

falstaff / jul-aug 2016

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

WIENER WEIN
KULTWINZER
IN DER CITY

PASTA
REZEPTE, TIPPS,
PRODUZENTEN

RIO DE JANEIRO
TOP-ADRESSEN
FÜR GOURMETS



Sonne, Meer & Wein
DIE UNBEKANNTEN INSELWEINE ITALIENS

P.E.E. GZ 022030053 M; FÖHRICHGASSE 8, 1010 WIEN

ÖSTERREICH-AUSGABE 05/2016

€ 8,50

WWW.FALSTAFF.AT





Samtig-weich am Gaumen, der süße Fruchtgeschmack veredelt: Fassgelagerte Fruchtbrände entwickeln im Holz ein einzigartiges Aroma. Eine Erfolgsgeschichte aus Österreich.

TEXT JÜRGEN SCHMÜCKING

FRUCHTBRAND AUF DEM HOLZWEG

Der Destillateur
identifiziert Josef V.
beim Anrühren von
Fruchtbränden.



Planier des fassgelagerten Edelbrands: Alois Gölles (links) holte die Idee aus Frankreich zu uns.

Es ist das Jahr 1981. In Polen wird das Kriegsrecht ausgerufen, Ronald Reagan wird Präsident der Vereinigten Staaten, Charles heiratet seine Diana, und IBM bringt den ersten Personal Computer auf den Markt. Und in der Steiermark legt der Vulkanier Alois Gölles seinen ersten Apfelbrand zur Reifung in ein Holzfass. Was daraus wurde, ist mittlerweile längst Legende.

Die Idee hat frankophile Wurzeln. Ursprünglich, Gölles nahm sich die traditionsreichen Brenner der Normandie zum Vorbild und destillierte einen Apfelbrand »nach Art des Calvados«. Gebrannt wurde allerdings Apfelmaische. Für den »l'Eau de vie« der Normandie wird junger Apfelmost gebrannt. Gemeinsam haben die beiden jedoch, dass durch die Lagerung im Holzfass Farbe und Charakter dazukommen, die mehr als Apfel sind. Egal, ob Maische oder Most die Basis war.

Im Eichenfass ruhen dürfen bei Alois Gölles der Apfel und die Zwetschke. Beide Früchte sind erprobt fassreifetauglich, beide gibt es in einer jungen, fruchtbetonten Variante als »Alter Apfel« und »Alte Zwetschke« – und beide als deutlich länger gereifte XA-Rarität.

Aktuell ist es der Jahrgang 1989, der bei Gölles zum Verkauf (Apfel) oder kurz davor (Zwetschke) steht. Während beim »Alten Apfel«, einem Destillat aus verschiedenen alten Sorten, noch Frucht und filigrane

»Die süßlichen Aromen, der dezente Honigduft und die opulente Kraft der Zwetschken verbinden sich ideal mit dem Holz.«

JOSEF V. FARTHOFFER Meisterbrenner

Eleganz im Vordergrund stehen und die Töne vom Eichenfass im Brand fast nur als Hintergrundrauschen wahrnehmbar sind, überzeugt der »XA Alte Apfel« mit Wucht, Komplexität und Tiefgründigkeit.

Der »Alte Apfel« riecht – nach zumindest acht Jahren im Fass – immer noch nach frisch geriebener Apfelschale. Das Destillat ist bernsteinfarben und vergleichsweise hell.

Der XA ist um einiges dunkler und zeigt bereits eindeutig den Glanz von Mahagoni. Der Duft ist expressiv, ausgewogen, offenbart neben reifem Apfel auch die eine oder andere exotische Frucht, zarte Schokolade, Balsaholz. Und im Kopf entsteht ein Bild von einer Hängematte, einem Sonnenuntergang und einer Cohiba Maduro.

Bei den beiden »Alten Zwetschken« ist das übrigens sehr ähnlich. Präzise, feingliedrige Frucht bei der jüngeren Variante der beiden Alten; Opulenz und Kraft bei der XA mit

markanter Vanillernote, Milkschokolade und Powidl. Noch schlummert die alte Dame in einem Fass im Keller von Alois Gölles. Aber wehe, wenn sie erstmal losgelassen wird.

Dann rollt ein gewaltig gutes Destillat auf uns zu.

GEISTREICHE HARMONIE

Saubere, glockenklare und feinfruchtige Destillate sind die herausragende Kernkompetenz heimischer Brenner – warum lassen sie dann überhaupt das klare Destillat im Fass reifen? Und was genau passiert da eigentlich?

Der Reihe nach. Es gibt Destillate, die können gar nicht ohne Holz. Whisky zum Beispiel. Oder die ganzen Weinbrände dieser Welt – also Cognac, Armagnac, Brandy & Co. Sowohl Farbe wie auch der durch das Fass veränderte Geschmack sind unbedingte Charaktereigenschaften dieser Geister.

Dann gibt es die, die sich nicht entscheiden können. Also Spirituosen, die es sowohl fassbraun wie auch kristallklar gibt – dazu gehören Rum oder Tequila. Und ob jetzt die in Fässern herangereiften Rums oder Tequilas die besseren sind oder doch die klar abgefüllten, ist eine prinzipiell nicht entscheidbare Frage. Jeder, der hier Position bezieht, muss sich im Klaren sein, dass es »seine« Position ist.

