

Aquavit: Das nordische „Lebenswasser“

Von Wolfram Ortner



Auf der „spirituellen Landkarte“ lässt sich Aquavit auf Skandinavien und das nördliche Deutschland eingrenzen. Die traditionelle Herstellung, die sogar deutsch-dänische Wurzeln hat, reicht bis 1500 zurück. Das dänische Aalborg hat sich im Lauf der Jahrhunderte zum Zentrum der „industriellen“ Herstellung entwickelt – heute gibt es dort nicht einmal mehr eine Brennerei.

Die leer stehenden Gebäude sind Zeitzeugen und erzählen die Geschichte von den Danske Spritfabrikker (Danish Distillers) bis zum aktuellen Besitzer, der norwegischen Arcus Gruppen AS, die mit Pernod Ricard Denmark A/S fusioniert hat. In vielen Ländern der Erde haben inzwischen Destillateure die Liebe zur Aquavit-Herstellung gefunden und können mit Top-Qualitäten brillieren.

Wurde in „Urzeiten“ der Aquavit noch in zweifacher Destillation hergestellt, so wird er heute auf Basis von 96%igem Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zusammen mit den typischen Botanicals über kontinuierliche Anlagen destilliert. Bei den Gewürzen und Kräutern muss laut Definition Kümmel und/oder Dill das Aroma bestimmen, weitere Geschmacksgeber wie Fenchel, Kori-

ander, Nelken oder Zimt – nach Wahl auch andere, nicht klassische Drogen – spielen eine untergeordnete Rolle. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 Volumprozent, der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig. Hochwertiger Aquavit kann auch in Holzfässern gelagert werden, so etwa in gebrauchten Sherryfässern. Mit der Holzfassreife muss nicht immer eine intensive Färbung des Destillates verbunden sein, dafür kann auch Zuckercouleur zugegeben werden.

Ein besonderes Produkt ist die norwegische „Linie Aquavit“, eher zufällig um 1850 entstanden, die bis heute eine kleine Weltreise per Schiff unternimmt, wobei die Fässer durch die mehrwöchige Dauer sowie die Klimaunterschiede eine rasche Reife erfahren. Dieser Effekt kann natürlich auch durch starke Temperaturschwankungen bei der Lagerung erzielt werden.

Das traditionelle Trinkritual von Aquavit zeigt Parallelen zum norddeutschen Korn: So wird der Schnaps im skandinavischen Raum sehr oft ex getrunken und mit Bier gelöscht. Auch die Trinktemperatur ist ähnlich: Einfache Produkte werden gekühlt getrunken, hochwertiger, großteils älterer oder fassgelagerter Aquavit wird bei ca. 18 Grad Celsius genossen. Auch die Glaskultur ist gleich: Gekühlte Produkte werden in V-Gläsern serviert, bei hochwertigem Aquavit werden bauchige oder Kamingläser bevorzugt.

www.world-spirits.com



Hitliste bester Aquavite

95,7 WOB-Punkte Okanagan Spirits Aquavitus 2014 L: Oct2014 - Double-Gold

Okanagan Spirits Inc., Kanada-V1T 1V9 Vernon, www.okanaganspirits.com

Duft: Nuancenreicher, eleganter Sorten-Typ, sehr aromatisch, frisch-würzig, leicht schalig-wachsig, Zitrus, Orangenschalen, Anis, Kümmelöl, Fenchel, getrocknete Bitterkräuter, vanillig, nussig, etwas floral, etwas Roggenbrot. Geschmack: Typische Stilistik, kraftvoller Kümmelton, feine Würze, Dill, Sternanis, angenehme Bitternoten, etwas minzig-mentholige Kühle, würzig-nussig, mild, dicht und harmonisch, anhaltender Abgang. Inhalt: 750 ml, Preis: 24,85 EUR

92 WOB-Punkte Baraldur - Gold

Dism, FO-100 Tórshavn, www.dism.fo

Duft: Ausgeprägtes Zitrus-Konzept, Kumquats, Orangenschalen, etwas ätherisch-ölig, fein-harzige Wacholdernoten, Kreuzkümmel, Koriander, Brombeeren, grünes Kräuter-Bukett, Menthol-Kühle. Geschmack: Schönes Wacholder-Zitrus-Profil, viel Orangen, Kumquats, etwas Limette, Melisse, etwas florale Noten, saftig-weicher Gaumen, kompakter Körper, geradlinig, nicht sehr langer Abgang.

