Brenzerkirsch

Es brennt! Die Kultur der Hochstammbäume ist gefährdet. 1999 wurde die Reduktion der Schutzzölle auf Destillate und Kirschen eingeführt. Dies führte zu einem unabwendbaren Absturz des Preises der Kirschen auf 35 Rappen pro Kilogramm. Was wiederum dazu geführt hat, dass die Schweizer, auf Hochstammbäume konzentrierte Produktion seitdem nicht mehr rentabel ist… Heute bemühen sich die Brenner des Vereins „Schweizer Brenzer Kirsch“ um die Wiedereroberung des Marktes mittels verschiedener, oft besonders spannender Erzeugnisse wie z.B. sortenreiner (Humbel) oder spezifisch ausgebauter Kirschbrände (1949 Kirsch bei Etter, Verwendung spezieller Fässer bei Dettling oder Nischenprodukte bei Röllin). Ein erster grosser Erfolg in diesem Rennen zum unbestreitbaren Erfolg fand 2008 statt, als Slow Food den Förderkreis „Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch“ gründete. Nicht zuletzt verfügt die Schweiz über mehr als 400 Kirschensorten. Die Chance ist also intakt, dass jeder Epikureer einen Kirsch zu seinem Geschmack findet.

Am 21. September 2010 fand die durch Mettler & Vaterlaus organisierte Veranstaltung „Brenzer Kirsch im Kreis Cheib“ statt. Vier Brenner präsentierten ihren „Brenzer-Kirsch“ zu folgenden Speisen:

- Vier Bündner Salsize von Venanzi Schmed
- Vier durch Rolf Beeler affinierte Rohmilchkäsen
- Vier Patisserien von Paolo Caredda

Die vier Brenner, die glücklicherweise verschiedene Erzeugnisse vorstellten, waren:

- **Arnold Dettling** AG
  Die 1867 gegründete und in Brunnen angesiedelte Destillerie ist auf hochkarätige Kirschbrände spezialisiert. Sortenreine oder in speziellen Fässern ausgebaute Erzeugnisse sowie Jahrgangskirsche haben kein Geheimnis mehr für Dettling. Der Bio-Kirsch zeigt sich unter einem runden, bekömmlichen und frischen Winkel. Ein sehr gelungenes Produkt, um sich mit dem Kirsch vertraut zu machen. 16.5/20
- **Etter Söhne** AG
  Zug, wo Etter angesiedelt ist, gilt als Hochburg des Kirschs. Die Erzeugnisse von Etter werden in über 20 Ländern vermarktet. Obwohl es dem Brenzerkirsch Campagne an Komplexität fehlte (16/20), bleibt jeder Kirsch von Etter ein sicherer Hafen für Feinschmecker. Der Klassiker unter den Elitenkirschbränden. Besonders faszinierend war der Jahrgangskirsch 1949 (18.5/20). Auf keinen Fall verpassen.

- **Humbel Spezialitätenbrennerei**
  So rassig, delikat und umwerfend kann ein Kirsch sein! Unbedingt kaufen! Der Nr. 22 verführt nicht nur dank seinem unvergesslichen Charakter, sondern auch durch seine Aromen nach Marzipan, Williamsbrand, Mandeln und Schokolade. 19/20. Die weiteren Brände des „Kirschbrenner aus Leidenschaft“ bewegen sich auf dem gleichen fabelhaften Niveau.
- **Erika und Hermann Röllin**
  Achtung: Suchtgefahr! Der echte Zuger Brenzer Kirsch verführt durch seine prägnanten Noten weisser Schokolade und seinen tadellosen, sehr subtilen Charakter. Ein Charmeur für Liebhaber authentischer Emotionen. 18.5/20.

Bodegas Roda CIRSION 2007

Im Rahmen des Tour des Vins Spezial 2010 von Martel konnten vier verschiedene Weine der im Anbaugebiet der Rioja angesiedelten Bodegas Roda verkostet werden.

Der **Sela 2008**, Rioja DOCa, wirkt trotz 15 bis 30jährigen Rebstöcken, zwar gut ausgebaut, aber etwa harm-los und wohl eher für junge Konsumenten erzeugt. Da dieser Wein ein völlig neues Projekt der Bodegas ist, verlassen wird uns auf den fabelhaften Talent von Agustin Santolaya, dem Gutsleiter, damit die nötigen Verbesserungen rasch umgesetzt werden. Aktuell 16.5/20

Der **Roda, Rioja Reserva DOCa, 2006** trägt die Stigmata eines schwierigen und allerdings kontroversen Jahrgangs. Fruchtigkeit (Erdebeeren und Johannisbeeren), Unkompliziertheit und Bekömmlichkeit zeichnen diesen Wein aus. 15.5/20. Der **Roda I, Rioja Reserva DOCa, 2006** überspringt einige qualitative Stufen und verdient einen Platz in jedem Keller. Komplexes, erdiges Bouquet, enorme Konzentration und Ausgewogenheit. 17.5/20

Wer spanische Weine liebt, muss den **Cirsion** im Keller einlagern. Der **2007** bestätigt den verblüffenden Ruf dieses Weins. Parker bewertet ihn mit 92/100, Vinifera-Mundi mit 18.5/20. Ätherische Noten im fruchtigen, ausserordentlich tiefsinnigen und ausgewogenen Bouquet, mittelschwerer, dafür finessenreicher, würziger Körper mit allen Facetten, die den Cirsion von den anderen grandiosen Rioja-Weinen unterscheiden. Extravagant und unvergesslich.