

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

6 x Awards, 10 x Spirits of the Year und 3 x Distilleries of the Year

World-Spirits Award 2024: speziell & selektiv

Die Superstars des World-Spirits Award können sich zu Recht als „Weltmeister“ der Branche fühlen. „Wir haben diese Position am Markt über zwei Jahrzehnte akribisch und kontinuierlich erarbeitet – mit ständigem Tuning an Qualität, Anpassungen, Erneuerungen und Einbeziehung von Tradition und Kultur“, so Mastermind Wolfram Ortner. 2024 war in vielerlei Hinsicht ein besonderes Jahr!

BLITZLICHTER AM HORIZONT

Schon seit einigen Jahren kommen vereinzelt, mehr oder weniger, Aperitif- bzw. Mischprodukte (Premix oder bereits trinkfertig) auf den Markt und zum WSA zur Prämierung. Einerseits geht es in „Richtung Campari“, oder andererseits findet man wieder eine Art „Alkopops“ – Bacardi hat dieses Spirituosen-Konzept jetzt auch entdeckt und präsentiert diese Low-Alcohol Produkte in kleinen Glasflaschen und Aludosen.

92 WOB-Points – Bacardi Spiced & Cola Ready-To-Drink 1 – Gold

Casa BACARDÍ, Puerto Rico, 165 Puerto Rico, www.bacardi.com

89 WOB-Points – Bacardi Mojito Ready-To-Drink 1 – Silver

Casa BACARDÍ, Puerto Rico, 165 Puerto Rico, www.bacardi.com

100%-DESTILLAT-BRENNER HABEN EIN SCHWERES LEBEN

Skifahren ist ein Freiluftsport – Früchte brennen ebenso. 2023 war ein Katastrophenjahr für die Edelbrenner – viele (mit eigenen Obstplantagen) hatten wegen der Wetter-Kapriolen Totalausfälle bzw. kein verwertbares Obst zum Ernten oder Brennen. Corona hat all jene, die ihr Absatz-Glück in der Gastronomie gesucht haben, in die Ecke gedrückt und müssen sich von den Tiefschlägen erholen.

Ein beinahe unbezwingbarer Gegner sind die enormen Obstkosten – ohne perfektes Obst keine perfekten Produkte. Die Verkaufspreise können nicht adäquat angepasst werden und die Wirtschaftlichkeit fällt in den Keller. Für viele Obstbrenner

ist und war das Gin- bzw. Drogen-Brennen ein willkommener Trend, um die Rendite über eine Mischkalkulation in überschaubare Höhen zu bringen. Diese Art der Kalkulation rettet vielen Destillieren das wirtschaftliche Überleben – die Drogen (definiert als getrocknete Kräuter und Gewürze zur Heilwirkung) stützen finanziell das „teure Hobby Obst-Brennen“.

95,7 WOB-Points – Omega Weinhefe 2015 Barrique 2015 – Double-Gold

WOB Destillerie Wolfram Ortner, Österreich, 9546 Bad Kleinkirchheim, www.wob.at

Duft: Ein Traum von Weinhefe im Holz, intensivste Sorten-Präsentation, absolut typisch, hefig, traubig, beerig, teigig, wuchtige Fruchtester, Orangenzesten, Apfel, Birne, Dörrobst, Rosinen, Brioche, perfekt gereiftes Holz, kohlig, rauchig, tabakig, ledrig, zart florale Facetten. **Geschmack:** Auftritt zweier Stars am Gaumen, wuchtige Weinhefe, weniger Touch, aromatische Fruchtester, Zitrus, Dörrbirne, Dörrapfel, schalig-hautig, extrem mineralisch, zart jodig, Leder, Tabak, Bitterschokolade, ölig-hefig, kompakter, dichter Körper, etwas dezente Länge, extrem intensiver Nachhall, absolutes High End-Produkt. (Spirit of the Year 2024)

95,3 WOB-Points – Waldholunder 2021 – Double-Gold

Hofbrennerei Oberkorb, Deutschland, 84405 Dorfen, www.hofbrennerei.de

95 WOB-Points – Schwarze Johannisbeere 2023 – Gold

Hofbrennerei Oberkorb, Deutschland, 84405 Dorfen, www.hofbrennerei.de

DIE SONNE GEHT JETZT AUCH BEIM WSA AUF

Aus dem Land der aufgehenden Sonne wurden erstmals Spirits bewertet – aus Japan haben zwei Produzent, neben Whisky oder Limoncello auch Sake und Shochu eingereicht. Dies sind traditionell asiatisch bzw. japanische Spirituosen. Der Sake wird aus Reis hergestellt, wobei es hier die unterschiedlichsten Her-

stellungen- sowie Geschmacks-Varianten gibt. Die sensorische Vielfalt muss man sich erarbeiten, um sie auch genießen zu können. Eine prickelnde Variante davon ist der Sparkling Sake. Der Sake Trester dient als Basis für den Shochu, dessen Aromen von Ananas über Pilzen bis hin zu Gewürzen wie Zimt reichen kann. Für Sake und Shochu reicht die Tradition dieser klassischen Spirituosen viele Jahrhunderte zurück.

