

Naam van het distillaat: Alois Gölles - Hands On Gin

Regio: Stiermarken, Oostenrijk

Smaaktype: Droog, aromatisch, expressief, subtiel, zacht en zeer zuiver.

Producent: Alois Gölles

Bewaarcapaciteit: Tot 4 jaar na de aankoop.

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C.

Culinair advies: Als digestief na de maaltijd, vooral puur, maar ook met ijs, speciale tonic of in cocktails.

Glasadvies: Riedel Vinum Spirits, Riedel Vinum Grappa, Riedel Sommeliers Grappa.



Bedrijf: Het bedrijf van Alois Gölles produceert hoge kwaliteit distillaten en superieure azijnsoorten, op basis van de allerbeste ingrediënten uit de boomgaard van Oostenrijk, Steier. De Gölles familie cultiveert al vier generaties speciale appels en begon zich in 1979 te specialiseren in de productie van distillaten. Sinds halverwege de jaren 80 van de vorige eeuw produceert men ook superieure fruitazijn. Het fruit komt voor het grootste deel uit de directe omgeving van Riegensburg, de 'marc' (schillenkoek die overblijft na het persen van de druiven) komt van beroemde (en bevriende) Oostenrijkse wijnproducenten. Alois Gölles maakt zowel traditionele types azijn als innoverende en trendy producten zoals tomatenazijn.

Regio: In de zonnige streek rondom Riegensburg groeit veel fruit. Maar liefst 70% van de Oostenrijkse appelooft komt hier vandaan. Niet alleen groeit er veel fruit, maar ook een grote diversiteit aan fruit, zoals stokoude en zeldzame rassen van appels en pruimen en veel wilde vruchten. Steiermark ligt in het uiterste zuiden van Oostenrijk, tegen de Sloveense grens aan. De regio is in oppervlak groot, maar in productie vrij klein. Na wijnregio Wien is het de kleinste van Oostenrijk, maar de gemiddelde kwaliteit van de wijnen uit de Steiermark is zeer hoog. Het gebied ligt in het zuidoosten van Oostenrijk. In tegenstelling tot de andere wijnregio's in Oostenrijk, is dit een sterk heuvelachtig gebied. Het ligt op de zuidelijke uitlopers van de Alpen en wordt ook wel het Oostenrijkse Toscane genoemd. De wijngaarden liggen over het hele gebied verspreid, meestal op de steile en hoge hellingen van de heuvels.

Distillatie: Als basis voor de gin laat men speciaal geselecteerde melasse (rietsuikerstroop) in bronwater gisten tot er een alcoholpercentage van 10% is bereikt. Met dit mengsel wordt de distillatieketel van een kolomdistillatiesysteem gevuld. Daarna wordt er stoom door het mengsel geleid, waarbij de alcohol uit de resten met de stoom opstijgt. Door middel van temperatuurverschillen wordt de alcohol van het water gescheiden. In een kolomdistillatiesysteem gebeurt dit in verschillende opeenvolgende gangen; hierdoor wordt alcohol van een zeer hoge kwaliteit verkregen. Daarnaast wordt het begin (de kop) en het einde (de staart) van het distillaat gescheiden van het zuivere middenstuk (het hart). De zuivere alcohol wordt overgestoken op roestvrijstalen tanks en er worden jeneverbessen, zwarte bessen, verse koriander, citroengras en sinaasappelschillen toegevoegd om in de alcohol (is witte rum) te weken. Na enkele weken wordt dit kruidige mengsel opnieuw gedistilleerd, waarna de gin met bronwater op de juiste sterkte wordt gebracht en nog enkele maanden rust krijgt alvorens te worden gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, kleurloos. In de neus aroma's van jeneverbessen, citroen en verse groene kruiden. In het smaakpalet subtiele tonen van o.a. wederom jeneverbessen, sinaasappel en specerijen, die gepaard gaan met een lange, verfijnd bittere nasmaak.