



WOLFRAM ORTNER

BIERBRANDT DISTILLATI DI BIRRA

„Handwerksgeist“
“Spirito” di un’arte



Anfang 1990 hat ein unbekannter kleiner Deutscher Brenner bei einer internationalen Prämierung einen Bierbrand eingereicht, der wirklich Furore machte. Dies dürfte die offizielle Geburtsstunde des Bierschnapses in höchster Qualität gewesen sein. Da man auf dieser Welt nicht lange alleine bleibt, haben dies andere Brenner sofort nachgemacht und seither werden die unterschiedlichsten Biere destilliert - und auch in Eichenfässern gelagert. Doch was ist ein Bierbrand? Ganz einfach: Fertiges Bier wird destilliert und auf Trinkstärke herunter gesetzt. Je stärker ein Bier gebraut wurde, desto höher ist die Alkoholausbeute und die Aromatik des Produktes. Es ist eher reizlos ein normales Märzenbier zu brennen. Es macht mehr Spaß ein Weizenbier zu destillieren und die typische Eigenheiten wieder im Schnaps zu finden. Die Aromavielfalt reicht von Apfel-Birnen-Tönen bis hin zu Malz und Karamell - mit leicht hopfigen Anklängen. Wird das Destillat in Eichenfässern oder Barriques gelagert, lässt der Bruder Whisky grüßen. Ein Pils wird meistens - es hängt immer von der Stilistik des Bieres ab - in Richtung Apfel-Birne-Hopfen gehen. Ein Stark- oder Malz-Bier wird intensive Karamell-Noten und ein Hefe-Weizen frische apfelig-birnige und hefige Töne haben. Der Schnaps ist ein „hochgeistiger“ Spiegel der Braukunst. Um die Qualität eines Bierbrandes noch besser zu machen, werden heutzutage spezielle Grundbiere für diesen Zweck hergestellt, die noch nicht filtriert wurden und so noch aromatischer sind. Das wirtschaftliche Verwerten von abgelaufenen Bieren hat ausgedient.

All'inizio del 1990 un piccolo e sconosciuto distillatore tedesco presentò a una gara internazionale un distillato di birra che fece davvero furore. Questo evento potrebbe rappresentare la nascita ufficiale della grappa di birra di alta qualità. E dato che a questo mondo non si rimane a lungo da soli, anche altri distillatori iniziarono prontamente a imitarlo; da allora le birre più svariate vengono distillate e fatte stagionare in botti di quercia. Ma che cos'è un distillato di birra? Semplice: la birra pronta viene distillata, dopodiché il grado alcolico viene abbassato per renderlo bevibile. Tanto più forte è la birra prodotta, tanto più alto il contenuto alcolico e l'aroma del prodotto. Non è interessante distillare una normale Märzenbier. È sicuramente più divertente distillare una Weizenbier e cercare di ritrovare le sue tipicità nella grappa ricavata. Lo spettro aromatico spazia dalle tonalità della mela e della pera fino al malto e al caramello con lievi reminiscenze di luppolo. Il distillato viene messo in botti di quercia o in barrique, e manda un caloroso saluto al fratello whisky. Normalmente con una pils - anche se dipende sempre dalla stilistica della birra - i toni si dirigono verso la mela, la pera e il luppolo. Una birra forte o doppio malto avrà intense note di caramello e una Hefe-Weizen quelli freschi di mela, pera e lievito. La grappa è uno specchio “di spirito” dell'arte birraia. Per migliorare la qualità del distillato, si producono oggi delle birre base studiate per questo utilizzo specifico, non filtrate per uno spettro aromatico più intenso.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

Drei Brenner und ihre Destillate im Vergleich
Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio

Salm Bräu Ges.m.b.H.
Walter Welledits
Rennweg 8
AT-1070 Wien
Tel. +43 1 7995992
Fax +43 1 7995992
office@salmbraeu.com
www.salmbraeu.com



Dist. Salm Bräu

È una delle più belle birrerie del paese, in un'ala del monastero salesiano barocco - 450 anni - vicino al belvedere inferiore. La gamma spazia dalle tipiche birre viennesi a bassa fermentazione alle birre di frumento ad alta fermentazione. Salm Bräu Bierschnaps ha un profumo chiaro, carattere di luppolo e malto, note di cereali, caramello, lievito, sentori di mela e pera. Sapore: intenso aroma fruttato, pere, mele, piacevole dolcezza di cereali e malto, intense spezie luppolate. Costo Euro 28.00.

