

# BENI SIMEON UND ROBERT CATHOMAS, DESTILLARIA DAGUOT ILANZ, GRAUBÜNDEN

## Schnaps-Tropfen und Caramel-Likör aus der Surselva

Wenn Beni Simeon am Marktstand seine Schnäpse feilhält, weiss er, wie er punkten kann: Indem er die Frauen überzeugt.

Denn geben sie ein positives Urteil ab, wird gekauft. Und wenn es ihm gelingt, ihnen eine Kostprobe Bacio schmackhaft zu machen, ist es meist um sie geschehen: «Alle, die Baileys kennen, sagen mir: Das ist ja noch besser!» Bacio erinnert an flüssiges Caramel mou.

Die Grundzutaten kauft Simeon von einem deutschen Hersteller ab Stange, dann reichert er sie an; wie genau, das bleibt sein Geheimnis.

Zum Schnapsbrennen und Likörherstellen kam der Ilanzer über die Jagd. Seit über 40 Jahren geht er mit seinem Schwager Robert Cathomas auf die Pirsch.

In der Jagdhütte wurde mit einem Brennhäfelı geprübelt, auch mit Zutaten, die in der Gegend gesammelt worden waren. Als die Sache ein ernsthafteres Ausmass annahm, gab man den Rohstoff einem Lohnbrenner in Auftrag. Vor zwei Jahren ging Beni Simeon in Pension und aus dem Spiel wurde heiterer Ernst: Nun wollte man es wissen.

Den Weg zur Destillaria Daguet in der Ilanzer «Industriezone» muss man kennen, ausgeschildert ist er nicht.

In einem Teil des Firmengebäudes seines Freundes Robert Cathomas, der in Ilanz ein Reinigungsunternehmen betreibt, wurde eine Brennerei und ein Verkaufslokal eingerichtet. Daguet bedeutet im Sursilvaner Idiom: Tropfen. Die Assoziation zu «da gut» nehmen die alten Jungbrenner gerne in Kauf. Die Früchte, die sie verarbeiten, stammen aus der Umgebung. An Rohstoff besteht kein Mangel. Aus Schluen stammen Trauben und Berner Rosen, aus Ilanz Kirschen und Zwetschgen. Trester liefert ein Winzer aus Zizers. *sk/rz*

### PLOGAS (ZWETSCHGEN)

Destillaria Daguet, Ilanz  
40 Vol.-%

50 cl, Fr. 42.–

Saubere, frische Zwetschgenaromen, wenig Steinton, komplexe Würze. Saftig, trinkig, recht aromatisch,

warm, würzig, gute Länge mit leichter Schärfe im Abgang.

**16/20**

### PERA (WILLIAMS)

Destillaria Daguet, Ilanz  
40 Vol.-%

50 cl, Fr. 42.–



Teilen die Leidenschaft für gute Brände: Jungbrenner Beni Simeon (r.) und Robert Cathomas.

Klarer, sehr frischer Williamsduft, typisch, intensiv. Mild und aromatisch im Antrunk, gute Fülle, Fruchtsüsse, langes, aromatisches Finale.

**18/20**

### PERA TOSTA (VIEILLE WILLIAMS)

Destillaria Daguet, Ilanz  
40 Vol.-%

50 cl, Fr. 42.–

Typisch Williams, recht sauber. Saftig-süss im Mund, mittlere Dichte, harmonisch, angenehm.

**16/20**

### MEIL VEGEL (VIEILLE POMME)

Destillaria Daguet, Ilanz  
40 Vol.-%

50 cl, Fr. 38.–

Verhaltene, schalige Apfelfrucht. Gute Säure im Mund, angenehme Süsse, leichte Schärfe im anhaltenden Abgang.

**16/20**

### TRABERO INVECCHIATO (TRAUBE)

Destillaria Daguet, Ilanz  
40 Vol.-%

50 cl, Fr. 38.–

Sehr traubig, vielschichtiges Aromenspiel, Frische, Schalen, Kerne. Rund, saftig, aromatisch, anhängende, zuckrige Süsse, mit schönen Tresternoten endend.

**17/20**

### LIQUOR DA JARVAS (HONIGKRÄUTER)

Destillaria Daguet, Ilanz  
30 Vol.-%

70 cl, Fr. 30.–

Anisdominierte Kräutermischung, etwas Wermutkraut und Honig. Gehaltvolle Süsse, Honig und Anis im Abgang.

**16/20**

### JARVAS (KRÄUTER)

Destillaria Daguet, Ilanz  
40 Vol.-%

50 cl, Fr. 25.–

Komplexe, herbe Kräuterwürze, sauber, ausgewogen. Im Gau-men sehr aromatisch, viel Druck, Lakritze, Anis, recht lang.

**18/20**

### BACIO LIQUOR CAMEL

Destillaria Daguet, Ilanz  
18 Vol.-%

50 cl, Fr. 25.–

Verhalten Kirsch, dunkles Karamell, nussige Röstaromen, ein Hauch Kaffee, etwas Vanille. Im Mund werden alle Aromen bestätigt, cremige, angenehme Konsistenz, wohldosierte Süsse, langer Abgang mit komplexer Aromafülle.

**18/20**

Erhältlich bei:

Destillaria Daguet  
Beni Simeon und  
Robert Cathomas  
Untere Rheingasse 3  
7130 Ilanz  
www.daguet.ch