

Les meilleurs spiritueux suisses

# Die besten Schweizer Spirituosen





TOP OF EUROPE

IN FLAGRANTI DESIGN



Rugen Distillery 3800 Interlaken Tel. +41 33 826 46 46 rugen-distillery.ch swisscrystalgin.com  
Bezugsquelle: drink.ch Silverbogen AG Eichstrasse 44 8152 Glattbrugg Tel. +41 52 364 22 80 info@silverbogen.com



## TIME DOESN'T MATTER TASTE MATTERS

### SINGLE MALT WHISKY SHERRY WOOD FINISH

DIESER SEVEN SEALS SHERRY WOOD FINISH SINGLE MALT WHISKY ERINNERT AN EINEN JAHRMARKTSPAZIERGANG.

DÜFTE VON TOFFEE, LEBKUCHEN, GEBRANNTEN MANDELN, CANDY UND WEIHNACHTLICHEN GEWÜRZEN STEIGEN EINEM SPONTAN IN DIE NASE. AM GAUMEN VEREINEN SICH DIESE GESCHMACKSNOTEN AUF HARMONISCHE ART UND WEISE UND ENTWICKELN EINE LANG ANHALTENDE TOFFEE-NUSS-NOTE.

EIN HAUCH VON ORANGE BLEIBT IM ABGANG ZURÜCK.



TIME FOLDED QUALITY WHISKY

WWW.7SEALSWHISKY.COM

# Der Swiss Spirits Award startet durch

Der Swiss Spirits Award wurde 2018 gemeinsam vom Magazin VINUM, der Hochschule Changins und INFOVIN-Direktor Ernest Dällenbach aus der Taufe gehoben. An dem schweizweiten Wettbewerb dürfen ausschliesslich Spirituosen teilnehmen, die den Kriterien von «Best of Swissness» entsprechen, mit denen die Seriosität des «Label Schweiz» gestärkt werden soll. Im Februar 2019 fanden sich 20 Spezialisten aus der Schweiz und dem Ausland an der Côte zur Degustation der 210 Spirituosen aus allen Regionen der Schweiz zusammen. Auch die zweite Ausgabe war von Erfolg gekrönt: Es wurden mehr Proben als im Jahr zuvor eingereicht, obwohl zeitgleich ein anderer Wettbewerb stattfand. Die verschiedenen Regionen waren gleichmässiger vertreten, und die Ergebnisse des Wettbewerbs stossen zunehmend auf das Interesse der regionalen und internationalen Presse. Die Anmeldungen für den grossen Galaabend am 25. April im Kursaal Bern laufen auf Hochtouren. Der Swiss Spirits Award ist durchgestartet! Er befindet sich auf Erfolgskurs und setzt gemeinsam mit Ihnen zu Höhenflügen an.

## Le Swiss Spirits Award bien parti

Fruit d'une collaboration entre le magazine VINUM, la haute école de Changins et Ernest Dällenbach, le directeur d'INFOVIN, le Swiss Spirits Award a été lancé en 2018. Cette compétition nationale est réservée aux spiritueux qui respectent les règles du «Best of Swissness» mises en place afin de renforcer la crédibilité du «label suisse». En février 2019, une vingtaine des prescripteurs suisses et étrangers se sont retrouvés sur La Côte pour déguster les 210 spiritueux inscrits venus des quatre coins du pays. Tous les voyants de cette deuxième édition sont au vert: le nombre d'échantillons progresse alors qu'un concours parallèle était organisé cette année. La représentativité des régions s'améliore. La presse, locale et internationale, commence à s'intéresser aux résultats. Enfin, la soirée de gala, qui aura lieu le 25 avril au Kursaal Casino de Berne, commence déjà à se remplir. Alors, soyez-en sûr: le Swiss Spirits Award est lancé. Il roule sur de bons rails et compte bien aller, en votre compagnie, très loin!

Die Besten der Schweiz  
Le meilleur de la Suisse

# 04



# 08

«Swiss Spirit Master» des Jahres ist René Wanner von Absintissimo, der zwei Kategorien für sich entschied und zweimal den zweiten Platz eroberte.

Le titre de meilleur distillateur de l'année revient à René Wanner d'Absintissimo qui remporte deux catégories et deux deuxièmes places.



Favorit der Barkeeper  
Coup de coeur des Barkeeper

# 15

# 72



Die Jury 2019  
Le jury 2019

# 17

Entdecken Sie die Degustationskommentare zu den 36 nominierten Spirituosen - drei pro Kategorie - des Swiss Spirits Award 2019.

Découvrez les commentaires de dégustation des 36 nominés - trois pour chacune des catégories - de l'édition 2019 du Swiss Spirits Award.



# Les meilleurs de Suisse Die Besten der Schweiz

**Eines der Alleinstellungsmerkmale des Swiss Spirits Award ist, dass die eingereichten Produkte fest im Schweizer Terroir verankert sind. Alle angemeldeten Spirituosen erfüllen die Kriterien von «Best of Swissness».**

Marktstudien zufolge generiert das «Label Schweiz» bei den meisten Produkten einen Mehrwert in Höhe von 20 Prozent, bei Luxuswaren sogar bis zu 50 Prozent. So ein Wirtschaftskatalysator weckt Begehrlichkeiten. Seit 2017 sieht die neue Gesetzgebung zur Verwendung der Herkunftsangabe Schweiz und des weissen Kreuzes auf rotem Grund vor, dass bei Lebensmitteln «mindestens 80 Prozent des Gewichts der Zutaten aus der Schweiz stammen müssen. Bei Milch und Milchprodukten gilt dies für 100 Prozent der Milch. Darüber hinaus muss der Verarbeitungsschritt, der dem Produkt seine wesentlichen Eigenschaften verleiht (zum Beispiel die Verarbeitung von Milch zu Käse), in der Schweiz erfolgen. Ausnahmen sind vorgesehen, insbesondere für Naturprodukte, die aufgrund klimatischer Voraussetzungen nicht in der Schweiz hergestellt werden können (zum Beispiel Kakao) oder die nicht in ausreichenden Mengen vorhanden sind.»

L'une des spécificités du Swiss Spirits Award réside dans le lien obligatoire entre les produits dégustés et le terroir suisse. En effet, tous les spiritueux inscrits devaient satisfaire aux exigences du «Best of Swissness».

Les études montrent que le «label Suisse» apporte une plus-value de 20% pour la plupart des produits. Ce gain peut même monter jusqu'à 50% pour les produits de luxe. Inutile de dire qu'un tel catalyseur économique engendre un certain nombre de convoitises. La nouvelle législation relative à l'utilisation de l'indication de provenance «Suisse» et de la croix blanche sur fond rouge implémentée en 2017 implique que, pour les denrées alimentaires: «au moins 80% du poids des matières premières utilisées doivent provenir de Suisse. Pour le lait et les produits laitiers, 100% du lait doit être pris en compte. En plus, l'étape de transformation qui confère au produit ses caractéristiques essentielles (par exemple la transformation du lait en fromage) doit se faire en Suisse. Des exceptions sont prévues, notamment pour les produits agricoles qui ne peuvent pas être produits en Suisse en raison des conditions naturelles (par exemple le cacao) ou qui ne sont pas disponibles en quantité suffisante.»

# Changins

«Pour cette deuxième édition, la diversité des jurés a permis une bonne représentativité des régions linguistiques tout en privilégiant des professionnels susceptibles de valoriser les spiritueux primés. De plus nous avons insisté sur l'importance d'évaluer la typicité pour les eaux-de-vie traditionnelles, mais de privilégier l'originalité et la capacité d'innovation pour les produits plus «modernes».

**Pascale Deneulin**

Présidente du jury, professeure d'analyse sensorielle

Am Swiss Spirits Award dürfen ausschliesslich Spirituosen teilnehmen, die diese Kriterien erfüllen. So steht es im Reglement des vom Magazin VINUM in Zusammenarbeit mit INFOVIN und der Hochschule Changins ausgerichteten Wettbewerbs, denn der «in der Schweiz durchgeführte professionelle Wettbewerb soll den aktuellen Qualitätsstand der Schweizer Spirituosen dokumentieren, Schweizer Qualitätsspirituosen auszeichnen und einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden». Pascale Deneulin von der Hochschule Changins arbeitete eigens für den Wettbewerb ein Degustationsprotokoll aus. So war auch bei der Degustation für Schweizer Präzision und Zuverlässigkeit gesorgt. Damit sich der Kreis schliesst, müssen Kirschbrand, Grappa und Absinth nun auch noch die Gunst der Verbraucher erobern. Hier treten die beiden anderen Partner des schweizweiten Wettbewerbs in Aktion: die Swiss Barkeeper Union – der Berufsverband der Schweizer Barkeeper – und die Hotelfachschule Lausanne. Mit Unterstützung der Preisträger des Swiss Spirits Award 2019 kreierten die Studenten dieser angesehenen Einrichtung übrigens selbst sehr originelle Cocktails. Diese Kreationen, die bei Redaktionsschluss noch in der Testphase waren, werden am 25. April auf dem Galaabend im Kursaal Bern vorgestellt.

Fotos: gettyimages.ch/Deagreed, gettyimages.ch/chang

Comme le précise le règlement du Swiss Spirits Award organisé par le magazine VINUM en collaboration avec INFOVIN et la haute école de Changins, seuls les spiritueux qui répondaient à ces critères ont pu être inscrits à ce «concours professionnel organisé en Suisse qui a pour objectif d'attester du niveau de qualité actuel des spiritueux suisses, de les distinguer et de les rendre accessibles au plus grand nombre.» Grâce au protocole de dégustation mis en place par Pascale Deneulin, professeure à la haute école de Changins, la précision et le sérieux helvétiques étaient aussi de la partie lors des dégustations. Pour que la boucle soit complète, il faut maintenant que ces kirchs, ces grappas et ces absinthes retrouvent la faveur des consommateurs. C'est là qu'entrent en action les deux autres partenaires de cette compétition nationale: la Swiss Barkeeper Union, qui regroupe les barmen professionnels helvétiques, et l'Ecole hôtelière de Lausanne. Les étudiants de cette prestigieuse institution ont d'ailleurs imaginé des cocktails originaux élaborés avec les lauréats de l'édition 2019 du Swiss Spirits Award. Encore en phase de test lors de la rédaction de ce hors-série, ces créations seront présentées lors de la soirée de gala du 25 avril au Kursaal de Berne.

