PRESSEDOSSIER MORELLINO

**Um was geht es?**

In unzähligen klassischen und modernen Cocktails wird ein Likör namens ➡️ Maraschino verwendet, welcher aus Kirschen hergestellt wird. Bisher gab es aber nur Produkte aus dem Ausland: Betrüblich dies, wenn man bedenkt, dass die Kirsche in der Schweiz eine lange Tradition hat. Zusammen mit der Aargauer Fruchtbrennerei ➡️ Humbel bringt der Züricher Barmann ➡️ Nicola Čolić also ein neues Produkt auf den Markt: einen Kirschlikör, der zu 100 % aus Schweizer Kirschen hergestellt ist, geschmacklich speziell für Cocktails entwickelt wurde und sich ➡️ Morellino nennt.

Was ist Maraschino?

Ein Likör, also gesüsster Alkohol, welcher seit dem 18. Jahrhundert aus der Maraska-Kirsche in Kroatien und seit dem 19. in Italien hergestellt wird. Die Maraska-Kirsche gehört zu den Sauerkirschen, die in ganz Europa verbreitet sind. Der Likör ist aber nicht sauer, sondern schmeckt fruchtig, blumig und leicht nach Marzipan. Das liegt daran, dass die Kirschen zusammen mit ihrem Stein verarbeitet werden.

Der erste Cocktail, in welchem dieser Likör eingesetzt wurde, war vermutlich der Gin Punch um 1860 herum; später dann die heute in Kenner-Kreisen weiterhin geschätzte Brandy Crusta (1890er) und der weit bekannte Last Word (aus 1915).

Was ist Morellino?

Die Schattenmorelle ist ein bekannter Vertreter der Sauerkirschen und eng verwandt mit der Maraska-Kirsche. Nur: die Schattenmorelle hat in der Schweiz Tradition, die Maraska-Kirsche wächst hier hingegen nicht. Wir haben also einen einheimischen Likör geschaffen, welcher aus Schweizer Früchten gemacht ist, welche auch in die Schweiz gehören. Die Schattenmorellen werden geerntet, vergoren und der so entstandene Kirschwein wird zusammen mit den Steinen destilliert. Das Destillat nennt man Kirsch. Gut 8 Kilogramm Kirschen braucht es, um einen Liter Kirsch herzustellen.

Der reine Schattenmorellen-Brand ist sehr parfümiert, und hat nicht den nötigen Biss, den er braucht, um sich in Cocktails zu behaupten. Es wird ihm also etwas Trester-Brand, welcher ebenfalls aus den Schattenmorellen gewonnen wird, hinzugefügt. Trester-Brände werden gewonnen, wenn Früchte nach dem Gären gepresst werden: Die Pressrückstände heissen Trester, und können separat gebrannt werden; und zeichnen sich durch ein kerniges, vollmundiges Aroma aus. Der bekannteste Trester-Brand ist wohl der Grappa, bei welchem die gepressten Trauben gebrannt werden. Für den Morellino verwenden wir aber Trester-Brand aus gepressten Schattenmorellen.

Wie schmeckt der Morellino?

Die Schattenmorelle verleiht dem Morellino ein Aroma, das sich speziell für den Einsatz in Cocktails eignet. Er eröffnet mit einem frischen Steinton und Noten frischer Kirschkonfitüre, aber lässt auch schon weisse Mandeln und Schwarztee erkennen. Im Gaumen dann Kirsch-Kompott und Marzipan, sowie ein angenehm volles Mundgefühl. In Cocktails trägt er ein zurückhaltend fruchtiges Aroma bei und sorgt für Tiefgang.

// Quote Marxer

// Quote Wondrich?

// Quote Zbinden?

Welche Bedeutung hat die Kirsche in der Schweiz?

Wer ist Humbel?

Wer ist Nicola Čolić?