



DistiSuisse 2021/22

Die DistiSuisse führt alle zwei Jahre die grösste Schweizer Prämierung von Spirituosen in Zusammenarbeit mit Agroscope durch. Mit insgesamt 105 Brennereien, die 568 Destillate aus allen Regionen der Schweiz eingereicht haben, ergibt sich ein sehr breites Spektrum an Schweizer Spirituosen, das beurteilt werden konnte.

BAR NEWS

Wer bei DistiSuisse reüssiert, gehört zweifellos zu den besten Brennern des Universums. Denn die Prämierung der DistiSuisse ist eine der anspruchsvollsten der Welt. Nur die hervorragendsten Produkte werden ausgezeichnet. Garantiert wird dies durch eine professionelle Schulung der Jury mit unterschiedlichem beruflichem Hintergrund aus Gastronomie, Brennereiwesen, Fachpresse und Handel – Frauen und Männern. Zudem werden sämtliche Proben einer eingehenden chemischen Analyse unterzogen, was sich sonst keine Prämierung leistet. Die Produzierenden erhalten zu jedem eingereichten Produkt ein Datenblatt mit den aufgelisteten Degustations- und Analyse-Resultaten. Dieses Jahr fand die 6. Ausgabe von DistiSuisse statt.

Einblick in die Bewertung mit Sonia Petignat-Keller



Was zeichnet Ihrer Meinung nach die DistiSuisse besonders aus?

Sonia Petignat-Keller: Kontinuität, Objektivität, Qualität und dieses Jahr ein noch verfeinertes Degustationsprinzip. Die DistiSuisse stellt für mich ein gelungenes Zusammenspiel von grossen, mittleren und kleinen Produzenten, Konsumenten sowie interessierten Personen aus Politik, Wirtschaft und Lehre dar. Die Teilnehmer, die Juroren und Helfer sind durchwegs intrin-

«Schweizer Spirituosen sind Qualitätsprodukte! Eine wahre Freude oder besser, ein echter Genuss!»

Sonia Petignat-Keller
Juryleiterin DistiSuisse
Prämierung.

sisch motiviert und deshalb mit viel Freude an der Arbeit. Wir haben vor zehn Jahren klein angefangen und sind durch passionierte Arbeit mittlerweile zur grössten Prämierung der Schweiz herangewachsen. Mich freut nicht nur das damit ausgesprochene Vertrauen, sondern auch der täglich inspirierende Kontakt mit der Branche.

Bei der DistiSuisse leiten Sie die Verkostung. Was sind die Herausforderungen?

Die Planung im Vorfeld und der logistische Aufwand sind die grössten Herausforderungen. Bei 568 eingereichten Produkten müssen somit über 1 700 Flaschen und mehr als 3 000 Gläser korrekt codiert und an die richtigen Tische serviert werden. Während der Verkostung selbst liegt mein Fokus darauf, dass alles ruhig und wie geplant abläuft und die Proben unter optimalen Rahmenbedingungen verkostet werden.

Wie wird die Qualität der Jurierung sichergestellt?

Die Glaubwürdigkeit der Resultate und damit Qualität der Jurierung ist für uns essenziell. Darum betreiben wir viel Aufwand, um eine objektive Bewertung der Proben sicherzustellen. Wir setzen an den Verkostungstagen ausschliesslich Personen ein, die im Vorfeld eine gezielte Schulung bei uns absolviert haben. An dieser zweitägigen Schulung werden die Grundlagen der Sensorik und im Speziellen die Bewertung von Spirituosen sowie teilweise brenntechnische Inhalte vermittelt.

