

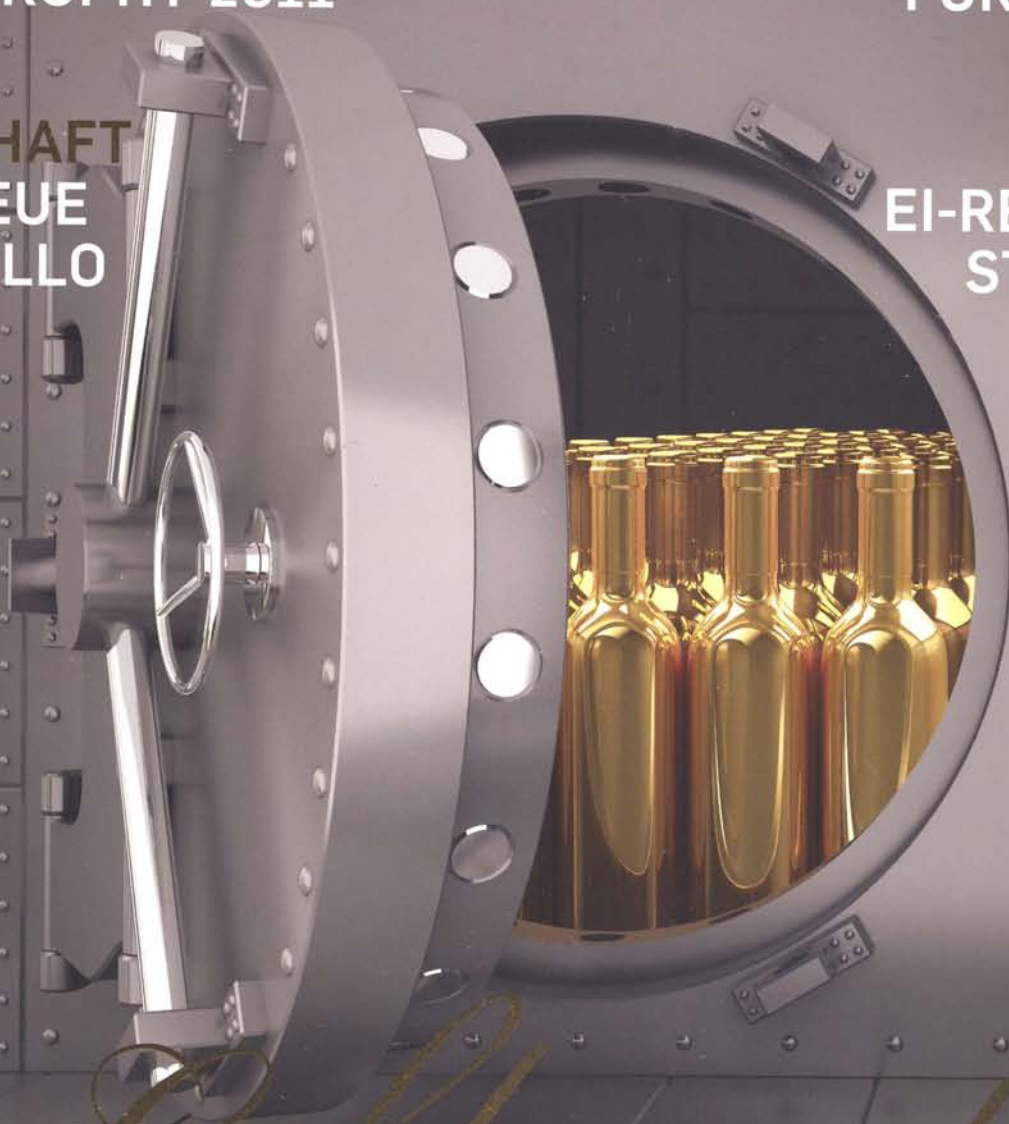
falstaff

AUSGEZEICHNET
DIE SIEGER DER
WEIN TROPHY 2011

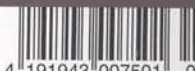
SPEKTAKULÄR
BARCELONA
FÜR GOURMETS

FABELHAFT
DER NEUE
BRUNELLO

KÖSTLICH
EI-REZEPTE VON
STARKÖCHEN



Goldrausch
DIE WEINPREISE SPIELEN VERRÜCKT



Trester fällt notgedrungen überall dort an, wo Weintrauben gepresst werden. Nachdem der Most abgeflossen ist, bleibt der sogenannte Tresterkuchen übrig. Trester ist also ein Abfallprodukt des Weinbaus, und das in beträchtlichen Mengen. Man kann ihn nun wieder im Weinberg ausbringen und dem Boden einen Teil dessen zurückgeben, was er hervorgebracht hat. Man kann den darin oft reichlich noch enthaltenen Zucker aber auch zu Alkohol vergären und brennen. In Italien etwa, wo es mit dem Grappa den bekanntesten und erfolgreichsten Tresterbrand gibt, ist es den Winzern gesetzlich vorgeschrieben, die Pressrückstände an Brennereien zu liefern. Weil die Brennrechte dort allerdings sehr limitiert sind, existieren gerade einmal 220 Brennereien, und das hat seinen Grund: Noch bis ins 19. Jahrhundert war es ein Privileg der Knechte, den Trester des Weinbauern verwerten und brennen zu dürfen. Dies war der Volksgesundheit nicht eben zuträglich, weshalb strengere Regeln erlassen wurden. Zur Erntezeit fallen nun enorme Mengen an Pressrückständen an, Topbrenner behandeln das sensible Ausgangsmaterial mit größter Umsicht und verarbeiten es so rasch wie möglich.

Im deutschsprachigen Raum war die Gesetzgebung zwar nie so streng, eine Tresterkultur wie in Italien oder in Frankreich hat sich jedoch nicht entwickelt. Wobei der Siegeszug des Grappa ja erst in den 1960er-Jahren begann und wohl großteils unserer Neigung geschuldet

ist, mitunter grundlos zu verklären, was in Italien feilgeboten wird.

