

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR



FINALE
RIESLING 2011
 REIF & AROMATISCH

SCHWERPUNKT BURGUNDER WEISS
CHARDONNAY, PINOT & CO.
 REIFE LEGENDEN & RESERVEWEINE

HOCHPROZENTIG
EDELBRÄNDE
 DIE BESTEN BRENNER, DIE BESTEN SCHNÄPSE



€5,90
 Erscheinungsort und Verlagspostamt
 3100 St. Polten, P b, GZ 02Z030836 M



Wie der Meister, so sein Nachfolger: Alexander Rainer, seit dem Tod von Günter Rochelt Chef der weltberühmten Brennerei aus Fritzens in Tirol, ist kein Freund plakativer PR. Wir schätzen uns zwar glücklich, die Rochelt'schen Edelschnäpse verkosten zu dürfen, aber wir nehmen dabei Rücksicht auf den Wunsch des Chefbrenners: Rochelt-Schnäpse sind zwar auch nur Schnäpse, aber dennoch nicht ohne weiteres vergleichbar.

Es war schon eine besondere Stunde, als der in Schnapsbrennerkreisen legendäre Karl-Hubert Gasser (1950-2011) einen Schnaps vorstellte, der bis dahin einzigartig war und es als frühes Meisterwerk auch geblieben ist. Gassers Williams 1991 hat auf alle bis dahin destillierte Obstbrände einen Schatten geworfen. Einen Schatten des handwerklich nicht perfekt gemachten Schnapses. Das hat auch Günter Rochelt so anerkannt und sich durch beharrliche und immer nach Perfektion strebende Arbeit daran gemacht, dieses Prädikat nicht nur in einem einmaligen Werk zu erzielen, er hat dieses Ziel zur Basis seiner gesamten Profession erkoren.

Nach dem Tod dieser großen Männer der Schnapsbranche hält Alexander Rainer deren Spur und führt seit seinem Eintritt in die Schnapsbrennerei vor zehn Jahren die Suche nach dem perfekten Obstbrand weiter. Auch wenn die Voraussetzungen extrem positiv waren, dürfen nicht nur einfach die alten Wege kopiert und das Erbe geschickt verwaltet werden, sondern es bedarf natürlich eines eigenen und besonderen Könnens, dass diese inhaltlichen Qualitäten nochmals gesteigert werden. Soviel dürfen wir ohne Übertreibung feststellen: Rainer ist es gelungen, die weltberühmten Schnäpse aus der Brennerei Rochelt nochmals zu verbessern und zu neuen und außergewöhnlichen Höhen zu führen.

Faszinierend sind die Expeditionen von Rochelt und Rainer, wenn sie auf die Suche nach dem perfekten Obst gehen. Die wilden Vogelbeeren kommen aus dem Süden Finnlands, wo sie hart an der Grenze der Botanik wachsen, die Orangen werden in Sizilien geerntet, wenn sie den optimalen Reifegrad erreicht haben, die Waldhimbeeren kommen aus den Wäldern der Karpaten, wo sie handgepflückt und unverzüglich in voller Frische nach Fritzens gebracht werden, die schwarzen Ribiseln und die Weichseln holt sich Rainer heute noch persönlich aus der Steiermark, bei der Holunderernte ist er vor Ort in der Thermenregion und die Marillenernte geht schon seit vielen Jahren bei ausgewählten Betrieben in der Wachau über die Bühne. Wurde Rochelt zu seiner Zeit noch nicht ganz ernst genommen, als er selber direkt bei den Bauern seine Marillen einmaischte, so ist dies heute schon ein ganz üblicher Vorgang. Aber Pionierleistungen müssen erst einmal erbracht werden, bevor sie als solche wahrgenommen werden.

Weitere Kennzeichen und Voraussetzungen für perfekte Schnäpse: Ein voll ausgerüstetes hauseigenes Labor steht ausschließlich für allgemein chemische und spezifisch gaschromatographische Untersuchungen zur Verfügung. Hier werden die Rocheltschen Schnäpse analysiert und die Stärken und die Schwächen jeder Charge untersucht. Temperaturgesteuerte Vergärung sind bei professionellen Weingütern und Schnapsbrennereien mittlerweile state of the art, aber nicht jede Destillerie verfügt über gekühlte Maischräume mit

Brennerei Rochelt Fritzens



Foto: Brennerei Rochelt

Alexander Rainer von der Brennerei Rochelt, die TOP-Destillerie aus Tirol:
Dem perfekten Schnaps auf der Spur

unterschiedlichen Kältezonen, in denen dann mit der jeweiligen Fruchtmaishe nochmals spezifisch, quasi individuell gearbeitet werden kann. Doppelt gebrannt ist auch nicht immer nur doppelt gebrannt, sondern heißt bei Alexander Rainer, den Rauhbrand noch höher zu nehmen und den Feinbrand noch langsamer und gefühlvoller zu destillieren.– bis zu 11 Stunden dauert dieser.

