

DRINKS

DRINKS

MAGAZIN FÜR BARKEEPER & GÄSTE

Nr. 1 Januar/Februar 2011 | 6,- €
www.drinks-magazin.com



SCHWEDEN

Pure Natur & purer Genuss

KIRSCHWASSER

Impressionen eines Blind-Tastings

Scheibel

EDLE BRÄNDE

OBSTBRÄNDE: TASTING



Holz spaltet Meinungen

Impressionen einer Kirschbrand-Probe

50 DRINKS

Scheibel
EDLE BRÄNDE



Die Repräsentanten der Brennereien (v.l.): Jürgen Marré, Brennmeister/Produktionsleiter, Ziegler; Tobias Maier, Destillateurmeister/Betriebsleiter, Lantenhammer; Michael Scheibel, Geschäftsführer, Scheibel; Theresia Angel-Hämmerle, Gesellschafterin der Privatbrennerei Gerhard Hämmerle (Freihof); Philipp Schladerer, Inhaber, Schladerer; Klaus Schüler, Einkauf, Schladerer; Peter J. Angel, Managing Director, Freihof; Christoph Keller, Inhaber und Brennmeister, Stählemühle

Es wird „blind“ verkostet an diesem Montag im Restaurant Hexenweiher des Tagungs-, Golf- und Wellnesshotels Der Öschberghof in Donaueschingen. Und weil eine Degustation mit Bewertungen nur dann seriös ist, wenn kein Juror weiß, welches Produkt sich hinter welcher Nummer verbirgt, darf der Protokollführer – der die Proben auswählte – zwar mitverkosten, aber seine Wertungen werden so wenig berücksichtigt wie die der Helfer, die mit ihm die 13 Proben in die Gläser füllten: Wer die Reihenfolge kennt, ist nicht mehr „blind“, sondern befangen.

Letztlich sind's dann zwölf Tester, deren Urteile über Aussehen, Duft, Geschmack und (last but not least) Ausgewogenheit von 13 Kirschbränden aus drei Ländern ausgewertet werden. Ihre Aufgabe ist schwierig, denn sie haben's nur mit Spitzenerzeugnissen renommierter Brenner zu tun. Diese Brände gehören drei Unterkategorien an: Wild-, fassgelagerter Kirsch und reguläres Kirschwasser. Sinn dieser Degustation war es auch herauszufinden, welcher „Typ“ wie gut beim potenziellen Konsumenten ankommt – deshalb die „bunte Auswahl“, deshalb eine „gemischte Runde“ von Verkostern. Und so gab es im Prinzip nicht nur einen Sieger, sondern deren drei.

Das Aussehen stand nicht zur Debatte. Obwohl Obstbrände gemeinhin farblos, also wasserhell sind, sollten die vier von der Reifung im Holzfass mehr oder minder stark „getönt“ Proben nicht benachteiligt werden. Also hatten sich die Tester vorab darauf geeinigt, für's Aussehen in jedem Fall volle Punktzahl zu geben – was auch dadurch gerechtfertigt war, dass alle 14 Brände optisch fehlerfrei waren. Aber wenn das Holz – nach dem Gusto des Testers – das Kirscharoma über-tönte, wirkte sich das negativ auf das Urteil aus. Die farblosen Kirsch-

brände wurden im Duft um durchschnittlich 2,1 und im Geschmack um durchschnittlich 1,9 Punkte besser bewertet als die „farbigen“. Das hatte dann auch Auswirkung auf die Bewertung der Ausgewogenheit: In der Disziplin brachten's die vom Holzfass getöntem im Schnitt auf 14,7 von möglichen 20 Punkten, die Farblosen hingegen auf 16,4.

