

## **Das wichtigste um einen Qualitätsbrand richtig zu servieren und zu verkosten**

### **Wussten Sie schon?**

*Je älter ein Edelbrand, um so wärmer wird er serviert, je jünger, um so kühler. Gekühlt wird nicht der Brand, sondern das Glas. Optimal serviert man junge kräftige Brände so: Glas wird mit Wasser außen und innen vorgespült. Das benetzte Glas stellt oder legt man in den Eis- oder Gefrierschrank ca. 10 Min. Das Wasser gefriert am Rand des Glases. Der temperierte warme Edelbrand wird in das extrem gekühlte Glas eingegossen.*

*Durch die extremen Temperaturunterschiede - warmer Brand auf kaltes Glas - erzielt man volle Aromaentwicklung bei gemildertem Alkoholempfinden. Bei etwas reiferen Bränden wird das Glas nur mit Eiswürfeln oder Eiscrash ca. 20 - 30 Sek. geschwenkt, danach wird das Eis entleert und der temperierte Edelbrand eingegossen. Voll ausgereifte Brände werden zimmertemperiert serviert und degustiert.*

### **Einige Tipps**

- *Schöne Brände harmonieren sehr gut mit klarem Trinkwasser, davor oder danach zu einer Kostprobe genossen, reduziert es sofort den Alkoholgehalt des Brandes im Magen. Die Aktivität des Magens wird forciert, ohne dabei die Schleimhäute zu stark zu reizen. Speziell vor dem Essen ein Edelbrand als Aperitif genossen, bewirkt eine leichtere Verdauung während des Essens, und man hat danach nicht so ein extremes Völlegefühl.*
- *In der Ruhe liegt die Kraft. Konzentration, Ruhe, gute Raumluf und das Ausschalten jeglicher Ablenkung ist für eine objektive Verkostung unerlässlich. Nur so lässt sich das kräftige, klare Aroma eines Edelbrandes in seiner ganzen Vielfalt erschnuppern und erschmecken oder im Fachjargon gesprochen erschnüffeln und erschlürfen.*
- *Die Verwendung geeigneter Gläser ist wesentlich, Stamperl sind ungeeignet. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 18 und 20 ° C. Bei direkten Vergleichen sollten Glasform und Trinktemperatur immer gleich sein.*
- *Zum Neutralisieren zwischen den Proben muss viel Wasser getrunken werden. Das gute Destillat ist klar und hat keine Schwebstoffe.*

### **Der Verkostungsvorgang**

*Glas in unbewegtem Zustand abriechen, um leicht flüchtige Fehler erkennen zu können. Glas schwenken und nochmals riechen, denn manche Fehler entwickeln sich erst bei Luftzufuhr. Trinken: einen kleinen Schluck über die Zunge verteilen und schlucken oder ausspucken. Vorgänge wiederholen, da sich Destillate nach Luftzufuhr oft ändern.*

### **Die Aromastoffe**

*Originäres Bukett typischer Fruchtgeruch*

*Sekundäres Bukett entsteht beim Mahlen, Pressen, Maischen*

*Gärbukett entsteht während der Gärung*

*Lager- und Alterungsbukett entsteht durch chemische Reaktion während der Alterung (z.B. Oxidation)*

### **Die Lagerung**

*Hat man verschiedene Brände verkostet und seine Favoriten gefunden, wollen diese richtig gelagert werden, nämlich stehend, damit der Kork nicht angegriffen wird. Eine längere Lagerung des Edelbrandes sollte kühl und dunkel erfolgen. Dabei sollte man bedenken, dass die Genussreife je nach Sorte bei 1 bis 3 Jahren liegt. Längeres Aufbewahren macht den Brand nicht besser, sondern nur milder, da sich der Alkohol verflüchtigt. Der Genuss besonders junger Produkte kann mitunter noch etwas rau und leicht brennend sein, die Fruchtkomponenten sollte man jedoch schon deutlich schmecken.*

### **Der Geruch und Geschmack**

Nasal ( beim "Schnüffeln") Geruch in der Nase durch Einatmen

Retronasal (beim "Ausatmen") Geruch in der Nase durch "Nüstern blähen"

Oral (beim "Schlürfen") Geschmack auf der Zunge und am Gaumen

Geschmackszonen der Zunge und am Gaumen:

- Vorne: süß
- Seitlich hinten: sauer
- Seitlich vorne: salzig
- Hinten mittig: bitter

### **Die wichtigsten Geruchs- und Geschmacksfehler**

Essigstich Infektion der Maische mit Essigbakterien Essigesester (Äthylacetat) riecht nach Nagellackentferner oder auch "UHU-Ton" Buttersäure ranzig ölig Acrolein stechend, brennend nach Kren (entsteht durch unsauberes Obst) Schimmel oder Muffton schimmeliges, muffiges Obst wurde verwendet Acetaldehyd, Äthylacetat stechender und brennender Geruch des Vorlaufes Fuselöle, höhere Alkohole dumpfer Geruch und Geschmack des Nachlaufes (Teer, Lack, Äther), im geleerten Glas

### **Qualitätsbrände**

Qualitätsbrände oder 100 % Destillate werden ohne Zuckerzusatz und ohne Beigabe natürlicher oder künstlicher Aromen sowie ohne Fremdalkohol hergestellt. Die einwandfreien eingemaischten Früchte werden destilliert.