

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 118 Jahren.

AUSGABE 2 — FEBRUAR 2011



NEUE WEINE

WAS SIE SICH IN DEN KELLER LEGEN SOLLTEN

DAS BESTE AN SCHNAPS

TOP-DESTILLATE
DER BESTEN SCHWEIZER WINZER

Schweizer Spitzen-Schnaps, Destillate der besten Schweizer Weinmacher. Grappa und Marc, Traubenbrände und Lie. Blind verkostet, in einem Test der SCHWEIZERISCHEN WEINZEITUNG. Spirituosen, die von Winzern eingereicht wurden, deren Weingüter unter den Top-100-Betrieben der Schweiz figurieren. Das Beste an Schweizer Schnaps. Auf Platz 1: der Vieux Marc des 80-jährigen Brenners Hitsch Gantenbein.

Text: René Zimmermann, Stefan Keller

● Wenn Winzer den Saft oder Jungwein ins Fass oder in den Tank gefüllt haben, beginnt die Zeit des Brennens. Aus Trester, Marc oder Vinaccia wird herausdestilliert, was nach der Kelterung übrig geblieben ist – ein verderbliches Brenngut, das rasch verarbeitet werden muss, damit ein sauberer Brand entsteht. Tresterbrände, besser bekannt als Grappe, werden von vielen Weinbaubetrieben angeboten. Die SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG testete über 30 Schnäpse jener Weingüter, die zu den 100 besten der Schweiz gehören («Top 100», SWZ-Ausgabe Juli/August).

Tresterbrände kommen in der Regel aus Italien, Grappa gilt dort als Schnaps schlechthin. Und die Italiener haben daraus einen Kult gemacht, mit allen Exzessen wie sündhaft teuren Designerflaschen, Aromastoffen und reichlich Zucker, der die Schärfe eines unsauberen Brandes über-tüncht. In Italien muss der Trester gebrannt werden. Damit kontrolliert der Staat die Weinproduktion, denn die anfallende Menge Trester gibt Auskunft über die Quantität der gekelterten Trauben. Nur wenig mehr als hundert Brennereien verwerten die immensen Tresterberge, das meiste in einem industriellen Verfahren, vieles davon zu Alkohol, der nicht in der Lebensmittelindustrie Verwendung findet. Abertausende von unterschiedlichen Etiketten werden produziert und täuschen so eine Vielfalt vor, die es eigentlich gar nicht gibt. Für einen Winzer ist es kaum möglich, seinen Grappa selber zu destillieren, die administrativen Hürden sind viel zu hoch. Topbrenner Vittorio Capovilla, der in Rosà bei Vicenza eine für italienische Verhältnisse kleine Destillerie betreibt, schätzt, dass er rund ein Drittel seiner Arbeitszeit für den Staat aufwendet. Eine eigene Brennerei zu betreiben, ist unter den gegebenen Umständen für Weinbaubetriebe keine Option und so liefern sie in aller Regel ihre Trester ab und lassen sich ein Produkt konfektionieren.

Anders in der Schweiz. Die Kleinräumigkeit und die immer noch hohe Dichte an Brennereien (siehe SWZ Oktober 2010) bieten gute Möglichkeiten, die Trester rasch und verlässlich brennen zu lassen. Nicht wenige Weinbaubetriebe verfügen gar über einen eigenen Brennshafen und haben so die Kontrolle – aber auch die Verantwortung – von A bis Z.

Die drei M eines Grappa-Brenners sind: «materia prima», «macchina», «mano», also Ausgangsmaterial, Brenngerät und das gute Händchen.

Viele der eingereichten Brände, ob aus Trauben, Trester oder Hefe, wurden in Fässern ausgebaut, mehrheitlich in gebrauchten Barriques.

Fotos: Dave Brüllmann

Sensorische Fähigkeiten und Erfahrung gehören ebenso zum soliden Handwerk. Dass die überwiegende Anzahl der eingereichten Proben gute 16 Punkte oder mehr erzielt haben, liegt daran, dass die Schnäpse aus Trestern destilliert wurden, die aus erstklassigem Traubengut und sorgfältig behandelter Maische stammten. Das Qualitätsdenken der Winzer widerspiegelt sich nicht nur in ihren Weinen, sondern auch in ihren Schnäpsen. Wenn sie nicht selber destillieren, dann vertrauen sie dem Können eines Brenners, der weiss und kann, was sein Auftraggeber erwartet.