Ein weiterer spezifischer Vorteil ist das große und gut gefüllte Schnapslager (aktueller Stand ca. 80 000 Liter). Erstens, weil sich Alexander Rainer dadurch Ernteauffälle „leisten“ kann und in bestimmten Jahren, wenn das Obst nicht optimal für die Destillation geeignet ist, eben keine Ernte eingebracht wird: Die Erntemengen können bei uns zwischen 250 Tonnen in guten und 80 Tonnen in schlechten Jahren schwanken.“ Zweitens: Das Schnaps-Lager ist bei Rochelt eigentlich der wahre Wert. Hier liegen die Schnäpse hochprozentig in 50-Liter-Ballons und reifen bis zu zehn Jahre, verlieren dabei Alkohol („der Anteil der Engel beträgt bei uns ca 2000 (!) Liter Schnaps pro Jahr“) und verestern zu einem Schnaps, wie ihn eben nur Rochelt in die Flasche bringt – nämlich mit so wenig Wasser wie nötig in einer Stärke von 50 oder mehr Volumsprozent, und die perfekte Harmonie zwischen Alkohol und Frucht erreicht man erst nach jahrelanger Reife. Das machte schon Günter Rochelt keiner nach und das macht auch niemand so, wie es Alexander Rainer heutzutage macht. Das drückt sich im Ergebnis unserer Verkostungen dann so aus: Von 21 Schnäpsen, die bei Rochelt derzeit im Angebot stehen, haben alle die Marke von 18 BrandNews-Punkten erreicht und über die Hälfte davon sogar die 19-Punkte-Marke. Viel besser geht's nicht, nur durch viel Feingefühl, optimales Obst und ausreichende Reifezeit kann ein solches Ergebnis erzielt werden.

20,00 Wachauer Marille (Schaps des Jahres 2012) 2007, 50%

***** Schnaps des Jahres 2012. Tiefe, deutliche Frucht, fest, geschlossenen, kräftiger Charakter, hochkonzentriert, reifes Material; kräuterwürzig, Minze, Zitrus; reife und süße Frucht am Gaumen, komplex und dicht, viel Tiefgang, fette, saftige Textur; Marille in ihrer reinsten Form, dicht, komplex, tolles Volumen, lang und süffig, Weltklasse; im Abgang sehr typischer und schöner Fruchton, dicht und kompakt. Schon jetzt ein Höhepunkt, dennoch enorm viel Potential.

20,00 Waldhimbeere 2008, 50%

***** Schnaps des Jahres 2011. Klare, präzise Frucht, sehr reif und saftig, kernig, grossartige, klassische Nase, ganz typische Nuancen; sehr druckvoll mit klarem Charakter und präzisem Fruchtausdruck, würzig und kernig, toller Druck am Gaumen, fleischig und dicht; eine unglaubliche Fruchexplosion am Gaumen! Je länger desto besser, retronasal und voll Umami. Der reine himbeerige Wahnsinn!

19,75 Basler Kirsche 2005, 50%

***** Kompakte, sensationelle Nase, reife, saftige Kirsche, rund, dunkelrot, rauchig, feine Anklänge an Mandel und Marzipan; volles Volumen, herrliche Frucht, druckvoll mit saftigem Extrakt, reifer, saftiger Schmelz, sehr komplex und dicht, sehr schöne Würzigkeit; tolle Intensität und Geschmacksvielfalt, sehr reife Komponenten, dicht, konzentriert, voluminös. TOP!

19,75 Wilde Vogelbeere 2003, 52%

***** Grossartige Nase mit klassischer Frucht, WARM, dicht und saftig; sehr schöner Körper, dichte Struktur und würzige Textur, hochkonzentriert, reif, mit Biss und Druck, saftig, intensiv, weich, rund und mild zugleich; altersmilde Harmonie im Abgang, wunderbare Länge, perfekte Balance, saftiger Schmelz, grosser Auftritt. WELTKLASSE!

19,50 Orange 2006, 60%

***** Großes Theater in der Nase und am Gaumen, schön und klassisch, sehr typisch; frische Zesten mit Anklängen an Bitterorange, würzige Nase, höchste aromatische Ausformung, klare und sehr fruchtige Typizität; sehr an-

regende und erfrischende Komponenten am Gaumen, elegante, klare Struktur, gräbt sich tief in die Papillen, ideal für Mundhygiene in tropischen Gegenden (aber auch auf der Skihütte!). Insgesamt ein fruchtig-würziges Vergnügen.

19,50 Quitte 2004, 50%

***** Klare, schöne Frucht, sehr deutliche, kompakte Aromen, rauchig und ledrig, warm und reif in der Nase; intensiv und sehr schöne, quasi perfekte Fortsetzung am Gaumen, tolle Frucht in perfekter Klarheit, rund, rauchig und feurig, dennoch sehr elegant und nuanciert; rundum nahezu perfekt, am Höhepunkt.

