In der Rubrik „Hochgeistiges“ erschien auch in diesem Jahr (nahezu) jeden Monat eine Spirituosen-Kolumne von mir im ef-Magazin. Die gesammelten Kolumnen 2016 habe ich nachfolgend wieder hier im Blog zusammengestellt.

Lektion in Langlebigkeit

Courvoisier Trois Étoiles Luxe

ef 159 – Januar/Februar 2016

Bei einer Kellerentrümpelung fand ein Freund einige alte Weine und Spirituosen – unter anderem eine Flasche Cognac Courvoisier Trois Étoiles Luxe, die schätzungsweise aus den 1960er Jahren stammte. Sie war verschlossen, aber schon angebrochen. Wir probierten den Inhalt natürlich, um herauszufinden, in welcher Verfassung er war. Um das vorwegzunehmen: in bester!

Der Trois Étoiles Luxe kann als der Vorgänger des heutigen Cognac V.S. gelten und hat wie dieser 40 Volumenprozent Alkohol. V.S. steht für „Very Special“ und bedeutet ebenso wie die Angabe „3 Sterne“, dass das jüngste Destillat in der Assemblage (denn ein Cognac ist im Regelfall ein Verschnitt von Weinbränden verschiedener Jahrgänge und Lagen) mindestens zwei Jahre im Eichenholzfass gereift ist. Bei Courvoisier enthält der V.S. auch Brände, die bis zu acht Jahre Reife hinter sich haben.

Die Cognacs von Courvoisier entstehen nach Angaben des Unternehmens vorwiegend aus Ugni Blanc, der wegen ihrer hohen Säure- und relativ geringen Zuckerwerte wertvollsten Rebsorte für die Weinbrand-Herstellung. Der Wein wird – einschließlich des Hefetrubs – in Blasen-Destillationsanlagen aus Kupfer mit 2500 Litern Fassungsvermögen doppelt gebrannt, damit die aromatische Fülle des Grundweins vollständig in den Brand übergeht. Das Holz für die Fässer wird in ausgewählten Wäldern in Zentralfrankreich geschlagen; die Bäume sind etwa 200 Jahre alt.

Doch zurück zu dem besagten Kellerfund: Er duftete nach Karamell, Haselnüssen, eingelegten Pflaumen und Aprikosen sowie etwas Gras und ließ durch nichts erkennen, dass er schon rund 50 Jahre alt war. Auf der Zunge präsentierte er sich vollmundig und weich mit Aromen von Heu, Nüssen, gelben Früchten und Nougat sowie etwas hellem Tabak und Kräutern; im Nachhall machten sich zusätzlich Karamell und Blüten bemerkbar. Auch geschmacklich gab es keinerlei Altersanzeichen. Der Cognac wirkte lang, warm und fein nach, und so erlebten wir einen klassischen, edlen, im besten Sinne zeitlosen Digestif.

Barolo-Trester

Ceretto Grappa Zonchera 1991

ef 160 – März 2016

Das Piemont ist bekannt für einige der besten und teuersten Rotweine Italiens; Barolo und

Phoca PDF

Barbaresco sind magische Namen für Weinliebhaber. Diese Herkunftsbezeichnungen versprechen höchsten Genuss: kraftvolle, dichte, tannin- und säurebetonte Gewächse, die nicht nur sehr langlebig sind, sondern auch viele Jahre brauchen, um überhaupt trinkreif zu werden.

Einer der renommierten Produzenten in der Region ist die Familie Ceretto. Riccardo Ceretto begann Mitte der 1930er Jahre in Alba, Weine unter eigenem Namen herzustellen und zu verkaufen. In den 1960er Jahren stiegen seine Söhne Bruno und Marcello in den Betrieb ein. Im Gegensatz zu ihrem Vater wollten sie auch die Trauben für die Weine selbst anbauen und setzten dabei konsequent auf die Qualität der Weinberge. So besitzt Ceretto heute über 160 Hektar Rebfläche, unter anderem in besten Lagen von Barolo und Barbaresco.

