

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

CIAO TICINO

DIE ZUKUNFT DES
MERLOTS

GAZOSA, GRAPPA UND GIN

HÖHENWANDERUNG

Paul Ullrich AG
HERBST 2017





6 **DIE ZUKUNFT DES MERLOTS**

Tessiner Winzer im Gespräch

10 **GAZOSA, GRAPPA UND GIN**

Was Tessiner sonst noch trinken

13 **GENUSS-AGENDA**

Das Event-Programm für den Herbst

15 **TESSINER DELIKATESSEN**

Echte Spezialitäten



16 **DIE HÖHENWANDERUNG**

Familie Ullrich auf grosser Tour

18 **DRY, SOUR, BITTER**

Der neue Drink aus Grossbritannien

22 **JOY SPENCE**

Die Master Blenderin von Appleton Estate

Impressum

genuss, Ausgabe Herbst 2017
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: four. Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Gerry Nitsch, Andreas Zimmermann
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Multicolor Print AG
Auflage: 25 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.



Liebe Leserin, lieber Leser

Ein Aufenthalt im Tessin ist bei mir immer mit grossen Emotionen verbunden. In unserem südlichsten Kanton hab ich oft das Gefühl, dem Himmel ein wenig näher zu sein...

So zum Beispiel im Mai dieses Jahres, als mein Mann unsere drei Kids und mich überredet hat, auf dem Höhenweg vom Monte Lema zum Monte Tamaro zu wandern. Wir hatten wunderschönes Wetter und natürlich einen super Ausblick vom Berg und stapften dann auch in kurzen Hosen durch die Schneefelder. Das darauf folgende Nachtessen in einem Grotto hat uns für alle Mühe entschädigt. Zuerst ging man über sehr alte Pflastersteine, echten Zeitzeugen der Tessiner Geschichte, in die mittelalterlich anmutende Stube. Dann wurde herrlich getafelt: Mezzelune mit Ziegenkäse und frischen Kräutern, Kaninchen, im Ofen gebraten, mit Polenta, und dazu ein Glas Sassi Grossi – halt einer meiner Lieblingsweine. Nach einem so schönen Abend geht es auch traumhaft weiter: Am Morgen steht man wieder auf und blickt auf den See hinaus – ja, das Tessin ist ein Garten Eden.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Lesen.
Ihre Jacqueline Ullrich und Team

GENIESSEN IM SÜDEN **TICINO** **CENTRO CULINARIO**

EIN AUSFLUG IN DIE ITALIENISCHE
SCHWEIZ LOHNT SICH BESTIMMT.



Gandria am Lago di Lugano

BAULAND STATT REBENGRÜN? DIE ZUKUNFT DES MERLOTS

IM TESSIN VERSCHWINDEN IMMER MEHR WEINBERGE.



TESSINER WINZER SIND SEHR ENGAGIERT: SIE SPRECHEN ÜBER INNOVATION, HARTE ARBEIT UND LEIDENSCHAFT. WAS ALLE BEWEGT: VIEL REBLAND WIRD VERBAUT.

Wo steht der Merlot in 20 Jahren? Diese Frage stellten wir Winzern im Tessin. Das Fazit: Die Nachfrage und die Qualität werden zunehmen, es wird mehr Lagenweine geben – aber die besten Lagen fallen oft Bauprojekten zum Opfer.

Merlot wird im Tessin seit etwa 1900 angebaut. Erst innovative Winzer wie Zündel, Huber und Kaufmann konnten in den 80er-Jahren den eingesessenen Genossenschaften beweisen, was in der Traube steckt, und dass sie hier am besten gedeiht. Damit begann der Wein-Aufschwung und seitdem hat sich viel getan: Rund 3000 Traubenproduzenten bewirtschaften gut 1000 Hektar Rebland, das jedoch immer weniger wird. Merlot ist und bleibt mit 80 Prozent die Leitrebe. Etwa ein Viertel der Merlot-Trauben werden weiss gekeltert, um die Nachfrage nach Merlot bianco zu decken. Daneben wird mit Cabernet, Pinot noir, Barbera und anderen roten Sorten experimentiert. Da im Tessin der durchschnittliche Zuckergehalt der Trauben in nur 12 Jahren um sechs Öchslegrade gestiegen ist, wird es noch mehr Anpassungen geben müssen. Hier ein paar Porträts von einigen der besten Winzer im Tessin – es gäbe aber noch viele mehr zu entdecken.

CANTINA DEL PORTICO «Der fortschrittliche junge Deutschschweizer produziert kleine Mengen an Merlot in einfacher und fassgereifter Version, der zum Jahresende stets ausverkauft ist», schreibt der grosse Johnson 1992. Ein kurzer Eintrag im Weinbuch – ein ganzes Leben als Winzer. Werner Stucky ist 1981 im Tessin gelandet und wollte immer nur den besten Wein machen, nun ist er an seiner sechsunddreissigsten eigenen Ernte. Immer noch experimentiert er mit verschiedenen Rebsorten, zum Beispiel mit Mourvèdre oder Fiano. Geplant ist, dass Sohn Simon das Gut übernimmt, wahrscheinlich in Zusammenarbeit mit einem weiteren Betrieb.

