

## **Rückblick: Destillatverkostung**

Am 21. Oktober fand die siebte Altbacher Destillatverkostung statt. 24 interessierte Teilnehmer, nicht nur aus Altbach, sondern auch aus Esslingen, Denkendorf, Reichenbach, Neckarhausen und sogar aus Melsbach, Kreis Neuwied, waren gespannt, welche Destillate mit den entsprechenden Erläuterungen zum Ausschank kommen.

Um eine gute Basis für die Verkostung zu schaffen, gab es zuerst ein deftiges Vesper. Anschließend wurde, um die Zunge an den hochprozentigen Alkohol zu gewöhnen, wahlweise ein Korn oder ein Weinbrand ausgeschenkt. Dann begann Rudolf Brenkel mit dem Ausschank von Apfelfestillaten. Eine 5-jährige Alkmene, eine 7-jährige Goldparmäne, sowie ein Rheinischer Bonapfel (5 J) und ein Muskatellerluiken (6 J) konnten im 1. Teil gegeneinander verkostet werden. Die Alkmene und der Muskatellerluiken waren die Favoriten. Jeder Teilnehmer schenkte sich seine Probierrmenge selber ein. Zwischen den verschiedenen Destillaten wurde das Glas immer mit Wasser ausgeschwenkt. Dazu wurden Sprudel, Bier und frisch gepresster Süßmost als Durstlöscher gereicht. Es wurde über die richtige Trinktemperatur, gesüßten und aromatisierten Industrieschnaps und über Fehlparomen gefachsimpelt. Auch wie das Destillat richtig getrunken wird, war ein Thema.

Nach einer Pause wurde eine Süßkirsche (9 J), eine Wildkirsche (4 J), eine Zufallsmischung aus Sauer- und Wildkirsche (6 J), eine Zwetschge (6 J) und ein Traubenbrand (5 J) ausgeschenkt. Die Zufallsmischung fand die größte Beachtung. Rudolf Brenkel erläuterte zwischendurch den Werdegang vom Obstauflesen zum Einschlagen, die entsprechende Behandlung der Maische mit Enzymen und Gärhefe, das Einstellen des richtigen pH-Wertes und eine ausreichende Reifezeit und die richtige Lagerung des fertigen Produktes.

Nach einer weiteren Pause ging es mit 7 Birnendestillaten weiter. Albrechtsbirne (7 J), Grüne Jagdbirne (5 J), Negeles Birne (4 J), Oberösterreichischer Weinbirne (3 J), Palmischbirne (5 J), Schweizer Wasserbirne (7 J) und Stuttgarter Geißhirtle (5 J) kamen zum Ausschank. Die Schweizer Wasserbirne und die Palmischbirne waren hier die Favoriten. Zum Schluss gab es noch das Wunschkonzert. Jeder konnte nun noch mal seine persönlichen Favoriten probieren. Um das Thema Obstdestillat anschaulicher zu machen, waren Goldparmäne, Rheinischer Bonapfel, Albrechtsbirne, Grüne Jagdbirne, Oberösterreichischer Weinbirne, Schweizer Wasserbirne und 2 Sorten Trauben im Original da und konnten angeschaut und probiert werden. Mit einem Quittenfehlbrand, einem falsch gelagerten Apfelschnaps sowie einem 58%-igen Slibowitz wurde die Bedeutung von Qualitätsdestillaten mit einem Alkoholgehalt von 40-42% deutlich riech- und schmeckbar.

Nach gut 3 Stunden wurde dann die Verkostung beendet und es begann der ruhige Teil zum Erholen. Rudolf Brenkel bedankte sich zum Schluss bei allen Teilnehmern für ihr großes Interesse an seinen Destillatseminaren. Viele der Anwesenden waren von Anfang an dabei. Aber der heutige Abend war der letzte unter seiner Leitung.

Autor: R. Brenkel