



WOLFRAM ORTNER

## VOGELBEEREN SORBE

Je älter der Baum, desto besser das Destillat  
Più vecchio è l'albero, più buono il distillato



Wie ein edler Ring mit glanzvollen Granaten oder Rubinen besetzt, präsentiert sich im Herbst die Landschaft dank der roten Leuchtkraft der Vogelbeeren. Sie wird auch als Eberesche bezeichnet, ziert Straßen, Wege und Alleen oder man findet die roten Doldenfrüchte auf Sträuchern und Bäumen in Lichtungen und Brachflächen, bis zur natürlichen Baumgrenze hinauf. Daher wird der Vogelbeer-Schnaps traditionell in alpinen Gegenden gebrannt. Alte Vogelbeerbäume der Sorte "Mährische Eberesche", die bis 20 Meter hoch und über 100 Jahre alt werden können, eignen sich am besten. Die Maxime für die Früchteauswahl lautet: "Je älter der Baum, desto besser das Destillat". Mit dem oft gefährlichen Sammeln des roten Goldes kann erst nach dem ersten Frost begonnen werden, der die herbe, stark-bittere Parasorbinsäure neutralisiert und wohlschmeckend macht. Findige Küchenchefs verwenden die Vogelbeeren als Marmelade zum "Aufputz" bei Wildgerichten oder als Destillat zum raffinierten Verfeinern von Soßen. Im Volksglauben gilt der Erbereschen-Schnaps als besonders hochwertig, teuer, gesund und sogar giftig! Teuer wegen des hohen Arbeitsaufwandes beim Sammeln, Verarbeiten der Früchte und der geringen Ausbeute beim Destillieren - aus 1000 kg Maische gewinnt man zirka 20 Liter trinkfertiges Destillat. Gesund wegen des hohen Vitamin-C-Gehaltes und der magenfreundlichen Wirkung. Giftig auf Grund der intensiven Bitterkeit und rohen Genusses. Heutzutage werden von den meisten Produzenten die Beeren beim Obsthändler tiefgefroren gekauft und verarbeitet. Der Vogelbeer-Schnaps ist ein Destillat für Liebhaber. Das Geschmacks- und Duft-Bild ist ein Spiel aus Frucht-Süße-Herbe, das von erdig, zarter Bitter-Schokolade, Marzipan, Bittermandel, grün-grasiger Herbe, bis hin zur Tabak-Würze reicht.

Grazie al rosso intenso e luminoso delle sorbe, in autunno la campagna si presenta agli occhi come un nobile anello impreziosito da sfavillanti granate e rubini. Le sorbe - note anche con il nome di sorbe domestiche -, adornano strade, sentieri e viali, ma questi "grappoli rossi" li si può trovare anche in cespugli o alberi, in radure e terreni a maggese, fino ai limiti naturali della vegetazione. Per questo il distillato di sorbe viene prodotto tradizionalmente nelle regioni alpine. Gli alberi più adatti sono quelli della varietà "Mährische Eberesche", che può crescere fino a 20 metri di altezza e vivere più di 100 anni. La massima che ispira la scelta dei frutti suona così: "Più vecchio è l'albero, tanto più buono il distillato". La fase di raccolta è spesso delicata e inizia solo dopo la prima gelata, grazie alla quale, si neutralizza l'aspro e amaro acido parasorbico a garanzia di un sapore pieno. Gli chef intraprendenti utilizzano le sorbe per le marmellate che accompagnano le pietanze di selvaggina oppure per farne un distillato per preparare delle salse raffinate. È una credenza popolare che la Erbereschen-Schnaps sia particolarmente preziosa, costosa, salutare e addirittura velenosa. Costosa a causa del dispendioso lavoro di raccolta, della lavorazione della frutta, e della quantità limitata di prodotto finito che si ottiene - da 1000 kg di frutta macerata si ottengono circa 20 litri di distillato. Salutare per via dell'elevato contenuto di vitamina C e dei benefici effetti per lo stomaco. Velenosa a causa dell'intenso sapore amaro e aspro. Così oggi i maggiori produttori acquistano le bacche già lavorate e surgelate dai frutticoltori. Il liquore di sorbe è un distillato per appassionati. Il sapore e lo spettro olfattivo sono un gioco di dolce-fruttato-amaro, che si accompagna a una gamma di sapori che va dal terroso, alla cioccolata, al marzapane, alla mandorla amara, alle erbe verdi, fino all'aroma di tabacco.

# FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

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

Osttiroler Naturbrennerei  
Martina Kuenz  
Gödnach 2  
AT-9991 Dölsach - Osttirol  
Tel: +43 4852 64307  
Fax: +43 4852 64306  
www.kuenz-schnaps.at  
info@kuenz-schnaps.at



## Dist. Osttiroler Naturbrennerei

I nomi altisonanti della gastronomia austriaca - dal Gannerhof di Innervillgraten allo Steirereck di Vienna al più moderno hotel termale d'Austria Aqua Dome di Längenfeld - servono i distillati di Martina e Hermann Kuenz. Questo Wildvogelbeere 2005 rivela al naso in preminenza marzapane, mandorle, ciliegio americano, mela grattugiata, pinoli con sentori di cioccolata, cuoio e erbe aromatiche. Al palato: mandorla amara con una punta di amarena, more, dolci sentori di pera, frutta secca, musciato, con buona lunghezza e leggermente astringente. Contenuto: 500 ml, Prezzo su richiesta.

## Dest. Osttiroler Naturbrennerei

Gastronomische Top-Adressen wie der Gannerhof in Innervillgraten oder das Steirereck in Wien, Genuss-oasen wie das modernste Thermenhotel Österreichs im Aqua Dome in Längenfeld oder das Parkhotel Tristachersee haben etwas gemeinsam: Sie servieren Edelbrände von Martina und Hermann Kuenz. Seit über 400 Jahren ist der Hof im Besitz der Familie – heute in der elften Generation – und erhielt 1998 die Erbhofwürde des Landes Tirol. Neben Ackerbau, Grünlandwirtschaft und Obstbau spielte die Brennerei immer eine große Rolle. Die 500 ml Flasche kostet auf Anfrage.



Erber GmbH.  
Maria Erber  
Dorfstraße 57  
AT-6364 Brixen im Thale  
Tel: +43 5334 8107  
Fax: +43 5334 8413  
www.erber-edelbrand.com  
info@erber-edelbrand.com



## Dist. Erber GmbH

La famiglia Erber possiede sin dal 16° secolo la concessione per la distillazione. Il privilegio venne accordato alla condizione che la fonte di proprietà della famiglia fosse in primo luogo utilizzata per uomini e animali prima di poter essere impiegata per la distillazione. Questa fonte è essenziale per distillati di gran pregio. Vogelbeere 2007 è intenso al naso, con sentori di marzapane, cioccolato, cacao, legno verde, tabacco, lamponi e more. Al palato: aroma di mandorla amara e marzapane, leggermente affumicato, pepe bianco, chili, menta verde, buona fruttosità, leggermente amara e astringente. Contenuto: 500 ml, Euro: 82.30

## Dest. Erber GmbH.

Das Brennrecht der Familie Erber stammt aus dem 16. Jahrhundert, als Kaiser Maximilian I. das Land Tirol zur Blüte führte. Dieses Privileg war an die Bedingung geknüpft, dass aus der hauseigenen Quelle zuerst Mensch und Vieh versorgt werden mussten, bevor das Wasser zum Brennen verwendet werden durfte. Bis heute ist diese Quelle der wesentliche Faktor für die ausgezeichneten Brände. Seit 1995 führt Maria Erber das Unternehmen in Brixen im Thale, wo das Schnapsbrennen große bäuerliche Tradition hat. Grundlage sind viele Obst- und Beersorten, aber auch Wurzeln und Kräuter. Die 500 ml Flasche kostet 82,30 Euro.



Feindestillierie Turabauer  
Gerhard Maass  
Obergasse 10 a  
AT-6522 Prutz  
Tel: +43 664 1323361  
Fax: +43 5472 2281  
maass@aon.at



## Dist. Feindestillierie Turabauer

Gerhard Maass detto "Turabauer" è noto per distillati dalla fruttosità ammalante. Il nome dell'azienda deriva da una grande torre - tre piani in alto e tre di cantina in profondità - che ricorda una torre romana del paese. Vogelbeere 2006 presenta al naso una prevalenza di mandorla amara con un lieve tocco di marzapane, cioccolata, gianduia, fresca ed esotica con aroma di arancia e lamponi. Al palato: note intense di erbe aromatiche, eucalipto, menta, tipicamente amarognolo da sorbe, marzapane, frutta secca, fruttosità da lampone, morbida, rotonda e giovane. Contenuto: 350 ml, Euro: 38.00

## Dest. Feindestillierie Turabauer

Gerhard Maass, vulgo „Turabauer“ ist für seine fruchtigen Edelbrände bekannt. Der Hofname stammt vom markanten - drei Stockwerke hohen und drei Keller tiefen - Turm, der auf einen römischen Wachturm des Dorfes zurückgeht. Vogelbeere 2006 besticht in der Nase vorherrschend durch Bittermandel mit einem Hauch nach Marzipan, Schokolade, Nougat, frischen Tropenfrüchten mit Orangen- und Himberaroma. Am Gaumen intensiv nach Kräutergräsern, Eukalyptus, Pfefferminze, typische Herbe der Vogelbeere, Marzipan, Nüsse, und himbeerig fruchtig, weich, rund und spritzig. Die 350 ml Flasche kostet 38,00 Euro.