# Barkeeper

«Für Barkeeper sind solche Award-Verkostung sehr wichtig, sie geben Einblick in neue Trends in der Spirituosen-Szene. So haben mich beispielweise ein gelagerter Absinth sowie einige neue Frucht-Spirituosen positiv überrascht. Der Wettbewerb zeigte auch, dass die Schweizer Brenner heute etwas beim Gin und bei den Single Malts auf hohem internationalem Niveau agieren. Wichtig sind solche Anlässe auch, um die Beziehungen zwischen Brennern und Barkeepern zu verbessern. Manche Brenner glauben noch immer, dass die Barkeeper durch das Mixen von Cocktails ihre Produkte entwerten. Dabei haben wir den gleichen Anspruch wie Spitzenköche, die aus verschiedenen Zutaten neue Geschmackserlebnisse kreieren. Wenn es gelingt, neue Synergien zwischen Brennern und Barkeepern zu schaffen, profitiert davon die ganze Spirituosen-Genussszene.»

**Kathrin Leisi**, Präsidentin der Swiss Barkeeper Union

# EHL

«Cette dégustation m'a permis de découvrir des spiritueux très originaux dont je ne connaissais pas l'existence. Notre jury a aussi eu la chance de se confronter à des produits plus classiques, comme les whisky ou les gin, qui démontraient non seulement une qualité irréprochable, mais une identité propre. Ce qui n'est pas courant pour des alcools qui sont maintenant élaborés dans tous les pays du monde.»

**Frédéric Girodon**

Chargé de cours à l'EHL



# FROM THE HEART OF THE SWISS MOUNTAINS



**NATURAL MINERALS  
FOR MORE TASTE**

Gstaad St. Moritz  
Zurich Geneva Paris Saint-Tropez Berlin Manila Hong Kong

[www.swissmountain.spring.ch](http://www.swissmountain.spring.ch)

In welcher subtiler Weise ein bestimmtes Tonicwater einen Brand verfeinern kann, hat sich in den letzten Jahren vor allem am Beispiel des Gins gezeigt. In manchen Cocktail-Bars haben die Gäste heute die Wahl zwischen hunderten von Gins und Dutzenden unterschiedlicher Tonics. Dass auch andere Brände mit dem richtigen Tonic einen perfekten Longdrink ergeben, zeigte die Panel-Verkostung der prämierten Destillate des Swiss Spirits Award 2019 zusammen mit verschiedenen Tonicwaters von Swiss Mountain Spring. Ob mit Limette, Zitrone oder erlesenen Kräutern verfeinert, sei jedem Geniesser selbst überlassen...

# Das richtige Tonic macht den Unterschied



## Swiss Mountain Spring Tonic Water Classic

Klassisches Tonicwater mit frischem Schweizer Bergquellwasser aus der Allegra-Quelle. Dazu hochwertiges Chinin aus Indonesien und Indien. Verfeinert mit Zitronen aus Sizilien.

Die idealen Brände dazu:

### Wildkirsch

Zurückhaltende Mandel- und Marzipannoten, im Gaumen mit fruchtig-pfeffrigem Abgang. Das Classic Tonic unterstützt die Aromatik und rundet mit seiner moderaten Süsse diesen geradlinigen Brand perfekt ab.

### Vieille Poire Williams

Zartfruchtiges Birnendestillat mit feinen Holz- und Vanillenoten. Im Gaumen ausgewogen, füllig, mit zarter Fruchtsüsse. Das Tonic Classic unterlegt die Harmonie dieses Destillates.



## Swiss Mountain Spring Tonic Water Dry

Aus den gleichen Zutaten hergestellt wie das Classic, aber mit geringerem Zuckergehalt versehen. Ergibt mehr puristische und kräftige Longdrinks oder schafft den Ausgleich zu eher süsseren Destillaten.

Der ideale Brand dazu:

### Williams-Christ-Birnen-Likör

Fruchtbrand aus reifen Birnen mit dezenter Fruchtsüsse und moderatem Alkoholgehalt. Im Gaumen weich und opulent. Das trockene Tonic Dry verleiht dem Destillat die nötige Frische, darum auch perfekt als Apéro-Drink.



## Swiss Mountain Spring Ginger Ale

Die würzige Heilpflanze Ingwer bildet die geschmackliche Basis dieses Ales. Als Zutaten wurden Karamellsirup und erfrischende Zitronensaftkonzentrate verwendet sowie ätherische Öle von Ingwer aus Nigeria.

Der ideale Brand dazu:

### Swiss Whisky

Die Single-Malt-Vielfalt wird in der Schweiz von Jahr zu Jahr grösser. Mit dem Ginger Ale mit seinen Ingwernoten harmonisiert ein mindestens fünf Jahre gereifter, verhalten torfiger Whisky mit Holz-, Röst- und Gewürznoten am besten.



## «Swiss Spirit Master» des Jahres

Meilleur distillateur de l'année

Der Titel «Swiss Spirit Master» für die beste Gesamtleistung des Wettbewerbs ist der begehrteste Sonderpreis des Swiss Spirits Award. Diese Auszeichnung geht an den Produzenten, der mit seinen drei höchstbewerteten Goldmedaillengewinnern (also mit Noten zwischen 90 und 100 Punkten) aus drei von den insgesamt zwölf Kategorien die höchste Durchschnittsnote erreichte.

Récompensant la meilleure performance d'ensemble de la compétition, le Swiss Spirit Master est le prix spécial le plus prestigieux du Swiss Spirits Award. Il est attribué au producteur ayant obtenu la plus haute moyenne de ses trois meilleures médailles d'or (ce qui implique une note située en 90 et 100 points) remportées dans trois catégories différentes (sur les douze que compte le concours).



# Der «Swiss Spirit Master» des Jahres

## Le meilleur distillateur de l'année



**B**ei der historischen Abstimmung über das Verbot von Absinth (das 63,5 Prozent der Schweizer befürworteten) stimmten 1908 nur zwei Kantone dagegen: Genf und Neuchâtel. Kein Wunder, denn diese beiden Kantone waren die Hauptzeuger des damals sehr beliebten Aperitifs. Wenige Jahre vor dem Verbot erzeugten in der Calvinstadt elf Brennereien jährlich eine halbe Million Liter der «Grünen Fee», wie das Destillat aus Anis und Gebirgskräutern auch genannt wird. Im Kanton Neuchâtel kam man 1905 auf eine Million Liter pro Jahr - davon 600 000 Liter allein im Val-de-Travers -, was der Hälfte der gesamten Schweizer Absinth-Produktion entsprach. Diese und viele andere Informationen über die legendäre Spirituose mit dem Louche-Effekt stammen von der Internetseite des «Swiss Spirit Master» 2019, René Wanner. Der Brenner aus Couvet im Val-de-Travers, der geschichtlichen Wiege des Absinthlikörs, erklärt, er sei umgeben von illegalen Schnapsbrennern aufgewachsen, bei denen er erste Einblicke in die Brennkunst erlangte. Nach seiner Laufbahn bei der Polizei widmete er sich ab 2006 der Wiedergeburt des Absinths («mit freundlicher Unterstützung der Eidgenössischen Alkoholverwaltung») und gründete die Firma Absintissimo, zu der heute zwei Brennereien gehören: eine in Couvet, die ganz der «Grünen Fee» (übrigens in unterschiedlichsten Farben) vorbehalten ist, und die Distillerie du Saconnex-d'Arve in Genf, wo noch zwei weitere Spirituosen hergestellt werden. Dank dieser breiten Angebotspalette konnte René Wanner sich vier Goldmedaillen in drei verschiedenen Kategorien und den Titel «Swiss Spirit Master» sichern. Zwei erste und zwei zweite Plätze zeugen vom tiefen Know-how, das sich der Schweizer Brennmeister in der Neuenburger Untergrundszene und später in Changins angeeignet hat. Die Hochschule Changins kümmert sich übrigens auch um die technische Organisation des Swiss Spirits Award und war Austragungsort der beiden ersten Ausgaben des Wettbewerbs.

### Eine Marke, zwei Brennereien

Der «Absinthbrenner aus dem Untergrund» interpretiert die Spirituose wie ein Musikstück: «Zu Beginn ein schöner, gefälli-

**E**n 1908, lors de la votation de l'initiative qui demandait l'interdiction de l'absinthe (acceptée par 63,5 % du peuple suisse), seuls deux cantons s'y opposent: Genève et Neuchâtel. Rien de plus normal: ce sont les deux principales régions de production de cet apéritif alors très populaire. Quelques années avant le début de la prohibition, la cité de Calvin comptait onze distilleries qui produisaient un demi-million de litres de bleue (le surnom, avec la fée verte, de cet apéritif à base d'anis et d'herbes de montagne) chaque année. A Neuchâtel, on atteignait en 1905 un million de litres annuels (dont 600 000 litres pour le seul Val-de-Travers), soit la moitié de l'absinthe mise en bouteille sur le territoire national. Ces informations, comme beaucoup d'autres relatives au plus laiteux des spiritueux, proviennent du site internet du Swiss Spirit Master 2019, René Wanner. Ce natif de Couvet, dans le Val-de-Travers (berceau historique de la liqueur d'absinthe), explique «avoir grandi entouré de distillateurs clandestins avec qui il a appris les rudiments de la distillation». En 2006, après une carrière dans la police, il contribue à la renaissance de l'absinthe «avec l'aimable collaboration de la Régie Fédérale des Alcools». Absintissimo, la société qu'il a créée, s'appuie sur deux sites de production: Couvet, où la bleue (de toutes les couleurs) règne sans partage, et la Distillerie du Saconnex-d'Arve à Genève, où la Fée Verte cohabite avec d'autres spiritueux. C'est cette diversité qui permet à René Wanner de remporter quatre médailles d'or dans trois catégories différentes ainsi que le titre Swiss Spirit Master. Avec deux victoires et deux deuxième places, notre maître distillateur helvétique montre l'ampleur de son savoir-faire acquis dans l'underground neuchâtelois et perfectionné à Changins, une école qui, entre parenthèse, s'occupe de l'organisation technique des Swiss Spirits Award et a accueilli dans ses murs les deux premières éditions de ce concours national.