Dest. Salm Bräu

Eine der schönsten Gasthausbrauereien des Landes in einem Trakt des über 450 Jahre alten, barocken Salesianerklosters neben dem Unteren Belvedere. Die Palette reicht von untergärigen, typisch wienerischen Bieren bis hin zu obergärigen Weißbieren. Salm Bräu Bierschnaps hat ein deutlicher Hopfen-Malz-Charakter, Getreidenoten, Karamell, hefig, etwas apfelig-birinig. Geschmack: Intensives Obstaroma, Birne, Apfel, angenehm getreidig-malzige Süße, kräftige, hopfige Würze, Pils-Assoziationen, dicht, lang. Preis: 28,00 Euro.

Feindestillerie Christoph Kössler
Christoph Kössler
Stanz 57
AT-6500 Landeck
Tel. +43 5442 61200
Fax +43 5442 61200 4
koessler@edelbraendetirol.at
www.edelbraendetirol.at



Dist. Christoph Kössler

Dal 1450 il paese tirolese di Stanz bei Landeck è l'area frutticola a più elevata altitudine d'Europa. Nell'unico paese di distillatori d'Austria esercitano la propria attività 64 dei 150 aventi diritto: "primus inter pares" è Christoph Kössler, da anni indubbiamente quello con maggior successo. Edelbrand Bier ha profumo delicato di birra, leggermente luppolato con chiare tipicità di frutta, mela, pera, william, spezie verdi, simile alle caramelle. Sapore: spiccato aroma fruttato, lievemente di birra, sentori di orzo, poco luppolo, delicato sentore di mela, note floreali, durevole. Costo Euro 25.00.

Dest. Christoph Kössler

Seit 1450 werden im Tiroler Bergdorf Stanz bei Landeck, dem höchstgelegenen Obstbaugbiet Europas, Zwetschken angebaut. Im einzigen „Brennereidorf“ Österreichs üben 64 von 150 Haushalten aktiv ihr Brennereirecht aus, „primus inter pares“ ist der seit vielen Jahren höchst erfolgreiche Christoph Kössler. Edelbrand Bier ist ein fein bierig, wenig hopfig, zartes Malz, eher fruchtiger Typ, Apfel, Birne, Williams, grüne Würze, bonbonähnlich. Geschmack: Betont fruchtige Aromatik, wenig Bier, dezente Gerste, kaum Hopfen, zart apfelig, florale Noten, lang. Preis: 25,00 Euro.

Steinwälder Hausbrennerei Schraml
Kaiserberg 16
DE-92681 Erbendorf
Tel. +49 9682 881
Fax +49 9682 4080
gregor.schraml@brennerei-schraml.de
www.brennerei-schraml.de



Dist. Schraml

Gregor e Martin Schraml rappresentano la sesta generazione nella storica attività di famiglia a Erbendorf. Il paesaggio di Steinwald è roccioso e boscoso, alcuni angoli del territorio ricordano le "Highlands". Ecco perché tra le specialità della distillazione ci sia un "Single Grain Whisky". Zoigl Brand ha profumo intensamente luppolato, delicatamente maltato, sentori di nocciole, funghi di bosco. Sapore: tipicamente di Bockbier, chiari riferimenti a birra e malto, nocciola e pane, spezie luppolate ed erborinate, coriandolo, poco dolce, leggermente amaro, giovane. Costo Euro 22.00.

Dest. Schraml

Gregor und Martin Schraml sind die 6. Generation im alteingesessenen Familienbetrieb in Erbendorf. Die Landschaft von Steinwald ist felsig und waldreich, auf den kargen Böden wachsen typische Früchte der Oberpfalz wie Kramelbeeren (Wacholder) und Holunder, und so manche Ecke lässt an „Highlands“ denken. Es überrascht wenig, dass ein „Single Grain Whisky“ zu den Spezialitäten der Brennerei zählt. Zoigl Brand ist intensiv hopfig, zart malzig, etwas Haselnüsse, Waldpilze. Geschmack: Bockbier-Typizität, deutlich bierig-malzig, nussig-brotig, herb-hopfige Würze, Koriander, wenig Süße, leichtes Bitterl, jugendlich. Preis: 22,00 Euro.

