



Gin „Die Dritte“ beim World-Spirits Award

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com

Es ist unglaublich – im bereits dritten Jahr gibt es auf der „Gin-Front“ nichts Neues. Die Gin Destillereien schießen aus der Erde, wie die sprichwörtlichen „Schwammerl nach dem warmen Regen“. Da die Anzahl der kleinen Gin Produzenten jährlich so stark steigt, werden sie inzwischen auch für die „Großen“ spürbar.

26

Gin ist eine Spirituose, die auf der ganzen Welt erzeugt werden kann. Ursprünglich wurde Getreide als Rohstoff verwendet, 1920 wurde die Herstellung in England per Gesetz geregelt, das als Grundstoff neutralen Alkohol mit mindestens 96 % vol. vorsah.

Dadurch spielt das Basisprodukt keine Rolle mehr, es geht vor allem um die Auswahl und Mischung der aromatischen Zutaten – neben den obligatorischen Wacholderbeeren. Diese sind in Europa weit verbreitet und wachsen auf Heiden und in Wäldern, die besten Wacholderbeeren findet man in Italien am Apennin auf bis zu fünf Meter hohen Sträuchern, die von Mitte August bis Mitte September durch Abschütteln geerntet werden. Die Beeren enthalten bis zu 20 % Stärke und viele ätherische Öle, die für den typischen, süßlich-aromatischen Duft des Destillates sorgen.

Was an weiteren aromatischen Zutaten beigemischt wird, um dem Gin einen speziellen Charakter und Komplexität zu verleihen, ist und bleibt das Geheimnis der Hersteller: Anis, Engelwurz, Grasnelken, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kubebenpfeffer, Kümmel, Lavendel, Minze, Muskat, Orangenschalen, Paradiesapfelkerne, Piment, Veilchen, Zimt, Zitronenschalen usw.

Die Qualität wird von den Herstellern strengstens überwacht, teilweise werden die Kräuter und Gewürze händisch geerntet und weiter verarbeitet.

- **(Aromatisierter) Gin:** Der Geschmack kommt durch Aromatisieren mit Essenzen bzw. durch Mazeration im Grundalkohol.
- **Destillierter Gin:** Die Botanicals werden getrennt oder gemeinsam destilliert, aromatisiert und verschnitten.
- **London Gin:** Bezeichnet die hochwertigste Methode der Gin-Herstellung – gilt auch als traditionelle Methode. Nur destillierter Gin (alle Botanicals gemeinsam mit Ethanol) kommt in die Flasche. Die Wacholdernote muss klar erkennbar sein.
- **New Western Style Gin:** Eine neue Gruppe bzw. Spielwiese für Destillateure. Die typischen Wacholdertöne verschwimmen mit den Botanicals – Wacholder ist nicht mehr dominant.



Fotos: istock.com

Feindestillerie Krauss: Köstliches von der Koralpe

„Vins de Garage“ nennt man Weine, die von sehr kleinen Weingütern produziert werden. Diese Philosophie hat die Schwanberger Familie Krauss auf Edelbrände umgelegt: Ihre Brennerei befindet sich tatsächlich in einer Garage. Ein neuer Keller zur optimalen Maischevergärung und ein eigener Fasskeller komplettieren die moderne Betriebsausstattung. Die Familie Krauss handelt nach einer überzeugenden Strategie in drei Sätzen: Die Mischung macht es aus. Nur wer sich mit den Besten misst, kann selbst besser werden. Wir lassen uns nicht dreinreden. Die Basis für die Top-Qualität ist bestes Obst, das blitzsaubere Edelbrände entstehen lässt. Das Sortiment umfasst rund 30 Sorten, mit dem Schwerpunkt holzfassgereifter Edelbrände, allen voran Steinobst-, Kernobst- sowie Traubenbrände. „Strong Spirits“ sind Abfüllungen in Faszstär-

ke von Apfel oder Birne und Kirsche und die „Danger Line“ umfasst Gin, Anis und Vodka.

Das Top-Ergebnis beim World-Spirits Award: Zweimal World-Class Distillery 2017, Double-Gold für Maschansker Apfelbrand holzfassgereift und Gin+ Flower Power, dazu weitere sieben Goldene und einmal Silver.