«Bei mir ist das umgekehrt als bei anderen Männern. Je älter ich werde, desto lieber habe ich jungen Wein.» WERNER STUCKY

«Wein muss Körper und Struktur haben. Wie Frauen braucht er auch Identität, Charakter, Finesse, und Charme. Bei beiden hasse ich Aggression, Härte, Steifheit und Adstringenz.» IVO MONTI



CANTINA MONTI In Cademario, weit oben auf dem Berg, liegt die Cantina Monti. Die Steillagen, die Ronchi, bedingen, dass es viele kleine Ernten gibt; über einen Monat dauert es, alle Trauben abzulesen. Um die Arbeit zu erleichtern, hat Sergio Monti viele kleine Lifte zwischen den einzelnen Stockwerken eingebaut. Da der Keller am Sonnenhang sehr exponiert liegt, werden die Gärtanks mit kaltem Wasser gekühlt. Mit dem Wissen aus vielen Weinkursen in Bordeaux lässt Signore Monti seine Weine so ruhig wie möglich liegen, sie werden weder gepumpt noch filtriert. Er achtet darauf, dass die Maische nicht zu lang mazeriert, da er zu adstringente Tannine nicht mag. Viel Feld- und Kellerforschung ging dem Erfolg voraus. Darum auch die Etiketten mit allen Daten über Terroir, Weinausbau und Säuregehalt.



GIALDI VINI Gäbe es eine Masseinheit für die Qualität der Tessiner Merlots, müsste sie Gialdi heissen. 1984 übernahm der junge Feliciano die Weinhandelsfirma von seinem Vater und begann, eigene Weine zu keltern und zu verkaufen. Besonders bekannt ist er als Erfinder des Merlot bianco, einer Methode, um einerseits durch sofortiges Abpressen hellen Wein aus blauen Trauben zu machen und andererseits die Rotweine durch

genau diese Schalen zu verdichten. Heute produziert er pro Jahr etwa eine Million Flaschen aus Trauben, die er von Weinbauern aus dem Sotto- und Sopraceneri kauft und in zwei Stilen keltert. Viel selbst entwickelte Technik im Keller, viel Innovation im ganzen Betrieb: Um mit seinen Mitarbeitenden die Weinproben exakt durchführen zu können, hat er einen Degustationstisch entwickelt, bei dem jeder Sitzplatz durch bewegliche Wände uneinsehbar ist. Seit Jahrzehnten werden alle Degustationsnotizen gesammelt und statistisch ausgewertet.

«Eine grosse Firma wollte, dass wir für sie Merlot mit acht Gramm Restzucker herstellen. Mein Kellermeister Freddy und ich beschlossen: Das machen wir nicht.» FELICIANO GIALDI



FAWINO Simone Favini und Claudio Widmer studierten in Changins Önologie und sind seit 2012 zusammen Fawino. Beide arbeiten Teilzeit in ihrem Betrieb und

«In der Weinbranche ist es ziemlich schwierig, vor allem für Leute wie uns, die man noch nicht kennt. Man muss einfach Tempo machen.» CLAUDIO WIDMER

machen alles selbst, von der Blattpflege bis zur Vinifizierung. Sie kelttern rote und weisse Weine und bauen sie im Stahltank sowie in Barrriques aus. Dabei testen sie unterschiedliche Fässer und Methoden. Für sie ist es wichtig, dass die Trauben gesund und frisch sind. Neue Rebsorten, auch pilzresistente, sind immer wieder ein Thema. Die beiden Jungwinzer sagen, sie hätten noch viele Ideen, aber leider könnten sie pro Jahr nur eine ausprobieren. Wachsen möchten sie nur noch moderat, von den 20000 Flaschen pro Jahr auf etwa 30000. Darum haben sie im letzten Jahr den Keller neu und edel ausgebaut. Sehr schön sind auch ihre Etiketten: ein Tropfen in je einer bestimmten Farbe für jeden Wein.



CANTINA WELTI-GRAF Regula Graf und Francesco Welty begannen 2003 mit dem Weinbau. Zum ersten Rebberg in Sementina bei Bellinzona kamen bald einer bei Lugano sowie einer in Minusio. Schnell war ihnen klar, dass sie den Ertrag reduzieren mussten, um exzellente Qualität zu erreichen. Seitdem erhalten die strukturvollen Weine bei Degustationen

«Es ist fast nicht möglich, einen neuen Weingarten zu kaufen.» FRANCESCO WELTY

und in Zeitungsberichten die besten Bewertungen. Leider nähert sich dieser Genuss dem Ende zu: Welty-Graf ziehen um nach Sardinien, wo die beiden seit ein paar Jahren ein neues Weingut aufbauen.

REGIONALE GETRÄNKESPEZIALITÄTEN

TESSIN IM GLAS – GAZOSA, GRAPPA UND GIN

FÜR ALLE, DIE NICHT NUR MERLOT TRINKEN

IN EINIGEN BETRIEBEN IM TESSIN WIRD NOCH GAZOSA PRODUZIERT. DIE LIMONADE IST WEITUM BEKANNT UND BELIEBT. AUS DEM MUGGIOTAL KOMMT DER TESSINER GIN UND VOM EINGANG INS VERZASCATAL DER GRAPPA. VIELLEICHT WERDEN COCKTAILS MIT GAZOSA DIE NEUEN HITS.

