



WOLFRAM ORTNER

PASSEN AUCH ALLE KÄSE? TUTTI I FORMAGGI O NO?

Einige Kombinationstipps für Destillate und Käse
Alcune buone regole per abbinare distillati e caci

Über die Genuss-Hochzeit von Käse und Wein gibt es genügend Berichte und Erfahrungswerte – doch was die Harmonie dieser „Ehen“ angeht, gibt es unter Experten unterschiedliche Meinungen. Erfahrene Genießer wissen, dass in Frankreich Käse nicht nur mit edlen Weinen „gewaschen“ werden – Affineure verwenden auch Cognac, Armagnac oder Calvados zum Verfeinern. Nach französischem Vorbild gibt es in Österreich auch eine Gemeinschaftsproduktion von Schäringer mit der Brennerei Jöbstl in der Weststeiermark. Ein Weichkäse mit Rotkultur wird mit einem Birnen-Destillat der Grande Dame in der Brennerszene affinert und besticht im vollreifen Zustand mit würziger Aromatik. Dazu servieren Kenner ein Birnen-Destillat oder einen in Dörrzwetschen angesetzten Schnaps. Dass Spirituosen die geschmackliche Raffinesse von Käsen steigern können, lässt sich nachvollziehen – doch welche Destillate bzw. Spirituosen sind für diese Genuss-Ehe überhaupt geeignet? Reine Frucht-Destillate passen zu Käse besser als Holzgelagerte Spirituosen. Blauschimmelkäse ist der Liebling der Spirituosen, dazu passt beinahe jedes Destillat. Gefolgt von Hartkäse, gereiftem Käse und salzigen Käsearten. Rotschmierkäse sind für Spirituosen eine problematische Angelegenheit. Exoten, Whisky oder Rum sind für Kombinationen mit Käse nicht sehr geeignet. Gin und Wacholder sind die wahren „Geschmackskünstler“ – Bitterlemon oder Wacholder-Aromatik passt sehr gut zu Käse. Je fruchtig-süßer das Destillat, desto besser passt es zum Käse. Doch intensive Fruchtarten wie die Himbeere sind beinahe zu dominant. Steinbetonte oder beerige Spirituosen sowie Wildfrüchte mit Bittermandel- bzw. Marzipan-Aroma sind schwierige Produkte für eine harmonische Kombination. Gegenüber Paaren einer „normalen“ Käse-Wein-Beziehung muss man schon ein gewisses Selbstverständnis bzw. eine Portion Extravaganz an den Tag legen. Genießen Sie zum feinen Käse ein edles Destillat und ein kühles, Glas Wasser zum Abkühlen der Sinne.



Sul matrimonio gastronomico tra formaggio e vino si è già parlato e sperimentato a sufficienza – pur tuttavia, in cosa consista l’armonia di questa “accoppiata”, tra gli esperti ci sono pareri contrastanti. I buongustai esperti sanno che il formaggio francese non viene “risciacquato” solo con vino sopraffine – gli Affineur utilizzano anche Cognac, Armagnac oppure Calvados. Possiamo anche condividere la certezza che i liquori riescano a elevare la raffinatezza gustativa dei formaggi – ma quale distillato o liquore si accorda in piena armonia a questa unione di sapori? Ecco alcune regole. I distillati puri di frutta ben si addicono ai formaggi. Meglio se si tratta di liquori invecchiati in botti di legno. I formaggi erborinati blu sono i favoriti dei liquori, e a questa varietà casearia si addicono praticamente tutti i distillati. Seguono i formaggi stagionati, quelli maturati e quelli salati. Formaggi da spalmare rossi rappresentano una sfida problematica per i liquori. Liquori esotici, whisky o rum non sono il massimo se consumati con il formaggio. Gin e ginepro sono dei veri “maestri del gusto” – soprattutto il Bitterlemon oppure gli aromatizzati al ginepro. Tanto più il distillato è fruttato tanto meglio si accorda con il formaggio. Ma varietà di frutta dal sapore intenso come i lamponi rischiano di dominare troppo. Liquori dal retrogusto di frutta drupacea o di bacche come pure ai frutti di bosco o all’aroma di marzapane – sono prodotti difficili per la creazione di combinazioni armoniose. Di fronte ad accoppiate “normali” rappresentate da relazioni tra formaggio e vino bisogna aggiungere un po’ di sensata consapevolezza e una porzione di stravaganza quotidiana. Godetevi un raffinato formaggio abbinato a un gustoso distillato appropriato e di qualità. Poi rinfrescate i vostri sensi con un bicchiere di acqua fresca.

