



WOLFRAM ORTNER

HIMBEERE LAMPONE

Rotes Gold aus dem Wald

L'oro rosso della foresta



Die Himbeere ist unter den Beeren eine der aromatischsten Sommerfrüchte und als Frischfrucht sehr begehrt - besonderer Beliebtheit erfreuen sich die beerigen Früchte als Geschmacks-Feuerwerke in Konditoreien, zur Marmelade-, Gelee- und Saftherstellung. Die roten, gelben und auch schwarzen Beeren wurden bereits in der Jungsteinzeit gesammelt und im Mittelalter von den Mönchen in den Klostergärten kultiviert. Seither wird stetig an neuen Züchtungen von Sommer- oder Herbst-Sorten geforscht. Die köstlichen und begehrten Wald-Himbeeren fühlen sich an Waldrändern und Waldlichtungen besonders wohl - man findet sie sogar in 2.000 M Seehöhe. Auch die Brenner haben die Reize dieses Rosengewächses erkannt und verarbeiten Himbeeren aus kultiviertem Anbau- oder gleich Wald-Himbeeren, die schon fast in Gold aufgewogen werden müssen. Der Kostenfaktor machte die Destillateure erfinderisch: Das Angebot reicht von in Grappa eingelegten Himbeeren, Likören, Geisten oder Spirituosen, bis hin zu Edelbränden und der Krönung in 100% Destillaten - natürlich aus erntefrischen Wald-Himbeeren. Handgepflückt, raschest verarbeitet und mit viel Fingerspitzengefühl und handwerklichem Können destilliert, sind sie wahre Geschmackswunder. Den größten Bekanntheitsgrad in der Fraktion der Himbeer-Spirituosen haben Himbeergeister oder der klassische französische Framboise. Achtung: Himbeere ist nicht gleich Himbeere! Bei der Herstellung eines Geistes werden Himbeeren einige Tage in reinen Industrie-Alkohol eingelegt und destilliert. Aus einer Tonne Wald-Himbeeren kann auch die hochwertigste Herstellungsmethode nur zirka 35 Liter trinkfertiges Destillat gewinnen. Der Unterschied ist im Preis und vor allem in der Qualität deutlich erkennbar. Das sensorische Spektrum eines Himbeer-Destillates reicht von vorwiegend frischen Zitrustönen bis hin zu etwas heuigen oder marzipanigen Aroma-Komponenten.

Tra le bacche, il lampone è uno dei frutti estivi più aromatici, e molto apprezzato come frutto fresco: la frutta a bacche gode di un particolare favore nelle vesti di "fuoco d'artificio" del sapore in pasticceria, e nella produzione di marmellate, gelatine e succhi. Già in epoca neolitica, si raccoglievano le bacche rosse, gialle e nere e durante il medioevo i monaci incominciarono a coltivarle nei frutteti del monastero. Da allora la ricerca è continuamente indirizzata verso nuove coltivazioni sia di varietà estive, sia autunnali. I favoriti, i deliziosi lamponi di bosco, prediligono i margini dei boschi e le radure, e si possono trovare addirittura a 2.000 m sul livello del mare. Anche i distillatori hanno già riconosciuto il fascino di queste rosacee e utilizzano prevalentemente lamponi provenienti da coltivazioni o anche lamponi selvatici, il cui peso vale oro. Il fattore costo ha aguzzato l'ingegno del distillatore: l'offerta si estende dai lamponi sotto grappa, liquori, acquaviti, ai distillati di qualità fino al culmine del distillato al 100%, ovviamente prodotti con lamponi selvatici appena raccolti. Raccolti a mano, lavorati molto velocemente e poi distillati con raffinata sensibilità e sapere artigianale. Un vero prodigio del sapore. Tra gli alcolici a base di lamponi, i più noti sono l'acquavite oppure la classica framboise francese. Ma attenzione: ci sono lamponi e lamponi! Per la produzione di un'acquavite vengono fatti riposare alcuni giorni nell'alcol industriale e viene distillato l'alcol prodotto dalle sole bacche fermentate. Da una tonnellata di lamponi selvatici si ottengono unicamente circa 35 litri di distillato. La differenza sta nel prezzo e soprattutto nella qualità chiaramente riconoscibile. Le componenti dello spettro sensoriale di un distillato di lamponi spaziano dai freschi toni citrini fino a un sentore di paglia e un aroma di marzapane.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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

Pirker GmbH., Obstbau Pirker
Georg Rippel
Grazer Straße 10
AT-8630 Mariazell
Tel.: +43 3882 2179
Fax: +43 3882 2179 51
mariazell@pirker-lebkuchen.at
www.pirker-lebkuchen.at



Dist. Pirker

Distillati di qualità, ma anche bio-distillati, spiriti, liquori di frutta, creme di liquore, amari: le creazioni "spirituali" sono molteplici tanto quanto l'assortimento di panforte, il secondo prodotto tradizionale dell'azienda familiare di Mariazell. L' Edelbrand von der Himbeere 2006 ha profumo morbidamente fruttato, di verde erboso, limone, more, ciliegie, violette, miele. Sapore: intenso, di confettura di lamponi, note drupacee legnose, nocciola secca, noci sbriciolate, freschezza di eucalipto e menta, grasso, profondo, armonioso. Contenuto: 500 ml, prezzo a richiesta.