So wie einige Tessiner nach dem Essen gelegentlich einen Caffè corretto nehmen, einen Espresso mit Grappa, so trinken viele am Feierabend gern eine Gazosa mit Rotwein oder mit Bier. Die Limonade ist sehr populär: Aufgrund des Bügelverschlusses, der beim Öffnen ein herzhaftes Plopp macht, nennt man sie den Champagner der Armen. Es gibt zwar Produkte mit Kronkorken,

doch diese kommen in ihrer Beliebtheit nicht an das Original heran.

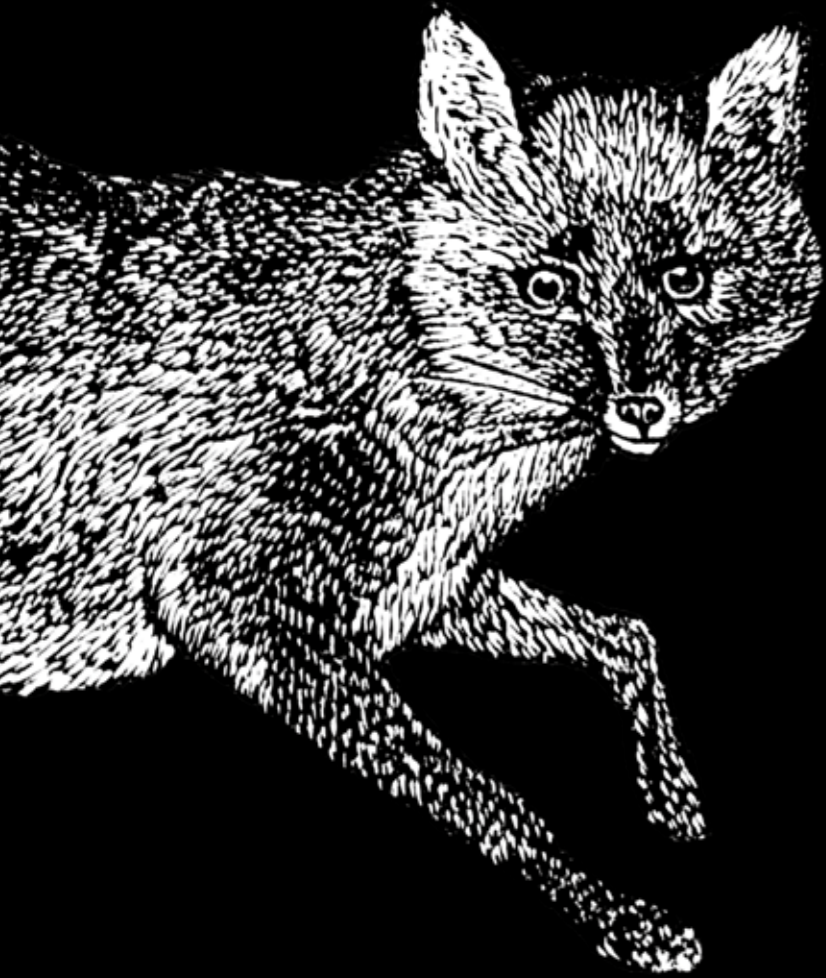
Ob Gasosa, Gassosa, Gazosa, Gazzosa oder Gazzusa, es ist und bleibt ein Süssgetränk mit Zucker, Wasser sowie Zitronen- und Kohlensäure. Vor gut 130 Jahren wurde sie im Tessin entdeckt: die Gazosa ticinese. Heute werden etwa drei Millionen Flaschen pro Jahr erzeugt, meist nur noch in Familienbetrieben. Aufgrund der hohen Kosten für die Bügelverschlüsse wird Gazosa möglichst nicht exportiert, die Flaschen werden mit Bedacht eingesammelt und wieder verwendet. Coldsina in Bellinzona, mit dem Gründungsjahr 1885, ist einer der ältesten Süssgetränkehersteller im Tessin. Bis

1940 hatten die Flaschen sogar einen Verschluss aus einer Glaskugel, die durch den Druck des Kohlendioxids an den Flaschenhals gepresst wurde. Die klassische Version ist die Gazosa mit Limonengeschmack, es gibt sie aber auch mit Mandarine, Bitterorange, Himbeer und Heidelbeer.



Flaschendesign seit 1885





IN EINEM TAL GANZ IM SÜDEN BRANNTEN VIER JUNGE MÄNNER DEN ERSTEN TESSINER GIN UND HATTEN VON ANFANG AN GROSSEN ERFOLG.

