

Brischavinars digl onn

La Destillaria Daguot ha brigliu alla premiaziun da DistiSuisse

DA GIUSEP VENZIN / ANR

■ «Tgi che ha success alla DistiSuisse ei en scadin cass in dils megliers brischavinars dil mund.» Quei ha Lukas Fassbind, in dils experts svizzers dil vinars, detg a caschun dalla premiaziun dils vinars svizzers miez settember ad Olten. Benedetg Simeon e Robert Cathomas dalla Destillaria Daguot a Glion ein dus brischavinars che han giu plirs success alla premiaziun e s'audan ell'elita dad otg brischavinars svizzers numnai «brischavinars digl onn». Il vinars da jarvas creaus ella destillaria sut il spital ei il meglier vinars da jarvas svizras e tenor ils plaids digl expert il meglier vinars da jarvas dil mund.

Anis, finotg ed issiens

«In fried intensiv da jarvas tras il nas. Anis, finotg ed issiens ein d'enconuscher. Il tun da jarvas ei da sentir al tschiel dalla bocca. In ferm gust cun bia cungiment ed ina biala harmonia.» Cun quels plaids han ils experts declarau il vinars da jarvas dalla Destillaria Daguot, victur ella categoria vinars da jarvas.

Sis vinars e liquors da Glion han contonschiu la medaglia d'aur alla premiaziun. Tier il vinars da jarvas ein quei il vinars da puma caura cugl aroma da mandels amars e nitscholas barsadas; il «péra tosta» cun in lev tun da citrona, mo era da peiver e da caramel; il liquor «Macchiato» cun in tun intensiv da vaniglia, tschugalata e levet da nuscher ed il liquor «bacio» che fa endamen ils caramels da

canella. Ella medema categoria ha il liquor da puma caura brigliu cul tierz rang. Ils experts han manegiau: «Ina fina cumbinaziun dil fretg cun in tun da crap e levet dulutsch.»

Cun pissiun

Cathomas e Simeon brischan dapi quater onns vinars e drovan sulet ingredienzas indigenas. Quei ei in dils misteris dil success. L'idea da barschar vinars ei sedada duront catscha. Ils dus quinaus van dapi decennis ensemen a catscha ed ein las seras en camona sefatschentai cul temps suenter la pensiun. Omisdus han fatg la scolaziun da brischavinars ed entschiet il 2014 culla produenziun. Ils 20 vinars e liquors barschai ella destillaria pintga documenteschan il regl per novas creaziuns ed il senn da qualitat, mo era in tschuat pissiun.

46 experts

Alla premiaziun dils vinars e liquors svizzers han ils 46 experts degustau 504 products da 97 producents. Cun quella caschun han ils experts encurschiu dus trends. In trend ei la produenziun da vinars d'origin jester, rum, gin, whisky e wodka. In auter ei il trend da turnar allas ragischs e producir cun ingredienzas indigenas. «Specialitads localas attractive-schan la purschida e sedifferenzieschan aunc dapli dils products digl exteriur», ha Lukas Fassbind constatau. La Destillaria Daguot a Glion ei in exempel da parada dalla produenziun dil vinars cun ingredienzas indigenas.



Benedetg Simeon e Robert Cathomas brischan dapi quater onns vinars. La paletta da products ei carschida sin 20 vinars e liquors.