Außergewöhnliches, Alternatives, Trendiges und Auffälliges beim WSA 2014

Wodka und Absinth haben den WSA entdeckt
Wodka-Destillerien aus der ganzen Welt und Absinth-Destillerien aus der Schweiz sorgten in diesen zwei Verkostungskategorien für einen neuen Rekord an eingereichten Produkten. Gold-Medaillen und der Titel „Spirit of the Year“ sowie der „World-Spirits Award“ sind nicht nur Zeichen der hohen Anzahl der Produkte, sondern vor allem ein Beweis der fantastischen Qualität. Cheers und Gratulation!

Whisky und Whiskey im Vormarsch
Erfreulich sind Qualität und Vielfalt der beim World-Spirits Award 2013 und 2014 eingereichten Whisk(e)ys. Die Produzenten kommen aus den Ländern Indien, China, Europa, den klassischen Whisk(e)y-Ländern und den USA. Die Brennerei „Dry Fly Distilling“ wurde als erste amerikanische Brennerei mit dem Titel „World-Class Distillery“ klassifiziert.

Absinth
Revival einer Legende: Rund um den Erdball ist bei Produzenten und Konsumenten eine neue Liebe zur „Grünen Fee“ entflammt. Ausgezeichnete Produkte lieferten – neben der deutschen Neuzeller Klosterbrennerei - die Schweizer Destillerien Absintissimo, die Absintherie „Celle à Guilloud“ und die Distillerie du Val-de-Travers aus dem gleichnamigen Tal, der Urheimat des Absinthe, was auch eine geschützte Herkunftsbezeichnung werden soll. Um den Absinth herrscht derzeit ein wahrer Hype – ob klassisch oder als Likör, ob mit 40 oder 70 % vol. Alkohol, ob mit oder ohne Zucker – er muss einfach her! Neben der klassischen „Geschmacks-Dreifaltigkeit“ von Wermut, Anis und Fenchel werden auch „moderne“ Rezepturen mit Pfefferminz-Dominanz etc. in die Flasche gefüllt.

Es ist verdammt hart ...
Für Hersteller von 100-%-Destillaten ist es sehr schwierig, WSA-Titel zu erringen. Doch 2014 prasselte ein wahrer Award-Regen auf diese Kategorie nieder. Die Tiroler Betriebe „Schaubrennerei Stiegenhaushof“ und „Der Tiroler Edle“ errangen insgesamt fünf Awards und dreimal die Auszeichnung „Spirit of the Year“. Sollten Sie es nicht wissen, neben dem Bourbon haben die 100-%-Destillate das „strengste Reinheitsgebot“ – dies allerdings nicht aufgrund gesetzlicher Vorschriften, sondern auf freiwilliger Basis bzw. als Credo der Hersteller hochwertiger Produkte.

Kaffee- & Zigarren-Destillate
"World Spirits" versteht sich auch als Trendsetter und motiviert die Destillateure der Kategorie Obstbrände, harmonische Begleiter für Kaffee und Zigarren herzustellen. Das beste Kaffee-Destillat – den Traubenbrand Holzfass – hat das Schloss Hohenkammer komponiert. Die Tiroler Brenner (Der Tiroler Edle) haben offensichtlich ein Händchen für besondere Spezialitäten – mit dem Bierbrand Eichenfass 2008 führen sie die Reihung der besten Zigarren-Destillate an.

8 Master of World-Spirits
Wenn jemand in der Welt der Spirituosen nicht nur mitreden möchte, sondern das sensorische Handwerk von der Pike auf lernen will, dann führt kein Weg am „Master of World-Spirits“ im Rahmen der World-Spirits Academy vorbei. Die Absolventen bezeichnen den „Master of World-Spirits“ als beste und präziseste Ausbildung in der Spirituosen-Welt.

2012 wurden von Wolfram Ortner die ersten Titel an Jürgen Schmücking und Konrad Kreitmair verliehen – 2013 folgten fünf weitere WSA-Jury-Mitglieder, aufgrund ihrer hervorragenden sensorischen und fachlichen Leistungen. Seither können Christoph Kössler, Bartholomäus Fink, Ing. Helmut Hirzer, Ing. Ulrich Zeni und Gerhard Maass den Titel „MoWS“ auf ihren Visitenkarten führen. Andreas Franzl von der deutschen Brennerei „Oberkorb“ hat 2014 seine finale Prüfung zum „Master of World-Spirits“ abgelegt.