100 Prozent bio, mild und trocken mit leichten Zitrusnoten: Dieser Gin mit Botanicals aus dem Muggiotal, gebrannt in Mendrisio, ist nach dem Monte Bisbino am Lago di Como benannt. Es war die Idee von vier jungen Männern, um neuen Wind ins Tal zu bringen. Ihr Projekt wurde Realität: Martino Mombelli ist für die Rezeptur und die Produktion verantwortlich. Er kam von Terra Matta, einem Agrarbetrieb in Sagno, der seit Jahren Früchte, Gemüse, Kräuter, Gewürze und Beeren anbaut. Giona Meyer und Rupen Nacaroglu arbeiten im Vertrieb und Marketing. Damiano Merzari gestaltet den Auftritt. Welche Botanicals sie verwenden, verraten die Hersteller nicht. Auf einem Foto der vier sehen wir sie umgeben von Orangen, Limonen, Peperoni, Erdbeeren, Radieschen, Zitronen, einer Gurke, einer Ananas sowie einer Melone. Ob das wohl die geheimen Bestandteile sind?



Rupen



Martino



Giona



Damiano

AMERICANA-WEINBERGE MIT BLICK AUF DEN LAGO MAGGIORE – DARAUS EIN GRAPPA, SO RAR WIE EIN ZEBRA MIT ZYLINDER.

Im sonnigen Gordola liegt das Weingut Al Mulinetto. Markus Gut, berühmter Werber, hat es von den Eltern übernommen und pflegt die zwei Hektaren Rebland mit grosser Sorgfalt. Zur Seite stehen ihm Simon Stucky und Önologe Stefano Haldemann, die für die Weine zuständig sind. Daneben brennen sie Grappa aus Americana. Er ist eine Mischung aus Trester und Trauben und deshalb sehr fein. Die besten Sensoriker der Schweiz gaben dem fruchtigen, gehaltvollen Grappa von Anfang an die besten Noten. Schon mehrfach erhielt er die Goldene Vignette des Schnaps Forums. Es gibt nur 250 Flaschen pro Jahr. Auch der Nocino wird damit angesetzt.





Salame nostrano
 Aus klein geschnittenem Schweinefleisch und Speck hergestellt. Zart geräuchert und getrocknet.

Pancetta
 Mit Rosmarin und Salbei gewürzter Bauchspeck vom Schwein, luftgetrocknet, gerollt, in Därme gefüllt, leicht geräuchert. Zart und mild.

Coppa di Zibello
 Eingesalzener Schweinshals, gewürzt, eingesackt, abgetropft und luftgetrocknet. Sehr fein.

Salame Rustico
 Ähnlich wie Salame nostrano. Gröber gemahlen und deftiger im Geschmack.

TESSINER DELIKATESSEN ECHE.. SPEZIALITÄTEN

HIER MACHT RUSTIKAL ESSEN NOCH FREUDE

SÜDLICH DER ALPENKETTE GIBT ES EINE RECHT MEDITERRANE KÜCHE. IHRE URSPRÜNGE GEHEN AUF DIE LOMBARDEI ZURÜCK, SIE HAT SICH ABER EIGENSTÄNDIG WEITERENTWICKELT.

Viele Tessiner verdienten einst ihr Einkommen als Gastarbeiter in Italien, sie brachten nicht nur Geld, sondern auch besonders gute Kochrezepte mit. Das war der Beginn der Tessiner Küche mit Gerichten wie Stufato oder Manzo brasato (Rindsschmorbraten), Osso buco (Kalbshaxe) oder Coniglio arrosto alla ticinese (Kaninchen), heute meist mit Polenta serviert. Diese wird original aus grobem Maisgriess zubereitet und etwa eine Stunde gerührt. Traditionellerweise wird sie auf ein Blech gestürzt und mit Garn in Scheiben geschnitten. Natürlich kann sie mit Butter, Rahm und Käse verfeinert werden, ganz nach Geschmack. Eine Spielart ist die Polenta negra, ein Gericht aus Buchweizengriess. Eine andere Maisspezialität ist die Farina bóna: Hier werden die Maiskörner wie Popcorn geröstet, bis ein Drittel davon aufgesprungen ist, und dann erst gemahlen. Aber auch Reis ist beliebt: Das Risotto mit Steinpilzen schmeckt nirgends so gut wie im Tessin. Und seit etwa 1930 gibt es im Maggia-Delta bereits Reisfelder, die nicht das ganze Jahr über, sondern nur nach Bedarf gewässert werden. Harte Zeiten für Gemüsebauern: War die Sonnenstube der Schweiz früher einer der ersten Frühlingsgemüselieferanten, so sind die Felder in der Magadinoebene heute durch den wirtschaftlichen Aufschwung und den Bau von Einkaufszentren und Fabrikgebäuden sowie die Zersiedelung stark im Rückzug. Zusätzlich gibt es in der Schweiz den starken Trend, regionale Produkte zu konsumieren. Dieser bringt es natürlich mit sich, dass das abgeschnittene Tessin mehr und mehr schlechtere Karten hat. Auch die Bewirtschaftung der Kastanienkulturen hat sich massiv verändert: Waren die Früchte früher das gut verfügbare Brot der Armen, werden sie heute – nach Produktionsverfall und Wiederanbau – langsam erneut in die Küche eingebunden:



Nicht nur gebraten und gekocht, auch als Eintopf, Suppe und natürlich als Dessert sind Marroni wieder sehr beliebt. Ob Teigwaren, Bier oder Honig, Glacé oder Likör: Die Marroni sind zurück.