### Une marque, deux sites de production

Pour cet inconditionnel des AOC, les Absinthes d'Origine Clandestines, ces spiritueux devraient être «comme un morceau de musique: au début, une belle et plaisante attaque, qui va crescendo, pleine de subtilités da capo al fine, un pianissimo de domina-

# Natur müssen wir nicht verändern. Was sollen wir auch verbessern!



Einheimische Früchte - ein Geschenk der Natur. Gewachsen in der einzigartig vielfältigen Fruchtlandschaft der Schweiz. Sorgfältig ausgewählt und individuell gebrannt von URS HECHT. Im eigenen Naturkeller reifen die Destillate im Holzfass zur Vollendung. In enger Verbindung: Obstbauer und Brenner. Gelebte Wertschätzung auf der ganzen Linie.



## URS HECHT

HANDCRAFTED SWISS PREMIUM DISTILLATE

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)

[www.urshecht.ch](http://www.urshecht.ch)

Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG

Grasweg 26

6222 Gunzwil

T: +41 41 930 19 44



ger Auftakt, der in ein Crescendo voller Feinheiten da capo al fine übergeht, dazu ein alkoholisches Pianissimo und ein Grandioso runder Nuancen - generoso, tenuto -, umspielt von langen floralen und pflanzlichen Noten senza ritenuto, und ein Finale mit langem Nachhall - largo, lungo e nobile.» Mit dem Fée Barrique komponierte René Wanner ein Meisterwerk. Dieser vollkommen unkonventionelle Absinth in edlem Bernstein lagerte drei Jahre im Eichenfass. Er darf nicht eintrüben (was passiert, wenn man Wasser hinzufügt) und wird als Digestif serviert. Wie beim Whisky werden die Aromen durch Zugabe von ein paar Tropfen Wasser verstärkt. Aufgrund dieser Besonderheiten fiel der Fée Barrique unter die Kategorie Andere Spirituosen, aus der er als Sieger hervorging. Auf's Podest schaffte es auch der Bleue à Fernand. Der charakterstarke Klassiker belegte in der Kategorie Absinth den zweiten Platz. In der trendigen Kategorie Gin holte sich Absintissimo mit zwei sehr komplexen, sehr eleganten und sehr originellen Bränden aus der Distillerie du Saconnex-d'Arve sogar einen Doppelsieg. Subtil, geschmeidig, rassig, fein - der Gen'Gin ist ein Gedicht. Der blaue Blue Gin ist im Aromaprofil klassischer und überzeugte uns durch hervorragende Balance und viel Länge. Zwei tolle Brände, die Lust auf ein zweites Glas machen. Leider fehlt die Zeit hierzu. René Wanner hat noch weitere flüssige Sensationen auf Lager, so etwa den bezaubernd runden Fée de la Rade, den hellroten Absinth Bloody Fairy mit dem rosa Louche-Effekt und für Geübte den Absinth La 68... harde, der seinen Alkoholgehalt gleich im Namen trägt.  
[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

## «Absinth ist wie ein Musikstück.»

«Une absinthe est comme un morceau de musique»

tion éthylique, mais un grandioso de nuances rondes generoso, tenuto, enrobées de durables complexités florales, végétales, senza ritenuto et au final une belle longueur en bouche quelque chose de largo, lungo e nobile.» L'exercice est pleinement réussi pour la Fée Barrique, un spiritueux à la teinte ambrée qui a patienté trois ans en fût de chêne. Totalement atypique, cette absinthe ne doit pas louchir (le terme technique pour devenir laiteuse lorsqu'on y ajoute de l'eau) et se consomme comme un digestif dont

on pourra, comme avec un whisky, révéler le potentiel aromatique en y ajoutant quelques gouttes d'eau. Ces spécificités lui ont valu d'intégrer la catégorie «Autres spiritueux» qu'elle a remportée haut la main. Mission accomplie également pour la Bleue à Fernand. Celle-ci affiche un classicisme revendiqué et monte sur la deuxième marche de la catégorie Absinthe. Enfin, avec deux produits originaux, complexes et élégants distillés à la Distillerie du Saconnex-d'Arve de Genève, Absintissimo réussit le doublé dans la catégorie la plus branchée de ce concours national, celle des Gin. Nous avons vraiment adoré le Gen'Gin, à la fois subtil et onctueux, racé et délicat. Quant au Blue Gin, plus bleuté et plus classique sur le plan aromatique, il nous a convaincu par son équilibre et sa persistance. En clair, deux superbes réussites qui donnent envie de découvrir les autres créations baroques de René Wanner. Le distillateur de l'année 2019 pourra en effet vous charmer avec une Fée de la Rade, aux rondeurs envoûtantes, vous appâter avec sa Bloody Fairy, une absinthe incarnat qui rosit lorsqu'elle louchit, ou vous estomaquer avec sa 68...harde, qui revendique bien haut son degré d'alcool.

[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)



## FEINES AUS GRAUBÜNDEN VON KINDSCHI

In unserer Destillerie werden die bekannten flüssigen Bündner Spezialitäten nach traditionellem Handwerk gebrannt und hergestellt. Unser Bekenntnis zu Qualität und natürlichen Zutaten macht aus unseren Likören, Spezialbränden und Spirituosen echte Spezialitäten. Unser traditionsreiches Familienunternehmen wurde 1860 gegründet. Heute ist Kindschi die grösste Bündner Destillerie und wird von Nando und Rico Kindschi in fünfter Generation geführt.

Regelmässig erweitern wir unser Sortiment mit neuen Produkten und Spezialitäten wie z. B. Röteli-Stängeli, Zimtlikör, Brombeerlikör... Daneben importiert Kindschi bekannte Brands wie Schlumberger, Kleiner Klopfer oder Mamont Wodka als Generalimporteur in die Schweiz.

Alle Produkte auf [kindschi.ch](http://kindschi.ch)



# Best Spirit des Jahres

Meilleur spiritueux  
de l'année



«Farbe, Intensität, Druck, Balance. Alle Regler stehen auf Maximum!» Die Jury war voll des Lobes für den Gewinner des Sonderpreises Best Spirit des Jahres 2019. Der 2006 von Alain Bettems (Cave de la Crausaz) kreierte Whisky Allan's Gold erhielt unter insgesamt über 200 Teilnehmern die beste Note. Ursprünglich war er als Alternative zu den traditionellen Traubenbränden, also Hefebrand und Marc, gedacht. Nach fünf Jahren Lagerung in neuen Barriques entstand im Keller des Weinguts in Féchy ein echter Ausnahme-Whisky, der 2017 noch Gesellschaft bekam: Allan's Gold Tourbé, die rauchige Variante von Allan's Gold.

«Couleur, intensité, puissance, équilibre. Tous les curseurs sont au maximum!»; voici le commentaire on ne peut plus élogieux du jury qui a eu le privilège de déguster le récipiendaire du prix spécial décerné au Meilleur spiritueux de l'année 2019. Créé en 2006 par Alain Bettems, le propriétaire de la Cave de la Crausaz, le Whisky Allan's Gold a récolté la meilleure note des plus de deux cents participants de la compétition. A l'origine, l'objectif était d'offrir une alternative aux traditionnelles eaux-de-vie de raisin: la lie et le marc. Vieilli cinq ans en barriques neuves dans la cave du domaine, à Féchy, ce whisky exceptionnel a été rejoint en 2017 par une version fumée, le Allan's Gold Tourbé.

[www.cavedelacrausaz.ch](http://www.cavedelacrausaz.ch)

ORATOR

Destillerie für edle Spirituosen & feine Anlässe    [www.orator.ch](http://www.orator.ch)    +41 52 301 05 68

**STUDER'S**  
SWISS HIGHLAND  
Dry GIN  
70 CL • 47,5% VOL

**STUDER'S**  
SWISS HIGHLAND  
Old Tom GIN  
70 CL • 47,5% VOL

**STUDER'S**  
SWISS HIGHLAND  
SLOE GIN  
70 CL • 47,5% VOL

**DIE NEUE ART VOM ALTEN GIN - DISTILLERY.CH**

**Whisky Allan's Gold**  
Elevé et distillé à Féchy  
PUR MALT  
SINGLE CASK

**Cave de la Crausaz**  
Chemin de la Crausaz 3  
1173 Féchy  
021 808 53 54

**[www.cavedelacrausaz.ch](http://www.cavedelacrausaz.ch)**

# Favorit

## Coup de cœur



Dieser Sonderpreis wird in Zusammenarbeit mit dem Verband der Schweizer Barkeeper (Swiss Barkeeper Union) an einen traditionsreichen Edelbrand verliehen. Bei einer Zweitverkostung aller Goldmedaillen-Gewinner des Swiss Spirits Award 2019 bestimmten die Barkeeper ihren Favoriten: den Wildkirschbrand Les Trouvailles aus der Brennerei Fassbind. Handgepflückte kleine rote und schwarze Kirschen und zwei Jahre Tanklagerung verliehen diesem Edelbrand ausgesprochen intensive und vielschichtige Aromen. Das auch international ausgezeichnete Ausnahmeprodukt ist der ganze Stolz der 1846 in Oberath im Kanton Schwyz gegründeten ältesten Schweizer Traditionsbrennerei. Der Brand Les Trouvailles beweist einmal mehr, dass auch moderne Gaumen ausgezeichnete klassische Edelbrände durchaus zu schätzen wissen.