Paten für Jung-Sensoriker gesucht
Die „World-Spirits Academy“ vergibt jährlich an Jung-Sensoriker mit hervorragenden Fähigkeiten Stipendien zur Absolvierung des „Master of World-Spirits“. Haben Sie als Firma Interesse, eine Patenschaft für einen oder mehrere Teilnehmer zu übernehmen? Kontaktieren Sie uns einfach formlos per E-Mail unter office@world-spirits.com mit dem Betreff: „Wir würden gerne Pate für einen MoWS sein.“

Neuer Punkte-Rekord beim WSA
95 Punkte beim WSA zu erreichen, ist schwer. 95,3 Punkte und ein Doppel-Gold noch schwerer. Das Maximum von 100 Punkten zu erreichen, liegt eigentlich im Bereich der Utopie – 97,7 Punkte sind unglaublich und wurden beim WSA 2013 mit dem „Black Currant Liqueur“ von der kanadischen Brennerei Okanagan Spirits erzielt. Ein Traumwert, der wohl lange nicht überboten werden kann, aber gerade rechtzeitig zum 10-jährigen Jubiläum markiert wurde. Gratulation!

Sehr viele fehlerhafte Produkte
Noch nie wurden beim WSA so viele mangelhafte Produkte eingereicht – wir stellen uns die Frage: „Warum?“ Kennen Neu-Einreicher die Standards des WSA nicht oder wird aufgrund des wirtschaftlichen Drucks nicht mehr kompromisslos in Sachen Qualität gearbeitet? Oder ist es schlicht und ergreifend die Betriebsblindheit? Abhilfe schafft ganz sicher die Teilnahme an einer Basic-Class und in der Folge die Ausbildung in der Master-Class.

Bio mit Geist
Für bewusst wählende Konsumenten ist das Bio-Angebot um einige geistreiche Produkte erweitert worden. Der Bio-Underberg Bitter von Underberg, das Bio Orangen-Destillat und der Bio-Zitronengeist von der Mariazeller Brennerei Pirker. Ein Beweis, dass Qualität drin ist, wo Bio draufsteht.

Holzfassgelagerte 100-%-Destillate
Beim WSA wurde eine Vielzahl von holzfassgelagerten 100-%-Destillaten in den Bewerb geschickt. Ein Grund, dafür eine eigene Gruppe zu schaffen. Brennereien zeichnen bei der Fasslagerung nicht nur der Mut zu einer hohen Alkoholgradation (über 60 % vol. aus, sondern auch die Lagerung von Beerenobst, wie Holunder oder Schwarze Johannisbeere. Die Rangliste wird derzeit von der Fruchtbrennerei Franz Tinnauer mit seiner Weinhefe Holz Große Reserve mit 61 % vol. angeführt!

Bärenstarke Spirits
Die nach oben hin offene Skala der Alkoholstärke führten bisher die Rums an – Paradebeispiel ist der Stroh 80. Aber auch weiße Inselrums werden schon länger in Stärken zwischen 55 und 60 % vol. angeboten. Inner Circle Rum hat beispielsweise eine tolle Range von drei Potstill Rums mit einer Gradation von 40, 57 und 75 % vol. Die

Fruchtschnapsbrenner stehen diesem Trend allerdings um nichts nach. Wolfram Ortner hat die Serie ESSENZ DÖ WOB mit 71 % vol. aufgelegt, und auch die Brennerei Franz Tinnauer bewegt sich in ähnlichen Höhenlagen: Die Reserven von Williams und Zwetschke oder Hefe haben die 60-%-Schallmauer durchbrochen. Auch in Ungarn wird stark gebrannt: Apfel, Marille, Williams und Zwetschke von Etyeki Czimeres Pálinka weisen 50 % vol. auf. Detail am Rande: Bitterstoffe werden durch höhere Alkoholgradation verstärkt.

Qualität ist keine Frage der Größe
Der WSA ist der teuerste Wettbewerb – aber auch der qualitativ hochwertigste weltweit. Die Familie der Teilnehmer reicht von den kleinsten Garagenbrennern (Krauss, Wöhrer usw.) bis hin zu den größten Spirituosen-Produzenten und Vertriebs-Systemen wie Underberg, Bacardi oder United Spirits Limited.

