



WOLFRAM ORTNER

# WILLIAMS WILLIAMS

Eine Primadonna  
La primadonna

Die Williams ist ein Sämling unbekannter Abstammung, wurde um 1770 in England entdeckt. Unter dem Namen „Williams Bon Chrétien“ wurde die Sorte ab 1814 von Richard Williams aus Turnham Green in Middlesex verbreitet und trat die Erfolgsgeschichte als Primadonna der Birnen an. Noch Bartlett brachte die Williamsbirne in die USA, wo sie unter dem Synonym "Bartlett" auf den Markt kam. 1828 wurde die Williams erstmals in Frankreich angepflanzt und trat so ihre Verbreitung in klimatisch begünstigten Gebieten Mitteleuropas wie dem Wallis, Südtirol oder in teilen Österreichs und Süddeutschlands an. Vorwiegend dort, wo Wein angebaut wird, gedeiht auch die Williams-Birne. Besonderes positiv auf die Reife und das Aroma wirken sich starke klimatische Schwankungen zwischen Tag und Nacht aus. Erst so kann sich die vielschichtige, facettenreiche Aromatik der Williams-Birne in voller Pracht entfalten. Die Williams ist heute die beliebteste und, wirtschaftlich gesehen, bedeutendste Birnensorte der Welt. Rudolf Gartner aus dem Vintschgautal ist nicht nur Südtirols bester Brenner, er betreibt auch eine größere Obstbauanlage. Der „Apfelgarten Südtirols“ hat ein einzigartiges Alpenklima mit rund 300 Sonnentagen und geringen Niederschlägen. »Anbauhöhe und Lage sind ideal«, erklärt Gartner, »wir liegen in einem Ost-West-Tal. So sind die Temperaturschwankungen im Herbst größer als anderswo: in der Nacht vier bis fünf Grad, bei Tag 25«. Am Fohlenhof wird die rasche Verarbeitung vorgezogen, kommt das hochwertige Obst doch aus eigenem, naturnahem Anbau. Eine Verkostung durch das Sortiment verrät, was der Sommer in die Früchte zaubert.

La Williams è una pianta dalle origini sconosciute, scoperta in Inghilterra nel 1770. La varietà cominciò a diffondersi a partire dal 1814 con il nome "Williams Bon Chrétien" grazie a Richard Williams di Turnham Green del Middlesex, e da quel momento ebbe inizio la storia del suo successo, una vera primadonna tra le pere. Successivamente Bartlett portò la pera Williams negli USA, dove venne immessa nel mercato con il nome di "Bartlett". Nel 1828 le Williams vennero per la prima volta piantate in Francia ed ebbe inizio la coltivazione nelle zone climatiche dell'Europa centrale più adatte: i Wallis, il Südtirol o in aree dell'Austria e della Germania meridionale. Per la maturazione e l'aroma, sono decisive le importanti oscillazioni della temperatura tra giorno e notte. Solo così l'ampio spettro aromatico della varietà permette lo sviluppo nel pieno del sapore. Oggi Williams è la varietà di pere più apprezzata, e da un punto di vista commerciale, la più importante del mondo. Rudolf Gartner è il più noto produttore di distillati di pere della Val Venosta ed è proprietario anche di una grande azienda frutticola. L'"Apfelgarten Südtirols" gode di un particolare clima alpino con 300 giorni di sole all'anno e limitate precipitazioni. «L'altitudine e la posizione qui sono ideali», spiega Gartner «a nord le Alpi Ötztaler proteggono dalle correnti di aria fredda, a sud c'è invece il gruppo delle Ortler. In autunno le oscillazioni della temperatura sono più importanti che altrove: di notte si scende fino a quattro cinque gradi, di giorno si raggiungono i 25». Presso Fohlenhof viene eseguita tutta la lavorazione, mentre la preziosa frutta proviene tutta da coltivazione propria naturale. La degustazione delle varietà rivela l'influsso della magia dell'estate sul frutto.