Eine typische süsse Spezialität ist der Panettone, dessen ursprüngliches Rezept aus Mailand stammt. Jede Bäckerei im Tessin hütet ihre Zutaten und ihre Zubereitung, einheitlich ist meist nur, dass der Sauerteig drei Wochen gepflegt werden muss, bevor er richtig gereift ist. Aus trockenem Brot, Milch, Eiern, Zucker, Pinienkernen und Grappa bereitet man im Tessin ein anderes bekanntes Dessert zu: die Torta di pane. Auch sie stammt aus der Bauernküche, die mit wenigen Zutaten auskommen musste. Eine gute Möglichkeit, zu Lebensmitteln zu kommen, war es immer, ein paar Tiere zu halten: Geissen, Schafe, vielleicht Kaninchen oder ein Schwein. So gab es von jeher viel Käse und haltbar gemachte Würste. Ob heiss oder kalt – mit Luganiga und Luganighetta (Schweinefleisch und Speck), Leber-Mortadella, Zampone und Cotechino (Schweinschaxe), Coppa (Schweinshals), Lardo (weisser Speck), Rohschinken aus der Keule sowie Trockenfleisch vom Rind und Bresaola ist das Tessin Charcuterie-Weltmeister. Überzeugen kann man sich davon fast in jedem Grotto und auch in Feinkostläden wie Gabbani.

Domenico Gabbani, General Manager.

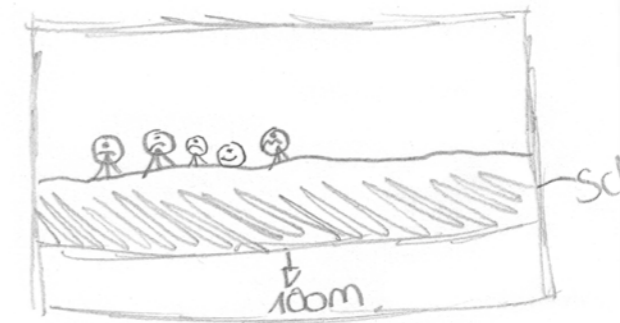
Tradition und Handwerk für Salami, Salametti & Co.: Bei Gabbani, Salumeria und Macelleria in der Via Pessina in Lugano, hält man grosse Stücke auf die einheimischen Spezialitäten. Darum befinden sie sich in der Vitrine auch gleich neben Beluga-Kaviar und anderen Delikatessen aus aller Welt.

Wir wandern los. Die Strecke bietet eine fantastische Aussicht in den Malcantone. Der Weg führt entlang der Krete. Kleinere Auf- und Abstiege und immer wieder der tolle Ausblick ins Tal machen die Wanderung einzigartig.



VOM MONTE LEMA ZUM TAMARO HÖHENWANDERUNG

**DIE FAMILIE GANZ AUF DER HÖHE:
JACQUELINE UND URS ULLRICH
KONNTEN IHRE KINDER FÜR EINE
WANDERUNG BEGEISTERN.**



Vom UI Mött zum La Manèra verläuft der Weg auf einem Schattenhang. Hier liegt noch zirka ein Meter Schnee und wir legen die 800 Meter lange Strecke in den Schneefeldern zurück. Jacqueline hat nicht wirklich Freude.



Alle 30 Minuten fährt eine Gondel auf den 1621 Meter hohen Monte Lema. Die letzten Wolkenfetzen verziehen sich, ein strahlend blauer Tag kündigt sich an.



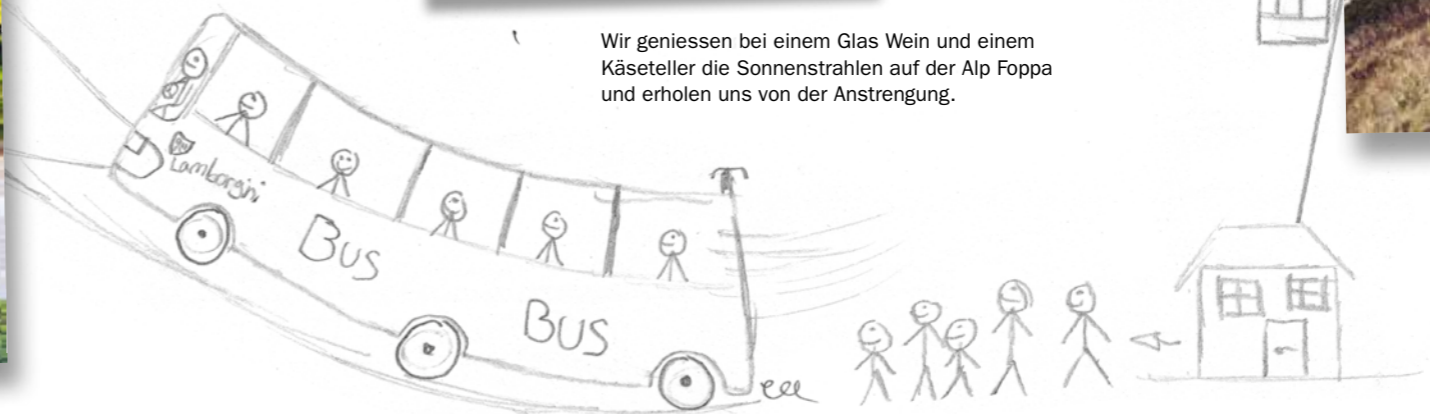
Basil und Papi machen eine kleine Gipfelwanderung über den Monte Gradiccioli. Die anderen gehen gemütlich der Höhe entlang. Rast in Bassa di Indemini. Frisches Brot, feiner Tessiner Aufschnitt und Käse sind ratzfatz weg.