Nach der Gärung und Pressung der Rotwein-Maische bleibt der Trester übrig: Schalen, Kerne und Heferückstände. Da diese Traubenbestandteile und Mikroorganismen genauso hochwertig sind wie das Lesegut, aus dem der Wein entstanden ist, lässt man sie nicht verkommen und destilliert sie zu Tresterbrand, auf Italienisch: grappa.

Der (eigentlich: die) Grappa Zonchera von Ceretto wird ausschließlich aus Nebbiolo-Trauben gewonnen. Zonchera heißt im lokalen Dialekt der Weinberg Zonchetta südlich von La Morra, so dass das Ausgangsmaterial aus einer einzelnen Barolo-Lage stammt. Und es stammt auch noch nur aus einem einzelnen Jahr: 1991. Somit stand für das Destillat nur eine sehr begrenzte Menge Trester zur Verfügung.

Der komplexe Duft – in dem sich die 45 Volumenprozent Alkohol nicht verstecken – zeigt Aromen von Kirschen, Getreide und Hefe, Marzipan, Mandeln und Eisenkraut sowie Anklänge an Zedernholz und Jod. Auf der Zunge ist der Brand herzhaft und intensiv mit Noten von Kräutern, Getreide, Heu, Blaubeeren und Kirschkuchen sowie wiederum leicht spürbarem Alkohol. Er wirkt geerdet, hat Charakter und Kraft.

Kubanischer Klassiker

Santiago de Cuba Ron Añejo Superior 11 años

ef 161 – April 2016

Aus Kuba ist hierzulande relativ wenig bekannt – in erster Linie aus politischen Gründen. Das mag sich mit den aktuellen Entwicklungen vielleicht bald ändern, daher hier im wahrsten Sinne ein Vorgeschmack auf das, was man von der Karibikinsel unter anderem erwarten kann: Rum.

Bis vor etwa 25 Jahren war Kuba der weltgrößte Zuckerproduzent. 2010 betrug die Produktion jedoch nur noch rund ein Achtel der Menge von 1989. Seit etwa 2012 geht es mit dem Zuckersektor wieder aufwärts, und davon profitiert auch das Rumgeschäft. Die meisten Rumdestillerien konzentrieren sich auf die Gegend von Santiago de Cuba, der zweitgrößten und ältesten Stadt der Insel, ganz im Süden an der Küste gelegen und 1514 gegründet. Santiago bezeichnet Jakobus den Älteren, den Schutzheiligen von Spanien, und das Wort Cuba bedeutet so viel wie Stein, Berg, Hügel oder auch Höhle und steht insofern für die Landschaft und schließlich das gesamte Land.

Phoca PDF

Seit 1862 gibt es die Brennerei Santiago de Cuba, die als erste der hier gegründeten Rumfabriken den Namen der Stadt trägt und heute zu den besten des Landes zählt. Im Firmenlogo vereinen sich der Gebirgszug Sierra Maestra, die goldene Sonne und das karibische Meer – die Elemente, die die natürliche Umgebung prägen. Der Rum wird traditionell aus Melasse von einheimischem Zuckerrohr höchster Qualität hergestellt und reift viele Jahre in Fässern aus Eichenholz. Das Mikroklima im tropischen Süden der Insel ist für die Entwicklung der Fruchtaromen besonders günstig.

Ein Freund aus Kuba brachte mir den Ron Añejo Superior 11 años mit, der – wie der Name verrät – elf Jahre im Holzfass ruht, bevor er auf den Markt kommt. Mit 40 Volumenprozent Alkohol hat er die übliche Spirituosenstärke, und er duftet nach Dörrpflaumen, Zimt, Nelken, Vanille und Tabak. Die Zunge erschmeckt eingelegte Kirschen, dunkles Karamell, Schokolade und Pflaumenmus sowie wiederum Vanille, Zimt, Nelken und Tabak. Dieser kraftvolle kubanische Rum darf im besten Sinne als klassisch gelten.

