



SPIRITS

falstaff

SERIE

Große Eleganz in der Nase

Große Eleganz in der Nase und süßlich-pikante Geschmeidigkeit am Gaumen, ein würziges Duftbild von Zimt, Piment, Marzipan und Lakritze, im Abgang auch Kakao, Tabak und Tee – so entfaltet sich der beste österreichische Fruchtbrand, der bei der Falstaff Spirits Trophy ermittelt wurde. Es ist ein Elsbeerbrand – bekanntlich geht Destillaten aus dieser Frucht unter Liebhabern ohnehin ein sagenhafter Ruf voraus –, und er stammt von Hans Reisetbauer. Er ist der erste Falstaff-Meisterbrenner, der Gesamtsieger der Falstaff Spirits Trophy.

Wenn ein kleines Land wie Österreich über solch exzellente Brenner verfügt – von denen es noch mindestens ein weiteres Dutzend und darüber hinaus viele andere gibt, die ebenfalls Hervorragendes brennen –, dann ist das Grund genug, sich nachhaltig mit diesem Thema zu befassen. Falstaff hat daher erstmals eine österreichweite Vergleichsverkostung für Destillate ausgeschrieben. Die Ergebnisse der Falstaff Spirits Trophy wurden im »Falstaff-Weinguide« veröffentlicht, wo sie in Zukunft einen

Falstaff präsentiert erstmals eine Bewertung der besten österreichischen Destillate: die Falstaff Spirits Trophy. Die Brenner auf den vorderen Plätzen überzeugen mit exzellenter Qualität.

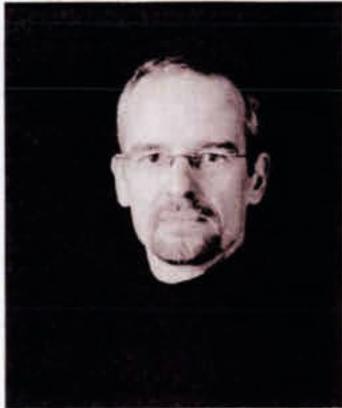
Fixplatz haben werden. Falstaff will mit diesem Fokus auf österreichische Fruchtbrände nicht nur der beachtlichen Dynamik in der Szene Rechnung tragen, es soll in erster Linie ein Service für die Leser sein. Die Art der Verkostung und Bewertung ist konsumentenorientiert: Punkte und Auszeichnungen werden für Destillate vergeben, die in ihrer Gesamtheit organoleptisch überzeugen. Es gibt bei der Verkostung keine Wertungen für Sauberkeit, Typizität und dergleichen, um am Ende nur zu einer addierten Summe von technischen Parametern zu gelangen. Diese könnte nicht viel mehr als Fehlerfreiheit garantieren, was für uns eine Grundvoraussetzung, aber kein geschmackliches Bewertungskriterium ist.

Betrachtet man die Brennereien, die es unter das beste Dutzend geschafft haben, fällt neben den hohen Qualitätsstandards dieser Betriebe vor allem deren Verschiedenheit auf. Alleine die drei Erstgereihten könnten in Bezug auf

Größe und Zugang kaum unterschiedlicher sein, und dennoch vereint sie die gelungene Performance beim Brennen herausragender Destillate. Die positiven Eigenschaften verdichten sich in besonderer Weise bei Hans Reisetbauer, der nicht nur sein Handwerk perfekt beherrscht, sondern glücklicherweise auch ein großer Kommunikator seiner Kunst ist. Das bringt dem österreichischen Fruchtbrand auch jenseits der Staatsgrenzen langsam seinen guten Ruf ein. Es ist nämlich erstaunlich, wie wenig verbreitet das Wissen über Brände selbst in Ländern wie Italien oder Frankreich ist, wo sie immerhin eine lange Tradition haben. In den USA kennt man bestenfalls den Begriff Schnaps, hat aber kaum eine Vorstellung von seiner Qualität, eher ein vages Bild von urtümlichem Stammesverhalten.

Was Hans Reisetbauer auszeichnet, ist sein Wille, alle Aspekte der Produktion zu kontrollieren. Aus diesem Grund ist er mittlerweile unter Kollegen ein gesuchter Liefere





Kolumnist **PETER HÄMMERLE** ist für seine »geistreichen« Kommentare zur Welt der Brände und Spirituosen bekannt.

rant für ausgezeichnetes Obst. Viele Tausend Bäume hat er schon gepflanzt, weil er der Überzeugung ist, dass er nur auf diese Weise zur gewünschten Qualität kommt.