Wir geniessen bei einem Glas Wein und einem Käseteller die Sonnenstrahlen auf der Alp Foppa und erholen uns von der Anstrengung.



Im Herzen des Malcantone, im Hotel Casa Santo Stefano in Miglieglia, übernachten wir. Die einfachen Zimmer liegen in zwei historischen, stilvoll renovierten Tessinerhäusern. Angeli und Christian Wehrli begrüßen ihre Gäste persönlich.



Sab
Jasmin

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

DRY, SOUR, BITTER

DER NEUE DRINK
AUS GROSSBRITANNIEN

«WAS SOLL MAN TRINKEN, WENN MAN NICHT TRINKT?» DIESE FRAGE STELLT SICH ALLEN, DIE GERADE KEINEN ALKOHOL TRINKEN, WEIL SIE ZUM BEISPIEL NOCH AUTO FAHREN ODER ARBEITEN MÜSSEN ODER SCHWANGER SIND ODER GERADE KEINEN ALKOHOL MÖGEN. NUN GIBT ES DAS NEUE SEEDLIP IN ZWEI GESCHMACKSRICHTUNGEN, QUASI SPIRITUOSEN OHNE ALKOHOL. SIE SIND ZWAR GEBRANNT, ÄHNELN ABER EHER KÄUTERESSENZENZEN, DIE MAN NACH LUST UND LAUNE MIXEN UND SHAKEN KANN.

Es gibt noch Orte, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen, zum Beispiel die Grafschaft Buckinghamshire in Südengland. Hier lebt in einem Steinhaus von etwa 1400 ein junger Herr namens Ben Branson. Aufgewachsen ist er in einer Familie, die seit 300 Jahren Landwirtschaft betreibt. Von ihr hat er die Liebe zur Natur, zum Land und zum Anbauen. Mr. Branson zog es aber in die weite Welt hinaus. Er ging an die Uni und arbeitete im Marketing für bekannte Brands wie Glenmorangie und Moët & Chandon. Irgendwann stellte er sich die Frage: «Was trinke ich, wenn ich keinen Alkohol trinken möchte? Wenn ich nicht mit einem Glas Cola, Limonade oder Orangensaft herumsitzen will? Wenn ich keinen süßen Softdrink mag, sondern richtig Lust auf einen coolen Cocktail habe?»

Ben Branson begann, alte Apothekerbücher über Heilkräuter und Gewürze sowie deren Verarbeitung zu studieren. Er lernte alles über alkoholische und nichtalkoholische Destillation, weichte Pflanzen aus dem eigenen Garten ein und brannte das Ergebnis auf einer kleinen Kupferblase. 2014 verliess er die Agentur, in der er Getränkemarken betreute, um sein eigenes Unternehmen aufzubauen. Er wollte ein eigenständiges völlig neues Produkt kreieren, das weit abseits von Wein, Bier, Spirituosen und Softdrinks stehen sollte. In Zusammenarbeit mit Destillateuren, Gärtnern und Historikern entwickelte er den Herstellungsprozess für Seedlip: Die Botanicals werden einzeln eingeweicht, jeder Sud wird destilliert und verdichtet und dann nach Spezialrezept mit anderen Konzentraten gemischt. In unzähligen Versuchen erstellte man die Aromenprofile für beide Produkte. Sie eignen sich hervorragend zum Mixen von Cocktails: Spice 94 ist elegant aromatisch, erdig, holzig, und man riecht Lebkuchen. Garden 108 hingegen duftet frisch floral nach Kräutern und Gras. Die Zutaten dafür, hunderte Kilogramm Erbsen, Kräuter und Heu, kommen vom Bauernhof der Familie Branson, der Name – Seedlip – stammt von den Samenkörben, in denen das Saatgut transportiert wird.

Ben Branson besuchte selbst hochstehende Hotels, exquisite Lebensmittelmärkte und die angesagtesten Bars, zeigte sein Produkt, erklärte seine Idee, gab zu verkosten. Die Idee der alkohol-freien Aperitifs die man den ganzen Tag über trinken kann, stiess überall auf Begeisterung. Ob im Ritz oder im Claridges, bei Fortnum & Mason oder Selfridges, der Erfolg war nicht mehr aufzuhalten. Das reine Naturprodukt ohne Zucker, ohne Konservierungs- und Farbstoffe und ohne Kalorien setzte sich durch, wohin es auch kam.