Décerné en collaboration avec l'association des barmen helvétiques, la Swiss Barkeeper Union, ce prix spécial récompense une eau-de-vie de grande tradition. Invités à redéguster tous les médaillés d'or du Swiss Spirits Award 2019, nos barkeepers ont opté pour le Kirsch sauvage Les Trouvailles de la distillerie Fassbind. Particulièrement intense et complexe, il est élaboré avec de petites cerises rouges et noires récoltées à la main avant de reposer deux ans en cuve. Également primé à l'international, ce produit d'exception fait la fierté de la plus ancienne distillerie helvétique, fondée en 1846 à Oberath, dans le canton de Schwytz. Elle montre aussi qu'eaux-de-vie classiques et consommateurs modernes peuvent très bien cohabiter.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)



**Vieille Prune**  
Reife Pflaume in der Nase. Leichte Süsse im Auftakt. Geschmeidig und rund im Gaumen, körperreicher und lang anhaltender Abgang. Der Klassiker unter den Vieille-Edelbränden.



**Vieille Williams**  
Wunderschöne reife Williamsfrucht in der Nase. Leichte Süsse im Auftakt. Geschmeidig und rund im Gaumen, körperreicher und lang anhaltender Abgang.



**Vieille Pomme Berner Rose**  
Die angenehme Fruchtnote der Berner Rose, einem selten gewordenen Schweizer Apfel, ist in der Nase präsent wie auch im Gaumen. Mit leichter Süsse ausgebaut. Ein wahrer Genuss.



**Vieille Kirsch**  
Das Cuvée aus verschiedenen Kirschsornten ist in der Nase eine Wucht. Im Gaumen wird dieses Geschmackserlebnis noch verstärkt. Leicht süss ausgebaut. Ein Tipp für Geniesser.



**alte Buure Zwätschge Likör**  
In der Nase ein schönes Pflaumenaroma. Im Gaumen kommt die Zwetschge zum Vorschein. Der süss ausgebaut Likör kommt nach dem Essen besonders gut an.



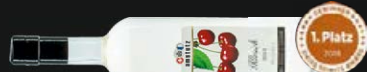
**Äntebüsi**  
In der Nase eine leichte Kirschnote. Süss im Gaumen wird das Kirscharoma durch den Kümmel, einem für das Äntebüsi typisches Gewürz, dezent unterstrichen. Ein Genuss nach dem Essen.



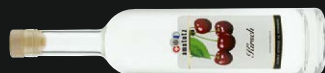
**Rosoli**  
In der Nase eine schöne Dörrkirschnote verbunden mit Gewürzen wie Nelke und Anis. Im Gaumen fruchtig, süss mit würziger Note.



**Honig Chrüter**  
Die ausgewogene Kräutermischung harmoniert wunderschön mit der Süsse vom Honig. Vor allem in der kälteren Jahreszeit ist der Honig Chrüter ein wahrer Genuss.



**Kirsch 2014** - Kategoriensieger Swiss Spirits Award 2018  
Dunkle Süsskirschen und reife Beeren mit einem Hauch von Rosinen und Bittermandeln. Im Gaumen ein harmonischer Brand, der mit einem vielschichtigen Abgang punktet.



**Kirsch**  
Die verschiedenen Kirschsornten ergeben in der Nase eine schöne Harmonie. Im Gaumen schön rund und vollmundig. Ein schöner Kirsch mit langem Abgang.



**Williams**  
In der Nase eine wunderschöne sonnen gereifte Williamsfrucht. Im Gaumen eine Wucht. Ein sehr schöner Williams, der bei Feinschmeckern ein Geheimtipp ist.

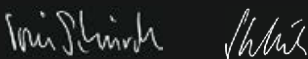
## Herzlich willkommen in der amstutz-Manufaktur

Fruchtbrand, Obstsaft und Birnendicksaft:  
Das stellen wir her in der amstutz-Manufaktur in Rothenburg.

Wir verarbeiten das Obst aus der Region rund um Rothenburg zu hochwertigen Fruchtsäften, Fruchtbränden oder zu Birnendicksaft. Damit leisten wir einen Beitrag, dass die Baumbestände auch in Zukunft das Bild der schönen Luzerner Landschaft prägen. Mit einem feinen Produkt aus der amstutz-Manufaktur kaufen Sie also ein Stück (Baum-)Tradition. Zugleich unterstützen Sie eine nachhaltige Entwicklung unseres Landschaftsbildes.

Wir freuen uns, wenn Sie unser Sortiment kennenlernen möchten und noch viel mehr, wenn Sie davon begeistert sind. Daran arbeiten wir jeden Tag.

Toni Schürch      Stefan Schürch



## Auszug aus der Geschichte der Amstutz AG, Hildisrieden

Die Familie Amstutz betrieb in Hildisrieden seit 1919 eine Mosterei und eine Brennerei. Alois Amstutz war ein Spross der Familie Amstutz Merlischachen, welche auch dort eine Mosterei und Brennerei besass. Eigentlich wäre er gerne Lehrer geworden, aber sein Vater war damit nicht einverstanden und kaufte ihm den Betrieb in Hildisrieden. Zwei Generationen später, im Jahr 2005 hat Schürch Getränke die Firma Amstutz AG Hildisrieden übernommen. Seither ist amstutz die Marke für alle Eigenprodukte von Schürch. Die amstutz-Manufaktur ist heute in Rothenburg im Böltzchi, wo Schürch schon seit 1890 angesiedelt ist und Obstsaft herstellt.

Rheinbrand



## Rheinbrand – der erste Hanf Gin der Schweiz

Drink responsibly | [www.rheinbrand.info](http://www.rheinbrand.info)

Ein Produkt der Wyniger Gruppe | [www.wyniger.com](http://www.wyniger.com)



WERNER LIMACHER & SOHN WIRTSCHAFTS  
**Chicken Hill**  
Hünenberg  
SINCE 1900  
HÄHNCHEN ZUG



Exklusiv

Ausgereifter Rare Single Malt im Portweinfass von Dirk Niepoort.

Mehr Feinheiten zum ChickenHill finden Sie unter

[www.chicken-hill.ch](http://www.chicken-hill.ch)



# Gewinner nach Kategorien

## Lauréats par catégories

### Swiss Spirits Award 2019

Swiss Spirits Award 2019

Die beim Swiss Spirits Award 2019 verkosteten Spirituosen waren in zwölf Kategorien aufgeteilt. Sehr gute Erzeugnisse (85,6 bis 90 Punkte) erhielten eine Silbermedaille, Ausnahmebrände (90 bis 100 Punkte) eine Goldmedaille. Die drei Besten jeder Kategorie, die wir im Folgenden vorstellen, werden im Rahmen einer feierlichen Zeremonie am 25. April im Kursaal Bern geehrt. Auf dem Programm stehen, ähnlich wie bei der Gala der Schweizer Weine, die Preisverleihung, originelles Entertainment und ein Gourmet-Menü mit passenden Ausnahme-Spirituosen.

Les spiritueux dégustés lors du Swiss Spirits Awards 2019 ont été classés dans douze catégories. Les très bons produits (note entre 85.6 et 90) ont reçu une médaille d'argent, les eaux-de-vie exceptionnelles (entre 90 et 100 points) une médaille d'or. Les trois meilleurs de chaque catégorie, présentés ci-après, ont été nommés pour la cérémonie exceptionnelle organisée le 25 avril au Kursaal Casino de Berne. Organisée sur le modèle du Gala des Vins Suisses, cet événement ouvert au public mêle cérémonie de remise des prix, animations originales et accords entre mets savoureux du repas gastronomique et spiritueux d'exception.

**Alle Resultate auf** Tous les résultats sur [www.spiritsaward.ch](http://www.spiritsaward.ch)

**Um 30% Medaillen nicht zu überschreiten, wurde die Mindestnote für Silbermedaillen – wie im Reglement vorgesehen – auf 85.6 angehoben (statt 81)**

Afin de ne pas dépasser le 30% de médailles, le seuil minimal pour une médaille d'argent a – comme prévu au règlement – été élevé à 85.6 (au lieu de 81)

# 24

**GOLDMEDAILLEN**  
MÉDAILLES D'OR

# 41

**SILBERMEDAILLEN**  
MÉDAILLES D'ARGENT

# 210

**EINGEREICHTE  
SPIRITUOSEN**  
SPIRITUEUX  
INSCRITS

# 19

**WHISKY**



# Kirsch

Die traditionsreichste aller Schweizer Spirituosen stammt ausschliesslich von Kirscharten, die nur zu diesem Zweck angebaut wurden.

Seules des variétés de cerises destinées uniquement à la distillation sont utilisées pour la production du plus traditionnel des spiritueux suisses.



**Lateltin AG**  
**Berghof Kirsch**  
40 Vol.-%

Dieser klassische, präzise Edelbrand verbindet ausdrucksstarke Frucht mit pflanzlichen Noten. Der bereits letztes Jahr ausgezeichnete Kirsch beeindruckt im Finale mit Fülle, Länge und Volumen.

Classique et précise, cette eau-de-vie mêle des notes végétales au fruit expressif. Déjà primé, l'an passé, ce kirsch impressionne par l'ampleur de sa finale, longue et volumineuse.

[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)



**Dans les environs de Zoug, la culture de la cerise remonte à plusieurs siècles. Les premières traces historiques du marché aux cerises datent de 1627.**

**S. Fassbind AG**  
**Les Trouvailles Wildkirsch**  
44 Vol.-%

Schönes Zusammenspiel von Marzipan- und Mandelaromen mit knackig-saftigen Kirschnoten. Typizität, Balance und Länge. Ein wohlgeformter, wunderbar ausgewogener Kirsch mit Finesse.