Zwischen Süße und Schärfe

Ardbeg 10 years old

ef 162 – Mai 2016

Es hat lange gedauert, bis ich diesen Islay-Whisky endlich einmal im Glas hatte – obwohl er so etwas wie der Klassiker der Destillerie ist. Er ist insofern etwas Besonderes, als er der erste ungefilterte Whisky von Ardbeg war – und er stellt für mich gewissermaßen das Bindeglied zwischen den eher süßlichen Whiskys aus dem schottischen Landesinneren und den torfigen Whiskys von den Inseln dar; doch dazu später mehr.

Die Brennerei Ardbeg liegt an der Südküste der Hebrideninsel Islay und wurde 1815 erbaut. Bis 1959 war sie im Besitz der Gründerfamilie McDougall und kam nach einer wechselvollen Geschichte 45 Jahre später zum Luxusmarkenkonzern LVMH (Moët Hennessy Louis Vuitton). Der Name Ardbeg bedeutet „kleine Anhöhe“, und die Destillerie bezieht ihr Wasser – bei der Produktion von Spirituosen ein sehr wichtiger Faktor – aus Loch Uigeadail, einem nahe gelegenen See in den Hügeln; das stark getorfte Gerstenmalz ist besonders phenolhaltig und stammt aus der Mälzerei von Port Ellen.

Der Ardbeg 10 years old (oder auch nur: Ardbeg Ten) reift – wie der Name schon sagt – zehn Jahre in ehemaligen Bourbon-Fässern und gilt als einer der besten, komplexesten Scotch Single Malts; 2008 wurde er zum „World Whisky of the Year“ gekürt. Mit 46 Volumenprozent Alkohol ist er kräftiger und ausdrucksstärker als andere seiner Art.

Was mich als Islay-Liebhaber durchaus überrascht hat, ist die Süße, die der Whisky vordergründig zeigt (deswegen Bindeglied zum Festland, siehe oben) – doch die typischen, eher scharfen Insel-Aromen lassen nicht lange auf sich warten. Der Ardbeg Ten duftet nach Haselnuss-Nougat und Bitterorangen, vermischt mit Torf und Jod sowie Spuren von eingelegten Kirschen und Ingwer. Auf der Zunge erscheinen zuerst Nüsse und getrocknete Pflanzen, dann folgen rauchige, torfige, jodige und auch schokoladige Noten sowie Anklänge an teilweise

Phoca PDF

getrocknete Aprikosen und Kräuter. Insgesamt ein reizvolles Spiel mit einer gewissen Spannung, das diesem Whisky seinen Charakter verleiht.

Ein Hochzeitsgeschenk

Seagram's V.O. Canadian Whisky

ef 163 – Juni 2016

Mal ehrlich: Wer denkt bei Whisky an Kanada? Dabei hat die Marke Seagram's eine lange, wechselvolle Geschichte. Den V.O. des Hauses konnte ich in einer alten Charge probieren.

Ein kurzer historischer Abriss: 1869 stieg Joseph E. Seagram als Partner in die 1857 gegründete Granite Mills and Waterloo Distillery Company in Waterloo (Ontario) ein. 1883 übernahm er die Firma komplett und benannte sie in Joseph E. Seagram & Sons um. 1928 kaufte Samuel Bronfman, der 1924 in Montréal (Québec) die Distillers Corporation gegründet hatte, die Whiskybrennerei samt Namensrechten. Das neue Unternehmen trug fortan den Namen Seagram und hatte seine Blütezeit besonders nach der Aufhebung der Prohibition in den USA 1933. Ab 1971 baute Samuel Bronfmans Sohn Edgar sen. das Geschäft sowohl im Genussmittel- als auch im Chemiesektor aus, ab 1994 wandelte Edgar Bronfman jun. Seagram in einen Unterhaltungskonzern um, zu dem unter anderem die Universal Studios und die Universal Music Group gehörten. 2000 wurde Seagram vom Medienkonzern Vivendi übernommen und der schon ein Jahr zuvor begonnene Verkauf der Spirituosen- und Weinsparte abgeschlossen. Der Name Seagram ist seitdem eine Marke des Getränkekonzerns Diageo. Nachdem die Waterloo Distillery bereits 1992 geschlossen worden war, wird der Whisky heute in Valleyfield (Québec) produziert.