92 WOB-Punkte Livsins Vatn - Gold

Dism, FO-100 Tórshavn, www.dism.fo

Duft: Elegante, vielschichtige Aromatik, ausgeprägter Kümmelton, Zitrus-Kopfnote, Mandarinen, grün-blättrig, frische Minze, Dill, Wacholder. Geschmack: Typischer Sortencharakter, kräftige Kümmel-Basis, fast zuckerartig, Orangen, feinwürzige Noten, Pfefferminze, weißer Pfeffer, malzige Süße, sehr dicht, gut balanciert, hocharomatisches Finale.

91,3 WOB-Punkte Aquavit 2010 - Gold

Tamborine Mountain Distillery, AU- North Tamborine Queensland, www.tamborinemountaindistillery.com

Duft: Sehr aromatisch, ausgeprägter Zuckerlton, Kümmelöl, harzige Akzente, viel Zitrus, Mix aus Orangen- und Zitronenschalen, ein Hauch schwarzer Pfeffer, floraler Touch. Geschmack: Parfümiertes Kümmel-Aroma, zarte Wermutnoten, Grapefruit, Orangen, Dill, Wacholderbeeren, Fenchel, geradlinig und dicht, leicht adstringierend, zartes Bitterl, kraftvolles Finale.

91 WOB-Punkte Eldvatn - Gold

Dism, FO-100 Tórshavn, www.dism.fo

Duft: Viel Typizität mit Charakter, Orangen, Limetten, getreidige Basisnoten, brotiger Touch, sehr hefig-frisch, grüne Banane, grüne Minze, Zitrus, Kakao, Vanille. Geschmack: Zuckerartig, kühlend, zart brotig-würzig, weiße Schokolade, malzig-hefige Süße, kompakter Körper, harmonisch, etwas spritiger Alkohol, anhaltende Länge im Finale.

89 WOB-Punkte Havid - Silver

Dism, FO-100 Tórshavn, www.dism.fo

Duft: Sehr dezentes, elegantes Aroma, zarter Kümmelton, viel Vanille, Malzzuckerl-Assoziationen, Zitrus-Kopfnote, Orangen, Pfefferminze, etwas harzig. Geschmack: Starke Kümmel-Basisnoten, frische Zitrus-Akzente, feine Kräuterwürze, Menthol-Kühle, leichte Rum-Aspekte, Schwarzbrottrinde, feine Alkohol-Süße, sehr druckvoll, eher kurzer Nachhall.

Okanagan Spirits - Frischer Wind aus British Columbia

Mehr als zehn Jahre lang kommen preisgekrönte Spirituosen von Okanagan Spirits, das 2004 gegründet wurde und unter Senior Distiller Peter von Hahn zur Weltklasse-Destillerie aufgestiegen ist. Das Okanagan Valley, das größte Obstanbaugebiet in Kanada, bietet mit seiner Fülle von Fruchtqualitäten eine zuverlässige Basis für Brände und Liköre. Zusätzlich liefert fruchtbares Ackerland rund um die Brennerei lokale Getreidesorten für die Produktion von Single Malt Whisky. Das gesamte Portfolio - von Obstbränden und Likören über Aquavit, Gin und Wermut bis zu Wodka und Whisky - wird zu 100 Prozent aus heimischen Rohstoffen erzeugt. In den letzten Jahren hat sich mit „Laird of Fintry, Single Malt Whisky“ ein neues Flagship-Produkt etabliert, in limitierter Menge von rund 1.000 Flaschen pro Jahr.

2015 ist ein aufregendes Jahr für Okanagan Spirits, denn die neue Brennerei in Vernon wurde im März eröffnet: mit neuen, größeren Anlagen, die eine Vergrößerung der Obstbrandschiene ebenso ermöglichen wie eine Steigerung der Whiskyerzeugung. Mit welchem Aufwand und wie viel Sorgfalt hier kompetentes Handwerk eingesetzt wurde, lässt sich auf www.okanaganspirits.com verfolgen - Schritt für Schritt wurde mit Fotos dokumentiert.

Seine Weltklasse hat Okanagan Spirits beim World-Spirits Award bestätigt: Mit der Klassifizierung als World-Class Distillery 2015 (Distillery of the Year 2015 - Gold) BILI war verbunden Double-Gold für Okanagan Spirits Aquavitus, Okanagan Spirits Black Currant Liqueur (Spirit of the Year 2015 & World Spirits Award 2015) und Okanagan Spirits Haskap Liqueur. Gold gab es für Okanagan Spirits Raspberry Liqueur, Okanagan Spirits Absinthe und Laird of Fintry, Silver für B.C. Pepper Charred Whisky und Bronze für Okanagan Spirits Gin.

