



WOLFRAM ORTNER

TEE IN WEIß, GRÜN UND SCHWARZ TE BIANCO, VERDE E NERO

„hochgeistige“ Harmonie auf dem Prüfstand
Un'armonia "molto spirituale" sul banco di prova

Weinfreunde wissen, dass ein guter Gespritzter nur mit einem guten Grundprodukt entstehen kann, dasselbe gilt auch für Glühwein oder Punsch. In der Mischung werden die Aromen noch verstärkt - die guten ebenso wie die nicht so guten. Daher sind nur blitzsaubere Grundprodukte für eine „hochgeistige“ Mischung geeignet.

Die Kombination verschiedener Teesorten - von Weiß- über Grün - bis zum Schwarztee - mit verschiedenen Destillaten - „Vergoldete“ des World-Spirits Award 2007 - war der Anlass, die Harmonie der beiden Genussmittel zu hinterfragen.

„Two leaves and a bud“ - zwei Blätter und die Blattknospe - stehen am Beginn jedes Tees. Die Blätter und Knospen sind Teile des Teestrauchs: Thea assamica, Thea sinensis oder eine Kreuzung dieser beiden Stammkulturen. Schon vor über 5.000 Jahren soll der Teestrauch bekannt gewesen sein, alte chinesische Schriftzeichen belegen dies allerdings erst um 1.400 vor Christus. Heute stammen die hochwertigsten Tees aus den Bergregionen in Süd- und Mittelchina, dem Hochgebiet von Ceylon (Sri Lanka) und dem Darjeeling-Gebiet. Das zweite große Anbaugbiet ist die Hochebene von Assam. Doch Tee kommt nicht nur aus Asien, sondern auch aus Afrika, speziell Kenia. Die Teeherstellung ist noch immer größtenteils Handarbeit und beruht auf traditionellen Methoden. Hauptarbeitsschritte sind Pflücken, Welken, Rollen, Fermentieren, Trocknen und Sortieren. Die Auswahl der Destillate umfasst ein breites Spektrum: von der fruchtig-feingliedrigen Williams bis zur kräftigen Gerste im Barrique. Das hängt mit der differenzierten Aromatik des Tees zusammen, der beim Grüntee beispielsweise von Heu und Gras (ähnlich einem Sauvignon Blanc) bis zu eigenwilligen Seetang- oder sogar Fischnoten reicht. Bei manchem Schwarztee, speziell Assam, finden sich auch süßmalzige Noten in Geruch und Geschmack.

Gli amanti del vino sanno che un buon "gespritzter" può essere prodotto solo da materie prime di buona qualità, idem per il vin brulé o per il punch. Nella miscela con l'alcol, gli aromi vengono ancor più rafforzati - sia quelli buoni, sia quelli non troppo buoni.

Ne consegue che solo materie prime pure sono appropriate per una mescolanza "molto spirituale". La combinazione di molteplici varietà di te - dal bianco al verde fino al nero - con diversi distillati, che "ha dato tono" al World-Spirits Award 2007, è stato il pretesto, per indagare sull'armonia di queste due delizie.

"Two leaves and a bud" - due foglie e un germoglio - stanno alla base di ogni tipo di te. Le foglie e i germogli sono parti dell'albero del te: Thea assamica, Thea sinensis oppure incroci di entrambi. L'albero del te era probabilmente già noto più di 5.000 anni fa, ma se ne ha testimonianza solo da circa 1.400 anni avanti Cristo. Oggi, le varietà di maggior qualità provengono dalle regioni montane nel sud e nel centro della Cina, dall'altopiano del Ceylon (Sri Lanka) e dalla regione del Darjeeling. La seconda maggior regione è l'altopiano di Assam. Ma il te proviene anche dall'Africa e soprattutto dal Kenia. La produzione è ancor oggi per la maggior parte un lavoro manuale e impiega metodi tradizionali: raccolta, asciugatura, la battitura, fermentazione, essiccazione e selezione.

La scelta del distillato comprende uno spettro molto ampio: dal Williams, fruttato e delicato fino all'orzo robusto in barrique. Dipende fondamentalmente dall'aroma del te: per esempio nel te verde lo spettro spazia dal fieno e l'erba (come un sauvignon blanc) fino a peculiari note di Seetang o di pesce.