Beau mélange d'arômes de masse-pain et d'amandes avec des notes de cerises croquantes et juteuses. Typé, élané, persistant et équilibré, ce kirsch charme par sa finesse et son équilibre.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)



**3. Platz**

**S. Fassbind AG**  
**L'Héritage des Bois Kirsch**  
52,3 Vol.-%

Der mindestens einjährige Ausbau im Holzfass verleiht diesem bernsteinfarbenen Edelkirsch neben zarten Kirschnoten filigrane Aromen von Honig, Holz, Karamell und Vanille. Elevé au minimum un an dans un vase de bois, ce kirsch ambré marie des notes délicates de cerise à des arômes de miel, de bois, de caramel et de vanille apportés par l'élevage.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)



# Eaux-de-vie d'origine viticole

# Spirituosen

# weinbaulichen Ursprungs



**Abricool SA**  
**Eau-de-Vie de Muscat**  
 37,5 Vol.-%

Zarte Noten von Zitrone und Geissblatt untermalen die sehr markanten Muskataromen. Die intensive Duftaromatik bestimmt auch den Gaumen und das grosszügig angelegte Finale. Les notes très typées du Muscat sont soutenues par de petites notes citronnées et une pointe de chèvrefeuille. Très intenses au nez, ces arômes persistent en bouche et dans la finale toute en générosité.

[www.abricool.ch](http://www.abricool.ch)



**Lateltin AG**  
**La Ticinella Grappa**  
**10 Anni**  
 41,5 Vol.-%

Er bringt schönes Gold ins Glas: Nach zehn Jahren im Eichenfass besticht dieser edle Grappa mit Noten von Honig, Vanille, Mirabelle und Kaminfeuer. Wunderbar beschwingter Abgang!

Durant ses dix ans passés en fût de chêne, cette eau-de-vie, drapée dans une belle robe dorée, s'est imprégnée de notes de miel, de vanille, de mirabelle et d'âtre de cheminée. Belle finale tonique!  
[www.tamborinivini.ch](http://www.tamborinivini.ch)



**Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG**  
**Marc Gewürztraminer**  
 40 Vol.-%

Hauptsächlich Rose, aber auch etwas Litschi bestimmen das Aromaprofil dieses kräftigen, angenehmen Marc, der damit der Savagnin-Rose-Traube, wie der Gewürztraminer auch genannt wird, alle Ehre macht. La rose, surtout, et le litchi, un peu, caractérisent ce marc chaleureux et corsé qui reste très fidèle au profil aromatique du Savagnin Rose, l'autre dénomination du Gewürztraminer.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



**La couleur ambrée du marc, constitué des pellicules et des pépins de raisins restant après le pressage du raisin, est dû à l'élevage en fûts de chêne.**

# Steinobst

Eaux-de-vie de fruits à noyau

Aprikose, Pfirsich, Zwetschge, Pflaume oder Mirabelle: Ausser der Kirsche (vgl. Kategorie 1: Kirsch) ist hier jedes Steinobst vertreten.

Abricot, pêche, pruneau, pruneau ou mirabelle: on retrouve ici tous les fruits à noyau à l'exception des cerises (catégorie 1: Kirsch).



**Gunzwiler Destillate**  
**Urs Hecht AG**  
**Urs Hecht Pflaumenbrand**  
 42 Vol.-%  
 Dieser zartgoldene Edelbrand birgt in sich die Süsse frisch vom Baum gepflückter Mirabellen. Etwas Vanille unterstreicht den Charme dieser animierenden Spirituose.  
 Le goût sucré de la mirabelle cueillie directement sur l'arbre. Voilà ce qu'évoque cette eau-de-vie légèrement dorée. Une pointe de vanille rajoute au charme de ce spiritueux très gourmand.  
[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)

**La prune est, après la cerise, le fruit le plus utilisé pour la distillation. En Suisse alémanique, on boit du Pflümli; en Romandie, surtout de la Damassine.**



**Lateltin AG**  
**Berghof Pflümli**  
 40 Vol.-%  
 Pflaume, Pflaume und nochmal Pflaume. Rein, markant, schnörkellos und von Meisterhand gebrannt. Ein präziser, wunderbar ausgewogener Tropfen.  
 De la prune, de la prune, de la prune et encore de la prune. C'est pur, typé, sans fioriture et distillé avec beaucoup de savoir-faire afin d'offrir une goutte précise et équilibrée.  
[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)



**Abricool SA**  
**Abricot**  
 37,5 Vol.-%  
 Das saftige Fruchtfleisch der Walliser Aprikose ist bereits im Bouquet wahrnehmbar. Auch den Gaumen kleidet dieser Edelbrand mit intensiver Frucht aus, in die eine leicht pflanzliche Note noch mehr Schwung bringt. Wunderbar lebhafter Abgang.  
 Au nez déjà, on ressent la chair juteuse des abricots du Valais. En bouche, le fruit reste très expressif, mais une petite note végétale le fait paraître un peu plus vif. Belle finale tonique.  
[www.abricool.ch](http://www.abricool.ch)

# Eaux-de-vie de fruits à pépins

# Kernobst

Die Spirituosen dieser Kategorie werden aus Quitten, verschiedenen Apfel- und Birnensorten, aber auch Apfel- und Birnenwein gebrannt.

Des coings, diverses variétés de poires et de pommes, mais aussi le cidre ou le poiré peuvent servir de base aux spiritueux de cette catégorie.

## Tenuta Arca Rubra Milò

47 Vol.-%

Dieser Brand besticht mit schönem Bernstein und Aromen von Tarte Tatin und Gewürznoten (Zimt). Im Mund schmeckt man deutlich gekochten Apfel und Karamell. Der Fassausbau bringt Struktur in die Gaumenstilistik. Beeindruckender aromatischer Rückhalt.

Ce spiritueux ambré marie des arômes de tarte tatin – on perçoit nettement la pomme cuite et le caramel – à des notes d'épices comme la cannelle. Structurée par l'élevage en fûts, la bouche impressionne par sa persistance.

[www.arcarubra.ch](http://www.arcarubra.ch)



**Für Birnenbrände wird hauptsächlich die Williams Christbirne verwendet. Bei den Äpfeln haben Berner Rosenapfel und Gravensteiner den Vorzug.**

## Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG

### Urs Hecht Bernerrosen Apfelbrand

42 Vol.-%

Der Berner Rosenapfel ist eine knackige, etwas säuerliche Apfelsorte aus der Schweiz. Dem Brennmeister gelang es, aus dieser erlesenen Frucht die Substanz herauszuholen und sie in einen eleganten, ausgewogenen Edelbrand zu verwandeln.

La Rose de Berne est une variété de pomme helvétique croquante et acidulée. Le distillateur a su extraire la substantifique moelle de ce fruit aristocratique et la transférer dans cette eau-de-vie élégante et équilibrée.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



## Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG

### Urs Hecht Williamsbrand

42 Vol.-%

Sie mögen reife, körperreiche, geschmacksintensive Williamsbrände? Sie legen Wert auf eleganten, präzisen Barrique-Ausbau? Dann werden Sie diesem grosszügig angelegten Birnenbrand mit seinem geschmeidigen Finale nicht widerstehen können.

Vous aimez les Williams mûres, charnues et goûteuses? Vous appréciez un élevage en barrique élégant et précis? Vous serez charmé par cette poire généreuse à la finale très souple.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)

# Beeren- & Hülsenfruchtbrände

Eaux-de-vie de baies et fruits à coque

Zu dieser Kategorie gehören Himbeer-, Holunder- und Erdbeerdestillate ebenso wie Haselnuss-, Mandel- und Walnussbrände.

Distillats de framboises, mais aussi de sureau et de fraise, côtoient dans cette catégorie les eaux-de-vie à base de noisette, d'amande ou de noix.



**Orator AG**  
**Himbeergeist Reserve**  
40 Vol.-%

Beeindruckend geschmacksdicht, rein und ausdrucksstark, kann dieser Himbeerbrand zudem mit unglaublicher Länge und grenzenlosem Volumen überzeugen. Ein Ausnahme-Erzeugnis von herrlicher Frische und Balance.

Impressionnante d'intensité, de pureté et d'expression, cette framboise possède une longueur et un volume incroyables. On aime aussi la fraîcheur et l'équilibre de ce produit d'exception.  
[www.orator.ch](http://www.orator.ch)

**Le mot «Geist» signifie que, comme pour le lauréat de cette catégorie, les framboises ont été macérées dans de l'alcool neutre avant la distillation.**



**Rüber AG**  
**Rüber Himbeergeist**  
40 Vol.-%

Im zarten Bouquet und vor allem auf der Zunge ist reine, markante Frucht zu spüren. Effektvolle, austarierte Gaumenstilistik. Der Geschmack von frisch gepflückten Waldhimbeeren macht Lust auf mehr.

Un fruit pur et typé rayonne dans le nez délicat et surtout dans la bouche aussi expressive qu'équilibrée. On croque dans la framboise fraîchement cueillie et une bouchée en appelle un autre.  
[www.raeberswiss.ch](http://www.raeberswiss.ch)

**3. Platz**

**Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG**  
**Himbeerenbrand**  
42 Vol.-%

Die leicht pikante Duftaromatik offenbart typische Himbeeraromen, die gleichzeitig den Geschmack bestimmen. Ausgewogenes Gaumengefühl, mittellanger Abgang.

Le nez quelque peu piquant dévoile les arômes de framboises relativement typiques que l'on retrouve dans une bouche équilibrée terminée par une finale de longueur moyenne.  
[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



# Whisky

Whisky ist ein Brand aus fermentiertem Getreide, der mindestens drei Jahre in Holzfässern mit weniger als 700 Litern Fassungsvermögen ausgebaut wird.

Le whisky est une eau-de-vie de céréale fermentée, distillée et élevée pendant au minimum trois ans dans des fûts en bois de moins de 700 litres.