## FÜR SIE PROBIERT SCELT PER VOI

Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich  
Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio

Azienda Agricola  
Capovilla Vittorio  
Via Giardini 12  
36027 Rosà (Vicenza) Italia  
Tel. +39 0424 581222  
capovilladistillati@virgilio.it

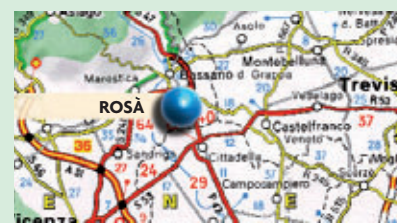


### Dist. Vittorio Capovilla

Grazie ai suoi notevoli distillati Vittorio Capovilla non è solamente il numero uno tra i distillatori italiani, ma è diventato anche una star internazionale aggiudicandosi il "World-Class Distillery 2007" grappa e distillati di frutta. Profumo: aroma vero e discreto, molto fresco, frutto maturo, pera a pasta bianca, bucce giallo-verdi. Sapore: molto deciso, intenso di frutta fresca, leggermente fruttato, persistente, di spezie verdi, lievemente amaro, forte, durevole. Contenuto: 500 ml, prezzo su richiesta.

### Dest. Vittorio Capovilla

Mit seinen charaktervollen Destillaten ist Vittorio Capovilla nicht nur die Nummer eins unter Italiens Brennern, sondern auch international ein Star – „World-Class Distillery 2007“ Grappa und Obst-Destillate. Duft: Eher dezente Aromatik, sehr viel Frische, reife Frucht, klare Birne, gelb-grüne Schalen. Geschmack: Sehr wuchtig, viel frische Frucht, etwas Fruchtester, anhaltend, grün-schalige Würze, leicht bitter, dicht, lang. Inhalt: 500 ml, Preis auf Anfrage.



Jahrgangsbrennerei Martin Doll  
Mahlengrund 1  
77770 Durbach Germania  
Tel. +49 781 9664941  
brennerei@martin-doll.de  
www.martin-doll.de

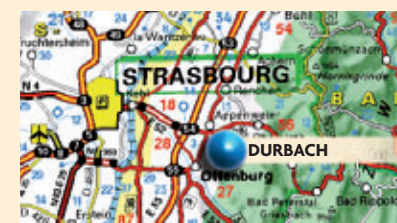


### Dist. Martin Doll

La tradizione della distillazione risale al 1802 e continua con l'obiettivo di far crescere l'azienda senza farsi assorbire dalle grandi organizzazioni commerciali. Profumo: discreto, ma di frutto maturo, molto filigranato, di limone verde, miele e te nero, lieve tono di caffelatte. Sapore: ampio, frutto aromatico, legnoso, di erba verde, erbettae aromatiche, piacevole gioco di acidità, fresco, giustamente armonioso. Contenuto: 350 ml, 12,90 euro

### Dist. Martin Doll

Die Tradition des Brennens am Hof geht allerdings schon zurück bis ins Jahr 1802. Das Ziel ist das eigene Hofgut unabhängig von großen Handelsorganisationen weiterzuentwickeln. Duft: Dezent, aber reife Frucht, sehr filigran, grün-zitronig, Honig und Schwarztee, etwas Milchkaffee. Geschmack: Breite, aromatische Frucht, schalig, grün-grasig, herb-würzig, schönes Säurespiel, jugendlich, recht harmonisch. Inhalt: 350 ml, EUR: 12.90



Erber GmbH. Maria Erber  
Dorfstraße 57  
6364 Brixen im Thale Austria  
Tel. +43 5334 8107  
info@erber-edelbrand.com  
www.erber-edelbrand.com



### Dist. Maria Erber

La famiglia Erber ha la concessione per la distillazione fin dal 16° secolo, ai tempi dell'imperatore Massimiliano. È nota per la produzione di distillati di gran pregio. Profumo: maturo, di frutto giallo, leggermente citrico, molto dolce, lievemente legnoso, con toni di caffè. Sapore: intenso e persistente, leggermente rustico, spezie legnose, delicato dolce di frutta, forte, durevole, ben bilanciato. Contenuto: 500 ml, 29,50 euro

### Dist. Maria Erber

Das Brennrecht der Familie Erber stammt aus dem 16. Jahrhundert, als Kaiser Maximilian I. Die Destillerie ist für ihre wertvollen Destillate berühmt. Duft: Reife, gelbe Früchte, etwas Zitrus, sehr süße Aromatik, schalig-teilig, Kaffeetöne. Geschmack: Intensiv und breit, etwas rustikal, schalige Würze, schöne Fruchtsüße, dicht, lang, gut balanciert. Inhalt: 500 ml, EUR: 29.50