DESTILLATE

IL DISTILLATO

FÜR SIE PROBIERT SCELT PER VOI

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

Franz Bauer
Prankergasse 29 - 31
AT-8020 Graz
Tel. +43 316 770 122
destillerie@bauerspirits.at
www.bauerspirits.at



Dist. Franz Bauer

Nel 1920 Franz Bauer avviò a Graz un'impresa di distillazione. Anni dopo venne acquistato l'attuale sito, dove si producono soprattutto distillati di mele, pere, prugne. Nell'agosto del 2002 fu messa in attività la più moderna distilleria di frutta d'Europa - dove si producono distillati di alta qualità secondo ricetta. Profumo delicatamente fruttato, piacevole aroma dolce-ligneo, confettura, maturo. Sapore: piacevole mineralità, mandorla amara, cannella, poco fresco, marmellata, aromatico. 500 ml, prezzo a richiesta.

Dest. Franz Bauer

1920 gründete Franz Bauer in Graz einen Destillationsbetrieb. Einige Jahre später wurde der heutige Firmensitz angekauft, wo hauptsächlich Edelbrände aus Äpfeln, Birnen und Zwetschken hergestellt wurden. Im August 2002 wurde die modernste Obst-Verschlussbrennerei Europas in Betrieb genommen - man kan mit perfekter Präzision Edelbrände von höchster Qualität nach Rezepturen brennen. Duft: Feingliedrige Frucht, milde Holz-Süße-Aromatik, marmeladig, reif. Geschmack: Dezentere Steinton, Bittermandelsüße, Zimtwürze, wenig Frische, marmeladig, aromatisch. Inhalt: 500 ml, Preis auf Anfrage



Kornbrennerei Theo Sasse
Düsseldorfer Str. 20
DE-48624 Schöppingen
Tel. +2555 9974 0
sassekorn@t-online.de
www.sassekorn.de



Dist. Theo Sasse

Nel 18° secolo venne fondata una distilleria di cereali nella regione a nord-ovest di Münster, vicino al confine olandese. Nel 1972 si sviluppa la distilleria più all'avanguardia di tutta la Germania settentrionale. Profumo: intenso aroma di cereali, dolce sentore di malto, note di rum. Sapore: un piacevole carattere di cereali, delicato, aromatico, maltato, esotici toni di rum, piacevolmente legnoso, intenso, persistente. 500 ml, euro 20,00

Dest. Theo Sasse

Im nordwestlichen Münsterland, nahe der niederländischen Grenze, wurde Anfang des 18. Jahrhunderts eine Kornbrennerei gegründet. 1972 entstand hier die modernste Brennanlage Norddeutschlands. Anfang der 1990er Jahre stieß man auf eine 35 Jahre alte, verstaubte Flasche „Sasse Korn“ und beschloss nach der Verkostung, die alte Rezeptur neu zu beleben und nach dem traditionellen, nur mehr selten praktizierten Verfahren zu brennen. Duft: Intensive Getreidearomatik, malzige Süße, dezente Rumnoten. Geschmack: Angenehmer Getreidecharakter, feingliedrig, aromatisch, süß-malzig, exotische Rumtöne, schönes Holz, dicht, lang. Inhalt: 500 ml, EUR: 20,00



Weutz GmbH
St. Nikolai i. S. Nr. 6
AT-8505 St. Nikolai im Sausal
Tel. +43 3185 34440
destillerie@weutz.at
www.weutz.at



Dist. Weutz GmbH

Il visitatore si muove su terreni nuovi e antichi. Dall'azienda si giunge al cubo di vetro in pendio, il cui fulcro è rappresentato dalla Brennkessel. Qui si può talvolta incontrare il maestro, che raramente si lascia guardare alle spalle. È possibile anche una visita con degustazione. Aroma esotico, cioccolato, cocco, caramello, vaniglia, toni del cacao. Sapore maltato, dolce, polvere di cacao, toni di cocco e rum, cereali leggermente affumicati, piacevolmente legnoso, persistente, armonioso, robusto. 500 ml, euro: 52,00

Dest. Weutz GmbH

Der Besucher bewegt sich auf altem und neuem Boden. Vom revitalisierten Winzerhaus geht es direkt zum schwebenden Glaskubus, aus dem als „Herzstück“ der Brennkessel ragt. Hier ist an manchen Tagen der kreative Meister anzutreffen, und manchmal lässt er sich auch über die Schulter schauen. Spätestens vor den reichlich bestückten Regalen wird schon eine kleine Betriebsführung zur großen Gaumenverführung. Duft: Exotische Aromatik, Schokolade, Kokos, Karamell, Vanille, Kakaotöne. Geschmack: Malzig, süßlich, Kakaopulver, Rum-Kokostöne, leicht rauchiges Getreide, angenehmes Holz, dicht, harmonisch, lang. Inhalt: 500 ml, EUR: 52,00