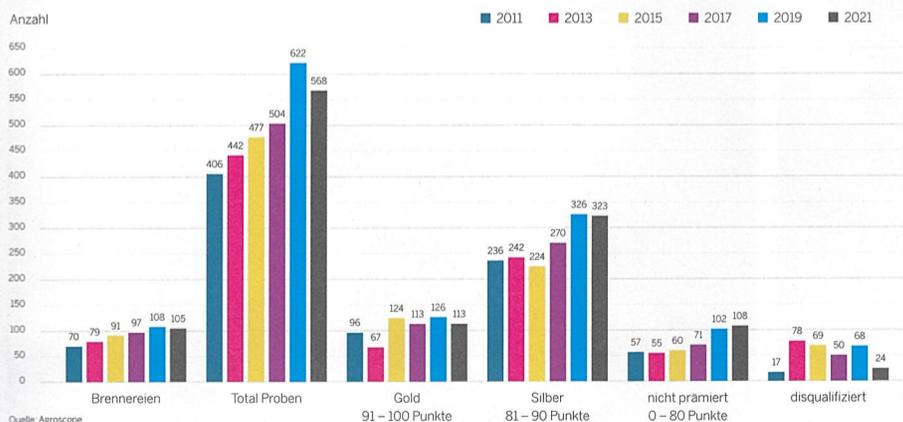
Gibt es noch weitere Methoden zur Qualitätssicherung?

Ja. Nebst den Nullproben zu Beginn jeder Verkostung werden rund 10 Prozent der eingereichten Produkte als Doppelproben serviert. Das heisst, die gleiche Probe wird an unterschiedlichen Verkoster-Tischen serviert, um sicherzustellen, dass es keine grossen Abweichungen von Tisch zu Tisch gibt, aber eine Probe kann auch zweimal am selben Tisch mit unterschiedlicher Codierung serviert werden, um die Kompetenz der Juroren zu überprüfen.

Die grösste Prämierung von Schweizer Spirituosen ist zu Ende. Was ist Ihr Fazit?

Schweizer Spirituosen sind Qualitätsprodukte! – Eine wahre Freude oder besser, ein echter Genuss! DistiSuisse steht nun in der sechsten Durchführung. Das Interesse und die Beteiligung sind trotz schwieriger Umstände stetig gewachsen, auch dieses Jahr wurden enorm viele Proben eingereicht und hervorragend beurteilt. Die Schweizer Brenner haben erneut bewiesen, dass sie ihr Handwerk verstehen und weltweit zu den Besten gehören. Im Namen von DistiSuisse und dem ganzen Team: herzliche Gratulation an die passionierten Produzentinnen und Produzenten!

Die DistiSuisse in Zahlen von 2011 – 2021



Broschüre DistiSuisse 2021/22

In dieser Broschüre finden Sie alle Resultate und viel Hintergrundwissen der diesjährigen Prämierung. Sprachen: Deutsch oder Französisch. Die Broschüre kann kostenlos unter barnews.ch/shop bezogen werden.

Die besten Schweizer Brenner 2021

In diesem Jahr wurden sieben Schweizer Produzenten im Rahmen der DistiSuisse mit dem Titel «Brennerin/Brenner des Jahres 2021» ausgezeichnet. Für diese Auszeichnung müssen mindestens vier Proben verschiedener Kategorien mit Gold prämiert sein.

Gold

9x	Humbel Spezialitätenbrennerei AG, Stetten humbel.ch
6x	Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil gunzwiler-destillate.ch
5x	DiWISA Destillerie Willisau SA, Willisau diwisa.ch
	Z'GRAGGEN Destillerie AG, Lauerz zgraggen.ch
4x	Amstutz Manufaktur AG, Rothenburg amstutz-manufaktur.ch
	Distillerie Studer & Co AG, Escholzmatt distillery.ch
	Heiner's Destillate GmbH, Zug heiners-destillate.ch



Die besten Schweizer Brenner 2021 (v.l.): Toni Schürch, Amstutz Manufaktur AG; Jonathan Schönberger, Distillerie Studer; Thomas Heiner, Heiner's Destillerie GmbH
Luis Humbel, Humbel Spezialitätenbrennerei AG; Thomas Lüscher, Distillerie Willisau SA; Daniel Z'Graggen, Z'Graggen Destillerie AG; Urs Hecht, Gunzwiler Destillate AG.



Humbel mit 9 x Gold gewinnt den BAR NEWS Sonderpreis 2022



Zeltner Destillerie AG holte sich den Kategoriensieg mit dem Schwarzbrand Whisky

Kategoriensieger

Nachfolgend sind die Kategoriensieger aufgeführt. Für jeden Kategoriensieger (beste Punktzahl einer Kategorie) wird, sofern mindestens 91 Punkte realisiert wurden, der Titel «Kategoriensieger» verliehen.

