

Prämierung Distisuisse 2013–2014

## Schweizer Destillate sind Weltklasse

Am 6. September fand im Hotel Bellevue Palace in Bern die Distisuisse-Prämierung 2013–2014 statt, an der sich die Preisträger und zahlreiche Gäste aus der Brennerbranche beteiligten. Um das Niveau der eingereichten und prämierten Spirituosen zu beschreiben, griff Lukas Fassbind, Präsident Distisuisse, zu Superlativen. Nur von sehr guten und von ausgezeichneten Bränden sei heute die Rede, betonte er. Als Premiere stellte er den neuen «Schweizer Spirituosenführer» vor, welcher nun insbesondere für Abnehmer wie zum Beispiel Gourmetrestaurants zur Verfügung steht.

### Rekordbeteiligung von 442 eingereichten Proben

«Spirituosen sind Aromen in alkoholischer Lösung», brachte es Jean-Philippe Mayor, Leiter der Forschungsstation Agroscope Changins-Wädenswil (ACW), auf den Punkt. Mit dem Projekt DARF beteiligt sich Agroscope seit 2008 wesentlich an der Vermittlung von praxisgerechtem Wissen rund um Destillate, in enger Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung und der gesamten Branche. Nationalrat Jacques Bourgeois überbrachte die Grüsse des Schweizer Bauernverbandes. Obstbau sei in besonderer Weise Landwirtschaft und Landschaftspflege zugleich. In der laufenden Revision des Alkoholgesetzes gelte es, die Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft und für die Destillatproduktion zu erhalten und zu verbessern. Sonia Petignat-Keller, Leiterin der Gruppe Destillate bei ACW, gab einen eindrücklichen Überblick über die im Hinblick auf die heutige Prämierung geleistete Arbeit. Die 26 Verkoster mussten sich beispielsweise in einem zweitägigen Training qualifizieren, ehe sie in total rund 860 Stunden Arbeit die Proben bewerteten und beschrieben. Die Vor- und Nachbereitung brachte noch einmal so viel Aufwand mit sich. Mit 442 eingereichten Produkten war die Beteiligung höher als je zuvor. Als erste Hürde



«Brenner des Jahres» / «Distillateurs de l'année»: Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port BE; Diwisa AG, Willisau LU; Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten AG; S. Fassbind, Oberarth SZ (v.l.n.r.).

Photos: Distisuisse

hatten die Proben eine Laboranalyse zu bestehen. Zum Wettbewerb werden nur Muster zugelassen, welche die gesetzlichen Vorgaben einhalten. So banal es tönt: ein nicht korrekt deklarierter Alkoholgehalt war der häufigste beanstandete Fehler. Schade für manch sonst gutes Produkt! Diese Nachlässigkeit ist für nächstes Mal sicher korrigierbar.

### Das höchstbenotete Produkt erhielt 95 Punkte

Höhepunkt des Abends war die Vergabe der Diplome. In den zugelassenen 17 Kategorien wurden insgesamt 67 Spirituosen als Goldprodukte ausgezeichnet. Das sind 19 % der qualifizierten Proben, weitere 66 % erreichten eine Silbermedaille. Das höchstbenotete Produkt des gesamten Wettbewerbs erreichte 95 von 100 möglichen Punkten: der Lauerzkerkirsch 2005 von Etter Söhne AG, Zug. Als Novum suchten die Verkoster dieses Jahr auch nach den Produkten, die am besten zu Käse oder zu Zigarren passten. Und sie wurden fündig: Käsebrand des Jahres ist der Wildkirsch von

Z'Graggen, Lauerz; Zigarrenspirituose des Jahres ist der Bündner Haselnuss Rahmlikör von Kindschi Söhne AG, Schiers. Die Diplome als «Brenner des Jahres», welche in mindestens vier verschiedenen Kategorien Gold erhalten haben, durften folgende Firmen in Empfang nehmen: Brennerei Humbel, Stetten (AG); Brennerei S. Fassbind, Oberarth (SZ); Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port (BE) und Distillerie Diwisa, Willisau (LU).

Die genannten Produkte zeigen: Schweizer Destillate sind Weltklasse, äusserst vielfältig und immer wieder überraschend. ■

Weitere Informationen [www.distisuisse.ch](http://www.distisuisse.ch)

«Der Schweizer Spirituosenführer» ist erschienen im FONA Verlag, ISBN 978-3-03780-506-0, Preis: 28 Fr.

Concours Distisuisse 2013–2014

## Les eaux-de-vie suisses sont de classe mondiale

Le 6 septembre a eu lieu à l'Hôtel Bellevue Palace à Berne la proclamation des résultats du Concours Distisuisse 2013–2014, en présence des lauréats et de nombreux invités de la filière de la distillation. Lukas Fassbind, président de Distisuisse, n'a pas ménagé les superlatifs pour illustrer le niveau des spiritueux soumis et primés. Il a relevé qu'aujourd'hui il n'est question plus que d'eaux-de-vie très bonnes à excellentes. Par la même occasion, il a présenté le nouveau «Schweizer Spirituosenführer» qui s'adresse par exemple aux tables gourmandes.

