

Ein wunderschöner Schluck Heimat, die 7. Ostschweizer Edelbrandverkostung

Am Samstag 28. Juni 2014 haben sich auf Anfrage des Leiters Fachstelle Obstbau, Richard Hollenstein im Bildungszentrum Mattenhof des [landwirtschaftlichen Zentrums SG 12](#) ausgewiesene und geschulte Verkoster zur 7. Ostschweizer Edelbrandverkostung getroffen. Diese wird alle zwei Jahre durchgeführt. Neu stand die Gesamtleitung dieser Veranstaltung unter der Leitung von [Arthur Nägele](#), Certified Tutor WSET und [Spirituosen-Sommelier](#).



Arthur Nägele bereitet die Verkostung vor

Als einer dieser langjährigen Prüfer gebe ich Ihnen gerne einen kleinen Einblick in die Abläufe einer solchen Prämierung.

133 Destillate

Es waren insgesamt **133 verschiedene Destillate**, unter anderem aus Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Aprikosen, Mirabellen, Trauben, Beeren, Wurzeln, Knollen und Getreide in einer Blinddegustation. zu verkosten und zu beurteilen. Ferner Vieux-Produkte und Liköre. Die sogenannte „Blinddegustation“ entspricht nicht etwa einer Kostprobe mit verbundenen Augen. Die Prüfer erhalten die eingereichten Brände nummeriert, ohne Bekanntgabe des Herstellers. Lediglich der Name des Brandes wird bekannt gemacht. Weil unter den Verkostern auch



Eingeber von Bränden sind, wird dafür gesorgt, dass sie nicht etwa die eigenen Brände degustieren. Diese Edeldestillate wurden von 41 Produzenten aus der ganzen Ostschweiz und dem Fürstentum Liechtenstein eingereicht.

Die Prüfungsmethodologie

Die 12 Prüferinnen und Prüfer arbeiteten in Dreiergruppen nach dem bekannten 20 Punkte Bewertungsschema der FAW. Dabei wurden die Destillate nach vier Kriterien beurteilt. Für jedes dieser vier Kriterien konnten 5 Punkte vergeben werden. Ein Produkt konnte also maximal 20 Punkte erreichen. Es wurden nur ganze Punkte vergeben. Mindestens so wichtig wie die Punkte waren Kommentar und Begründung der Abzüge.



Andi Spichtig (links) mit zwei weiteren Prüfern

Die vier Kriterien

Sauberkeit im Geruch

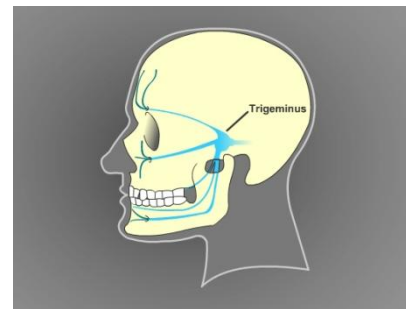
Hier werden nur Abzüge gemacht, wenn Gerüche auftreten, welche durch qualitative Mängel und/oder technisch bedingte Fehler verursacht werden. Zum Beispiel ein Stechen in der Nase, Geruch nach Nagellackentferner, Fuselalkohol, Vor- oder Nachlauf, Schimmel- oder Muffttöne. Wenn ein Produkt hier nicht 5 Punkte bekommt kann es keine Auszeichnung erreichen, auch wenn es am Schluss 16 oder mehr Punkte aufweist.

Geruch Fruchttypizität bzw. Sortentypizität

Hier muss deutlich erkannt werden, welcher Rohstoff gebrannt wird, zum Beispiel eine Birne. Ferner muss beurteilt werden, wie intensiv dieser Geruch ist. Abzüge gibt es, wenn eine Frucht nicht erkannt werden kann, bei einem wenig intensiven Geruch oder bei Destillaten, welche unsauber riechen. Nicht bestraft werden soll, wenn der Geruch eines sortenreinen Destillates von der allgemeinen Vorstellung abweicht. Das ist Erfahrungssache.

Geschmack, Sauberkeit

Die Frucht soll im Gaumen erkannt werden. Abzüge gibt es, wenn z.B. ein Kirsch nicht als solcher erkannt wird, bei Bitterkeit oder bei starkem Brennen im Hals. Es umfasst auch orale oder retronasale Eindrücke der Frucht und der Alkohole sowie die trigeminale Empfindung der Fuselalkohole im Abgang und den Nachhall nach dem Ausspucken der Probe. Ein reines Destillat ist kräftig, aber doch mild im Geschmack und es soll einen langen Abgang haben.



©PlanetSchule

Gesamteindruck, Harmonie

Passen Geruch und Geschmack zusammen, ist das Produkt ein harmonisches Ganzes. Hier hat der Prüfer die Möglichkeit, die Punkte noch etwas aufzubessern oder aber das Produkt zu bestrafen, wenn er meint, dass es etwas gar gut weggekommen ist.

