

# Lokales und regionales an der qtopia kino+bar

## ZÜRI WHISKY

Viele Faktoren entscheiden über die Qualität und die Seele eines Whiskys. Die Auswahl der Getreidesorten, Hefe, die ideale Destillation aber auch das passende Fass für die Reife zu finden, sind wichtige Bestandteile für jeden guten Whisky. Ein Schweizer Whisky ist nicht besser oder schlechter als ein Schottischer; er ist anders. Die Rohstoffe sind aus unserer Landschaft und haben deren Geschmack. Fünfeinhalb Jahre reift dieser Whisky in aller Ruhe daher. Ungestört entwickelt sich das Aroma in einem Sherryfass.

2017 Aufnahme in Jim Murray's Whisky Bible

2017 Gold bei World Spirits Awards 93,7 Punkte



## TURICUM HANDCRAFTED DRY GIN

Die Entwicklung für den „Turicum Gin“ begann 2013, als die beiden Geschäftsführer Oliver Honegger und Merlin Kofler in England mehrere Gin-Destillieren besichtigten. Inspiriert von den englischen Wacholderschnäpsen beschlossen sie, einen Gin für Zürich zu kreieren. Dieser Plan wurde zusammen mit zwei Freunden innerhalb von zwei Jahren in die Tat umgesetzt. Der „Turicum“ setzt sich aus 12 Botanicals zusammen. Dazu gehören unter anderem Lindenblüten, welche vom Lindenhof stammen, handgepflückte Tannenspitzen aus Zürich, Hagebutten aus Olivers Garten und der geheimen Zutat Nr. 3, von der wir bis heute nicht wissen, welches Kraut sich dahinter versteckt. Definitiv garantieren die Herstellung im Kleinserien-Verfahren und die hohen Qualitätsstandards einen Premium Gin, der in den letzten Jahren mehrfach mit Preisen ausgezeichnet wurde.



## DEUX FRÈRES DRY GIN

In einem kleinen Heimlabor Marke Eigenbau von zwei Brüdern entstand mitten in Zürich, damals noch mit einem Ansatz von nur 2,5 Litern und mit dem Zusatz von 11 Botanicals destilliert, der Gin, der heute im Hause Deux Frères hergestellt wird. Nach eineinhalb Jahren wurde der Destillationsprozess zu Deux Frères nach Tirol verlegt, die Rezeptur auf 25 Botanicals umgestellt und beinhaltet heute unter anderem Bio-Wacholderbeeren, von deren lateinischen Namen Juniperus der Name dieser Spirituose stammt, als auch Bio-Zitronenschalen, Rosenblüten, Lavendelblüten und Arnikawurzel. 24 der 25 Botanicals werden nach London Dry Standard destilliert und verleihen so diesem Gin seinen Geschmack und Würze, während die letzte der 25 Botanicals geheimgehalten und im letzten Mazerierungsvorgang - nun wieder in Zürich - zugegeben wird. Durch die natürlichen, lichtempfindlichen Anthocyane kann der Deux Frères Dry Gin seine Farbe je nach Mischung von Blau über Violett bis ins Rosa wechseln und wird daher per Hand in braune, lichtundurchlässige Apothekerflaschen abgefüllt und etikettiert, um danach weltweit versandt zu werden.



## GRAPPINO SCHLOSS USTER

Der Grappino Schloss Uster ist aus feinsten Riesling & Sylvaner Trauben hergestellt. Angebaut wird am Ustermer Südhang des Stauberbergs, wo bereits seit über 30 Jahren Weinreben angebaut werden. Am Stauberberg herrscht ein ausgeglichenes Klima und eine sehr gute Bodenstruktur, die eine perfekte Grundlage bieten, für eine hohe Qualität der Trauben und somit für aussergewöhnliche Weine. Der Grappino wird typischerweise pur zu Kaffee oder als Digestif getrunken.



## WERMUT WEISS

Es mag niemanden überraschen, dass es sich beim „Wermut“ um das legendäre, würzige Aperitifgetränk handelt. Entwickelt wurde er durch das gleichnamige Trendlokal im Zürcher Kreis 5, welches mit Minimalismus und Liebe zum Detail an die spanischen Vermuterías anlehnt. Lange wurde an dem Rezept gefeilt bis endlich die optimale Zusammensetzung von Gewürzen gefunden wurde. Der weisse Wermut schmeckt herb mit einer zurückhaltenden Süsse.



## GISELLE APÉRITIF

Dieses Aperitifgetränk mit Limetten-, Quitten- und Ingwergeschmack stammt von der Zürcher Belle Giselle SA. Den Likör auf Vodka-Basis lancierte man erst 2018. Bei der Herstellung kommen rein natürliche Zutaten zum Einsatz. Quitten- und Limettensaftkonzentrat sorgen für den überwiegend fruchtigen Geschmack, der von einer würzig-herben Ingwernote begleitet wird. Als Konkurrenz für Hugo und Co. ist der Giselle Apéritif in spritzigen Mixgetränken und Longdrinks einsetzbar. Etwa in einem Weinglas mit Mineralwasser sowie Champagner bzw. Prosecco aufgefüllt und mit Minze garniert.



## WEINBRAND BARRIQUE

1894 wurde der erste Brennhafen in Hallau in Betrieb genommen. Die Kunst des Destillierens wurde seit Generationen vom Vater an den Sohn weitergegeben.

Qualität ist seit jeher das oberste Gebot von Hans Zimmerli. Damit ein hervorragendes Destillat produziert werden kann, ist er in erster Linie auf reife und gesunde Früchte angewiesen. Diese werden von vielen Bauern und Privatpersonen täglich frisch bei Ihm angeliefert. Das anschliessende, gewissenhafte Einmischen der Früchte ist ebenfalls eine wichtige Aufgabe, damit es zum idealen Gärprozess kommt.

