

falstaff / jun 2024

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

# falstaff

**LA VIE EN ROSE**  
DER SIEGESZUG  
DES ROSÉWEINS

**GRILLEN**  
DIE TRENDS DER  
OUTDOOR-KÜCHE

**MEDITERRAN**  
EIN KURZTRIP  
NACH MERAN



ÖSTERREICHISCHE POST AG, MZ 02030053 M, FALSTAFF VERLAGS-GMBH, SCHUTTENRING 2-6, 1010 WIEN

# Kulinarische Alpen

DER PURE GESCHMACK DER NATUR



# ACHT LÄNDER, EIN GEMEINSAMES ERBE

Die Alpen prägen seit jeher das kulturelle Erbe von acht europäischen Staaten – Frankreich, Monaco, der Schweiz, Liechtenstein, Deutschland, Österreich, Italien und Slowenien –, ihre höchsten Berge sind identitätsstiftende Landmarks. Die alpine Kulinarik umfasst gleich einige wohlbekannte Klassiker.



Egal ob Wurzel, Kraut, Rübe oder Beere – die klassischen Spirituosen der Alpen haben eines gemeinsam: Durch harte Arbeit und tradierte Handwerkskunst kann man der rauen Bergwelt großartige Liquids abringen. Eine »Tour de Schnaps« über die Gipfel des Genusses.

TEXT ALEXANDER THÜRER

Die Enzian-Brennerei Grassl betreibt rund um den Watzmann auf rund 1600 Metern Höhe die letzten Bergbrennereien der deutschen Alpen.

# DER BERG BRENNT

# BEST OF ALPINE SPIRITS

95



**AMARO NONINO  
QUINTESENTIA**

Bernsteinfarben, leuchtend und gut fließend. Klare Noten von Sultaninen, Rhabarber, Thymian, Lorbeer, Heilkräutern, Kaffee, Vanille, Zimt und Kolanuss. Am Gaumen zeigt er erneut die Aromen von Lorbeerblatt und süßen Gewürzen, er ist weich, süß und schließt frisch und gut ausgewogen ab.  
weinherz.at, ca. € 25,-

93



**BINTER MEISTERWURZ**

Duftig mit eng verwobenen blumigen und erdigen Komponenten. Am Gaumen frisch mit ätherischen Anklängen, die Erdigkeit kommt im Mittelbau dazu. Langer, milder Abgang mit viel Finesse.  
binter-shop.at  
ca. € 40,-

91



**KRONTHALER  
GEBIRGSENZIAN**

In der Nase dezent mit süßlich-erdigen Grundtönen. Das Mundgefühl beginnt stoffig mit den typischen Bittertönen, die einen Enzian ausmachen. Feiner, langer Abgang mit viel Bitterwürze.  
brennereishop.at  
ca. € 26,-

94



**MARTIN EDELBRÄNDE  
HASELNUSS GEIST**

In der Nase locken geröstete Haselnussstücke, die in einer Nougatcreme schwimmen und mit hellen, krossen Waffeln herausgekitzelt werden. Diese Geruchseindrücke werden am Gaumen saftig bestätigt, die Nuss kommt natürlich und reintönig. Im Finish wartet ein feinwürziger Ausklang mit schönen Marzipannoten.  
martinsedelbraende.at  
ca. € 25,-

92



**STEINHORN FEE ABSINTH**

Einer herben Grundierung wird in der Nase von frischem Gras, einem Anflug von Anis und Minze Frische eingehaucht. Am Gaumen sind Lakritznoten und Sternanis präsent. Mit Wasser mild mit feinem Wermut. Braucht nicht viel Süße zugesetzt.  
steiner.store  
ca. € 39,-

90



**HÖDL HOF WAMPERL  
STAMPERL**

Temperamentvolle Zirbenzapfen und Zirbenholz dominieren den leicht süßlichen Duft. Dessen Eindruck setzt sich am Gaumen fort, wo sich dieser Likör vollmundig und mit ausgeprägter Würze zeigt. Der Abgang gestaltet sich fruchtig, im Finish werden herbere Töne angeschlagen.  
edelbrand.at, € ca. 26,-

93



**DOPPELBAUER  
ZIRBENBRAND**

Schon der erste Eindruck ist hocharomatisch und feinwürzig, die Zirbennoten sind engmaschig und feingliedrig ausgeprägt. Am Gaumen zeigt sich dieser Brand ebenso elegant, die typisch erdige Würzigkeit ist wohl dosiert und bis ins lange Finish aktiv.  
mannas.at, ca. € 30,-

91



**GURKTALER DER MILDE**

Der Harmonische mit den Kräutern aus dem Kärntner Gurktal: warme, harmonische Aromatik, nussig, leicht ätherisch-mentholig und etwas süßlich. Am Gaumen setzt sich dieses Aromenspiel fort und bleibt angenehm mild. Das Finish zeigt sich bitterwürzig, begleitet von einer feinen Süße, etwas Nuss und Rhabarber.  
myproduct.at, ca. € 14,-

90



**ERBER TIROLER  
ZIRBENGEIST**

Frisch gehobelte Zirbenspäne, dazu leicht ätherische Anklänge und die Frische von Zirbenzapfen sind im reichhaltigen Duft vorhanden. Am Gaumen mild und leicht holzig, die Textur wirkt durchaus animierend.  
erber-edelbrand.com  
ca. € 45,-

## **Alpi / Cucina di montagna**

### **Otto paesi, un patrimonio comune**

Le Alpi costituiscono da sempre un patrimonio culturale congiunto di otto paesi europei - la Francia, il Principato di Monaco, la Svizzera, il Liechtenstein, la Germania, l'Austria, l'Italia e la Slovenia, le cui vette principali ne contrappuntano la comune identità.

E la cultura gastronomica alpina comprende numerosi celeberrimi piatti classici.

Pag. 142-143

### **MONTAGNE IN FIAMME**

Che si ricavino da radici, erbe, tuberi o bacche, tutte le bevande alcoliche più classiche del mondo alpino hanno un elemento in comune: sono il risultato di un duro lavoro e di un'antica tradizione artigianale che ha consentito di estrarre pregiati liquori dall'aspro cuore dei monti.

Un rapido viaggio tra i distillati di montagna.

di Alexander Thürer

Didascalìa

Famose per il loro liquore di genziana, le Distillerie Grassl rappresentano, a quasi 1600 m di quota sotto il Watzmann, le ultime distillerie di montagna delle Alpi tedesche.

Pag. 154

### **BEST OF ALPINE SPIRITS**

#### **AMARO NONINO QUINTESSENTIA**

Colore ambrato, luminoso, consistenza fluida e scorrevole. Chiare note di uva sultanina, rabarbaro, timo, alloro, erbe curative, caffè, vaniglia, cannella e noce di cola. Al palato ritornano nuovamente gli aromi della foglia di alloro e delle spezie. Un liquore morbido, dolce e con un finale fresco e ben equilibrato.

weinherz.at, ca. € 25,-