Nicht jeden störte das Holz. So urteilte einer der Tester über eine dieser „Holz-Proben“: „dezent süß, leicht Holz“, wogegen ein anderer zu eben dieser Probe anmerkte: „Holz/Vanille dominiert zu stark, für mich „kein Kirschwasser“. In einem anderen „Farbigen“ fand der eine Verkoster – ein Brenner – „fruchtige Süße“, ein Kollege dagegen „leichte Schärfe“. Und falls die Brenner oder Brennereibesitzer in der Runde wirklich in jedem Fall ihren Brand zweifellos erkannten, so wurden die Punkte dennoch nicht pauschal pro domo vergeben: So manche Probe bekam ihre Höchstnote vom „Konkurrenten“...

Es war eine „schwere“ Verkostung an diesem Spätnachmittag des 15. November. Schwer, so sagte einer der Profis in Sachen flüssiges Obst, „weil kein wirklich „schlechter“ Kirsch dabei war – jeder davon war auf seine Art gut, alle waren auf einem sehr hohen Niveau“. Dass dennoch bis zu 47 Punkte zwischen den Wertungen für die einzelnen Produkte lagen, ist leicht zu erklären: Kirsch ist nicht gleich Kirsch – und was die Erwartungen des einen erfüllt, geht an denen des anderen weit vorbei. Bei einer gänzlich anders zusammengesetzten Runde wäre vielleicht eine ganz andere Rangfolge herausgekommen. Das als „Trost“ für jene, deren Kirschbrände diesmal weniger gut abschnitten – und als Anreiz für die Leser, jeden dieser 13 Kirschbrände einmal für sich zu verkosten. Es lohnt sich.

Karl Rudolf

Punkte und Platzierungen

Die Wertungen der zwölf Verkoster

Pl.	Marke	P	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	ges.
1	Gebhard Hämmerle Herzstück Wilder Steinkirsch 42%	4	88	91	75	80	80	95	78	83	89	85	85	92	1021
2	Scheibel Alte Zeit Wilder Berg-Kirsch 45%	10	90	64	100	85	85	75	88	77	92	96	80	85	1017
3	Schladerer Jahrgangskirsch 1996 43%	8	95	79	80	73	88	85	87	69	92	96	80	91	1015
4	Ziegler Wildkirsch No. 1 43%	7	97	63	90	90	86	75	80	73	97	95	80	88	1014
5	Schladerer Chriesiwässerli 50%	11	89	70	90	84	72	75	88	86	93	90	85	75	996
6	Stählemühle Original Schwarzwälder Kirschwasser 42%	3	95	77	70	88	77	77	91	64	92	90	80	87	988
7	Etter Vieille Kirsch Barrique 42%	6	91	63	75	93	83	80	85	92	91	90	57	77	977
8	Dettling Cuvée Schwarze Bergkirsche 40%	1	89	75	83	70	75	78	88	70	81	83	70	81	943
9	Etter Zuger Kirsch 1996 42%	5	91	70	75	83	76	76	93	70	92	80	55	76	937
10	Lantenhammer Wildkirschbrand, gelagert i. Kirschbaumfass, 43%	9	91	68	80	78	72	63	88	88	90	82	47	83	930
11	Freihof Kirsch Selection, 40%	2	86	73	70	78	81	83	78	40	80	87	85	81	922
12	Fassbind Les Bruts de Fût, 54,5%	13	94	57	65	81	77	65	76	79	86	78	78	77	913
13	Kammer-Kirsch Kirschbrand Barrique, gereift im Château d'Yquem-Fass*, 46%	12	78	57	85	60	72	67	80	78	83	62	45	85	852

P = Proben-Nummer (Reihenfolge in der Verkostung) • A - Z = die Verkoster • ges. = Summe aus 12 Bewertungen • hervorgehoben sind jeweils die **höchste** und **niedrigste** Wertung • Die Kirschbrände wurden „blind“ verkostet, je Probe konnte jeder Tester maximal folgende Punkte vergeben: Aussehen: 15 • Geruch: 30 • Geschmack: 35 • Ausgewogenheit: 20; maximal konnten also insgesamt höchstens 100 Punkte je Probe vergeben werden.

* jetzt etikettiert als „Barrique gereift im Sauternes Premier Cru Superior-Fass“, ist aber mit dem verkosteten identisch

Tabelle: Karl Rudolf