## Buttems Frères SA

### Allan's Gold

42 Vol.-%

Ausdrucksstark, vielschichtig, elegant, druckvoll und doch ausgewogen – dieser Féchy konnte die Jury begeistern. Die Aromatik schwankt zwischen Malz, Mandeln, Rauch, Karamell und Mandarine.

Expressif, complexe, élégant, puissant et pourtant équilibré, ce whisky de Féchy a enthousiasmé le jury. Au niveau aromatique, on oscille entre le malt, les amandes, la fumée, le caramel et la mandarine.

[www.cavedelacrausaz.ch](http://www.cavedelacrausaz.ch)



## Rugenbräu AG

### Swiss Mountain Single Malt Whisky

#### Master Distiller

48,8 Vol.-%

Ausgesprochen intensiver Duft steigt aus dem Nosing-Whiskyglas.

Immerhin verbrachte er acht Jahre in der Barrique. Die Kraft seiner Aromen von Tabak, Schokolade und geröstetem Kaffee ist beeindruckend, ebenso wie der Druck am Gaumen und die Länge im komplexen Finish.

Très intense, ce whisky qui a passé huit ans en barrique impressionne par la force de ses arômes de tabac, de chocolat et de café torréfié, mais aussi par la puissance de bouche et la longueur de sa finale complexe.

[www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)



## Brauerei Adler AG

### Martinsloch Single Malt

55 Vol.-%

Zartes Bernstein bringt der Whisky aus den Glarner Bergen ins Glas. Körperreich und wunderbar großzügig angelegt, überzeugt er mit Finesse und gefälligen Noten von Gewürzen, Rauch und Holz.

Originaire de Glaris, ce montagnard charpenté et généreux affiche un teint légèrement ambré. Il séduit par sa finesse et une aromatique avenante qui mêle notes épicées, fumées et boisées.

[www.brauereiadler.ch](http://www.brauereiadler.ch)

**Die komplexen Aromen eines Whiskys offenbaren sich besser, wenn man etwas Mineralwasser ohne Kohlensäure hinzufügt. Eiswürfel sind allerdings verboten!**

# Gin

Gin erhält seinen Geschmack hauptsächlich von der Wacholderbeere, zu der sich allerdings auch andere destillierte oder in Alkohol mazerierte Pflanzen gesellen können.

Si les baies de genièvre doivent dominer, le gin peut intégrer d'autres plantes qui sont distillées ou macérées dans de l'alcool.



## Absintissimo

### Blue Gin

48 Vol.-%

Hinter der zartblauen Farbe steckt ein ausgewogener, geschmeidiger Gin mit Balance und Länge. Das vielschichtige Aromengeflecht lässt Noten von Sternanis, tasmanischem Pfeffer und Wacholder durch.

Finement bleuté, ce gin équilibré et souple possède équilibre et persistance. Les arômes forment un bouquet complexe d'où se détachent la badiane, le poivre de Tasmanie et le genièvre.

[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)



**Afin d'adoucir l'amertume du tonique, un mélange d'eau et de quinine aux propriétés antipaludéennes très efficaces, on a pris l'habitude de le mélanger au gin.**



## Absintissimo

### Gen'Gin

48 Vol.-%

Ein feingliedriger, subtiler Gin aus Genf mit wunderbar geschmeidiger Textur. In die typische Walcholderaromatik flechten sich Noten von weissem Pfeffer, Gewürzen und Lakritze. Eine echte Entdeckung!

Ce gin de Genève se révèle subtil et délicat. Du poivre blanc, des épices et des notes de réglisse s'appuient sur une belle base de genièvre. Dotée d'une texture onctueuse, c'est une vraie découverte!

[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)



## 3. Platz

### Rheinbrand c/o

### Craft Wine & Spirits

### Rheinbrand Dry Gin

### Hemp Edition

40 Vol.-%

Dieser originelle, präzise Gin wurde mit Zitrone, Hanf und etwas Kräutern verfeinert. Heraus kam ein wunderbar ausgewogener Brand mit flotten Wacholder- und Zitrusnoten.

Finement citronné, ce gin au chanvre allie originalité et précision. Une légère touche herbacée signe cette eau-de-vie équilibrée qui virevolte entre les agrumes et le genièvre.

[www.rheinbrand.info](http://www.rheinbrand.info)





# Absinthe

Zum Absinth gehören Römischer Wermut, Wermutkraut, Anis und Fenchel. Diese Pflanzen werden in Alkohol mazeriert und anschliessend destilliert.

Petite et grande absinthe, anis vert et fenouil font partie des plantes obligatoires macérées dans de l'alcool puis distillées.

**Abolie en 2004, l'initiative pour l'interdiction de l'absinthe est acceptée en 1908 par le peuple suisse (63,5%) et les cantons (seuls Genève et Neuchâtel la refusent).**



**Distillerie Louis Morand & Cie SA  
Absinthe Morand B3X**

50 Vol.-%

Der letztes Jahr zweitplatzierte, rassige Absinth aus dem Wallis schaffte es dieses Jahr nach ganz oben. Die Jury favorisierte die eleganten krautigen Aromen und seine klassische, ausgewogene und gradlinige Machart.

Deuxième de cette catégorie l'an passé, cette absinthe racée du Valais aux arômes herbacés élégants s'impose cette année grâce à son classicisme, son équilibre ainsi que sa rectitude.

[www.morand.ch](http://www.morand.ch)



**Absintissimo  
Bleue à Fernand**

51 Vol.-%

Perfekte milchig-weisse Trübung (Louche-Effekt). Anis und Kräuter in vollendeter Balance. Aufregend frischer Duft, wunderbar gaumenauskleidendes Volumen, im Geschmack feine Noten von Lakritze.

Le trouble est idéalement laiteux. L'équilibre entre anis et herbes apparaît parfait. Le nez charme par sa fraîcheur. Les notes de réglisse vont de pair avec le volume qui tapisse agréablement la bouche.

[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)



**Absinthe La Valote Martin Sarl  
Absinthe Esmeralda**

72 Vol.-%

Die smaragdgrüne Farbe erinnert daran, dass Absinth auch als die «Grüne Fee» unter den Spirituosen bekannt ist. Im Val-de-Travers hat die Absinthbrennerei seit Jahrhunderten Tradition. Das merkt man diesem vielschichtigen Absinth mit der spürbaren Anisnote und viel Typizität deutlich an.

La robe émeraude rappelle que l'un des surnoms de l'absinthe est la fée verte. Anisée, complexe et bien typée, cette absinthe perpétue une tradition séculaire du Val-de-Travers.

[www.absinthe-originale.ch](http://www.absinthe-originale.ch)

# Liqueurs Liköre

Likör ist eine Spirituose mit einem Zuckergehalt von mindestens 70 pro Liter.

La liqueur est une boisson spiritueuse avec une teneur en sucre d'au moins 70 grammes par litre.



**Distillerie Louis Morand & Cie SA**  
**Douce de Williamine**  
30 Vol.-%

Diese Walliser Douce verfehlte das Siegertreppchen letztes Jahr nur knapp. Sie überzeugte die Jury mit bemerkenswerter Balance, Typizität, fruchtigem Saft und geschmeidiger Länge. Dotée d'un équilibre remarquable et d'une finale onctueuse, cette douce valaisanne typée, juteuse, fruitée et persistante avait raté de peu la première marche du podium l'an passé.

[www.morand.ch](http://www.morand.ch)

**Popularisées par les abbayes de bénédictins ou de chartreux, les liqueurs ont été considérés pendant des siècles comme des «élixirs de longue vie», les ancêtres des alicaments.**



**Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG**  
**Williamsbrand Liqueur**

32 Vol.-%

Sehr beeindruckend präsentiert sich die leicht goldene Farbe, die ausdrucksstarke Aromatik (viel reife Birne mit einem Hauch Vanille), Druck, Balance – das sinnliche Genusserebnis insgesamt.

On aime sa couleur légèrement dorée, ses arômes expressifs qui se composent de beaucoup de poire bien mûre et d'une pointe de vanille, sa puissance, sa volupté et son équilibre.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



**Better Taste**  
**Geerlisberger**

17 Vol.-%

Hagebutte und Honig bilden die Basis dieses erstaunlichen, herrlich komponierten Likörs, der mit schönem Bernstein, genussvoller Süsse und Noten von gezuckertem Tee im Finale lockt.

Le cynorrhodon et le miel forment la base de ce spiritueux, surprenant mais très gourmand, qui se caractérise par sa douceur voluptueuse, sa couleur ambrée et sa finale de thé sucré.

[www.turicum-gin.ch](http://www.turicum-gin.ch)



# Vieille

Mit einem Zuckergehalt von mindestens 20 Gramm pro Liter liegt die Vieille zwischen Edelbrand und Likör.

Le taux de sucre de la vieille varie avec une teneur en sucre d'au moins 20 grammes par litre, elle se situe donc entre l'eau-de-vie et la liqueur.

## Etter Soehne AG

### Vieille Poire Williams

40 Vol.-%

Die Williams Christbirne nimmt den Gaumen mit aller Kraft in Besitz, lässt allerdings auch Gewürze wie Vanille und Zimt durchscheinen. Ein köstlicher Preisträger mit schöner Balance und viel Länge.

La poire Williams explose de toute sa puissance et sa générosité. Ajoutez des épices comme la vanille et la cannelle, une finale persistante et de l'équilibre et vous obtenez un très beau lauréat.

[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)



## Gunzwiler Destillate

### Urs Hecht

### Vieille Williams Barrique

40 Vol.-%

Ein druckvoller, grosszügig angelegter Edelbrand mit Fülle und viel Frucht. Die schöne, leicht goldene Farbe verdankt diese Vieille dem Barrique-Ausbau, der die kräftigen Birnenaromen noch stärker hervorhebt.

