

Weinbrand (Brandy)

Martin Heiri, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch



Definition (Verordnung des EDI über alkoholische Getränke Stand 1. Januar 2011)

Weinbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Wein gewonnen wird. Der Weinbrand muss in Eichenholzbehältern während mindestens einem Jahr oder in Eichenfässern von weniger als 1000 Liter Fassungsvermögen während mindestens sechs Monaten gereift sein.

Entgegen der weit verbreiteten Meinung handelt es beim **Weinbrand und Grappa nicht um das gleiche Produkt**. Beim Grappa wird der bei der Weinproduktion anfallende Trester (Pressrückstände) eingemischt und destilliert. Im Gegensatz zum Weinbrand bei welchem das Ausgangsprodukt ein Wein ist welcher destilliert wird.

Cognac und Armagnac

Cognac und Armagnac ist die Bezeichnung für einen französischen Weinbrand. Es handelt sich dabei um geschützte Bezeichnungen für die Erzeugnisse in einem genau festgelegten Gebiet. Somit dürfen die in der Schweiz produzierten Weinbrände nicht als Cognac vermarktet werden. Der Armagnac wird im Vergleich zum Cognac nur einmal gebrannt.



Ausgangsmaterial jedes Weinbrands ist die Traube bzw. ein Weiss- oder Rotwein.



Zwei verschiedene Destillationstechniken: kontinuierliche und diskontinuierliche (Bild).



Die Lagerung erfolgt ausschliesslich in Eichenholzbehälter oder -fässer und beeinflusst das Aroma entscheidend.

Geschichte

Destillate aus Wein gehören zu den ältesten Spirituosen der Welt. Anfänglich diente der Weinbrand vorwiegend medizinischen Zwecken. Vermutlich wurde bereits um 800 n. Chr. Weinbrand produziert. Im 16. Jahrhundert stieg die Nachfrage für diese klaren, rauen, feurigen Weindestillate an. Im 17. Jahrhundert entdeckte man den Lagerungseffekt in Holzfässern, welche dem Brand eine ganz neue Aromatik verlieh. Heute zählen Frankreich mit dem Cognac und Armagnac sowie Spanien mit dem Brandy zu den Ländern mit der grössten Weinbrandproduktion.

Herstellung

Als Ausgangsmaterial kann Weiss- oder Rotwein verwendet werden. Die Destillation erfolgt in zwei Schritten (Roh- und Feinbrand). Folgende Punkte sind zu beachten:

1. Rohbrand: Wein wird unverdünnt in Brennblase gegeben und destilliert
2. Feinbrand: Rohbrand wird in der Brennblase mit Wasser auf ca. 20% Vol. verdünnt, pH mit 0,1 molarer Natronlauge auf 5.8 - 6.0 einstellen, dies damit die Schwefelverbindungen an das Kupfer binden und nicht ins Destillat gelangen
3. Lagerung in Eichenholzfässern und anschliessendes Heruntersetzen auf Trinkstärke

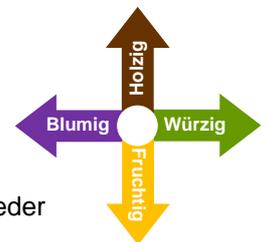
Aromatik

Fruchtig: je nach Reifegrad: Aprikose, Pfirsich, Birne, Muskatellertraube, Kirsch

Würzig: je nach Reifegrad: Ingwer, Zimt, Curry, Muskatnuss, Safran

Blumig: Rose und Veilchen beim jungen Weinbrand – Flieder und Nelken bei langer Lagerung

Holz: junger Weinbrand nach Eiche und Vanille – länger gelagerter nach Schokolade und Leder



Farbschema



Literatur

- Obstbrennerei heute, Tanner und Brunner, Verlag Heller Schwäbisch Hall
- The Ultimate Bar Book, André Dominé, Ullmann Verlag
- L'encyclopédie du Cognac: www.pediacognac.com

