

## Geist und Feuer: „Mon Cherries“

Foto: perash

Die Handwerkskunst der Herstellung von Kirsch-Bränden, hat speziell in der Schweiz und in Süddeutschland, schon lange Tradition – im Schwarzwälder Renchtal wurden die ersten „Kirschen“ bereits im 13. Jahrhundert destilliert, die allerdings zu dieser Zeit noch als Medizin dienten.

Das Schweizer Traditions-Unternehmen Dettling „Einzig Kirsch“ blickt auf eine 140 jährige Firmengeschichte zurück – die Vielfalt der Kirsch-Destillate und deren Qualität sind Zeichen gelebter Tradition und Innovation. Ob Zopf-, Lauerzer-, Wild-Kirsche oder Steinweichel, sie alle sind Köstlichkeiten der Schweizer Kulturlandschaft und werden bei Dettling sortenrein gebrannt und auch teilweise in unterschiedlichen Holzfässern gelagert – eine Spezialität ist Dettlings Kirsche im original Whiskey Bourbon Fass von den Heaven Hill Distilleries in Kentucky.

Blättert man in der Schweiz einige "Zeit-Seiten" zurück, wurden in erster Linie Kirschen in rauen Mengen für die Lebensmittelindustrie hergestellt. Ähnlich wie beim Rum könnte man beinahe in High-Ester-Kirsch und Low-Ester-Kirsch unterscheiden – ideal für Geschmacksverstärker in der Industrie, aber ungeeignet für den feinen Gaumen wahrer Kenner. Heutzutage werden immer mehr Top-Destillate zur Herstellung feiner Schokoladen namhafter Chocolatiers verwendet – auch beim Genuss der Käsefondues reicht die Auswahl von der Basler Langstieler bis hin zur Hemmiker Kirsch in bester Qualität.

Auch in Italien gibt es „herzhaft Kirschen“ – ein berühmter Vertreter ist die besonders süße und geschmackvolle Marostica-Kirsche, benannt nach der gleichnamigen Stadt im Veneto. Deren Aroma- und Geschmacksvielfalt wird, in edelster Form, als Destillat vom „Maestro des Monte Grappa“ Vittorio Capovilla eingefangen.

Die besten Kirschen werden immer noch mit der Hand gepflückt und sind daher – zum Glück – für die industrielle Verarbeitung uninteressant. Man findet die edelsten Früchte in Marmeladen und Konfitüren, Säften, Sorbets und Pralinen oder in geistiger Form als Kirschwasser in Glas.

# Roner: Meistprämierte Brennerei Italiens

Im Jahr 1946 legte Gottfried Roner den Grundstein für das Familienunternehmen, das sich seit drei Generationen der Kunst der Destillation verschrieben hat. Die Brennerei mit Sitz in Tramin an der Weinstraße ist Südtirols erste Adresse, wenn es um Fruchtdestillate, Grappa, Liköre, Gin und mehr in höchster Qualität geht, und auch die meistprämierte Brennerei Italiens. Zum umfangreichen Sortiment gehören über 80 Produkte, als Basis dienen erstklassige Früchte und Trester aus und um Südtirol. Mit viel Fingerspitzengefühl, Leidenschaft und Ehrgeiz, immer das Beste zu erreichen, gelingt es, Duft und Geschmack der Rohstoffe auf ausdrucksvolle Art in die Flasche zu bringen.

Ein Meilenstein in der Betriebsgeschichte war 2018 die Einweihung der innovativen Vakuum-Brennblase „Luisa“, benannt nach der Frau des Firmengründers. Diese italienweit einzigartige Brennblase ist eine Hommage an die Kunst der Destillation und ein Blick in die Zukunft. Besucher können bei einer Führung ihre Schönheit begutachten und einen nach traditionellem Verfahren gewonnenen Birnenbrand verkosten. Der in eine kupferfarbene Flasche abgefüllte Brand begeistert Kenner und Liebhaber mit seinem



Foto: Hannes Rohrer

weichen und verfeinerten Geschmack und spiegelt Tradition und Moderne in einem Hauch wider.

Die Recommended Distillery 2022 (GRAPPA) und Master-Class Distillery 2022 (OBS) erhielt Gold für Williams Luisa, Apricò, Vogelbeere, Schlehengeist und Brombeere. Silver gab es für Grappa Gewürztraminer, Williams Privat, Grappa Blauburgunder invecchiata, Waldhimbeere Privat, Caldif Privat, Quitte Raritas, Kirschwasser und Grappa Lagrein Riserva, Bronze für Ambra La Morbida und Grappa Lagrein.

### Hitliste besten Kirsch-Spirits

**94,3 WOB-Points - Alte Kirsche Cuvée a.d. Barrique 2011 - Gold - Brennerei Hubertus Vallendar, D-56829 Kail, [www.vallendar.de](http://www.vallendar.de)**

**Duft:** Aromatische Vielfalt mit Frucht-Holz-Röst-Mix, feiner Zitrusnoten mit Fruchtester, Zwetschke, viel Apfel, Banane, Orange, Dörrobst, Vanille, dunkles Karamell und Nougat, Kaffee, Kakao, grün-würzige Aspekte.

**Geschmack:** Sehr schöne aromatische Überleitung am Gaumen, Frucht und Holz auf Augenhöhe, Bananenester, Marille, fast Whisky-Anleihen, Vanille, Karamell, Leder, Tabak, Honig-Süße, harmonisch, lang anhaltender Abgang.

**92 WOB-Points - Bergkirschbrand 2019 - Gold - Spezialitäten Brennerei & Whisky Destillerie, D-93444 Bad Kötzing, [www.brennerei-liebl.de](http://www.brennerei-liebl.de)**

**Duft:** Sehr typische dunkle Kirsch-Aromatik, elegante Fruchtester, feiner Steinton, Weichsel, Zimt, Vanille, Mandeln, viel dunkle Schokolade, grün-blättrige Basis, feine Menthol-Kühle, Holunder.

**Geschmack:** Ein aromatischer Bogen des Duftes, balancierte Frucht-Röstaromen Charakteristik, saftig-fruchtfleischige Textur, Karamell, Kakao, Marzipan, viel Bitterschokolade, kalter Kaffee, etwas grün-kräuterige Reflexe, minzig, feine Blütenhonig-Süße, dicht und lang, wärmend, zart süß-bittermandeliges Finale.

**91 WOB-Points - Kirsch-Zigarrenbrand holzfassgereift 2017 - Gold - Destillerie Hochstrasser GmbH & CoKG, Österreich, 8562 Mooskirchen, [www.schnaps.at](http://www.schnaps.at)**

**Duft:** Süß-warme Aromatik, eleganter Frucht-Holz-Mix, Zitrus, Ananas, Ovomaltine-Assoziationen, dunkle Kirsch-Weichsel-Frucht, Zwetschken-Marillen-Anklänge, Nougat, Vanille, rauchig-lackiger Holz-Touch im Hintergrund.

**Geschmack:** Klassische Frucht-Holz-Basis, fruchtig-röstiges Zusammenspiel, viel Fruchtester, leicht lackige Holznoten, Marzipan, Bitterschokolade, Kakao, Karamell, grün-grasige Würze, etwas staubig-trocken, dicht und harmonisch, gute Länge, etwas wärmendes Finale.