



WOLFRAM ORTNER

KAFFEE-DESTILLATE DISTILLATI DA CAFFÈ

Kaffee-Destillate verleihen dem kleinen Schwarzen Flügel
Il modo migliore per mettere le ali all'espresso

Was unterscheidet nun ein spezielles Kaffee-Destillat von einem „normalen“ Brand? Für die Begleitung einer Tasse Kaffee sind hoher Alkoholgehalt oder Fasslagerung allein zu wenig. Ein wesentliches Kriterium ist die Auswahl der passenden Frucht beziehungsweise des Rohstoffs. Zum breiten Spektrum der Produkte gehören duftige Muskateller, klassische Zwetschken oder charaktervolle Cuvées aus alten Apfelsorten genauso wie Getreide- oder Bockbierbrände. Darüber hinaus harmonieren zu Kaffee besonders Brände aus Wildfrüchten, Steinobstsorten, Trauben und Wein in Aroma und Geschmack – mit oder ohne Lagerung im Barrique. Faszinierend an diesen Spezialitäten am Destillatsektor ist die Verbindung von Frucht und feiner Fruchtsüße, gegebenfalls auch mit dezenter Süße vom Holz – alles natürlich ohne „Abrundung“ durch Zuckerzugabe bei der Herstellung. Diese Finesse unterstützt die Aromatik eines Kaffees aus 100 % Arabica-Sorten noch. Besondere Komponenten bringt der Ausbau und die Lagerung im Barrique. Die Verbindung mit dem Holz lässt die Sekundäraromen zum Höhepunkt kommen und prägt das Destillat mit Charakter und Charme. Bevorzugt man bei Zigarren-Destillaten eher ein starkes „Rückgrat“, so werden Kaffee-Destillate meist mit rund 42 % Vol. angeboten, womit sie sich auch als feine Ergänzung zu leichteren Zigarren anbieten. Beim Kaffee kommt als Tüpfelchen auf dem i noch eine kleine „Zeremonie“ dazu: „Nicht wie beim Coretto - hier kommt ein Schluss Grappa direkt in den Kaffee -, sondern man trinkt das passende Destillat in kleinen Schlucken zum Espresso und gießt zum Schluss den letzten Rest in die Creme des Kaffees.“ Dieses Procedere wird in Italien unter Genießern auch „Resentin“ genannt.

Cosa distingue un distillato da caffè da un'acquavite „normale“? Alto contenuto alcolico e invecchiamento in botti di legno non sono sufficienti per accompagnarsi ad una tazza di caffè. Di particolare importanza è piuttosto la scelta della frutta, ovvero degli ingredienti adatti. Fra le varietà troviamo dei moscati profumati, i classici alla prugna o delle cuvée caratteristiche di mele di varietà antiche, nonché distillati di frumento o di birra doppio malto. Inoltre si abbinano bene al caffè l'aroma e il sapore delle acquaviti di frutti selvatici, frutti con il nocciolo, uve e vini, invecchiati o meno in barrique. Questi distillati speciali seducono in particolar modo per il connubio con la dolcezza data dalla frutta e a volte anche dal legno, il tutto ottenuto senza l'aggiunta di zuccheri durante la distillazione. Tale finezza esalta l'aromaticità di un caffè di qualità arabica al 100%. L'affinamento e l'invecchiamento in barrique arricchisce il distillato di particolari componenti: la combinazione con il legno esalta infatti gli aromi secondari e caratterizza il distillato. Come nei distillati da sigaro si preferisce una struttura robusta, pertanto i distillati da caffè raggiungono di solito i 42 vol% e si possono abbinare anche con sigari leggeri. I puntini sulla „i“ li mette una piccola „cerimonia“ degustativa: al contrario del caffè corretto, non si aggiunge la grappa direttamente nel caffè, ma si beve il distillato adatto sorseggiandolo a parte e si versa infine l'ultimo goccio nella crema del caffè. In Italia, anzi, nel Veneto, tale procedimento viene chiamato in dialetto „resentin“.



FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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



Brennerei Langmayr
Karl Langmayr
Brandstatt 4
AT-4070 Puppung/Eferding
Tel. +43 (0) 7272 2324
www.langmayr.at

Dist. Langmayr

Brandstatt (distilleria) è proprio l'indirizzo ideale per un agricoltore con trattoria e distilleria. L'agriturismo Dieplinger con le sue accoglienti camere, il suo castagneto e l'azienda agricola fonda le sue radici nel XVI secolo e viene gestito da Paula e Karl Langmayr dal 1986. In passato il distillato di frutti selvatici di Langmayr ha spesso causato difficoltà di abbinamento. Il suo sapore di mandorla amara si associa bene con un mix di arabica e robusta, in un abbinamento morbido e aromatico.