* Kategoriensieger mit gleicher Punktzahl



Fée Barrique

ABSINTH*

Typischer, vielschichtiger Vertreter eines mittelkräftigen Absinths. Zu Lakritze, Wermut und Anis gesellen sich dezente Holznoten, eine gute Balance und eine vielseitige Aromatik.

Absintissimo, Plan-Les-Ouates
absintissimo.ch



Wan'R

ABSINTH*

Paradebeispiel eines ausgewogenen und gut strukturierten Absinths. Düfte von Lakritze, Fenchel, Wermut und Sternanis. Komplex, kräftig und warm in Gaumen und Abgang.

Absintissimo, Plan-Les-Ouates
absintissimo.ch



Etter Grauensteiner

APFELBRAND

Neben der typischen Grauensteiner Fruchtnote sind auch blumige und zarte Bittermandelnoten riechbar. Am Gaumen herrlich komplex, harmonisch, ausgewogen und süsslich im Abgang.

ETTER SOEHNE AG, Zug
etter-distillerie.ch



Z'GRAGGEN Himbeergeist

BEERENDESTILLATE

Betörende, intensive Düfte nach Himbeeren, etwas Lindenblüte und Mandelaromen. Blumige, kräftige, vielschichtige und filigrane Himbeernoten. Fruchtiger und langer Abgang.

Z'GRAGGEN Distillerie AG, Lauern
zgraggen.ch



Gelbmöstler

BIRNENBRAND

Der Duft ist bestimmt von reifen, dezent würzigen Gelbmöstler-Birnenaromen. Harmonisch begleitet von einer filigranen Aromatik, grünschalig, geschmeidig, angenehmer und frischer Abgang.

Maygreen GmbH, Hegglingen
maygreen.ch



Wildbirnenschnaps

BRAND AUS WILDFRÜCHTEN

Wildbirnenaroma mit einem würzigen, reifen, etwas teigigen, aber typischen und intensiven Aroma. Frisches Mundgefühl, eine gute Komplexität und ein wärmender, leicht scharfer Abgang.

Wildbiss, Laufen
wildbiss.ch



Randen Destillat

GEMÜSE- UND KARTOFFELBRAND

Eine unglaubliche Aromavielfalt offenbart dieser Randenbrand in der Nase. Erdig, intensiv, würzig, herb und typisch. Ausfüllender, weich-samtiger Körper, ausgewogener, anhaltender Abgang.

Amstutz Manufaktur AG, Rothenburg
amstutz-manufaktur.ch



Fran-Gin Bio

GIN

Verschiedene Komponenten wie Minze, Pfeffer, Piment, Wacholder, Koriander, Süssholz und Tannennadeln vereinigen sich. Am vollmundigen Gaumen kräftig, gut strukturiert und ausgewogen.

Gagynole Sàrl, Soubaz
gagynole.ch



Bio Kirsch

KIRSCH

Die reintonige Reife der Kirchen ist gepaart mit gut eingebundenen Steinnoten und einem süsslichen Auftakt. Am Gaumen halten sich Frucht und pfeffrige Würze die Waage. Aromaintensiver Abgang.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten
humbel.ch



Burgermeisterli

KRÄUTER- UND WURZELBRAND

Von würzig, blumig bis fruchtig reicht die facettenreiche Bandbreite im Duft. Am Gaumen Orangenschale, Minze, Honig, eine dezente Süsse und ein gutes Mundgefühl. Ausgewogener, langer Abgang.

Ernst Zuber AG Brennerei, Arisdorf
zuber-destillate.ch



Z'GRAGGEN Mirabellen

PFLAUMEN, ZWETSCHGEN, DAMASSON ROUGE, MIRABELLENBRAND

Ein intensives, stark ausgeprägtes Fruchtaroma mit einer schönen Steinnote mit filigranem Bittermandelaroma. Sehr harmonisch in Nase und Gaumen. Feinwürziger, mehrdimensionaler, langer Abgang.

Z'GRAGGEN Distillerie AG, Lauern
zgraggen.ch



Elter New Generation Quitte Fruchtbrand-Liqueur

LIKÖR*

Ausgewogener, arttypischer, frischer Quittenduft mit einer leichten Zitrusaromatik und verhaltender Nase. Am Gaumen etwas Honig, intensiv, harmonisch und mit einem langen Abgang.