Dest. Pirker

Edelbrände, auch Biobrände, Geiste, Fruchtliköre, Cremeliköre, Kräuterbitter - die „hochgeistigen“ Kreationen sind ebenso vielfältig wie das Lebkuchensortiment, das zweite Traditionsprodukt aus dem Mariazeller Familienunternehmen. Edelbrand von der Himbeere 2006 Duft: zarte Frucht-Intensität. grün-grasiger Typ, Zitrus, zarte Brombeere, Kirsche, Veilchen, Honig. Geschmack: Intensiv, Himbeermarmelade, holzige Kernnoten, trockene Nüsse, geriebene Walnüsse, Eukalyptus-Minze-Frische, fett, dicht, harmonisch. Inhalt: 500 ml, Preis auf Anfrage.

Michelehof
Albert Büchele
Marktstraße 26
AT-6971 Hard
Tel. +43 05574 72412
Fax +43 05574 72412 4
michelehof@aon.at
www.michelehof.at



Dist. Michelehof

Nell'ultimo decennio l'aspetto della produzione della tenuta Michelehof a Hard am Bodensee si è fortemente modificato: dal tradizionale allevamento di bestiame e l'industria casearia, alla coltivazione della frutta e altro ancora. Himbeerbrand 2007 ha profumo intenso con aroma citrino, di bacche rosse, limoni, fresca menta, legno di cedro. Sapore: tipico, aroma maturo di bacche, di confettura, leggermente nocciolato-mandolato, erbe verdi, evidente dolcezza di frutta, un po' giovane, persistente. Contenuto: 350 ml, Euro 55,00

Dest. Michelehof

„Wir sind Bauern seit Generationen“, betont Albert Büchele. Nur hat sich in den letzten Jahrzehnten das Erscheinungsbild der Produktion am Michelehof in Hard am Bodensee gewaltig geändert: von der traditionellen Viehhaltung und der Milchwirtschaft zu Obstbau und mehr. Himbeerbrand 2007. Duft: Kräftige Zitrus-Aromatik, rote Beeren, Limonen, kühle Minze, Zedernholz. Geschmack: Typisch, vollreife Beeren-Aromatik, marmeladig, leicht nussig-mandelig, grün-grasige Herbe, deutliche Fruchtsüße, etwas jugendlich, anhaltend. Inhalt: 350 ml, Euro 55,00

Zimek Manufaktura
Roland Zimek
HU-8621 Zamárdi
Felső . Vécsey K. u. 72.
Tel.: +36 84 348 684
Fax +36 84 345 056
palinka@palinka.info
www.palinka.info



Dist. Zimek Manufaktura

Solo distillati prodotti con frutta ungherese, lavorata, distillata e imbottigliata nella regione, possono chiamarsi Pálinka. Roland Zimek, tedesco di nascita, collezionista di vini oggi è uno specialista nella produzione di distillati della migliore qualità. Himbeere 2007 ha profumo intenso, di lamponi bolliti, di confettura, morbidezza di ciliegia, mandorla, cioccolato, zucchero caramellato, menta. Sapore: evidente di lamponi bolliti, succo di bacche ossidato, morbide note di noci e legno di nocciolo, di petrolio, di fieno, un po' disomogeneo, coprente. Contenuto: 350 ml, Euro: 28,00

Dest. Zimek Manufaktura

Nur Obstbrand aus ungarischem Obst, das im Land verarbeitet, gebrannt und abgefüllt wird, darf sich Pálinka nennen. Roland Zimek, gebürtiger Deutscher, war Weinsammler und Berater und fand durch Zufall seine Zukunft in Ungarn. Heute ist er darauf spezialisiert, Obstbrände von höchster Qualität zu erzeugen. Himbeere 2007 Duft: Intensiv, verkochte Himbeere, marmeladig, zart kirschig, Mandeln, Schokolade, Kandiszuckerl, Minze. Geschmack: Deutlich verkochte Himbeere, oxidierter Beerensaft, zarte Walnuss-Nussholz-Noten, petroilig, heutig, etwas inhomogen, belegend. Inhalt: 350 ml, EUR: 28,00