Zucker & Zuckercouleur
Andere Länder, andere Geschmäcker. So könnte man den Einsatz von Zucker in Spirituosen interpretieren – gemeint ist damit aber Zucker, der erst nach dem Destillieren zur Geschmacksabrundung beigefügt wird. So wird für den amerikanischen Markt eine stärkere Dosis und für den asiatischen Markt sogar eine Überdosis Zucker verwendet. Zuckercouleur verändert nicht den Geschmack, sondern die Farbe eines holzfassgelagerten Produktes, damit es über Jahre gleichmäßige „Schönheit“ zeigt. Übrigens: Der Zusatz von Zucker und Zuckercouleur ist gesetzlich erlaubt!

Trendige Hochzeiten – Blends aus Getreide und Frucht
Innovationen sind angesagt, um in harten Zeiten wie diesen am Markt der Nischenprodukte bestehen zu können. Cuvées, Blends oder einfach Verschnitte sind angesagt: vor allem von Getreide-Destillaten bzw. Whisky und Obst-Destillaten. Wolfram Ortner hat mit seiner Mariage – einem Blend aus dem Nock-Land Whisky mit einem Apfel- bzw. Trauben-Barrique – begonnen, Christoph Kössler hat mit einer Getreide-Zwetschken-Cuvée diese Produkt-Idee aufgegriffen.

Sortenreine Grappe – ohne Zuckerbeigabe
Grappa erlebt eine Renaissance und setzt bei seinem Image und vor allem der Qualität zu neuen Höhenflügen an. Es werden vermehrt sortenreine Grappe angeboten, und die Destillateure verzichten immer mehr auf die Abrundung des fertigen Produktes mit Zucker – oder reduzieren die Mengen. Fazit: Mehr und mehr Grappe in Top-Qualität, die Freude machen.

Geiste & Wodka
Ob in den USA, Kanada oder verschiedenen anderen Ländern: Neben Traditionsbetrieben im Segment der 100-%-Destillate beginnen auch immer mehr Quereinsteiger mit der Produktion von Likören, Geisten, Gin und Wodka. Weiters reichen die Geschmacksrichtungen von Eukalyptus-Kühle des Wodkas der Tamborine Mountain Distillery bis hin zur Fruchtigkeit von Erdbeermark des XUXU. Wurde der Durchbruch mit den Destillaten nicht geschafft – aus welchen Gründen auch immer –, entschloss man sich kurzerhand, auf das Pferd Wodka zu setzen, was in der Folge oft den gewünschten Erfolg bescherte. Die Basis für die Herstellung können Getreide oder Kartoffeln sein, was aber keinen Schluss auf bessere und schlechtere Qualität zulässt. Es werden auch immer mehr Geiste auf höchstem Level produziert, die richtig Spaß machen. Die Preisgestaltung ist in

vielen Fällen nicht ganz nachvollziehbar. Wenn ein Geist mehr kostet als ein Williams-Destillat, dann kann man wirklich nur mehr von einer Mischkalkulation sprechen. Wie auch immer – die Geiste haben ganz sicher ihre Fangemeinde.

Der Geist in der (Klein-)Flasche

War es in Urzeiten der „Doppler“, so etablierte sich in den letzten zwei Jahrzehnten die 0,5- oder 0,75-Liter-Flasche als Standardgebinde für hochwertige Spirits oder Whisk(e)y. Edle Destillate kosten – nicht nur in der Herstellung – sehr viel Geld. Man findet immer mehr die 0,2-Liter-Fläschchen in den Verkaufsregalen.

Low Alcohol Shots – für den kleinen Spirits-Genuss zwischendurch …

Es gibt immer mehr 20-ml-Fläschchen, wie beim klassischen Underberg. Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm(haus). Nun werden auch in derselben Flaschengröße der XUXU Shot und der Pitú Pitúrinha Shot angeboten – eine weitere Attraktion ist der XUXU ten, der in der 250-ml-Aluflasche mit Trinkhalm seine Zielgruppe finden wird …Die Gründe liegen auf der Hand: Die Verkaufspreise sind niedriger und der Umschlag ist schneller, was dem Qualitätsverlust bei angebrauchten Flaschen vorbeugt.