Die Bewertung, eine Gruppenarbeit

Nach jeder verdeckt servierten Probe bildeten sich die Prüfer an den jeweiligen 3er Tischen zuerst ein eigenes Urteil und hielten dieses schriftlich fest. Dann wurde auf Grund der 3 Einzelurteile ein Gruppenurteil erarbeitet. Damit sollten persönliche Bevorzugungen oder Ablehnungen ausgeglichen werden. Konnten sich die Prüfer nicht auf ein gemeinsames Urteil einigen wurde diese Probe zur neuerlichen Beurteilung an einen weiteren Tisch weitergereicht.

Um die Qualität der Prüfungsergebnisse zu sichern und die Prüfer zu testen, wurden zehn Destillate zweimal verkostet. Traten bei diesen Doppelproben wesentliche Unterschiede in der Beurteilung auf, musste das betreffende Produkt durch den auch international versierten Gesamtleiter ein weiteres Mal geprüft werden. Somit hatte er das letzte Wort.

Auf diese Art hatten alle Prüfer über 40 Destillate zu verkosten. Diese anspruchsvolle Arbeit belastete Nase und Gaumen extrem. Deshalb mussten immer wieder Pausen an der frischen Luft eingeschaltet werden. Kein Problem war dagegen der Alkohol, denn die Proben wurden nach der Prüfung nicht hinuntergeschluckt, sondern ausgespuckt.



Prüfer an der Arbeit

Die Prämierung

Destillate, welche 16 und mehr Punkte erreichten wurden prämiert. Produkte, welche 18 und mehr Punkte geschafft hatten kamen in die Wahl der besten Ostschweizer Brände. Wenn, wie auch dieses Jahr, mehrere Brände aus einer bereits zu Beginn definierten Produktgruppe 18 oder mehr Punkte erreichten musste abgestimmt werden. Prüferinnen und Prüfer hatten sich so für ein Destillat zu entscheiden. Sieger war die Probe mit den meisten Stimmen. In unserem Fall bedurfte es in drei Kategorien dreier Wahlgänge, um aus jeweils zwei verbliebenen Kandidaten den besten Ostschweizer Schnaps zu wählen.

Mit Zufriedenheit konnten die Verantwortlichen dieser Edelbrandverkostung feststellen, dass die Vielfalt und die Qualität der eingereichten Destillate, Vieux-Produkte und Liköre gegenüber früheren Jahren wieder deutlich besser waren. Um Erfolg zu haben, braucht es eben ein Zusammenspiel zwischen dem Produkt, der gewählten Flasche und der passenden Etikette. Man hat es also einmal mehr geschafft, den Brennern zu vermitteln, dass es für Qualität in der Flasche auch Qualität im Brennfass braucht.

Am Freitag 8. August fand im Bildungszentrum Mattenhof des landwirtschaftlichen Zentrums SG die Ehrung der besten Produzenten und der prämierten Destillate durch den Leiter der Fachstelle Obstbau Richard Hollenstein und den Oberjuror Arthur Nägele statt. Eine interessierte Gruppe Brenner und Brennauftragegeber, Verkoster und Gäste verfolgte interessiert die Bekanntgabe der Resultate. Gespannt waren die Anwesenden auch über die Bekanntgabe der Gruppensieger. Die Brände konnten anschliessend frei verkostet und mit den anwesenden Brennern diskutiert werden.

Abgeschlossen wurde diese Prämierung mit einem kleinen Imbiss.



Marcel Telser (links) erhält eine Auszeichnung für den [Telser Lichtenstein Dry Gin](#) sowie später für die Eigenkreation [Telsington](#) ©Telser

Hier noch die 14 Gruppensieger:

- Bester Brand Gruppe Apfel: Helmut Malin, Gamprin-Bendern, Liechtenstein
- Bester Brand Gruppe Beeren/Trauben : Herbert Rohrer, Schaan, Liechtenstein
- Bester Brand Gruppe Birne: Ernst Züllig, Romanshorn
- Bester Brand Gruppe Gin Brennerei: [Telser](#), Triesen, Liechtenstein
- Bester Brand Gruppe Kirsch: Robert Cathomas, Ilanz
- Bester Brand Gruppe Likör: Monika Lehner, Braunau
- Bester Brand Gruppe Pflaume/Mirabelle: Hans und Peter [Zogg](#), Grabserberg
- Bester Brand Gruppe Quitten: Hans und Peter [Zogg](#), Grabserberg
- Bester Brand Gruppe Spirituose: Luciano [Beretta](#), Val Müstair
- Bester Brand Gruppe Traubentrester: Hans und Peter [Zogg](#), Grabserberg
- Bester Brand Gruppe Vieille: Herbert Rohrer, Schaan, Liechtenstein
- Bester Brand Gruppe Getreide /Whisky: Ruedi [Kobelt](#), Marbach
- Bester Brand Gruppe Wild/Wurzeln: Luciano [Beretta](#), Val Müstair
- Bester Brand Gruppe Zwetschge: Matthias und Claudia Bannwart, Berg

Autor: Andi Spichtig
9. August.2014

Fotos: Richard Hollenstein, Landwirtschaftliches Zentrum SG , Fachstelle Obstbau

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Das Landwirtschaftliches Zentrum SG darf den Bericht beliebig weiterverteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.