

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 121 Jahren.

AUSGABE 03 — MÄRZ 2014

GRANSEGRETO

MERLOT AUS DEM GOTTHARD- BUNKER

TOP 100

Die grössten
Weinhändler im Land.
Alle Zahlen, alle
Fakten, die Rangliste

THIERRY BROUIN

Der Herr über
Clos des Lambrays

KIRSCH & CO.

Die schönsten 99 Brände
der 3. Schweizer
Schnapsmeisterschaft

TOP
99

3. SCHWEIZER SCHNAPSMEISTERSCHAFT

DIE SCHÖNSTEN SCHNÄPSE DER SCHWEIZ

Die Schweizer Schnapsmeisterschaft 2014 war eine klare Sache: Aromatische, klare Brände haben sich gegen die Konkurrenz durchgesetzt. Dass Urs Streuli und Urs Hecht ganz vorne in die Ränge kamen, beide zählen mit ihren Produkten seit Jahren zu den sicheren Werten, ist keine Überraschung. Für Furore sorgte hingegen ein Tresterbrand der Thurgauer Winzerfamilie Wolfer.

Text: René Zimmermann, Stefan Keller

● Unter den zehn bestbewerteten Bränden finden sich Stein- und Kernobst, Trester, Kräuter und Likör – eine schöne Vielfalt ganz unterschiedlicher Produkte also. Auffallend ist, dass unter den Top 10 fassgereifte Destillate fehlen. Nasentrinker kommen bei der Auswahl 2014 ganz besonders auf ihre Rechnung: ob Streulis rote Mirabelle, Wolfers Gewürztraminertrester, Hechts Quitte – was da an Duft dem Glas entströmt, ist einfach umwerfend. Dies allein würde aber nicht für einen Spitzenplatz reichen, es braucht dazu auch Körper, Druck am Gaumen, ein langes Finale. Verpönt hingegen sind Schärfe, Schweiß oder Schmuttigkeiten. Das heisst nicht, dass blitzblanke Sauberkeit in jedem Fall das Wichtigste ist, denn sie kann auch langweilig sein. Wenn Charakter mit im Spiel ist, dann soll er Teil der ganzen Komplexität bilden. An diesen Leitlinien hat sich die Fachjury bei der Bewertung der hundert eingereichten Proben orientiert. Weniger ist mehr. Zählt man zusammen, wie viele Flaschen von den drei erstklassierten Bränden im Verkauf sind, so

scheint das altgediente Bonmot ins Schwarze zu treffen – es sind nicht mehr als 500. Und sie haben ihren Preis, dreieinhalb Deziliter kosten zwischen 32 und 140 Franken. Das widerspiegelt auch das neue Selbstbewusstsein der Schweizer Brenner. Doch wenn man bedenkt, dass Urs Streuli – zehn Jahre nach dem Pflanzen seiner Hochstämme – im vergangenen Herbst endlich 250 Kilogramm rote Mirabellen ernten konnte, um davon 50 Fläschchen zu destillieren, so versteht man, dass eine solche Rarität eigentlich unbezahlbar ist. In den vordersten Rängen tauchen die Namen der innovativsten Schweizer Brenner auf: Lorenz Humbel, der König des sortenreinen Kirschs, brillierte mit einer Schattenmelle, der Sauerkirsche mit dem typischen Marzipanton; Ruedi Käser, der Zampano des Whisky-Castle, überzeugte mit einem Birnenbrand der Sorte Harrow Sweet; und Oliver und Nicole Matter-Luginbühl, die Absinth-Zauberer, verblüfften mit einer Crème de Cacao à la Vanille, einem Getränk, von dem man nicht weiss, ob es nun auf die Schnaps- oder die Dessertkarte gehört.

Foto: Siffert/weinweltfoto.ch

2

GEWÜRZTRAMINER EDELBRAND

WEINGUT WOLFER,
MARTIN WOLFER,
WEINFELDEN

40 Vol.-%

35 cl, Fr. 32.–

Würzige, deutliche Traminernoten, Rosen, dezente Trester, viel Frucht, klar und sauber. Gute Fülle im Mund, Zitrus, sauberer, fruchtiger Trester, aromatisch, saftig, Finale sehr angenehm und harmonisch.

19/20



MARTIN WOLFER

WEINFELDEN TG

www.wolferwein.ch

Wolfers in Weinfelden sind weit über den Thurgau hinaus für ihre exzellenten Weine bekannt. «Die Whisky-Brennerei Macardo von Marco Frauchiger und Bernardo Lamperti hat uns inspiriert, auch den Destillaten vermehrt Aufmerksamkeit zu schenken», sagt Martin Wolfer. In einer ausgedienten Käserei in Amlikon-Bissegg brennen die beiden Quereinsteiger Frauchiger und Lamperti Swiss Single Malt und Swiss Bourbon – und seit 2007 auch die Trester: Pinot noir, Muscat bleu und Gewürztraminer. Wolfer maischt ein und vergärt, Macardo brennt. Dann lagert der Hochprozentige im Keller des Weinbaubetriebs, der Pinot noir im Holzfass, die aromatischen Weissweinsorten in Stahltanks.

Auf den Geschmack gekommen ist Martin Wolfer bei Kunz-Keller in Maienfeld, wo Weinbau und Brennerei unter einem Dach sind. Hier hat er immer wieder gearbeitet. «Es ist wichtig, dass das Destillat reift, bevor es abgefüllt wird. Unmittelbar nach dem Brennen muss man die Aromen des Gewürztraminers suchen», erinnert er sich. Heute zeigt sich der 2008er hocharomatisch und komplex – das Parfum einer Erinnerung an einen kühlen, eleganten Jahrgang. Rund 200 Fläschchen à 35 cl stehen zum Verkauf.

Martin Wolfer: Neben exzellenten Weinen auch Hochprozentiges von herausragender Qualität.