92 WOB-Points – Japanese traditional shochu aged in wooden cedar barrel in 10 years 10 – Gold

Kiuchi Brewing and Distilling Inc., Japan, 3110133 Ibaraki, www.kodawari.cc

89,3 WOB-Points – Kikusakari Awashizuku Sparkling sake vintage 2008 15 – Silver

Kiuchi Brewing and Distilling Inc., Japan, 3110133 Ibaraki, www.kodawari.cc

GIN HAUT NOCH IMMER HIN

In den besten Zeiten hatten wir über 100 Rums zum Verkosten – diese Anzahl hat sich in den letzten zwei Jahren beinahe halbiert. Die – sensorisch gesehen – London Dry Gins halten sich mit der Anzahl der „modernen Variante“, dem New Western Style, beinahe die Waage. Was in den letzten Jahren begonnen hat, setzt sich fort: Gin mit Trüffel ist eine Sache für sich – wird aber ganz sicher auch Freunde finden. Der Klassiker wäre halt ein perfekter aromatischer London Dry Gin – nur steht dieser in Konkurrenz mit den trendigen New Western Style Produkten.

96 WOB-Points – Wildshut Bio-Hopfen Gin 2023 – Double-Gold

Stiegl-Gut Wildshut, Österreich, 5120 St. Pantaleon, www.wildshut.at

Duft: Queen Mum hätte ihre Gin-Freude, dominierend-frische Aromen-Vielfalt, feine Wacholderbeeren-Basis, leicht harzig-koniferig, Zirbenzapfen, feine Zitrus-Kpfnoten, Zitrone, Orangenschale, Himbeere, Koriander, Kardamom, Ingwer, Tonkabohne, Rosmarin, sehr viel Lavendel, Veilchen, Rosen, Schokominze, Eukalyptus. **Geschmack:** Meisterliches Gaumen-Konzert, vielschichtiges Botanical-Sortiment, starke Zitruschalen-Albedo-Präsenz, aromatische ätherische Öle, kräftig wacholderbeerig, harzig-koniferig, zart wurzelig-erdig-moosig, dezente Pfefferminzöl-Schärfe, Menthol-Kühle, Koriander, Rosmarin, Rosenblätter, Lavendelöl, Alkohol-Süße, sehr komplex und dicht, langer Nachhall. (Spirit of the Year & World-Spirits Award 2024)

94,7 WOB-Points – Euelsberger #2 Fifteen Flowers 2023 – Gold

Euelsberger Spirituosen, Deutschland, 54614 Dingdorf, www.euelsberger.de

ANIS LÄSST GRÜSSEN

Immer wieder werden Anis Spirituosen beim WSA an den Start geschickt. Die Haupt-Aroma-Komponenten sind immer Anis-Varianten teilweise in Verbindung mit anderen Gewürzen bzw. Kräutern. Die Länder Tradition schreibt die Rezeptur – allerdings unterscheiden sich auch immer wieder die verwendeten Grund-Alkohole: Neutral-Alkohol oder Alkohol aus Trauben, Rosinen oder Feigen. Die Alkohol-Basis und die Rezepturen sind immer Länder- bzw. Destillerie spezifisch.

95,3 WOB-Points – Kulup Raki Deluks – Double-Gold
Mey Ickli Sanayi ve Ticaret AS., Türkei, 34394 Sisli/Istanbul, www.yenirakiglobal.com

Duft: Anis in Bestform, gekonntes Zusammenspiel aus frischen Trauben und Anis, Sternanis, viel Anethol, Zitrus, Blutorange, vanillig, kernig-nussig, fast marzipanig, Tonkabohne, feiner, grün-würziger Hintergrund, Eukalyptus. **Geschmack:** Reichhaltige Aromatik eines lebendigen Meisterwerks, wuchtige Anis-Trauben-Basis, zarte Beerendaromen, Fenchelsamen, sehr viel Frische, leichte Zitrusnoten, Zitronenmelisse, grün-kräuteriger Schleier, Menthol-Kühle, tolle Süße, kompakter Körper und gute Dichte, extrem langer Nachhall, angenehm wärmend. (Spirit of the Year 2024)

EMULSIONS- BZW. CREME-LIKÖRE SCHMECKEN NICHT NUR „DEN GRAUEN PANTHERN“

Von Afrika bis Zypern – überall findet man Emulsions-Liköre in den unterschiedlichsten Geschmacks-Varianten. Ob fruchtig, herzhaft oder einfach aromatisch – von Zitrus über Chili bis hin zum klassischen Creme-Likör, wie der African Cream in Südafrika von KWV.

Die Basis-Alkohole variieren ebenfalls – von Neutral-Alkohol über Weinbrand bis hin zum aromatischen Whisky. On the Rocks, oder einfach puristisch, ob mit Vanille-, Haselnuss- oder Schoko-Geschmack – die Bandbreite der Fan-Gemeinde reicht von jung bis alt.

96,31 WOB-Points – Mozart Cream Chocolate – Double-Gold
Mozart Destillerie GmbH, Österreich, 5020 Salzburg, mozartchocolateliqueur.com (Spirit of the Year 2024)

96,3 WOB-Points – Mozart Coffee Chocolate – Double-Gold
Mozart Destillerie GmbH, Österreich, 5020 Salzburg, mozartchocolateliqueur.com (Spirit of the Year 2024)

95,3 WOB-Points – Eierlikör 15 % vol 2023 – Double-Gold
Gautier Mückstein & Ellinger GmbH, Österreich, 1100 Wien, www.gautier-mueckstein.at (Spirit of the Year & World-Spirits Award 2024)