



WOLFRAM ORTNER

# PARFUM DE VIE 71

## PARFUM DE VIE 71

Eine neue Natur-Aroma-Formel für die Küche  
Una nuova formula di aroma naturale in cucina



Parfum de Vie eröffnet völlig neue Einsatzmöglichkeiten edler Spirituosen: in der Küche oder am Tisch - vom Service oder vom Gast selbst. Der Einsatz von Spirituosen in der Küche ist nicht neu, allerdings werden für diese Zwecke nicht immer hochwertige Destillate verwendet. Ganz anders bei dieser Innovation: Es werden spezielle Gerichte entwickelt und mit zwei Hauptdarstellern puristisch inszeniert - einer hochgeistigen Fruchtesenz und hochwertigen Grundprodukten. Diese weisen in der Regel eine harmonische Süße auf. Billiger Schinken ist salzig, hochwertiger süßlich, ebenso ist es bei Gemüse und Obst, zum Beispiel Tomaten oder Trauben. Auch edle Fische oder rohe Scampi schmecken süß. Also könnte eine perfekte Kombination so aussehen: Scampi werden in Olivenöl mariniert, mit Trauben garniert, mit einem Parfum de Vie vom Traubenbrand aromatisiert und dazu wird der Traubenbrand in „Normalgradation“ serviert. Die Aromen - in diesem Fall in „geistiger Form“ - werden zur Harmonisierung oder als Kontrapunkt eingesetzt. Dafür eignen sich 100%-Destillate, hochwertige Spirituosen und Geiste oder auch Liköre. Parfum de Vie wird bei klaren Destillaten mit 71 % vol. angeboten. Der hohe Alkoholgehalt hat zwei Gründe: zum einen ist Alkohol ein guter Aromaträger, zum anderen soll die Konsistenz einer Sauce nicht durch zu große Destillatmengen beeinträchtigt werden - Barrique-gelagerte Parfums de Vie werden generell mit 57 % vol. abgefüllt. Die vielseitige Einsatzmöglichkeit von Parfum de Vie muss in der Praxis ausgelotet werden. Geschmack ist subjektiv, so sind auch Empfehlungen oder Erfahrungswerte immer „Gedankenschätze eines kulinarischen Tüftlers“. Experimentierfreudigkeit, Kreativität und Fantasie sind angesagt - in der Küche ebenso wie bei Tisch!

Parfum de Vie apre la strada a una nuova possibilità di utilizzo per i superalcolici puri: in cucina o a tavola. I distillati di alta qualità vengono utilizzati per aromatizzare o per rafforzare l'aroma. Hanno un grado pari a 71 % vol. e vengono serviti assieme a un vaporizzatore e con lo stesso distillato nel "grado normale". Vengono create delle speciali pietanze dove due sono i protagonisti principali: un'essenza di frutta "spiritosa" e prodotti di base pregiati. La regola vuole che i prodotti migliori siano armoniosamente dolci. Il prosciutto economico è salato, quello pregiato è dolce, idem per la verdura e la frutta, come per esempio i pomodori o l'uva. Anche il pesce pregiato oppure gli scampi crudi sono dolci. Dunque: una combinazione perfetta potrebbe essere ad esempio scampi marinati nell'olio d'oliva, decorazione di uva, il tutto aromatizzato con un Parfum de Vie di distillato d'uva. Accompagnato con del distillato d'uva di "grado normale". Gli aromi - in questo caso sotto forma di "spirito" - vengono impiegati per dare armonia oppure fungono da contrappunto. Parfum de Vie è proposto con una gradazione alcolica pari a 71 % vol. L'elevato contenuto di alcol ha due ragioni: da un lato l'alcol è un buon conduttore di aroma, dall'altro la consistenza di una salsa non deve cambiare per via della grande quantità di distillato impiegata. I Parfum de Vie maturati in barrique hanno un grado di 57 % vol. Nella pratica, le svariate possibilità di utilizzo di Parfum de Vie devono essere ricercate. Il gusto è soggettivo, come pure le proposte o le esperienze, "preziose meditazioni di un pignolo culinario". Passione della sperimentazione, creatività e fantasia sono serviti in cucina e a tavola.



# FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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

Augustus Rex,  
Erste Dresden  
Spezialitätenbrennerei  
Klotzcher Hauptstraße 24  
DE-1109 Dresden  
Tel. +49 351 880 8989  
Fax +49 351 880 8988  
mail@augustus-rex.com  
www.augustus-rex.com



## Dist. Augustus Rex

„Nil nisi optimorum“ (solo dal meglio): questo il vessillo di Georg Schenke di Lutz Diestelhorst. Si dedicano alla lavorazione di prodotti altamente pregiati. La loro passione sono antiche e preziose varietà di frutta, che distillano dal 2001. Profumo: molto persistente, note floreali, delicato aroma di limone, menta, sentori di cioccolato bianca. Gusto: moderatamente slanciato, fresco, agrumato, ciocco-nocciolato, leggera speziatura di erbe delicate, dolce di banana, molto morbido, elegante, armonioso. Contenuto: 100 ml, prezzo 22,00 Euro

## Dest. Augustus Rex

„Nil nisi optimorum“ (nur vom Besten) lautet die Devise von Georg Schenk, einem Schweizer mit Wahlheimat Dresden, und Lutz Diestelhorst. Sie haben sich der Verarbeitung hochwertigster Produkte verschrieben, ihre Leidenschaft sind alte, aromatische Obstsorten, die sie seit 2001 destillieren. Duft: Eher verhalten, florale Noten, zarte Zitrus-Aromatik, Minze, etwas weiße Schokolade. Geschmack: Etwas schlank, frisch, zitronig, schokoladig-nussig, zarter herb-würzig, bananig-süß, sehr weich, elegant, harmonisch. Inhalt: 100 ml, Preis Euro 22,00.

Fohlenhof Edelbrände  
Bahnhofstraße 2  
IT-39023 Laas  
Tel. +39 0473 626501  
Fax +39 0419 69320000  
fohlenhof@gartner.it  
www.gartner.it



## Dist. Fohlenhof

Il Fohlenhof era ai tempi della monarchia una stazione sanitaria e di allevamento di cavalli; qui nacque l'antenato della razza Hafling. Oggi il fabbricato propone graziosi appartamenti vacanza e la "prima distilleria agricola" nell'alta val Venosta. Profumo: molto fruttato, eleganti sentori di vaniglia, caramello e tostatura, delicato tono drupaceo, prugne secche. Gusto: intenso, elegantemente fruttato, bel gioco di frutta e toni legnosi, vaniglia, cannella, nobile dolcezza di mandorle amare, leggera speziatura di erbe delicate, persistente, lungo. Contenuto: 100 ml, 21,00 euro.

## Dest. Fohlenhof

Der Fohlenhof war in der Monarchie eine Zucht- und Sanitätsstation für Pferde, hier wurden die Urväter der Haflingerrasse geboren. Heute beherbergt der Bauernhof gemütliche Ferienwohnungen und die „Erste Bäuerliche Brennerei“ im Oberen Vinschgau. Duft: Sehr fruchtig, feine Vanille, Karamell und Röstaromen, dezenter Steinton, Dörrpflaumen. Geschmack: Intensiv, feinfruchtig, schönes Frucht-Holz-Spiel, Vanille, Zimt, edle Bittermandel-Süße, zarter herb Würze, dicht, lang. Inhalt: 100 ml, Euro 21,00

Destillerie WOB Wolfram Ortner  
Untertschnerer Weg 3  
AT-9546 Bad Kleinkirchheim  
Tel. +43 4240 760  
Fax +43 4240 760 50  
info@wob.at  
www.wob.at



## Dist. WOB Wolfram Ortner

La grappa è un prodotto naturale. Solo l'esperienza, e una grande sensibilità permettono di catturare l'inconfondibile aroma pieno di frutta matura. Solo una pulizia meticolosa e la tecnologia più recente consentono di ottenere distillati che soddisfano le esigenze più elevate. E per Wolfram Ortner sono solo questi prodotti che possono essere presentati come WOB-Williams Parfum de Vie. Profumo: molto tipico, fresco-fruttato, limone, un po' di banana, pieno. Gusto: intense williams, dolce-fruttato di pera, molto agrumato, rotondo, persistente, lungo, molto armonioso. Contenuto: 100 ml, 20,60 euro.

## Dest. WOB Wolfram Ortner

Schnaps ist ein Naturprodukt. Nur mit viel Erfahrung lässt sich das unverwechselbare Aroma vollreifer Früchte einfangen. Nur mit penibelster Sauberkeit, ausgereifter Technologie und Arbeitsschritten gelingen Destillate, die höchste Ansprüche erfüllen. Nur solche Produkte sind es für Wolfram Ortner wert, sich in unverwechselbarer Ausstattung als ein WOB-Williams Parfum de Vie auf dem Markt zu präsentieren. Duft: Sehr typisch, frisch-fruchtig, Zitrus, etwas Banane, saftig. Geschmack: Intensive Williams, süßlich-fruchtige Birnenfrucht, viel Zitrusfrische, rund, kräftig, lang anhaltend, sehr harmonisch. Inhalt: 100 ml, Euro 20,60