### Record de participation avec 442 échantillons

«Les spiritueux sont des solutions alcooliques d'arômes», a précisé d'emblée Jean-Philippe Mayor, Directeur général d'Agroscope Changins-Wädenswil (ACW). Au travers du programme DARF, Agroscope collabore depuis 2008 étroitement avec la Régie fédérale des alcools et la filière, pour vulgariser des connaissances sur les distillats adaptées à la pratique. M. le Conseiller national Jacques Bourgeois a présenté les compliments de l'Union suisse des paysans avant de déclarer que l'arboriculture fruitière est à la fois culture spéciale et entretien du paysage. La révision en cours de la Loi sur l'alcool doit sauvegarder et améliorer les conditions-cadre pour

### KATEGORIENSIEGER / VAINQUEUR DE LA CATÉGORIE

Kategorie: Firma, Produktname;

**Absinth:** Absinthe La Valote Martin, Absinthe L'Originale; **Apfelbrand:** Spezialitätenbrennerei Zürcher, Berner Rosen; **Aprikosenbrand:** Diwisa AG, La Valadière Abricot; **Beerendestillate:** Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Himbeerenbrand; **Birnenbrand:** Streuliss Privatbrennerei, Gelbmöster; **Brand aus Wildfrüchten:** Z'Graggen, Wildkirsch; **Kirsch:** Etter Söhne AG, Lauerzkerkirsch 2005; **Likör:** S. Fassbind AG, Cream-Likör Peach Melba; Kindschi Söhne AG Likör, Bündner Haselnuss Likör; **Pflaumen-, Zwetschgenbrand:** Brennerei Stalder, Weggiser Wildpflümli; **Quittenbrand:** Ernst Zuber, Quittenbrand; **Sondersorten:** Humbel Spezialitätenbrennerei, Clouds Gin; **Traubenbrand:** Humbel Spezialitätenbrennerei, Humbel Nr. 11; **Traubentrestrebrand (Marc, Grappa):** Spezialitätenbrennerei Zürcher, Marc de Muscat; **«Vieille»-Produkte:** Studer & Co AG, Studer Vieille Poire Williams «Réserve Baron Louis»; **Whisky und Getreidedestillate:** Brennerei Schwab, Buechibärger Whiskey; **Williamsbrand:** Brennerei Hans Erismann, Williams.



Sonderpreis für die höchste Note: Etter Söhne AG Zug für den sortenreinen Lauerzkerkirsch. Le prix spécial pour la meilleure note est allé à la maison Etter Söhne AG à Zoug pour son kirsch monovariétal de «Lauerzer».

l'agriculture et la production de distillats. Mme Sonia Petignat-Keller, responsable du Groupe Distillats à ACW a donné un aperçu de l'énorme travail accompli en vue de cette proclamation des résultats. Les vingt-six dégustateurs avaient une qualification à réussir après deux jours d'entraînement, avant d'évaluer et de décrire les échantillons en 860 heures de travail environ. Les préparatifs et le traitement consécutif ont demandé chaque fois encore une fois autant de travail. 442 échantillons, c'est plus

de participation que jamais. Pour chaque produit, la première épreuve fut une analyse de laboratoire, le concours n'étant ouvert qu'aux échantillons qui respectent les dispositions légales. C'est presque incompréhensible, mais le défaut le plus fréquent a été une déclaration erronée du taux d'alcool. Dommage pour de nombreux produits sinon bons! Gageons que les producteurs éviteront ce type de négligence lors de la prochaine édition.

### La meilleure note: 95 points

Le couronnement de la soirée fut la remise des diplômes. Dans les dix-sept catégories, soixante-sept produits ont été «dorés», soit 19 % des échantillons qualifiés et 66 % des échantillons ont remporté l'argent. Le produit le mieux noté du concours avec nonante-cinq points sur cent a été le kirsch «Lauerzer» 2005 de Etter & Fils SA à Zoug. Comme nouveauté, les dégustateurs ont recherché cette année les meilleurs produits pour accompagner le fromage ou le cigare, qu'ils ont trouvés. Choisissez donc la merise de Z'Graggen à Lauerz avec le fromage et la liqueur de noisette à la crème de Kindschi & Fils à Schiers aux Grisons pour mettre en valeur le cigare. Ont été diplômés «Distillateur de l'année» les lauréats qui ont obtenu l'or dans au moins quatre catégories, à savoir les distilleries Humbel à Stetten (AG); S. Fassbind à Oberarth (SZ); la distillerie de spécialités Zürcher à Port (BE) et Diwisa à Willisau (LU).

Tous ces produits prouvent que les eaux-de-vie suisses sont de classe mondiale, variées à souhait et toujours surprenantes.

Pour en savoir plus [www.distisuisse.ch](http://www.distisuisse.ch)

«Der Schweizer Spirituosenführer» est paru aux éditions FONA, ISBN 978-3-03780-506-0. Prix: CHF 28.