gespritzt. Ein erster Höhepunkt bereits vor einem feinen Essen. Doch die Klientel für Campari wird nicht jünger, also musste eine hippe trendige Alternative her – der „Aperol“. Beides probiert, kein Vergleich.

Man muss zwischen industriellen Erzeugnissen, Craft-Produkten sowie neuerdings auch alkoholfreien Alternativen unterscheiden. Die Jugend bevorzugt eher Letzteres, die Fraktion der grauen Panther ist vorwiegend in der klassischen Abteilung zuhause. Übrigens, Gingerino war der erste alkoholfreie Aperitif! Heutzutage wir in allen Brennereien an alk-freien Varianten gebastelt – gut oder schlecht ...

Craft-Produkte werden mazeriert (die Botanicals werden in Alkohol ausgelaugt) und anschließend destilliert, bevor sie mit der passenden Zucker-Beimengung abgefüllt werden. Diese Spielweise ist für Könner ein Paradies, wenn es um die Entwicklung kreativer Konzepte geht. Hinter industriellen Produkten stehen mehrere Zugänge bzw. ein Mix an Techniken. Teilweise werden Mazerate hergestellt, sogenannte Botanical-Auszüge destilliert und mit einem „Schuss“ Aromastoffen abgerundet. Diesen Weg kann man auch abkürzen: Man nehme reinen Alkohol, Wasser und eine auf die Rezeptur abgestimmte Menge an Aromastoffen und runde diese mit Zucker ab, um Bitter-Säure-Balance zu erreichen.

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com
Auch als Inside World-Spirits Video auf iws.tv

So einfach ginge es – oder geht es. Man kann nirgends hinter die Kulissen schauen, doch ist diese Variante die wahrscheinlichste und wirtschaftlichste.

Fazit: Der Konsument, ganz egal welche Zielgruppe, will etwas, das entweder trendig oder klassisch ist. Egal, wie es produziert ist – es muss schmecken und nach mehr „schreien“.



Fotos: unsplash - David Foodphotostasy / World Spirits / DESTILERIJA AURA

Köstlichkeiten aus Kroatien *Aura Proizvodi*

Das Familienunternehmen investiert in jedes Produkt viel Handarbeit und Liebe. Neben Konfitüren aus Feige, Pflaume, Löwenzahn, Kornelkirsche, Blaubeere, Brombeere und Himbeere, Kirsche, Marille, Orange und Zimt gibt es 29 Brände aus Früchten und Kräutern sowie vier Gins. Basis für alles ist hausgemachter Trester-, Birnen- oder Apfelbrand. Daraus entstehen Biska (Mistelbrand), Medenica (Honigbrand) und Teranino (Rotweinlikör), Spirituosen aus Feige, Johannisbrot, Kornelkirsche, Mandeln, Oliven, Pfefferminze, Pflaume, Rosenblüten, Wildapfel, Salbei, Waldfrüchten, Wildbirne und mehr. Dazu ein Kräuterlikör mit Wermutkraut, Millefrutti aus mazerierten Wildfrüchten, Biska extra aus weißer Mistel, Limoncello, Orancello, Fernet Amaro 78, der erste



kroatische Aperitif Ora d'Oro und der neue Premium Pelinkovac Victoris. An der Spitze des Programms steht der Premium Gin Karbun aus Weizendestillat, Wacholderbeeren und 20 Gewürzen. Er wird durch Aktivkohle filtriert und diese auch beim Servieren angeboten. Die Produkte werden in Weinhandlungen, Delikatesengeschäften, Hotels, Restaurants und Flughäfen verkauft. Eigene Geschäfte sind in Hum, der kleinsten Stadt der Welt, in Buzet, der Stadt der Trüffel, in Novigrad, in Grožnjanu, der Stadt der Künstler, in Porec, Motovun, Rovinj und Pula – auch Rijeka, Split und Vrbnik.

Beste Craft Aperitifs

95 WOB-Points – Don Pasquale Aperitif Bitter Likör – Gold Bimmerle KG Private Distillery, Deutschland, 77855 Achern, www.bimmerle.de

Intensivste Sorten-Stilistik am Gaumen, Blutorange in allen Facetten, viel animierende ätherische Öle, Orangen-zesten, Albedo, Grenadine, florale Aspekte, zart wurzelig, harmonische Zucker-Bitter-Komposition, kompakter, dichter Körper, langer Nachhall.

93,3 WOB-Points – Abbacella Orange 2024 – Gold Appenzeller Alpenbitter AG, Schweiz, 9050 Appenzell, www.appenzeller.com

Ein Frische-Erlebnis am Gaumen, saftige Textur, tolle Blutorangen-Aromatik, Kumquat, Granatapfel, Wermut, Vanille, Lakritze, Anis, feines Albedo-Bitterl, balanciertes Zucker-Säure-Spiel, kompakter, dichter Körper, große Länge, animierender, anhaltender Nachhall.

93 WOB-Points – MySpritz 1 – Gold Polini Group Italia SRL, Italien, 25030 Paratico, www.polinigroup.com

Animierende Frische am Gaumen, dropsig, unterlegt mit feinen Bitternoten, weich und saftig, Zitruschalen-Vielfalt, Mandarine, Orange, Wermut, Angelika, Enzian, Invert-Zucker-Süße, kompakter Körper, dezente Länge, etwas zu dominantes Zucker-Bitter-Verhältnis.

93 WOB-Points – Jos. Garden Red – Bitter Spritz Aperitif Likör 2023 – Gold

Brennerei Ehringhausen GmbH & Co.KG, Deutschland, 59368 Werne, www.brennerei-ehringhausen.de
Fortsetzung des Konzeptes am Gaumen, saftig-schalige

Textur, mächtige Cassis-Basis, grün-blättrig, stielig-holz-zig, Cranberries, Orangen, Zitronen, schaliges Bitterl, saftig unterstützte Aromatik, ausgewogenes Zucker-Säure-Spiel, kompakter Körper, gute Dichte, sehr animierend und harmonisch.

92 WOB-Points – Gurktaler Alpen Aperitif – Gold Gurktaler Alpenkräuter GmbH, Österreich, 9342 Gurk, www.topspirit.at

Geradlinige Überleitung am Gaumen, Sanostol-Assoziationen, typische Sanddorn-Basis, apfelig-birrig, dropsig, frisch, lebendig, tolle Zitronen-Säure, Grapefruit, Orangenschalen, leichtes Albedo-Bitterl, floral-würzige Aspekte, Nelken, Pfeffer, kompakter, dichter Körper, anhaltende Länge, leicht bitter-zimtiger Nachhall.

91 WOB-Points – Aura Aperitivo Ora d'Oro 2024 – Gold Destilerija Aura, Kroatien, 52420 Buzet, www.aura.hr
Animierend-frische Präsentation am Gaumen, Vanille, Bitterschokolade, wuchtige Schalen-Aromen, Albedo, Grapefruit-Orangen-Mix, zart wurzelig, Angelika, Enzian, betonter Bitter-Syle, Kaffee, harmonische Zucker-Süße, dicht und lang, anregend bitterer Nachhall.

90 WOB-Points – Alperitif Maritim 2022 – Gold Eagles Mountain Distillery Ostalpen, Österreich, 8692 Neuberg an der Mürz, www.alperitif.com

Aroma-Kopie am Gaumen, animierende Frische, gepaart mit Fruchtigkeit, sehr säuerlich-frisch, feine Botanicals im Hintergrund, Zitronenmelisse, Zitrus, Orange, wurzelig, recht kräftige Honig-Süße, gute Harmonie, Dichte und Länge.