Puissant, généreux, ample et fruité, ce spiritueux affiche une belle teinte légèrement dorée grâce à son passage en barrique. Celle-ci soutient les arômes de poire très expressifs.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



## Gunzwiler Destillate

### Urs Hecht

### Vieille Prune Barrique

40 Vol.-%

Für die schöne goldene Farbe sorgt der Barrique-Ausbau, ebenso wie für das wunderbar ausgewogene Verhältnis von Druck und Süsse. Eine geschmeidige, vielschichtige und intensive Spezialität mit hoher Typizität.

La barrique, qui lui confère sa teinte dorée, a permis d'harmoniser la puissance et la sucrosité de cette spécialité qui réussit à paraître à la fois souple, intense, typée et complexe.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)

**Die im französischen Sprachraum völlig unbekannt-ten Bezeichnungen «Vieux» bzw. «Vieille» sind nicht auf einen langen Ausbau, sondern auf den Zuckergehalt zurückzuführen.**

# Bitter, Wermut, Aromatisierter Wein

Bitter,  
vermouth,  
vin aromatisé

Diese Kategorie umfasst alle Aperitifgetränke aus Wein (Wermut) und Pflanzen (Bitter), aber auch Kräuter- und Wurzelbrände.

Cette catégorie regroupe les apéritifs élaborés à base de vins (vermouth) et de plantes (bitter), mais aussi les eaux-de-vie d'herbes et de racines.



**S. Fassbind AG**  
**Schwyzer Honig-Chrüter**  
30 Vol.-%  
Das Rezept für diese wunderbar ausgewogene Spirituose enthält viele sehr aromatische Kräuter und Waldhonig. Der Schwyzer Honig-Chrüter fasziniert mit intensiven Aromen, geschmeidigem Gaumengefühl und einem sehr harmonischen Geschmacksbild.

Des herbes, nombreuses et aromatiques, ainsi que du miel de forêt forment la base de ce spiritueux équilibré qui charme par ses arômes intenses et sa bouche onctueuse bien équilibrée.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

**Le terme «vermouth» a été popularisé par un liquoriste de Turin qui s'était inspiré d'une boisson à base d'absinthe (Wermut en allemand).**



**Lateltin AG**  
**Jsotta Vermouth Rose**  
17 Vol.-%

Uns gefielen die lachsrote Farbe und die vielschichtigen Aromen – wie der Duft einer bunten Alpenwiese – mit einer Spur Zitrusfrucht und das ebenso elegante wie beschwingte Finale.

On aime la teinte saumonée, la complexité des arômes – on visualise la prairie alpine et ses dizaines de fleurs multicolores – où pointent des notes d'agrumes et la finale aussi élégante que tonique.

[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)

**Blackmint**  
**Gentiane Kübler**  
46 Vol.-%

Mit viel Geschick gelang es dem Brennmeister, die typischen erdigen Aromen des Enzians herauszulösen und ihn stattdessen mit einer zartblumigen Note zu verfeinern. Schöne Balance und viel Rückhalt am Gaumen.

Le savoir-faire du distillateur a permis d'extraire les arômes terreux caractéristiques de la gentiane, mais aussi de les affiner par une délicate note florale. Bel équilibre et longue persistance.

[www.blackmint.swiss](http://www.blackmint.swiss)



# Andere Autres spiritueux Spirituosen

In dieser Kategorie sind alle Spirituosen (aus Pflanzen, Gemüse oder Gewürzen) zusammengefasst, die sich nicht den anderen elf Kategorien zuordnen lassen.

Cette catégorie regroupe toutes les eaux-de-vie – à base de plantes, de légumes ou d'épices – qui ne rentrent pas dans les onze autres catégories.



**Absintissimo**  
**Fée Barrique**

57 Vol.-%

Diesen absolut unkonventionellen Absinth trinken Geniesser wie einen Cognac. Vielschichtige Aromatik nach Sternanis und milden Gewürzen, auf der Zunge samtig und druckvoll. Ausgewogener Abgang (fast) ohne Ende.

Complètement atypique, cette absinthe dotée d'une persistance hors du commun se déguste comme un Cognac. Arômes complexes de badiane et d'épices douces, bouche veloutée mais puissante, finale équilibrée.

[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)



**ZuckerRübenSchnaps**  
**Kreienbühl**

**Röm el Primero - Nobel Edition «fin»**

37,5 Vol.-%

Dieser goldene Rum wird aus Zuckerrüben, der Schweizer Alternative zu Rohrzucker, hergestellt. Besonders angenehm fallen die Enzianaromen und die wunderbar geschmeidige und ausgewogene Gaumenstilistik auf.

Réalisé avec de la betterave (l'alternative suisse à la canne à sucre), ce rhum doré à souhait se distingue par une bouche onctueuse mais équilibrée et des arômes de gentiane.

[www.roemelprimero.ch](http://www.roemelprimero.ch)



**Studer & Co**

**Swiss Classic Vodka**

40 Vol.-%

Perfekt gebrannt, in Farbe und Aromatik neutral wie Wasser (das russische Wort «Wodka» bedeutet schliesslich auch «Wässerchen»). Ein reiner Wodka mit schlichter Eleganz.

Parfaitement distillée, cette vodka (mot qui signifie «petite eau» en russe) a la couleur et la neutralité aromatique de l'eau. Un produit élégant d'une pureté minimaliste.

[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



**Dans la catégorie «Autres eaux-de-vie» inscrites au Swiss Spirits Award figuraient surtout des alcools à base de sucre (rhum) et de pomme de terre (vodka).**

# SÄNTIS MALT

## SWISS ALPINE WHISKY



### EDITION ALPSTEIN XV

PINOT NOIR FINISH  
Alc. 48% vol

Jedes Fass ist eine charaktervolle Rarität. Mit der fünfjährigen Erstbelegung in Eichenholz-Bierfässern erfährt die Edition Alpstein ihre viel prämierte Qualität. Die Nachreifung erfolgte über zwei Jahre in sechs selektierten Pinot Noir Barriques.

Edition Alpstein:  
Eine fortlaufende, limitierte Serie von jeweils 2200 Flaschen.

DISTILLERIE: Brauerei Locher AG · 9050 Appenzell · saentismalt.com

**En Schlock nööcher.**  
Appenzell Mineral.

**goba** Goba AG  
Mineralquelle und Manufaktur  
goba-welt.ch

# NATUR PUR



**ETTER**  
LA FINE EAU-DE-VIE  
GEGR. 1870  
www.etter-distillerie.ch

PASSION UND TRADITION. SEIT 1870.



Située à Fully, en Valais, notre entreprise familiale produit une trentaine d'eaux-de-vie et liqueurs. Fruits à noyaux, à pépins, petits fruits, raisins et plantes constituent les matières premières utilisées pour la réalisation de ces précieux breuvages. Notre clientèle épicurienne se plaît à nous rencontrer pour participer à des dégustations, apéros ou autres événements que nous proposons tout au long de l'année.

Durant la période estivale, différentes variétés d'abricots sont proposées à la dégustation. Une magnifique terrasse fleurie et accueillante avec espace enfants, nous permet de recevoir nos hôtes qui apprécient de pouvoir déguster des produits du terroir ainsi que notre traditionnelle raclette du jeudi soir ou sur rendez-vous.

N'hésitez pas à nous contacter ! Nous vous aiderons volontiers à préparer un séjour en Valais avec à la clé diverses animations.

ABRICOOL SA - Les Grands-Barres 56 - 1926 FULLY -  
+41 27 744 24 56 - abricool@bluewin.ch

**Abricool**  
www.abricool.ch SA

# Sonderpreise

Les distinctions spéciales

Alle Resultate auf [www.spiritsaward.ch](http://www.spiritsaward.ch) Tous les résultats sur [www.spiritsaward.ch](http://www.spiritsaward.ch)



**Orator AG**  
**Himbeergeist Reserve**  
40 Vol.-%

Beeindruckend geschmacksdicht, rein und ausdrucksstark, kann dieser Himbeerbrand zudem mit unglaublicher Länge und grenzenlosem Volumen überzeugen. Ein Ausnahme-Erzeugnis von schöner Frische und Balance.

Impressionnante d'intensité, de pureté et d'expression, cette framboise possède une longueur et un volume incroyables. On aime aussi la fraîcheur et l'équilibre de ce produit d'exception.

[www.orator.ch](http://www.orator.ch)

**La Williams est la variété la plus utilisée pour les eaux-de-vie de poire. En ce qui concerne les pommes, on apprécie beaucoup la Rose de Berne et la Gravenstein.**

**S. Fassbind AG**  
**Les Trouvailles Wildkirsch**  
44 Vol.-%

Elegantes Zusammenspiel von Marzipan- und Mandelaromen mit knackig-saftigen Kirschnoten. Typizität, Balance und Länge. Ein wohlgeformter, wunderbar ausgewogener Kirsch mit Finesse. Beau mélange d'arômes de massepain et d'amandes avec des notes de cerises croquantes et juteuses. Typé, élancé, persistant et équilibré, ce kirsch charme par sa finesse et son équilibre.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)



**Abricool SA**  
**Eau-de-Vie de Muscat**  
37,5 Vol.-%

Zarte Noten von Zitrone und Geissblatt untermalen die sehr markanten Muskataromen. Die intensive Duftaromatik bestimmt auch den Gaumen und das grosszügig angelegte Finale. Les notes très typées du Muscat sont soutenues par de petites notes citronnées et une pointe de chèvrefeuille. Très intenses au nez, ces arômes persistent en bouche et dans la finale toute en générosité.

[www.abricool.ch](http://www.abricool.ch)



Grillette®  
Les horlogers du vin®



## Le Pays des Trois-Lacs

Domaine Grillette  
Rue Molondin 2 | 2088 Cressier (NE)  
Tel. 032 758 85 29 | info@grillette.ch  
www.grillette.ch

Wir  
produzieren  
auch Karton-  
verpackungen



Was die Zukunft  
auch bringt,  
wir drucken und  
verpacken es.