Wahrscheinlich ist auch das Design mit ein Grund für den Durchbruch: Das Logo ist schön durchgestaltet, die Etiketten zeigen die Zutaten, zu einem elegant geschwungenen Tierbild komponiert. Wenn wir genau hinschauen, sehen wir Fuchs und Hase, beide aus der Heimat des Cocktail-Innovators Ben Branson.



try this:

SEEDLIP GARDEN 108 & ELDERFLOWER TONIC

Ein Highball-Glas mit Eis füllen
5cl Seedlip Garden
10cl Fever-Tree Elderflower Tonic
Mit einem Gurkenband garnieren

or that:

SEEDLIP SPICE 94 & TONIC WATER

Ein Highball-Glas mit Eis füllen
5cl Seedlip Spice
10cl Fever-Tree Tonic Water
Mit einem Streifen von der Schale einer roten Grapefruit garnieren

Folgende Zutaten werden einzeln in Kupferkesseln destilliert und dann verblendet:

Seedlip Garden 108:

*Erbsen
Heu
Grüne Minze
Hopfen
Rosmarin
Thymian*



Seedlip Spice 94:

*Piment (Nelkenpfeffer)
Kardamom
Eichenrinde
Grapefruit- und
Zitronenschalen*



NEUE TECHNIK UND ELEKTRONIK INNOVATION PICK-BY-LIGHT

2680 SPIRITUOSEN IM EINZELFLASCHEN-ZUGRIFF

UM KUNDENWÜNSCHE NOCH SCHNELLER UND EINFACHER ZU ERFÜLLEN, ENTWICKELTEN WIR DAS NEUE LAGERSYSTEM PICK-BY-LIGHT. SO KÖNNEN SPIRITUOSEN IN REKORDZEIT AUF DEN WEG GESCHICKT WERDEN.

Im Jahr 2013 bezog die Paul Ullrich AG das neue Verwaltungs- und Lagergebäude in Münchenstein. Wurden in der Laufenstrasse die Produkte noch nach Kategorie gelagert – zum Beispiel alle Bordeaux-Weine an einem Ort zusammen – gibt es nun keine festen Stellplätze mehr. Das neue Lager wird chaotisch verwaltet, also dort, wo gerade frei ist, wird ein Artikel einsortiert. Bei der grossen Auswahl von Weinen, Spirituosen, Bieren und alkoholfreien Getränken ist das Lager dementsprechend gross und weiträumig, der Weg von einem bestimmten Produkt zum nächsten kann unter Umständen sehr lange sein. Bei den Spirituosen hat man analysiert, dass zwei Drittel aller Bestellungen Einzelflaschen sind. Um die Rüstzeiten für diese zu reduzieren, entwickelten wir ein einzigartiges Regalsystem: Auf 120 Zentimeter langen Metallrutschen oder Rollenbahnen stehen die Spirituosen in Reih und Glied nebeneinander für den Zugriff bereit. Die Neigung der einzelnen Bahnen im Kommissioniertunnel kann individuell auf das Produkt

eingestellt werden, so dass bei der Entnahme einer oder mehrerer Flaschen die nächsten nach vorne rutschen. Damit die Mitarbeiter nicht mit Papieraufträgen in der Hand suchen müssen, wurden alle 2780 Lagerplätze mit elektronischen Anzeigen versehen. Wird nun ein Kundenauftrag mit 20 Positionen aufgerufen, leuchten 20 rote Lämpchen auf und die Anzeige signalisiert, wie viele Flaschen pro Spirituose dem Kanal zu entnehmen sind. Der Lagerist quittiert die Entnahme und das Licht erlischt. Ebenfalls ein grosser Vorteil ist die parallele Kommissionierung: Die Anzeigen mit sieben verschiedenen Farben ermöglichen es, bis zu sieben Aufträge gleichzeitig zu rüsten.

DIE FEINSTE NASE VON JAMAIKA

JOY SPENCE

MASTER BLENDERIN VON APPLETON ESTATE, ZU BESUCH BEI DER PAUL ULLRICH AG

IM MAI 2017 FAND IN LUZERN DAS GIN & RUM FESTIVAL STATT. WIR WAREN VOR ORT UND HATTEN HOHEN BESUCH: JOY SPENCE, MASTER BLENDERIN VON APPLETON ESTATE IN JAMAIKA, BESUCHTE AUCH UNSEREN STAND. FÜR DAS MAGAZIN GENUSS STAND SIE UNS REDE UND ANTWORT.

Frau Spence, danke, dass Sie sich für uns Zeit nehmen. Haben Sie schon etwas gesehen von der Schweiz?

Danke. Ja, ich bin das dritte Mal hier. Ich war schon in Zürich und Genf, und nun bin ich in Luzern. Ich geniesse es immer hier, aber es ist schon ein bisschen kühler als bei uns in Jamaika.

Sie haben lange Erfahrung in Ihrem Beruf – was hat sich in den letzten Jahren verändert?

Ich arbeite seit 36 Jahren bei Appleton Estate, das ist schon eine lange Zeit. Vieles wurde modernisiert während dieser Jahre: in der Produktion, im Labor, überall. Das Wissen über die Prozesse hat zugenommen. Und was am meisten auffällt: Die Nachfrage nach Premium-Rum wird grösser. Analog zu Whisky und Bourbon zum Beispiel: Die Menschen wollen elegante Cocktails und legen mehr Wert auf hochwertigen Rum – kleine, feine Abfüllungen, die man auch sammeln kann.