Viele der eingereichten Brände, ob aus Trauben, Trester oder Hefe, wurden in Fässern ausgebaut, mehrheitlich in gebrauchten Barriques. Es sind vor allem die Tresterbrände, die davon profitieren, sich runden und an Aromenvielfalt gewinnen, auch wenn dabei die Sortentypizität ein wenig verloren geht. Tresterbrände werden hierzulande meist aus roten Sorten hergestellt, da die Maische bereits vergoren ist, was den ganzen

Prozess erleichtert. Ein markanter Unterschied zu Grappe aus Italien besteht darin, dass die eingereichten Schweizer Produkte fast ausnahmslos ohne Zuckerzusatz abgefüllt werden.

Noch ein Wort zu den Bezeichnungen: im italienischen Sprachraum ist es üblich, jeden Schnaps als Grappa zu bezeichnen. Bei uns wird unterschieden. Als Grappa gilt ein Destillat aus Trester, ein Tresterbrand also, der im französischen Sprachraum wiederum Marc heisst. Offiziell darf die Bezeichnung Grappa nur für Brände verwendet werden, die aus italienischem Trester stammen und in Italien gebrannt wurden. Eine Ausnahme lässt die EU zu: Tessin und die italienischsprachigen Bündner Südtäler.

Ein Brand aus Trauben, wie er im Tessin traditionellerweise aus Americana-Trauben destilliert wird, ist ein Distillato d'Uva, ein Traubenbrand also. Und das französische Lie bezeichnet ein Destillat aus Hefe oder Drusen.



DAS BESTE AN SCHNAPS

Tessin, Thurgau, Waadt, Wallis, Zürich: die besten Destillate kommen aus verschiedensten Kantonen. Der allerbeste Schweizer Schnaps: aus Fläsch im Bündnerland.

DIE 7 SPITZENREITER

VIEUX MARC 1995
MARTHA & DANIEL
GANTENBEIN, FLÄSCH (GR)
www.gantenbeinwine.com

Trester/Hefe, Pinot noir,
 15 Jahre Fasslagerung
 41 Vol.-%
 Brenner: Hirtsch Gantenbein
 7,5 dl, Fr. 110.–

Intensive, komplexe Aromatik mit perfekt dosiertem Holz, schöne Hefenoten, würzige Frucht, Rosinen, Vanille. Im Gaumen druck-

voll, dicht, hocharomatisch und sehr harmonisch, langanhaltender Abgang, herb-süss und angenehm mild.
19/20

WEINDRUSEN
WEINGUT URS PIRCHER,
EGLISAU (ZH)
www.weingut-pircher.ch

Hefe, Rauschling/Pinot gris/
 RxS
 42 Vol.-%
 Brenner: Hans Erismann

7 dl, Fr. 30.–
 Klare, saubere Hefearomatik mit viel Eleganz, etwas Zwetschgenaromen nebst schöner Frucht der weissen Trauben. Im Gaumen voll, saftig, aromatisch und rund, ausgewogen, angenehm mild und lang anhaltend.
18/20

MARC SCHLOSSGUT
BACHTOBEL
SCHLOSSGUT BACHTOBEL,

WEINFELDEN (TG)
www.bachtobel.ch

Trester, Pinot noir,
 15 Jahre Fasslagerung
 42 Vol.-%
 Brenner: Schlossgut
 Bachtobel
 7,5 dl, Fr. 50.–

Zu Beginn etwas verhalten, sich entwickelnde würzige Fruchtaromen, wohldosierte Holznoten. Viel Kraft im Gaumen, rund, harmonisch, mit

angenehmer Süsse im Finale.
18/20

ACQUAVITE DI
UVA AMERICANA
TENUTA BALLY & VON
TEUFENSTEIN, VEZIA (TI)
www.tenutabally.ch

Trauben, Uva Americana
 43 Vol.-%
 Brenner: Consorzio
 Alambico Comano
 5 dl, Fr. 25.–