Erst recht können Sie von einem der führenden Anbieter von Nassklebe-Etiketten schon heute so ziemlich alles erwarten: Von der einfachen Etikette bis zu hochveredelten Produkten werden alle Arten von Labels gefertigt. Und, von der Beratung über die Gestaltung bis zur Fertigung können wir den kompletten Service anbieten. Wenn Sie wissen wollen, was wir auch für Sie tun können, in den Bereichen Nassklebe-Etiketten und Kartonage, rufen Sie uns an, +41 (0) 62 767 10 10, oder besuchen Sie uns unter laeser.com.

**LÄSER**  
Druckt. Verpackt. Begeistert.



Wein-  
spezialitäten  
Italien, Portugal, Spanien,  
Australien, Neuseeland

Edle  
Destillate  
aus Schweizer  
Früchten



Räber AG, 6403 Küssnacht am Rigi  
Tel. +41 41 854 80 00, www.raeber.swiss



## Zigarren-Spirituosen-Panel mit Villiger Söhne AG

# Ein harmonisches Zusammenspiel

Der Geniesser hat die Qual der Wahl: Hunderte von Zigarren und noch mehr verschiedene hochwertige Schweizer Brände gibt es im Markt. «Swiss Spirits Award» und der Zigarrenspezialist Villiger haben die bestbewerteten Brände des Wettbewerbs 2019 zusammen mit verschiedensten Zigarrentypen verkostet. Hier vier besonders gelungene Mariagen zwischen hochprozentigen Destillaten und edlem Rauch.

### Vieille Poire Williams (40%) Etter Söhne AG Zug






Nach dreijähriger Reife im Holz sind Williams-Frucht und Würznoten perfekt vereint und ergeben einen füllig-ausgewogenen Brand, der in perfekter Weise mit hochkarätigen Zigarren harmoniert.



### Schwyzer Honig Chréter (30%) Fassbind, Oberarth

Nach altem Familienrezept mit Kräutern wie Wacholder, Anis, Minze, Enzian und Waldmeister hergestellt und dann mit Schwyzer Waldhonig und Melisse abgeschmeckt. Mit seiner edlen Anisnote sowie der leicht süssen Würze im Gaumen ein perfekter Zigarren-Begleiter.






### Villiger 1492 Robusto

Herkunft: Dominikanische Republik  
Länge: 126 mm  
Durchmesser: 20 mm  
Deckblatt: Indonesien  
Umblatt: Ecuador  
Einlage: Dominikanische Republik  
Stärke:      2



Der Name 1492 ist eine Hommage auf Christopher Kolumbus, der 1492 den Tabakgenuss von Zentralamerika nach Europa gebracht hat. Die qualitativ hochwertige Zigarre ist eher mild und damit sehr angenehm zu rauchen. Sie offenbart Aromen von Holz, Nuss und Toast, ist leicht süsslich und perfekt ausbalanciert.





### Villiger Corrida Robusto+

Herkunft: Honduras  
Länge: 127 mm  
Durchmesser: 22,2 mm  
Deckblatt: Honduras  
Umblatt: Honduras  
Einlage: Honduras, Nicaragua  
Stärke:      4



Diese charakterstarke Zigarre wurde exklusiv von Nestor A. Plasencia in Danli (Honduras) produziert, einem Haus, das für höchste Qualität steht. Gefertigt aus kräftigen Tabaken überzeugt sie geschmacklich mit ausgeprägt erdigen und pfeffrigen Noten.





### Villiger La Meridiana Robusto

Herkunft: Nicaragua  
Länge: 127 mm  
Durchmesser: 19,8 mm  
Deckblatt: Nicaragua  
Umblatt: Nicaragua  
Einlage: Nicaragua  
Stärke:     4



Eine zwar kräftige «Puro» aus Nicaragua, die aber wegen der Verwendung eines milden Deckblatts erstaunlich ausgewogen schmeckt. Typisch sind die schokoladigen Kaffeenoten und die erdigen Komponenten. Vom Charakter her reichhaltig und abgerundet.

### Villiger DO BRASIL Robusto

Herkunft: Brasilien  
Länge: 127 mm  
Durchmesser 19,8 mm  
Deckblatt: Brasilien  
Umblatt: Brasilien  
Einlage: Brasilien  
Stärke:     2



Der Tabak für die sehr ausgewogene DO BRASIL wurde zu 100 Prozent in der hauseigenen Manufaktur in der Region Bahia angebaut und von ausgesuchten Torcedoras von Hand gerollt. Die sehr ausgewogene Zigarre zeigt eine dezente Süsse sowie Röstaromen mit Nuancen von Zeder, Nelken und Pfeffer.

# Jury 2019

## Juryleitung

Direction du jury

### Pascale Deneulin

Hochschule Changins, Professorin analytische Sensorik, Jurypräsidentin

Professeure d'analyse sensorielle à la Haute Ecole de Changins, présidente du jury

## Mitglieder der Jury

Membres du jury

### Chantal Aeby

Direktorin Schweizerischer Weinbauernverband

Directrice Fédération suisse des vignerons

### Antoine Boilley

Hochschule Changins, Önologe

Önologe, Haute Ecole de Changins,

### Jimmy Cortese

Chef de bar, Ecole hôtelière de Lausanne

Chef de Bar, Ecole hôtelière de Lausanne

### Anouck Dann

Sommelier, Wein- und Spirituosenexpertin, Vétroz

Sommelière, experte en vins et spiritueux, Vétroz

### Alain Farine

Direktor Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Directeur de l'association suisse des AOP-IGP

### Frédéric Girodon

Dozent, Ecole hôtelière de Lausanne

Chargé de cours, Ecole hôtelière de Lausanne

### Raphaël Gonzalez

Hochschule Changins, Önologe

Önologe, Haute Ecole de Changins

### Yves Heer

Inhaber einer Food & Beverage Firma

Propriétaire d'une entreprise Food & Beverage

### Hervé Lalau

Chefredaktor «In Vino Veritas», Belgien

Rédacteur en chef «In Vino Veritas», Belgique

### Roland Högger

Spirituosensommelier

Sommelier en spiritueux

### Tobias Hunziker

Inhaber einer «Event» Firma

Propriétaire d'une entreprise d'événementiel

### Vincent Lehmann

Journalist GastroJournal (GastroSuisse)

Journaliste GastroJournal (GastroSuisse)

### Kathrin Leisi

Präsidentin Swiss Barkeeper-Union

Présidente Swiss Barkeeper-Union

### Jean-Pierre Mürset

Wein- und Spirituosenexperte

Expert en vins et spiritueux

### Louise Pascot

Dozentin, Ecole hôtelière de Lausanne

Chargée de cours, Ecole Hôtelière de Lausanne

### Christoph Stamm

Angel's Share Bar Basel

(Sieger Aspirantencup 2017)

Angel's Share Bar Bâle

(vainqueur coupe des aspirants 2017)

### Lorenz Struchen

Finalist «Barkeeper of the year»,

Inhaber einer Cocktailbar

Finaliste «Barkeeper of the year»,

propriétaire d'un bar à cocktail

### Tobias Trefzer

Spirituosensommelier,

Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Sommelier en spiritueux,

Grand Hotel Les Trois Rois, Bâle

### Alexandre Truffer

Stellvertretender Chefredaktor VINUM,

Verantwortlicher französische Ausgabe

Rédacteur en chef adjoint de VINUM,

responsable de l'édition française

### Marc Vanhellemont

Journalist, Spezialist in Wein

und Spirituosen, Belgien

Journaliste, spécialiste en vins et

spiritueux, Belgique

### Thomas Vaterlaus

Chefredaktor VINUM,

Rédacteur en chef de VINUM



EUROPAS WEINMAGAZIN

Die VINUM-Spezialpublikation «Swiss Spirits Awards» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567, Erscheinen Mai 2019.

### VERLEGER

Roland Köhler

### HERAUSGEBER / VERLAG

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65  
info@vinum.ch, www.vinum.ch

Nicola Montemarano, Verlagsleitung  
Raffaella Köhler, Verlagsmarketing  
Miriam Schönenberger, Leitung Eventmarketing  
Eva Pensel, Onlinemarketing  
Julia Eichmann, Sekretariat

### REDAKTION

VINUM-Redaktion, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65  
redaktion@vinum.ch

Thomas Vaterlaus, Chefredaktor  
Alexandre Truffer, Redakteur Texte  
Nicole Harreisser, CVd

### VINUM-LESERSERVICE

AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10-12, 9403 Goldach  
Tel. +41 (0)71 844 91 53, Fax +41 (0)71 844 93 45  
leserservice@vinum.ch

### ANZEIGEN / WERBUNG

Peter Heer, Verkauf, peter.heer@vinum.ch  
Manuela Deganello, Back Office,  
manuela.deganello@vinum.ch  
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, 8050 Zürich

### GESTALTUNG UND PRODUKTION

Corporate Design: Johanna Pietrek  
Grafik: Rahel Duss  
Titelbild: Gettymages.ch/Alexlukin  
Lektorat: Anne Fries, D-Düsseldorf,  
Hancock-Hutton, F-Bordeaux  
Übersetzungen: Hancock-Hutton, F-Bordeaux

Produktions-/Vertriebsleitung:  
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen  
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für Ihre Richtigkeit.

Organisatoren / Organisation





Presenting Partner



Sponsoring Partner



Kooperationspartner



# DAS BESTE AUS DER SCHWEIZ



SINCE 1899  
**LATELTIN**  
TOP OF SPIRITS

Beste Schweizer Qualität seit 1899

Die älteste  
Destillerie  
der Schweiz

Am Fusse der Rigi  
in Oberarth



WWW.FASSBIND.SWISS

# LANGATUN<sup>®</sup>

THE SWISS SINGLE MALT



- ENTDECKEN SIE UNSERE CASK FINISH EDITION -  
LANGATUN DISTILLERY AG, EYHALDE 10, 4912 AARWANGEN