Tresterbrände haben sich auch in anderen Regionen einen Namen gemacht. Aus Frankreich kennt man Marc de Champagne, Marc de Beaujolais, Marc de Bourgogne oder Marc de Gewürztraminer d'Alsace. In Spanien schätzt man den Aguardiente de Orujo, in Mazedonien nennt man ihn Tsipouro und auf Kreta Raki. Auch die Schweiz kann auf eine gewisse Tradition und einige angesehene Tresterbrenner verweisen. In Österreich haben Tresterbrände einen fixen Stellenwert, ihnen haftet jedoch bis heute der Ruf des Rustikalen an. Alois Gölles, ein Schnapspionier aus der Steiermark, hat erstmals 1995 an diesem Weltbild gerüttelt. Sein Tresterbrand von Alois Krachers Trockenbeerenlese gilt bis heute als Maßstab. Mit der Geringschätzung des Tresters im Allgemeinen und der Ignoranz mancher Kollegen hat Alois Gölles jedoch zu kämpfen: »Wenn man betrachtet, welch feine, blumige Aromatik einem guten Muskatellertrester entsteigt, tut es einem im Herzen weh zu sehen, was manche Produzenten daraus machen.« Auch in Deutschland

Es gibt in Deutschland eine beachtliche Anzahl guter Tresterbrenner. Nur: Die Feinschmecker des Landes wissen das nicht.



Animierend und würzig präsentiert sich der Spätburgunder Trester von Lingenfelder

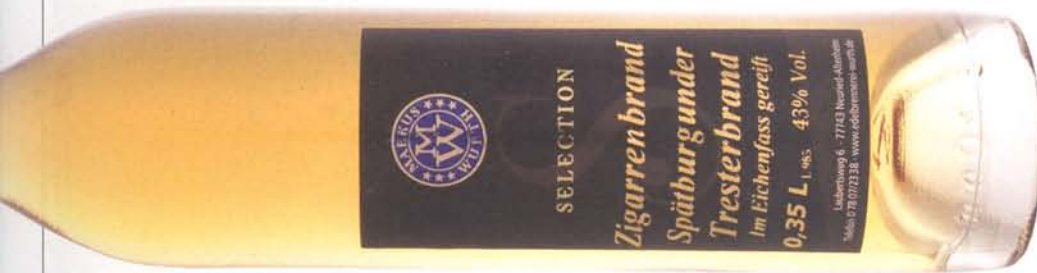
sind Tresterbrände ein Minderheitenprogramm, und das völlig zu Unrecht. Das Rohmaterial liegt quasi vor der Haustür, und es werden viele gute Tresterbrände produziert. Der gemeine Trinker jedoch greift lieber zum Grappa. Einer der rühmlichsten italienischen Grappa-Hersteller, Nonino, meldet für 2010 eine Zunahme des Umsatzes in Deutschland von 14 Prozent. Antonella Nonino: »Solche Steigerungen verzeichnen wir seit Jahren, und sie nehmen tendenziell zu. Sogar auf dem französischen Markt hatten wir voriges Jahr ein Umsatzplus von 21 Prozent.« Das ist bemerkenswert für das stolze Land des Marc – andererseits, niemand trinkt so viel schottischen Whisky wie die Franzosen.