19,35 Weichsel 2005, 50%

***** Kirschig-weiße Nase, feine Mandelnote, zarter Bitterton, frisch und dezent wildfruchtig; am Gaumen würziger Bitterton, schön eingebundener Steinton, fleischig und komplex, Aromen von Mandel und wilden Kräutern, etwas grüne Reflexe, nussig, dicht, saftig, fleischig, wunderbare Aromatik, präziser Fruchtausdruck! Superb; rassiger Abgang, kein Schmeichler, aber herzlich und langanhaltend.

19,25 Kriecherl 2006, 50%

***** feine klassische Nase, duftig, schöner Steinton, warme, blaufrüchtige Nase, weich, würzig, reif; viel Stoffigkeit am Gaumen, schönes Volumen, präzise Frucht, herzhaft, harmonisch, gute Balance, zupackend, kernig und würzig; wilder, kraftvoller Charakter, toller Abgang, insgesamt starker Auftritt, noch Potential.

19,25 Mirabelle 2006, 50%

***** Schöne Nase, typisch, sehr gelbfruchtig, duftig und klar, saftige Note; fruchtig und typisch am Gaumen, rassig und charaktervoll, weich, stilsicher, heller, klarer Charakter, fein balanciert, dichte, saftige Textur, ausgewogener Körper; insgesamt sehr präzise, würzig, tolle Stilistik.

19,00 Der Inntaler 2006, 50%

***** Sehr homogene Nase, vielschichtig, differenziert, attraktiv, Birne und Himbeere sehr deutlich, blumige Akzente; saftige Textur am Gaumen, sehr würzig, Quitte präsent, kräftig, dicht, stoffig; feine Balance, gute Struktur, sehr viel Druck, saftig und sehr feinfruchtig; bleibt sehr lange liegen, anhaltende Präsenz, reichlich Potential.

19,00 Kasteler 2003, 50%

***** Volle tolle Aromen, herbfruchtig, wilde Note, dazu Bitterschoko, rassig; schön gelungene Kombination mit feiner Balance, saftige die Birne, herbfruchtig die Vogelbeere, schon eingebettet in einer würzigen Prunusfrucht; präzise im Ausdruck, vielschichtig und harmonisch; sehr schön im Abgang, anhaltend, abgerundet mit einer erdigen Wurzelnote.

18,90 Hollermandl 2003, 50%

***** Tiefe, warme Frucht in der Nase, weich, dezente Banane, saftig und dabei herb mit feinem Bitterschoko-Anklang; am Gaumen wildfruchtig, Holunder kommt gut zur Geltung, die bittere Komponente wird von der Williamsbirne sehr schön abgedefert; feine, herbfrische Harmonie, dicht, komplex und mit schöner Länge.

18,75 Schwarze Ribisel 2008 52%

***** Rauchig, würzig, blättrige Akzente, leicht medizinal; erdig, wild und ledrig, holzige Note, feuchte Rinde, medizinisch-exotische Komponenten, Menthol, wilde Rauke und Bachkresse; kräftige und würzige Frucht, fest und konzentriert, wilde Aromatik, ungestüm und komplex; hohe Sorten-Typizität, aber noch ungeschliffen und jugendlich-frisch; wuchtiger, kräftig-maskuliner Schnaps, nichts für Weicheier!

18,50 Gravensteiner 2006, 50%

***** Weiche, süße Apfelnase, sehr schöne Duftigkeit, klassisch, rund und reif; am Gaumen elegant, schöner, saftiger Körper, ausgereifter Charakter, pikante Würzigkeit, gut eingebundener Alkohol, wirkt dadurch sehr mild und weich, dabei druckvoll und konzentriert; schöne Präsenz und Extrakt im Abgang, viel Finesse, saftige Länge.

18,50 Schlehe 2006, 50%

***** Nase sehr fruchtig und mit saftiger Prunusnote, filigrane Nuancen, etwas cremig, Banane und nussige Komponenten; warm und weich am Gaumen, sehr saftiger, dichter Körper, kräftige und fleischige Frucht, wenig Kernkomponenten; Abgang etwas alkoholisch, aber schöner Ausklang mit fruchtigen Momenten, dicht und geschlossen.

18,25 Schwarzer Holunder 2002, 52%

***** Frucht schön erkennbar, vor allem im großen Glas sehr schön, tiefdunkle Frucht mit würziger Bitternote; sehr pikant am Gaumen, schöne Präzision im Fruchtausdruck; kein Schmeichler, aber ein Brand für Kenner, tiefe Würzigkeit, prägnant und präzise; im Abgang herb und adstringierend, etwas für Liebhaber und Liebhaberinnen.