Was sagen Sie zu Produkten, die Zusatzstoffe wie Zucker, Karamell oder Farbstoffe enthalten?

In Jamaika sind unsere Vorschriften sehr streng, ähnlich wie für Whisky in Schottland. Es sind nur natürliche Zutaten erlaubt. Alle Zusätze, auch Fruchtextrakte und so, sind nicht gestattet. Darum halten wir uns streng an die traditionellen Herstellungs- und Reifemethoden.

Würden Sie Appleton Rum in einer Blinddegustation erkennen und wenn ja, woran?

Aber sicher würde ich meinen Rum erkennen. Das unvergleichliche Aroma – besonders sind für Appleton ja die Orangenoten, die würde ich immer und überall erkennen.

Kann man Master Blender lernen oder muss man dazu geboren sein?

Die sensorischen Skills sind angeboren, man muss sie mitbringen. Mit unseren Studenten machen wir zuerst ganz einfache Tests: Schmecken sie süss, sauer, bitter, salzig? Das ist für viele gar nicht so einfach und die Leute, die es können, testen wir dann mit verschiedenen Aromen, ob sie diese in der Nase unterscheiden können. Ich hatte das Glück, eine gute Nase geschenkt bekommen zu haben. Einen hervorragenden Rum zu machen, ist aber Kunst und Wissenschaft.

Was sind die wichtigsten Faktoren für die Qualität eines Rums?

Es braucht verschiedene Elemente: einerseits das geeignete Land für die Zuckerrohrpflanzen, das Terroir wie auch beim Wein, das gute Wasser, das Know-how der Spezialisten, die richtigen Geräte und Stills sowie die richtigen Fässer, bei uns immer aus derselben amerikanischen Eiche, die im richtigen Klima gelagert werden müssen – und andererseits die Skills der Master Blender natürlich.

Der Standort der Lager:

Wie wirkt sich dieser auf die Reifung aus?

In unserem tropischen jamaikanischen Klima reift der Rum dreimal so schnell wie zum Beispiel der Whisky in Schottland. Eine Ursache sind die Wärme und die Feuchtigkeit, am wichtigsten aber sind die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

Welchen Rumstil vertritt Appleton, und wie finden Sie diesen?

Wir stellen einen Rum her mit einem reichen, vollen Körper, der an alle Kategorien von Spirituosen angelehnt ist, an Whisky, Cognac, Bourbon... Personen, die diese gern haben, werden auch Appleton mögen. Ich gestalte die Blends, wie ich sie am besten finde, und freue mich, sie mit der Welt zu teilen. Es ist eine schöne Erfahrung, positive Feedbacks zu bekommen.

Sehen Sie eine Zukunft für eine nachhaltige Produktion?

Appleton Estate hat schon einige Initiativen für nachhaltige Produktion ergriffen: Rauchfilter – aus unseren Kaminen entweicht nur Dampf – energiesparende Heizmethoden und biologische Fermente für die Zuckerrohrgärung. Wir haben schon viel getan und werden uns weiter für nachhaltige Produktion einsetzen.

Wie sehen Sie die Entwicklung der Non-Age-Statement-Produkte? In der Whisky-Welt nehmen diese ja zu. Kommt es beim Rum auch soweit?

Das ist schwierig zu sagen. Ich denke, es wird immer altersmässig deklarierte und nichtdeklarierte Rums geben. Jeder muss wissen, wofür er sich entscheiden will. Wir bei Appleton Estate haben das Glück, dass wir alte Rums in grossen Mengen gelagert haben.

Eine Ihrer eindrücklichsten Erinnerungen?

Einmal bin ich in Neuseeland mit dem Helikopter am Filmset von Herr der Ringe gelandet. Und dort haben nach dem Dreh alle Appleton getrunken. Das war wirklich eine Überraschung für mich.

Was können wir Schweizer für Jamaika tun?

Sie können gerne mehr Schokolade schicken. Ich liebe schwarze Schokolade mit Nüssen zum Rum.

Joy Spence ist in Jamaika geboren. Sie studierte analytische Chemie an der University of the West Indies in Kingston und in Loughborough, Grossbritannien. 1981 kam sie als Chefchemikerin zu Appleton Estate, seit 1997 ist sie Master Blenderin des Unternehmens. 2005 ehrte die jamaikanische Regierung Joy Spence für ihre herausragenden Leistungen in der Industrie mit einem Offiziersrang.

GEFÜLLTES KANINCHEN MIT TESSINER POLENTA

Ein gefüllter Kaninchenrollbraten, wie Sie ihn möglicherweise noch nicht kennen. Nach dem Rezept des Grotto Castagneto in Brè sopra Lugano wird das Fleisch vom Rücken ausgebeint und wieder zusammengerollt. Dazu gibt es für das richtige Tessin-Feeling natürlich echte Polenta und darin das berühmte Saucen-Seeli. Das Rezept kann auf ullrich.ch oder über info@ullrich.ch bestellt werden.