EIN TRESTER NAMENS MARC

Die Nachbarschaft zu Frankreich hat wohl den einen oder anderen Brenner hierzulande inspiriert. So findet man die meisten Tresterbrände im Südwesten. Die Bezeichnung Marc allerdings lässt einen Mangel an Selbstwertgefühl erahnen. Ernst Rentschler von der Brennerei Weisenbach aus Kapelrodeck: »Frankreich und das Elsass sind von uns nur 30 Kilometer entfernt. Was lag daher näher, als unseren Tresterbrand als Marc zu deklarieren, zumal bis vor 25 Jahren deutsche Tresterbrände noch wenig hergestellt wurden.« Dabei hat Deutschland >

Hubertus Vallendar hat für das Weingut Heymann-Löwenstein eine beeindruckende Trester-Serie gemacht





Der Spätburgunder Tresterbrand von Würth überzeugt mit dichtem Rotweincharakter

eine lange Brenntradition vorzuweisen, allein der Trester kommt nur schwer über eine Rolle als Nebendarsteller hinaus. Jürgen Send, seit Jahren Sommelier im Hotel Bareis in Baiersbrunn: »Die Nachfrage nach Obstbrand erlebt eine Renaissance in Deutschland, der Trester aber fristet ein stiefmütterliches Dasein – vielleicht weil er bei den Weingütern nur als Nebenprodukt läuft.« Sends Kollege Gerhard Retter von der Fischerklause am Lüttjensee bei Hamburg sieht das ähnlich: »Deutschland ist vergrappaisiert, der Trester im Gegensatz zum deutschen Sekt noch nicht als hochwertiges Produkt anerkannt und in der allgemeinen Wahrnehmung nicht feinschmeckerisch genug.« Die Brennerei Ziegler, bekannt für ihre ausgezeichneten Fruchtbrände, führt zwar einen Tresterbrand im Sortiment, jedoch nicht mehr lange, denn, so Geschäftsführer Jürgen Marré: »Wir werden unseren fassgereiften Trester vom fränkischen Riesling aufgrund mangelnder Nachfrage auflassen.« Wie bedauerlich, denn er kann was.

FACETTENREICH, TIEF UND KRAFTVOLL

Es gibt in Deutschland eine beachtliche Anzahl guter Tresterbrenner, von Andreas Vallendar an der Mosel bis zum Winzerhof Kessler in Meersburg am Bodensee. Nur: Die Feinschmecker des Landes wissen das nicht. Vor allem gilt es noch zu entdecken, wie vielschichtig und ausdrucksstark Trester sein können. Warum sonst sollte ein Achim Lingenfelder aus Großkarlbach bei Mannheim dreizehn Trester brennen? Gerade sortenreine Brände dieser Art sind außergewöhnlich facettenreich, tief und kraftvoll, nicht nur solche von aromatischen Reben wie Gewürztraminer oder Muskateller. Rotweintrester etwa haben einen ganz eigenen Charakter, sind ungleich würziger als weiße und dunkler im Aromenbild. Trester aus Süßweinen oder gar von botrytisbefallenen Trauben gehören überhaupt zur Königsdisziplin. Es wäre daher wünschenswert, gäbe es mehr Produkte, die nicht nur sortenrein gebrannt sind, sondern auch das

Weingut ausweisen und idealerweise die Lage. Dass es Liebhaber für solche Spezialitäten gibt, hat Hans Reisetbauer aus Oberösterreich mit einem Trester aus Egon Müllers Scharzhofberg Riesling TBA von der Saar eindrucksvoll bewiesen – der ging weg zu Fabelpreisen. Mit etwas mehr Experimentierfreude könnte das Spektrum der Tresterbrände in Deutschland durchaus noch interessanter werden. So waren bei den für diesen Beitrag eingereichten Proben kaum welche mit mehr als 42 Prozent dabei. Gerade Trester aber eignet sich mitunter sehr gut für einen höher eingestellten Alkoholgrad.

Um noch einmal zum Grappa zurückzukommen: Die italienischen Gesetze erlauben Dinge, die hierzulande nicht gestattet und unter ernsthaften Brennern verpönt sind. Man darf Grappa bis zu 20 Gramm pro Liter Zucker begeben, das macht Destillate geschmeidiger, aber auch uniformer, und es kaschiert Fehler. Künstliche Aromen dürfen zugefügt werden, ebenso Alkohol, der nicht aus vergorenem Trester stammt. Natürlich gibt es auch eine Handvoll guter Grappabrennereien, etwa Vittorio Capovilla in Rosá bei Bassano del Grappa oder Pojer & Sandri in Faedo nahe Trient. Die Mehrzahl der Grappe jedoch kann einem guten deutschen Trester kaum das Wasser reichen. <

INFOS:

www.weingut-rudolf-fuerst.de
www.heyman-loewenstein.com (gebrannt von H. Vallendar, www.vallendar.de)
www.edelbrennerei-wurth.de
www.sippels.de
www.martin-doll.de
www.edelbrennerei-wurth.de
www.gemmrich.de
www.destillerie-lingenfelder.de
www.marder-edelbraende.de
Weitere Betriebe, die für die Verkostung eingereicht haben oder im Beitrag erwähnt werden:
www.heidelberger-dachsbuckel.de
www.diehl-wein.de
www.faude-feine-braende.com
www.kammer-kirsch.de
www.ferienhof-kessler.de
www.scherner-edelobstbrennerei.de
brennerei-weisenbach@t-online.de
www.brennerei-ziegler.de

DIE TOP-12-TRESTER AUS DEUTSCHLAND

Die Selektion erfolgte durch Einreichen der Brenner und Bewertung im 100-Punkte-Schema. Die Losnummer ist ein Synonym für eine Chargennummer, sie erlaubt die Nachvollziehbarkeit eines Destillates. Weil meist der Jahrgang fehlt, nennen wir die Losnummer.