FÜR SIE PROBIERT SCELT PER VOI

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

Brennerei Leitner
Bernhard Leitner
AT-6591 Grins 11
Tel. +43 (0) 5442 63021
b.leitner@tirol.gvat



Dist. Leitner

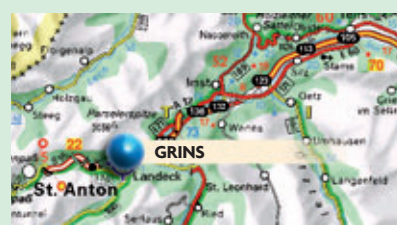
Bernhard Leitner è distillatore per hobby e proviene dal paese tirolese di Grins presso Landeck. Qui egli produce una ridottissima quantità del suo eccellente distillato. La produzione ridotta lo limita un po’, perché potrebbe da anni essere ai vertici internazionali. Profumo: giovane, di menta fresca, dolciastro, ed erboso, leggermente pastoso, di banana. Sapore: pere verdi, profumato, intenso, scioglievole e cremoso, speziato di erbe, tipicità moderata.

Contenuto: 350 ml, euro: 19,00

Dest. Leitner

Der Hobbybrenner Bernhard Leitner aus dem Tiroler Bergdorf Grins bei Landeck erzeugt nur Minimengen seiner exzellenten Destillate. Das hindert ihn aber nicht daran, seit Jahren regelmäßig im Spitzenfeld von Prämierungen auf sich aufmerksam zu machen. Duft: Jungendlich, frisch-minzig, süß-saftig, grasige Würze, leicht teigig, Banane. Geschmack: Grüne Birne, parfümiert, intensiv, cremiger Schmelz, grasig-herbe Würze, verhaltene Typizität. Feingliedrige, aromatische Art, etwas wenig Druck.

Inhalt: 350 ml, EUR: 19,00



Fohlenhof Edelbrände
Rudolf Gartner
Bahnhofstraße 2
IT-39023 Laas (Bolzano)
Tel. +39 (0) 473 626501
fohlenhof@gartner.it
www.gartner.it

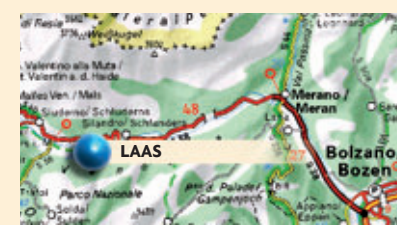


Dist. Rudolf Gartner

Il Fohlenhof era, durante la monarchia una stazione di allevamento e sanitaria per cavalli; qui nacquerò gli avi della razza Hafling. Questo potere oggi rappresenta anche la “prima distilleria agricola” nella Val Venosta superiore. Il padrone di casa, Rudolf Gartner ha iniziato da qualche anno a ridare vita alla tradizione della distillazione, che la struttura economica-agricola dell’Alto Adige aveva abbandonato. Profumo: aroma di ginepro, limone, melissa, arancia, mela fresca, te verde. Sapore: arancia rossa, olio di rosa, Bitterlemon e arancia, ginepro selvatico. Ottimo l’abbinamento di bacche di ginepro con mosto di mele. Contenuto: 350 ml, euro: 17,00

Dest. Rudolf Gartner

Der Fohlenhof war in der Monarchie eine Zuchtstation für Pferde, hier wurden die Urväter der Haflingerrasse geboren. Heute ist das stattliche Anwesen der „Ersten Bäuerlichen Brennerei“ im Oberen Vinschgau. Rudolf Gartner wurde vor einigen Jahren angeregt, die Tradition des Brennens wiederzubeleben. Duft: Wacholderaromatik, Zitronen, Melisse, Orangen, frische Äpfel, grüner Tee. Geschmack: Kumquats, Orangenblüten, Rosenöl, Bitter-Lemon mit Orange, Bergwacholder. Gut gelungene Komposition aus Wacholderbeeren mit Apfelmalsche. Inhalt: 350 ml, EUR: 17,00



Marder Edelbrände
Edmund Marder
Fichtenweg 5
DE-79774 Albruck-Unteralpfen
Tel. +49 7755 238
marder.edelbraende@t-online.de
www.marder-edelbraende.de



Dist. Edmund Marder

Edmund Marder è famoso anche per essere il fornitore di Lufthansa, del Reichstag di Berlino o del Landtag del Baden-Württemberg. Da alcuni anni, con il figlio Stefan che rappresenta la terza generazione, l’azienda di famiglia si consolida a distilleria di successo. Profumo: maturo, frutta aromatica e speziata, limone, molto fresco, riattivante. Sapore: intenso, complesso, di frutta matura, leggermente erborinato, spezie intense, nocchie acerbe, persistente. Contenuto: 350 ml, euro: 102,00

Dest. Edmund Marder

Auch als Lieferant für die Lufthansa, den Reichstag Berlin oder den Landtag Baden-Württemberg hat sich Edmund Marder einen Namen gemacht. Seit einigen Jahren ist mit Sohn Stefan die dritte Generation im Familienbetrieb erfolgreich als Brenner tätig. Duft: Vollreife, würzig-aromatische Frucht, zitronig, sehr frisch, animierend. Geschmack: Intensiv, komplex, vollreife Frucht, leicht herbe, harzige Würze, grüne Nüsse, druckvoll, lang. Inhalt: 350 ml, EUR: 102.00.