Auch die Zweit- und Drittplatzierten der Betriebswertung wissen um diesen Umstand. In ihre besten Brände kommt nur Top-Ware, jedoch aus unterschiedlichen Motiven. Beim Betrieb von Gebhard Hämmerle ist es eine hehre Tradition, dass man stets eine besonders gute Linie brennt, das »Herzstück«. Die Brennerei gehört in Wahrheit zu den größten in Öster-

reich und deckt mit ihrem Sortiment unter verschiedenen Marken das gesamte Qualitätsspektrum ab, bis hin zum Jagertee – der übrigens sehr gut sein soll. Für Manfred Wöhrer hingegen ist das Brennen vielmehr ein Sport, einer, den er mit viel Verve betreibt. Der ehemalige Bauunternehmer gehört zu den rührigsten in der Szene – und zu den beliebtesten. Alle miteinander sind sie ausgezeichnete Verkoster, denn nur wer gut analysieren und vergleichen kann, ist auch in der Lage, etwas zu verbessern.

Bei allem Bemühen, möglichst gut nachvollziehbare Bewertungen zu treffen, ist dennoch völlig klar, wie sehr Verkoster auf ihr subjektives Urteil angewiesen sind. Bei der Falstaff Spirits Trophy wurden sämtliche Brände aus drei unterschiedlichen Gläsern probiert – zur Wahrnehmung des Gesamteindrucks ist das wesentlich. Die Destillate präsentieren sich in unterschiedlichen Gläsern mindestens so verschieden, wie man das vom Wein kennt. Außerdem verändern sich Destillate mitunter deutlich. Es ist daher auch möglich, einen Brand in einem momentanen Hoch oder auch Tief zu verkosten und folglich mit der Bewertung danebenzuliegen. Völlig unterschätzt wird beim Schnaps übrigens die Korkproblematik. Kork wird als solcher kaum erkannt, selbst wenn er den Brand schon wesentlich beeinträchtigt hat – wirklich offensichtlich wird dies meist nur im Vergleich mit einer korrekten Flasche.



Bei der Falstaff Spirits Trophy werden Destillate konsumentenorientiert bewertet. Der erste Gesamtsieger ist Hans Reisetbauer.

DREI DER BESTEN DESTILLATE

96

Hans Reisetbauer, Elsbeere 2007

Sehr elegante Aromatik im Duft, vielschichtig gewirzig. Zimt, Piment, Marzipan, Lakritze, dahinter auch kühle Stülstik angedeutet; analog am Gaumen, wieder viel Dichte, Struktur und Tiefe, mit charmanten Schmelz; Kakao, Tabak und schwarzer Tee im Abgang.

93

Privatbrennerei Gebhard Hämmerle, Mispel 2008

Lebendige, ledrig-bräunliche Aromatik mit mentholigen und marzipanigen Anklängen, nussig-röstig; animmernd auch am Gaumen, mit schöner Würze, Kraft und Länge.

92

Garagenbrenner Wöhrer, Marille 2009

Delikate, süßliche Nase, floral unterlegt, reif und vielschichtig im Ausdruck; auch am Gaumen sehr typisch, präsent und anhaltend.

FALSTAFF TOP 12 DISTILLERIES

93 Punkte: **Hans Reisetbauer**, Axberg-Thening (OO)

92 Punkte: **Privatbrennerei Gebhard Hämmerle**, Lustenau (V)

91,7 Punkte: **Manfred Wöhrer**, Traun (OO)

90,5 Punkte: **Reinhard Wetter**, Missingdorf (NO)

90 Punkte: **Guglhof – Anton Vogl**, Hallein (S)

89,2 Punkte: **Landgasthof Peilsteinblick – Hans Krenn**, Yspertal (NO)

89,2 Punkte: **Stockvogler, Thomas Schmidl**, Marz (B)

89 Punkte: **Achensee's Edelbrennerei – Franz Kostenzer**, Maurach (T)

88,3 Punkte: **Waltraud Jöbstl**, Wernersdorf (ST)

87,7 Punkte: **Robert Oberhofer**, Mils (T)

87,2 Punkte: **Rudolf-Maria Schwarzer**, Lienz (T)

87 Punkte: **Pfau – Valentin Latschen**, Klagenfurt (K)

TASTING

Im Oktober 2010 wird Falstaff die besten Brenner aus der Trophy zu einem großen öffentlichen Tasting nach Wien einladen – Genaueres kündigen wir rechtzeitig an.

BUCHTIPP

»Quinta Essentia – Das Buch vom Edelbrand«, ISBN 978-3-200-01565-4

Ein wunderbares Buch von Werner Meisinger über das Wesen der Fruchtbrände und ihr natürliches Habitat sowie über die Brenner Alois Göttes, Karl Holzzapfel, Valentin Latschen und Hans Reisetbauer, die auch Herausgeber dieser Publikation sind. Über nämlliche Brenner ist das Buch auch erhältlich (€ 39,90).

» Den »Falstaff-Weinguide« gibt es ab sofort am Kiosk oder im Buchhandel um € 16,90.

» Mehr zum Thema Destillate auch auf www.falstaff.at sowie www.peterhaemmerle.at.