ETTER SOEHNE AG, Zug
etter-distillerie.ch



Weichsellikör

LIKÖR*

Ein ausgeprägtes, frisches, fruchtiges und komplexes Weichselkirscharoma in der Nase. Am Gaumen dezente Marzipannoten, ein intensives, gut eingebundenes Süsse-Säurespiel, vollmundig, komplex.

Heiner's Destillate GmbH, Zug
heiners-destillate.ch



Nr 11 Bio Muscat Bleu Traubenbrand 2020

PRODUKTE AUS DER WEINVERARBEITUNG

Die Muscattraube steigt sortentypisch und vollfruchtig in die Nase. Geniale Fruchtaromen, in Nase und Gaumen unglaublich harmonisch. Alles wirkt frisch, fruchtig, intensiv, traubig und mit einem süsslichen, langen Abgang.

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten
humbel.ch



Quitten

QUITTENBRAND

Ein ausgeprägter, kräftiger Quittenduft mit einem Spiel zwischen Fruchtigkeit und ätherischer Frische. Am Gaumen exotische Früchte, leicht süsslich, eine feine Schärfe und ein harmonischer, komplexer Abgang.

Getränke Fraefel AG, Henau
getraenke-fraefel.ch



Herr Lüthy Andersrum!

RUM UND VERWANDTE PRODUKTE

Klare Duftnoten nach Zuckerrüben, Banane, Honig, Karamell und Vanille in der Nase. Am vollmundigen Gaumen fruchtig, gut eingebundenes Holz, vielschichtig und harmonisch im langen Abgang.

Brennerei Lüthy, Muhen
brennerei-luethy.ch



Orator Mandarin

SONDERSORTEN*

Ein Mandarinengeist in Reinkultur. Vielschichtige Nase mit Mandarinenfleisch und Zesten sowie Zitrus- und Blumennoten. Minim bitter. Aromatischer, zartfruchtiger Geist mit vielschichtiger, kräftiger Aromatik.

Orator AG – Destillerie für edle Spirituosen, Pfungen
orator.ch



Bier Paul 10

SONDERSORTEN*

Riecht nach frisch gezapftem Indian Pale Ale. Deutliche Aromatik nach Hopfen, Hefe, Malz, Getreide und frischem Sägemehl. Etwas adstringierend, leicht süss, kräftig und würzig im langen Abgang.

Maygreen GmbH, Höggingen
maygreen.ch



Z'GRAGGEN Vieille Prune

VIEILLE-PRODUKTE*

Eine alte Zwetschge, wie man sie sich vorstellt. Typische, intensive Frucht, etwas Bittermandeln und Zimt, angenehm süss, vielschichtig, vollmundig, etwas parfümiert und lang im Abgang.

Z'GRAGGEN Distillerie AG, Lauerg
zgraggen.ch



La Vieille Williams

VIEILLE-PRODUKTE*

Klar erkennbare, herrlich intensive Williamsnote. Gutes Verhältnis von Süsse und Frucht. Auch etwas Vanille und Malz. Samtig, würzig und vollmundig im Gaumen und mit einem leicht scharfen, eleganten und langen Abgang.

Brennerei Stalder, Weggis
brennereistalder.ch



Turicum Premium Vodka

VODKA

Neutrales, sortentypisches Destillat mit einem Hauch von Getreide und Mineralität. In der Nase frisch, am intensiven Gaumen weich, kühlend, minim scharf und mit langem Abgang. So muss ein guter Wodka sein.

Turicum Distillery GmbH, Zürich
turicum-distillery.com



Schwarzbrand Whisky

WHISKY ODER WHISKEY

Im Duft dominieren Vanille, Honig, zarte Rauchnoten, Gerste und gut eingebundene Holznoten. Im Gaumen komplex, vielschichtig, ausgewogen, harmonisch und minim bitter im Abgang.

Zeltner Destillerie AG, Dornach
zeltnerdestillerie.ch



Williams

WILLIAMSBRAND

Sortentypische Nase von fast schon überreifen Birnen. In der Nase leicht teigig. Harmonischer Körper. Am Gaumen fruchtig, gutes Süsse-Würzspiel, etwas flach, weicher, langanhaltender Abgang.

Brennerei Eichhof, Walchwil
eichhof-walchwil.ch