Der V.O. („very old“) soll 1913 zur Hochzeit von Thomas Seagram, dem Sohn von Joseph E. Seagram, kreiert worden sein. Der Blend aus etwa 50 Einzeldestillaten reift mindestens sechs Jahre in alten Eichenholzfässern, in denen zuvor Bourbon Whiskey und Sherry lagerten, und hat 43 Volumenprozent Alkohol. Er duftet nach Aprikosen, Mirabellen, etwas Heu und Haselnuss-Nougat und zeigt sich auf der Zunge zunächst überraschend scharf mit Anklängen an Jod und Agaven, dann kommen eine fein süßliche Frucht von Aprikosen und Pflaumen sowie Noten von Karamell und Heu zum Vorschein. Der Whisky bleibt lange wärmend am Gaumen und klingt mit einem weichen Finish aus.

Flüssige Zeitreise

Calvados Claude Brize

ef 164 – Juli/August 2016

Wieder ein Fundstück aus einem alten Keller: diesmal ein Calvados – hergestellt von einem gewissen Claude Brize, ansässig in einem Ort namens Pennedepie.

Laut Flaschenetikett handelt es sich um einen Calvados du Pays d'Auge, „appellation

Phoca PDF

contrôlée par décret“. Pays d’Auge heißt das Hinterland der Côte Fleurie (Blumenküste) in der Normandie. Calvados Pays d’Auge hat seit 1942 den Status einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung (AOC), für die genaue Qualitätsvorgaben gelten. Auf der gefundenen Flasche klebt hinten noch eine offizielle Steuerbanderole für den Export, aus der hervorgeht, dass die Flasche am 16. April 1973 beim Erzeuger abgeholt wurde; sie kam also vor 43 Jahren nach Deutschland.

In Pennedepie gibt es auch heute noch einen Landwirtschaftsbetrieb Claude Brize. Dass er Calvados produziert, wird jedoch nicht explizit erwähnt, und Informationen sind ohnehin äußerst rar. Pennedepie hat knapp 300 Einwohner und liegt direkt am Ärmelkanal in der Bucht der Seine, etwa zwei bis drei Kilometer westlich von Honfleur im Département Calvados. Der Ortsname ist erstmals Ende des 12. Jahrhunderts nachweisbar und setzt sich zusammen aus den Wörtern penne (= Balken) und épi (= Buhne). Mit diesem Begriff wurde eine Art hölzerne Anlegebrücke oder Mole bezeichnet, die früher zum Be- und Entladen der Schiffe diente. Dieser Anleger wurde im Hundertjährigen Krieg (1337 bis 1453) zerstört, danach aber nie wieder hergerichtet.

Der Calvados selbst liegt mit 41 Volumenprozent Alkohol knapp über der vorgeschriebenen Mindeststärke. Er gibt sich in der Nase etwas verhalten und duftet nach warmen Äpfeln (irgendwo zwischen Bratapfel und Apfelstrudel), reifen Birnen, Kräutern (vor allem Minze) und Vanilletabak. Auf der Zunge zeigt er Aromen von Apfelkompott und Birnen, pflanzliche und zart würzige Noten sowie Anklänge an Vanille und etwas Karamell. Er ist weich, eher schlank und sensorisch eindeutig als Calvados zu identifizieren. Die Apfelfrucht ist das, was lange im Mund bestehen bleibt.

