



BRENNEREI UNTERTHURNER ERWECKT SÜDTIROLER WACHOLDER-TRADITION ZU NEUEM LEBEN

Seit Jahrhunderten wird in Südtirol aus Gebirgswacholder Schnaps gebrannt. Der dortige Kranebitter ist ein klassisches Wacholderdestillat und seit 70 Jahren im Programm der Destillerie Unterthurner. Mit dem neuen „Unterthurner Gin“ übersetzt das alteingesessene Haus aus Marling diese Tradition und Kompetenz nun in eine neue, einzigartige und charaktervolle Spirituose.

„Die Idee, einen Gin herzustellen, entstand durch die Anfragen unserer Kunden und durch die Tatsache, dass Gin zur Zeit von einem breiten Publikum ganz besonders geschätzt wird“, erläutert Stephan Unterthurner, Brenner in dritter Generation und Leiter des Familienunternehmens die Motivation, auch im umkämpften Gin-Segment ein Produkt anzubieten. „Da wir schon seit Generationen Wacholderdestillate aus unseren einzigartigen Gebirgswacholdern produzieren, ist die Kompetenz im Umgang mit der Basis jedes Gins bei uns vorhanden – das haben wir mit unserer Erfahrung der Destillation von Obstgeisten und -bränden kombiniert.“

Das besondere Merkmal dieses neuen Gins beruht auf seiner ungewöhnlichen Rezeptur: Er wird aus reinem Gebirgswacholdergeist (Kranebitter) mit einer ausgewogenen Zugabe von Himbeer- und Wildschlehengeist sowie Zitronenschale hergestellt. Dieses besondere Blending gestattet es, einen eher fruchtig als nach Kräutern schmeckenden Gin mit einer charakteristischen, durch Wildschlehengeist erzielten Abrundung anzubieten. Die Wacholdernote prägt dennoch den sanften Abgang des Unterthurner Gin deutlich. Der Unterthurner Gin aus der Reihe „Sanct Amandus“ hat einen Alkoholgehalt von 45 % vol., so dass er sowohl pur genossen, als auch für die Zubereitung von Cocktails und Longdrinks verwendet werden kann.

Für das Basisdestillat verwenden die Südtiroler ausschließlich lokalen Gebirgswacholder, der in Höhen zwischen 600 und 1000 Meter ü.N. in Sonnenlagen gedeiht. Der Gebirgswacholder, ein Zypressengewächs mit Blättern und beerenförmigen Zapfen, wird per Hand geerntet. Der „Kranebitter“, der als Basisbrand das Rückgrat des Unterthurner Gin bildet, ist eine Südtiroler Traditionsspirituose und dort schon das gesamte letzte Jahrhundert verbreitet.

Unterthurner Gin findet bereits bei Spezialisten deutlichen Anklang. So urteilt Jens Lühmann vom renommierten Handelshaus Weinquelle Lühmann in Hamburg: „Ein sehr spezieller, außergewöhnlich gut gemachter Gin mit prägnanten Geschmacks-komponenten von Himbeere, Zitrus und Wacholder. Die Schlehe unterstützt den Wacholder perfekt, beeindruckend ist der kräftige Abgang und extrem lange Nachhall. Perfekt auch für den Purgeness!“

Eine Empfehlung für einen Cocktail mit Unterthurner Gin ist ein Klassiker der Barwelt:

Clover Club

4,5 cl Unterthurner Gin
0,5 cl Himbeersirup
2,25 cl Zitronensaft (frisch gepresst)
1 Eiweiß

Zunächst alle Zutaten ohne Eis im Shaker shaken, um das Ei „anzuschlagen“. Danach Eiswürfel hinzugeben und weitere 45-60 Sekunden shaken. Abschließend den Drink in eine Cocktailschale abseihen.