Contenuto: 350 ml, 33,00 euro

Dest. Langmayr

Brandstatt, eine wunderbare Adresse für einen g'standenen Land-Wirt mit Gaststätte und Brennerei. Der Landgasthof Dieplinger, mit komfortabler Pension, schönem Kastaniengarten und eigener Landwirtschaft, hat seine Wurzeln im 16. Jahrhundert und wird seit 1986 von Paula und Karl Langmayr geführt. Langmayrs Wildfruchtbrand hatte teilweise Probleme in der Harmonie. Ideal passte der intensive Bittermandelton zum Blend aus Arabica und Robusta. Hier verschmolzen die Aromen zu einem wunderbar molligen, würzigen Geschmack.

Inhalt: 350 ml, 33,00 Euro



Arnold Dettling AG
Toni Eberhard
Olympstraße 10
CH-6440 Brunnen
Tel. +41 (0) 41 8202424
www.dettling.ch



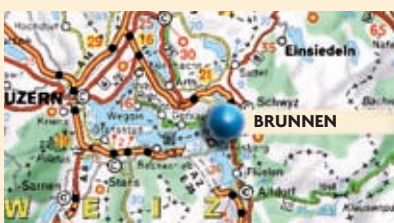
Dist. Dettling

Dettling è uno dei maggiori produttori di Kirsch con una filosofia vincente: mantenere il rapporto diretto con gli agricoltori e produrre utilizzando metodologie tecnologicamente avanzate. La produzione purista di Kirsch, si distilla solo la ciliegia, risale al fondatore Franz-Xaver Dettling. Il Kirsch di Dettling invecchiato in botti di rovere Bourbon è un prodotto particolare. Il sapore di legno è dominante e ricorda il whisky. La ciliegia si sente in sottofondo e "scompare" quasi con il sapore del caffè. Contenuto: 350 ml, 41,30 euro

Dest. Dettling

Dettling ist einer der führenden Kirsch-Produzenten Europas mit einer überzeugenden Philosophie: persönliche Beziehung zu den Bauern, Produktion auf höchstem Stand der Technik, Fingerspitzengefühl und Know-how. Die puristische Kirsch-Kultur geht auf den Unternehmensgründer Franz-Xaver Dettling zurück. Dettlings Kirsche im Bourbon-Eichenfass ist ein extravagantes Produkt. Die Holzdominanz erinnert im Geschmacksbild an einen Whisky. Die Kirsche steht im Hintergrund und „schwächelt“ ein wenig in Verbindung mit den Kaffeearomen – dennoch ein attraktiver, extravaganter Partner.

Inhalt: 350 ml, 41,30 Euro



Handelsbetrieb
Brennerei Lagler
Kurt Lagler
AT-7543 Kukmirn 137
Tel. +43 (0) 3328 32003
www.lagler.cc



Dist. Lagler

Il plurimo vincitore dei premi del Burgenland Kurt Lagler è uno dei migliori distillatori austriaci. Il suo assortimento comprende 34 prodotti con distillati di mela, pera e cotogno, prugna, amarena e bacche nonché la sua specialità, le cuvées di frutti selvatici. I distillati di Lagler si distinguono per il carattere fruttato lieve e armonico. La grappa di moscato di Lagler è dotata dell'aroma intensivo tipico di un buon distillato, anche se l'aroma profumato ha messo in difficoltà diversi partner. Si associa bene con un mix robusto. Contenuto: 500 ml, 21,00 euro

Dest. Lagler

Der Landessieger Kurt Lagler gehört zu den besten Brennern Österreichs. 34 Produkte umfasst das feine Sortiment derzeit: Kernobst mit Apfel, Birne und Quitte, Steinobst mit Zwetschke und Weichsel, Beeren sowie als Spezialität Wildfrucht-Cuvées. Lagler-Brände zeichnen sich durch ihren natürlichen Fruchtcharakter, die Milde und Harmonie aus. Laglers Muskattrester hat ein intensives Sortenaroma. Der parfümierte Duft machte aber so manchem Begleiter zu schaffen. Am besten funktionierte die Partnerschaft in der Kombination mit einem kräftigen Blend.

Inhalt: 500 ml, 21,00 Euro