94

Trester vom fränkischen Spätburgunder, 41 %, Losnr.: T10, Weingut Fürst, Bürgstadt. Tresterig-traubig, Dörrfrüchte, Kletzenbirnen, helle Aromatik; typisch würziger Rotweintrester, im Abgang tabakig trocken, belebend pikant begleitet, ruhig und kraftvoll.

93

Der Geist aus dem Eis 2002, 41 %, Losnr.: 75, Weingut Heymann-Löwenstein, Winnigen an der Mosel. Duft nach erdig-pilzigen, nussig-brotigen, rosinig-süßlichen und ätherisch-würzigen Noten; Mix aus rosigen Aromen und blättrig-tabakigen Anklängen.

93

Spätburgunder Trester, 40 %, Losnr.: LW207, Destillerie Lingenfelder, Großkarlbach. Animierend tiefe und vielschichtige Aromatik im Duft, rosinierte Früchte und tabakig-nussige Noten, mit feiner Würze; analog am Gaumen, der würzige Charakter der Rotweintrester trägt den Geschmacksbogen bis zum Abgang.

93

Spätburgunder Tresterbrand im Eichenfass, 43 %, Losnr.: L985, Edelbrennerei Würth, Neuried-Altenheim. Ledrig-tabakige Holznoten, dahinter traubig-tresterige Aromatik, Vanille und Nuss vom Fassausbau; schöner, dichter Rotweincharakter am Gaumen, anhaltend, harmonisch mit den süßlichen Holznoten verwoben.

92

Chardonnay Tresterbrand, 40 %, Losnr.: EX2010/13, Weingut Sippel, Weisenheim am Berg. Traubig-weinig, rosinig, kräuterwürzig, Anmutung von Heu, sauber und kompakt; schöne Struktur am Gaumen, würzig, gelbfruchtig, anhaltend.

92

Gewürztraminer Tresterbrand, 40 %, Losnr.: EX2009/14, Weingut Sippel, Weisenheim am Berg. Schöne, dichte, weinige Aromatik, mit typisch hellen, muskierenden Noten; kompakt, mit schöner Würze am Gaumen, gelbfruchtig und ausgewogen.

91

König Botrytis, 40 %, Losnr.: 74, Weingut Heymann-Löwenstein, Winnigen an der Mosel. Mix aus rosigen und exotischen Düften, mit einer gewissen blumigen Kühle; ähnlich auch am Gaumen, mit schöner würziger Struktur, traubig, gute Länge.

90

Marc von der Scheurebe 2007, 42 %, Losnr.: L55140703, Doll Martin, Durbach-Gebirg. Verhalten im Duft, jedoch sauber und kompakt, traubig-rosinig-würzig, grünlich-ätherisch; analog am Gaumen, würzig, traubig, beinahe süßlich, im Abgang etwas spitz.

90

Riesling Tresterbrand, 40 %, Losnr.: L975, Edelbrennerei Würth, Neuried-Altenheim. Grünwürzig-ätherisches und tresteriges Duftbild, nussig-traubig, sauber und typisch; ähnlich am Gaumen, würzig, nussig, mit Schmelz, kompakt, anhaltend.

89

Cabernet Cubin Eiswein Trester, 41 %, Losnr.: LCE 10, Weingut Gemmrich, Beilstein. Verhalten im Duft, jedoch sauber und Gaumen deutlich präsenter und vielschichtiger, die Aromen des Eisweins angedeutet, rosinierte Früchte, kandierte Orangen.

89

Pfälzer Tresterbrand Gelber Orléans, 42 %, Losnr.: LT308, Destillerie Lingenfelder, Großkarlbach. Grünlich-ätherische Aromatik im Duft, gelbfruchtig-nussige Noten, Rosinen; gute Struktur am Gaumen, wieder gelbfruchtig, traubig, mittlere Länge.

88

Weintrester Gewürztraminer, 40 %, Losnr.: L 39, Marder Edelbrände, Albruck-Unteralpfen. Blumig-würzige und muskierende Aromen im Duft, süßlich-traubige Anmutung; zeigt sich am Gaumen präsent, mit markantem zitronig-würzigem Finale.