Foto: Destillerie Krauss

Hitliste bester Gins

96 WOB-Punkte - Gin+ Flower Power - Double-Gold

Feindestillerie Krauss, Österreich-8541 Schwanberg, www.destillerie-krauss.at

Duft: Power-Komposition, starke Zitrus-Frische, deutliche Mandarinschale, Tonic-Assoziationen, Ingwer, Zitronengras, Limette, Litschi, Wacholderbeeren, ätherische Noten, zart harzig-wurzelig, grün-minzig, Lavendel, Koriander, Eukalyptus.

Geschmack: Sehr vielschichtiges, betont florales Konzept, intensive Wacholder-Aromatik, Erdbeere, wunderbare Zitrus-Textur, Orangenschale, Ingwer, Enzian, Koriander, Lavendel, Menthol, ätherisch-ölgiger Hintergrund, schöne Balance, Dichte und Länge. (Spirit of the Year & World-Spirits Award 2017)

95,7 WOB-Punkte –

Citadelle Gin - Double-Gold

Maison Ferrand, Frankreich-16130 Ars, www.maisonferrand.com

Duft: Glasklares Gin-Aroma-Bild, deutliche Wacholder-Basis, harzig-holzlig, etwas mineralisch, Zitrus-Frische, Limette, Mango, Thymian, Enzianwurzel, Ingwer, Lavendel, Koriander, grün-kräuterig, Rosmarin, Dill, Gurke.

Geschmack: Spiegelbild des Duftes, Wacholderbeeren, grün-blättrig-harzig, Zitrus, Orange, Koriander, Minze, Ingwer, Enzian, Menthol, schokoladig, etwas holzig, harmonisch, dichter Körper, sehr langes Finale. (Spirit of the Year & World-Spirits Award 2017)

95,3 WOB-Punkte –

Martin's Dry Gin 2016 - Double-Gold

Mooskirchner Feindestillerie GmbH. & CO KG, Österreich-8562 Mooskirchen, www.schnaps.at

Duft: Lebendiges Zitrus-Wacholder-Spiel, viel Frische, Orangenschale, Zitrone, Mandarine, Himbeere, etwas ölig-ätherische Textur, Koriander, Pfeffer, fein harzig, floraler Touch, Rosenblätter, Lavendel.

Geschmack: Viel Frische, ein Hauch Wacholderbeeren, sehr viel Zitrus-Kopfnote, Orange, Koriander, Eukalyptus, Ingwer, zarte Pfeffer-Schärfe, etwas Pfefferminze, erdig-moosig, feine Süße, harmonisch, dicht und lang.

Prickelndes Wissen im WIFI Wien

Prickelnd und vielseitig – so zeigt sich nicht nur die Welt des Schaumweins sondern auch das umfangreiche Wissen das man sich über diese spannende Materie aneignen kann.

Angefangen von der Geschichte und den Methoden der Schaumweinerzeugung bis hin zu Lagerung, Sensorik und Gläserkunde – wer seinen Gästen professionell begegnen will, sollte darüber auf jeden Fall Bescheid wissen. Denn neben dem perfekten Service ist auch umfassendes Know-how gefragt, um seine Gäste begeistern zu können.

Mit Top-Ausbildung zum Connaisseur

Von der Expertise, die in einer entsprechenden Ausbildung erlangt wird, profitieren nicht nur die eigene Karriere. Auch für Unternehmen sind Spezialisten unverzichtbar. Christina Hugl, Absolventin der Ausbildung zum/zur Sparkling Wine Connaisseur/-euse, „Diese Ausbildung war nicht nur für mich persönlich eine riesige Bereicherung, sondern auch für unseren Familienbetrieb, da gut geschultes und professionelles Personal das Um und Auf in einem Unternehmen ist.“

Melden Sie sich gleich an!

Wer selbst zum/zur Experten/Expertin für Schaumwein werden will und seiner Karriere damit das richtige Prickeln verleihen möchte, ist in dieser Ausbildung genau richtig! Nächster Kursstart: 6. April 2017.

Nähere Informationen:
www.wifiwien.at/96129016