Mit dem Geist des Süßweins

AWA Cuvée Riesling

ef 165 – September 2016

Beim Whisky macht der letzte Teil der Reifezeit oft den besonderen Charakter des Destillats aus. Dieses so genannte Finish wird vielfach in Fässern vorgenommen, in denen zuvor eine andere Spirituose oder auch Wein gelagert wurde. Inzwischen wird Whisky in allen möglichen Ländern der Erde produziert – auch in Frankreich: Abgesehen von etwa 30 Erzeugern gibt es hier auch mehrere Abfüller und Veredler. Wie deren Zusammenarbeit funktioniert, zeigt anschaulich ein Beispiel aus dem Elsass.

Denis Hanns aus Pfaffenhofen (nicht in Oberbayern, sondern etwa 30 Kilometer nördlich von Strasbourg) kauft mit seiner Firma Alsaceltd. Roh-Whisky, baut ihn aus und füllt ihn unter der Marke „Authentic Whisky Alsace“ (kurz: AWA) ab. Der doppelt gebrannte Single Malt Whisky für seinen „Cuvée Riesling“ kommt aus der Destillerie von Tharcis Hepp in Uberach, einem unmittelbaren Nachbarort von Pfaffenhofen. Für die Reife bzw. das Finish wählte Hanns ein Fass von Marc Tempé, dessen Weingut in Zellenberg in der Nähe von Colmar liegt. In diesem Fass lagerte vorher ein Riesling Sélection Grains Nobles (was einer deutschen Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese entspricht – also ein edelsüßer Wein) von sehr alten Reben aus

Phoca PDF

der Lage Grafenreben.

Die Süße des Rieslings macht sich auch im Whisky bemerkbar – der vom ersten sensorischen Eindruck durchaus auch ein im Holzfass ausgebauter Obstbrand sein könnte. Er duftet nach eingelegten Mirabellen, kandierten Zitrusfrüchten, Blüten und sehr reifen Aprikosen. Im Geschmack zeigen sich teilweise kandierte Pfirsiche und Aprikosen, diesmal frische Mirabellen, Kandis sowie grasig-kräuterige Noten. Der „Cuvée Riesling“ ist am Gaumen sehr weich, wenngleich die Kraft der 43,5 Volumenprozent Alkohol sowohl in der Nase als auch im Mund deutlich spürbar ist.

Witzig: Es gibt auch kleine Mengen zu kaufen – abgefüllt in gläserne Ampullen von vier Zentilitern Inhalt (siehe Foto), die wie die Glasröhrchen aussehen, in denen einzelne Zigarren abgepackt sind.

Selbstbewusste Spezialität

Glenmorangie The Quinta Ruban

ef 166 – Oktober 2016

Der Quinta Ruban wird von Glenmorangie selbst als „der dunkelste und intensivste Whisky im extra gereiften Sortiment“ beschrieben. Das machte mich neugierig. Nähern wir uns also dem Phänomen schrittweise an.

Die Destillerie Glenmorangie liegt im Örtchen Tain in den schottischen Highlands und wurde Mitte des 19. Jahrhunderts von den Brüdern Matheson gegründet. Sie verfügt über die höchsten Brennblasen in Schottland – die kupfernen Hälse sind mit 5,14 Metern so hoch wie eine ausgewachsene Giraffe – und begann vor über 20 Jahren als erste mit der Extra-Reifung, bei der die Whiskys ein Finish in speziellen Fässern erfahren.

