

ALOIS GOLLES

EDEL. PMINDE

Erzeugung Beurteilung
Verkostung

2. Auflage

LEOPOLD STOCKER VERLAG
Graz - Stuttgart

INHALT

VORWORT	7
DIE ZEHN REGELN VON GOLLES	9
GESCHICHTE UND GESCHICHTEN	11
Die Suche nach der Quintessenz	11
Alte und neue Destillate - Die neue Schnapskultur	14
Schnaps und Technik	16
MAISCHE UND VERGÄRUNG	17
Die Früchte	17
Das Maischen	17
<i>Technik des Maischens</i>	17
Turbogärung	18
<i>Reinzuchthefen</i>	19
<i>Hefenährsalze</i>	19
<i>Enzymatischer Pektinabbau</i>	19
<i>Methanol</i>	19
<i>Säurezusatz</i>	21
Sanfte Spontangärung ohne Zusätze	22
Steuerung der Temperatur	22
Maischebehälter	23
Mischen oder Rühren	25
Lagerung der Maische	25
DESTILLATION	27
<i>Destillieren</i>	27
<i>Dephlegmation</i>	27
<i>Verstärkung</i>	27
<i>Siedepunkt</i>	27
<i>Strömungsgeschwindigkeit</i>	28
<i>Rücklauf</i>	28
Vorlauf und Nachlauf	28
Gleichstrom- und Gegenstromdestillation	30
Kolonnendestillation	30
Doppelte Destillation	34
<i>Der Rauhbrand</i>	34
<i>Der Feinbrand</i>	35
Brenngeräte	38
<i>Kesselform</i>	39

Inhalt

<i>Heizquelle</i>	39
<i>Kesselgröße</i>	41
<i>Energierecycling</i>	41
Schnapsfehler	41
AUSBAU, REIFE UND LAGERUNG	43
<i>Frisch, duftig und mild</i>	43
<i>Voll, kräftig und lang</i>	44
Das Lagerpotential	44
Der Jahrgang	46
Klar oder Braun	46
Sauerstoff	47
Hitze und Kälte	48
Künstliche Alterungsverfahren	48
DIE HOCHZEIT	49
Das Wasser	49
Filtration	49
Abrunden	50
Trinkstärke	51
TIPS UND TRICKS	52
<i>Für die Wirtschaftlichkeit</i>	52
<i>Für die kleinen Schnellsieder</i>	52
<i>Für die großen Schnellsieder</i>	52
<i>Für die Wilden</i>	52
<i>Für die Wälder</i>	53
<i>Für die Schärfe</i>	53
<i>Für die Milde</i>	53
DAS OBST	55
<i>Der richtige Standort</i>	55
Kernobst	55
<i>Apfel</i>	55
<i>Birne</i>	57
<i>Quitte</i>	58
<i>Mispel</i>	58
Steinobst	58
<i>Marille</i>	58
<i>Kirsche</i>	61

<i>Süßkirsche</i>	61
<i>Sauerkirsche oder Weichsel</i>	63
<i>Kornelkirsche</i>	63
<i>Pfirsich</i>	65
<i>Die Pflaumengruppe</i>	65
<i>Pflaume und Zwetschke</i>	65
<i>Kriecherl</i>	67
<i>Mirabelle</i>	67
<i>Reineclaude</i>	67
<i>Schlehdorn</i>	67
Beerenobst	69
<i>Eberesche, Vogelbeere</i>	70
<i>Eisbeere</i>	73
<i>Himbeere</i>	73
<i>Brombeere</i>	75
<i>Holunder, Schwarzer</i>	75
<i>Johannisbeere</i>	75
<i>Mehlbeere</i>	75
<i>Erdbeere</i>	75
<i>Heidelbeere</i>	77
Traube und Wein	77
<i>Weinbrand</i>	77
<i>Trester</i>	81
<i>Traubenbrand</i>	82
<i>Hefebrand</i>	83
Übersicht: Die Früchte und ihre Verarbeitung	84

BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND

SACHBEZEICHNUNGEN	87
„ <i>Spirituose</i> “	87
„ <i>Brand</i> “	87
„ <i>Wasser</i> “	88
„ <i>Eau de vie</i> “	88
„ <i>Geist</i> “	88
„ <i>Brand</i> “	88
„ <i>Schnaps</i> “	89
„ <i>Österreichischer Qualitätsbrand</i> “	90
„ <i>Destillat</i> “	90
Kostenvergleich	91
<i>Vergleich von Materialkosten und Ausbeute bei Himbeere</i>	91
<i>Obstbrand und Single Malt</i>	91

DIE KULINARISCHEN SEITEN DES SCHNAPSES93
Die Entwicklung des feinen Gaumens93
Quantität oder Qualität?94
Schnaps in der Küche94
Von der richtigen Temperatur95
Glaskultur95
Schnaps und Rauch: Eine Hochzeit der Aromen98
Exkurs: Der Rausch98
Inhalt und Form102
DIE KUNST DER VERKOSTUNG107
Gibt es Unterschiede?107
Die vier Grundkategorien108
Den Aromen auf der Spur109
Praktische Tips110
Sensorik111
<i>Vergleichende Degustation</i>111
<i>Objektivitätskriterien</i>113
<i>Reproduzierbarkeit und Diskriminierfähigkeit</i>114
<i>Punkteschema</i>114
<i>Theorie und Praxis</i>115
RECHTSVORSCHRIFTEN SPIRITUOSEN117
Amtsblatt der EU117
LITERATURVERZEICHNIS125