Schließlich gibt es noch Gin und Wodka – hier hat Holz nichts zu suchen. Beim Gin >



- 1 Bei Gölles wachsen die Äpfel für den Edelbrand im eigenen Obstgarten.
- 2 Neben Äpfeln eignen sich Zwetschken für fassgelagerten Edelbrand.
- 3 Gölles begann in den 1980ern, aus der Maische des Apfels zu destillieren.
- 4 Auch Birnen sind fassreifetauglich – aber nicht jede Sorte!
- 5 Von Juli bis November wird das vollreife Obst in der Gölles-Brennerei verarbeitet.

1 2

5
4 3

TOP 10

- 1 Gelber Muskateller Trester fassgelagert, Dambachler (mit 97 von 100 Falstaff-Punkten)
- 2 Birne im Maulbeerfass, Rogner (95 Punkte)
- 3 Zwetschke fassgelagert, Weidenauer (95 Punkte)
- 4 Muskateller Trester fassgelagert, Wurm & Wurm (94 Punkte)
- 5 Zwetschke fassgelagert, Krenn (94 Punkte)
- 6 Birne fassgelagert, Guglhof (93 Punkte)
- 7 St. Laurent Traubenbrand fassgelagert, Steiner (93 Punkte)
- 8 Zwetschke fassgelagert, Guglhof (93 Punkte)
- 9 Gelber Muskateller fassgelagert, Brunn (93 Punkte)
- 10 Aurum Muskat Ottonel fassgelagert, Jöbstl (92 Punkte)

Die Familie Wurm stellt exzellenten fassgelagerten Fruchtbrand her.

Eine Harmonie zwischen Destillat und Holz wertet den Everhaltenen Apfel im fassgelagerten Edelbrand auf.

> nicht, weil es die ohnehin schon recht zart besaiteten Aromen der Botanicals beeinflusst, und beim Wodka nicht, weil Wodka eigentlich immer auf Neutralität getrimmt ist. Die Ausnahmen sind mengen- und bedeutungsmäßig irrelevant.

Interessant ist, was sich genau im Destillat abspielt, wenn es in Kontakt mit dem Holz kommt. Der Prozess der Reifung lässt sich in drei aufeinanderfolgende Phasen unterteilen, wobei die Reihenfolge zwar klar ist, Dauer und Intensität aber variieren können.

Es beginnt damit, dass der Brand etwas verliert, das ohnehin keiner haben will: flüchtigen Alkohol. Der estrige, stechende Geruch, der an den unangenehmen Vorlauf bei der Destillation erinnert, verflüchtigt sich – nomen es omen – durch Luftkontakt. Die wiederum sickert durch die Poren des Holzes ins Fassinnere und sorgt für den ersten Schritt zur Harmonie.

Im zweiten Schritt – jetzt kommen Aromen dazu – bilden sich Substanzen direkt aus der Interaktion zwischen Destillat und Holz. Grob gesagt sind das Verbindungen aus der Gruppe der Lactone. Präziser formuliert sind es Stoffe wie γ -Nonalacton, γ -Decalacton oder ein

Lacton mit der trivialen Bezeichnung »Whiskylacton«, weil es im Whisky erstmals in größerer Menge isoliert werden konnte. Der wissenschaftliche Name für die Substanz ist 5-Butyl-4-methyl-4,5-dihydrofuran-2(3H)-on.

Aber wer will das schon so genau wissen? Verantwortlich sind die Inhaltsstoffe für eine Reihe recht typischer Aromen. Schwarztee, Karamell, Lavendel oder Schokolade. Dinge, die wir in gereiften Destillaten also einfach haben wollen.

Im dritten Part geht es wieder um die Chemie zwischen Fass und Brand. Allerdings nicht mehr um die analytische, organische Chemie. Vielmehr ums Feinstoffliche. Um die Chemie im Sinne des Tanzens der beiden.

Weil Fass nicht gleich Fass ist und der Prozess von deutlich mehr abhängig ist als vom Toasting, der Fassgröße und der Holzart. Wobei das natürlich schon die wesentlichen Faktoren bei der ganzen Sache sind.

Bei Fruchtbränden dominiert die Eiche. Manche Brenner verwenden Kastanie oder Akazie. Das macht die Schnäpse noch runder, weicher und harmonischer. Aber schmeckbar sind die verschiedenen Hölzer nicht.

VEREDELUNG IN HOLZ

Warum sind es aber immer Apfel und Zwetschke? Warum Birne nur in Ausnahmefällen und Williams überhaupt nicht?

»Es gibt Früchte, bei denen die Kombination mit Holz auf der Hand liegt. Die Zwetschke zum Beispiel. Das wird wahrscheinlich seit Jahrhunderten so gemacht, und das hat gute Gründe. Die süßlichen Aromen, der dezente Honigduft und die opulente Kraft der Zwetschken und Pflaumen verbinden sich ideal mit dem Holz. Egal, wie lange das Destillat im Fass bleibt«, sagt Josef V. Farthofer, Mostviertler Meisterbrenner und Experimentator, wenn es um neue Brände geht. Hochgradig empfehlenswert ist etwa der Muskat-Brand von Golser Trauben, drei Jahre in heimischer Eiche geruht.

Beim Apfel verhält es sich ein wenig anders. Hier geht es nicht vordergründig um die Harmonie zwischen Destillat und Holz. Vielmehr geht es darum, den – als Edelbrand – recht verhaltenen Apfel aufzuwerten.

»Der Apfel kann durch ein Holzfass nur gewinnen. Wenn es gelingt, die Typizität des Apfels zu erhalten und den Fasscharakter im Zaum zu halten«, sagt Farthofer. Das gelingt bei seinem »Alten Apfel« vorbildlich. Genau so wie bei Alois Göller seit 35 Jahren.

Ein Holzweg. Aber nicht im übertragenen Sinn.