Der Quinta Ruban – der bis 2007 „Port Wood Finish“ hieß – reift zunächst zehn Jahre in amerikanischen Eichenholzfässern und wird dann zwei Jahre in ehemaligen Portweinfässern, so genannten Ruby-Port-Pipen veredelt. Als Pipe (portugiesisch: pipa = Fass) bezeichnet man ein Holzfass von etwa 550 Litern Inhalt, und der fruchtbetonte Ruby Port verdankt seine Bezeichnung seiner rubinroten Farbe. Bei der Portweinherstellung wird die Gärung der Traubenmaische durch die Zugabe von hochprozentigem Weindestillat abgebrochen, so dass der Süßwein aus dem Douro-Tal sowohl einen relativ hohen Alkohol- als auch einen hohen Zuckergehalt hat. Der Name des Whiskys setzt sich folgerichtig zusammen aus dem portugiesischen Begriff für Weingut (quinta) und dem gälischen Wort für Rubin (ruban).

In der Tat fällt beim Quinta Ruban als erstes die Farbe auf: In der Flasche wirkt sie wie dunkler Bernstein, im Glas erinnert der rötliche Schimmer an helles Kupfer. Der Duft ist geprägt von getrockneten Früchten (Pflaumen, Aprikosen, Johannis- und Maulbeeren), Tabak, Gewürznelken und Vanille sowie getrockneten Kräutern. Im Mund zeigt der 46 Volumenprozent starke Whisky Aromen von Waldfruchtkonfitüre, Pflaumen und getrockneten Aprikosen, würzige Noten von Zimt, Nelken und Tabak sowie Anklänge an Karamell und rote Johannisbeeren –

Phoca PDF

kraftvoll, lang und unerwartet weich. Kompliment!

Die Reinheit der Aprikose

Prinz Alte Marille

ef 168 – Dezember 2016

So unscheinbar das Erscheinungsbild, so hochwertig die Qualität: Die Alte Marille aus der Feinbrennerei Prinz in Vorarlberg kommt in einer schmucklosen Literflasche mit Bügelverschluss daher. Statt eines aufgeklebten Etiketts hängt an einer Kordel um den Flaschenhals ein zusammengefaltetes Papier, das aber fast wie eine Siegelurkunde wirkt.

Der „Schnaps-Prinz“, wie sich Thomas Prinz selbst nennt, hat seine Destillerie am österreichischen Ufer des Bodensees, in der Marktgemeinde Hörbranz. In dem privilegierten, sonnenreichen Klima der Vierländerregion reifen Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Quitten, Marillen und andere Obstsorten, die die Feinbrennerei seit 1886 in edle Spirituosen verwandelt. Thomas Prinz ist somit Brennmeister in vierter Generation.

Marille ist die österreichische Bezeichnung für die Aprikose. Sie gilt schon seit Urzeiten als Symbol für Schönheit und Fruchtbarkeit und fand ihren Weg ursprünglich von Armenien über Ungarn nach Österreich sowie ans Mittelmeer und in den vorderen Orient.

Für die Alte Marille von Prinz werden ausschließlich vollreife, gesunde Früchte verwendet, die ausreichend Sonne bekommen haben; nur sie garantieren ein intensives Aroma. Die Marillenmaische wird zweimal destilliert, und der Brand lagert dann zunächst zwei bis drei Jahre in Steingutbehältnissen. Danach reift er 12 bis 24 Monate in Holzfässern, wobei Eichen-, Kastanien-, Maulbeer-, Akazien- oder Kirschholz zum Einsatz kommt. Fruchtauszüge, für die getrocknete Aprikosen mehrere Tage in Alkohol angesetzt und dann ausgepresst werden, runden das Destillat ab, das schließlich mit 41 Volumenprozent Alkohol abgefüllt wird.

Die Alte Marille zeichnet sich wirklich durch beeindruckende Reintönigkeit aus. Der Obstbrand duftet nach Aprikosen, ergänzt nur um etwas Rosmarin und Thymian. Im Mund zeigen sich reife, teilweise eingemachte Aprikosen, ein Hauch Kräuter- und Holzwürze sowie Blütenhonig. Weich und süß, aber auch kraftvoll genug hallt der Geschmack lange im Mund nach.

Phoca PDF