

PRODUZENTEN

Südtiroler Destillierkunst seit Generationen



Südtirol ist ein Land der Gegensätze. Mediterrane Wärme trifft auf alpine Frische. Weinberge ziehen sich über sonnige Hänge, während nur wenige Kilometer entfernt schroffe Bergwände den Himmel berühren. Für viele sind sie die Grundlage großer Weine. Für andere markieren sie den Anfang einer zweiten Reise. Mitten in dieser Landschaft schreibt die Familie Unterthurner ihre Geschichte.

UNTERTHURNER - WO AUS SÜDTIROLER FRÜCHTEN ERINNERUNGEN WERDEN

Es ist früher Morgen im Burggrafenamt. Noch liegt ein leichter Schleier über den Obstgärten rund um Marling, während die ersten Sonnenstrahlen langsam die Gipfel der Texelgruppe berühren. Aus den offenen Fenstern der Brennerei steigt ein feiner Duft auf warm, fruchtig und von einer Tiefe, die sich kaum beschreiben lässt. Kupfer glänzt im ersten Licht des Tages. Im Inneren beginnt die Arbeit lange bevor Besucher eintreffen. Hier folgt der Alltag keinem hektischen Takt, sondern dem Rhythmus der Jahreszeiten.

Südtirol ist ein Land der Gegensätze. Mediterrane Wärme trifft auf alpine Frische. Weinberge ziehen sich über sonnige Hänge, während nur wenige Kilometer entfernt schroffe Bergwände den Himmel berühren. Kaum eine andere Region Europas vereint auf so engem Raum unterschiedliche Klimazonen, Böden und Kulturen. Genau diese Vielfalt prägt seit Jahrhunderten den Obst- und Weinbau. Äpfel, Birnen, Marillen, Zwetschgen und Trauben wachsen hier unter Bedingungen, die ihnen intensive Aromen verleihen. Für viele sind sie die Grundlage großer Weine. Für andere markieren sie den Anfang einer zweiten Reise.

Mitten in dieser Landschaft schreibt die Familie Unterthurner ihre Geschichte.

Seit dem Jahr 1947 wird in Marling gebrannt. Was damals als kleine Familienbrennerei begann, ist bis heute ein Ort geblieben, an dem Erfahrung von Generation zu Generation weitergegeben wird. Die Familie versteht sich nicht in erster Linie als Hersteller von Spirituosen. Vielmehr sieht sie sich als Bewahrerin einer Handwerkskunst, die in Südtirol tief verwurzelt ist.

Wer durch die Brennerei geht, begegnet keiner industriellen Perfektion. Stattdessen erzählen blank polierte Kupferbrennblasen, alte Holzfässer und der Duft vergorener Früchte von Geduld und Sorgfalt. Viele Abläufe haben sich über Jahrzehnte kaum verändert, weil manche Dinge nur dann ihren Charakter behalten, wenn sie Zeit bekommen.

Jede Frucht erzählt ihre eigene Geschichte. Manche stammen aus den umliegenden Obstgärten, andere aus kleinen

Weinbergen der Region. Entscheidend ist nicht allein ihre Herkunft, sondern der Moment ihrer Verarbeitung. Sobald die Früchte ihre optimale Reife erreicht haben, beginnt ein kurzer Zeitraum, in dem alles stimmen muss. Die Vergärung erfolgt behutsam, bevor Brennmeister Andreas Unterthurner sie in traditionellen Kupferbrennblasen im diskontinuierlichen Wasserbadverfahren destilliert.

Während draußen die Jahreszeiten wechseln, entwickelt sich im Inneren der Brennerei ein Prozess, der Geduld verlangt. Das Feuer unter den Brennblasen wird nicht beschleunigt, um schneller ans Ziel zu gelangen. Jede Destillation verlangt Aufmerksamkeit, Erfahrung und ein feines Gespür für den richtigen Moment. Es sind Entscheidungen, die sich weder automatisieren noch standardisieren lassen. Sie entstehen aus jahrzehntelanger Beobachtung und aus dem Wissen, dass selbst kleinste Unterschiede später im Glas spürbar werden.

Nach der Destillation beginnt oft der längste Teil der Reise. Einige Destillate ruhen über Jahre hinweg in Holzfässern. Das Holz gibt nicht nur feine Aromen ab, sondern verändert den Charakter langsam und nahezu unmerklich. Aus fruchtiger Frische entwickelt sich Tiefe, aus Klarheit entsteht Komplexität. Jeder Tag hinterlässt eine kaum sichtbare Spur.

Doch Unterthurner geht es nie allein um Reife oder Alter. Die Familie verfolgt eine Philosophie, die sich durch alle Produkte zieht: Jede Spirituose soll ihren Ursprung bewahren. Nicht das Fass soll dominieren, sondern die Frucht. Nicht intensive Holzaromen stehen im Mittelpunkt, sondern die Balance zwischen Herkunft, Handwerk und Zeit. Genau deshalb wirken viele Destillate erstaunlich klar und elegant, obwohl sie oft jahrelang gereift sind.

Diese Haltung spiegelt sich im gesamten Sortiment wider. Neben klassischen Grappas entstehen feine Obstbrände, charaktervolle Gin-Kompositionen, aromatische Kräuterliköre sowie saisonale Spezialitäten. Besonders die sortenreinen Grappas zeigen eindrucksvoll, wie unterschiedlich einzelne Rebsorten nach der Destillation ihren Charakter entfalten können. Aus dem Trester entstehen keine bloßen Spirituosen, sondern flüssige Erinnerungen an einen Jahrgang, einen Weinberg und eine Region.

Auch gereifte Riserve nehmen innerhalb des Sortiments einen besonderen Platz ein. Sie verbringen mehrere Jahre in ausgewählten Holzfässern und gewinnen dabei an Tiefe, ohne ihre Herkunft zu verlieren. Jede Flasche erzählt von Geduld, von ruhigen Kellern und von der Überzeugung, dass Qualität niemals beschleunigt werden kann.

Wer schließlich ein Glas Unterthurner einschenkt, genießt weit mehr als eine Spirituose. Mit jedem Schluck werden die Obstgärten Südtirols lebendig. Man erinnert sich an warme Sommertage zwischen Apfelbäumen, an die klare Bergluft, an das leise Knacken alter Holzfässer und an Menschen, die ihr Handwerk mit derselben Leidenschaft ausüben wie ihre Eltern und Großeltern zuvor.

Vielleicht ist genau das das Besondere an Unterthurner. Nicht die Zahl der Auszeichnungen. Nicht die Vielfalt des Sortiments. Sondern die Fähigkeit, ein Stück Südtirol in einem Glas einzufangen.

Und wenn der Abend langsam ausklingt, genügt oft ein kleiner Schluck, um gedanklich wieder dort anzukommen, wo alles begann zwischen den Bergen, den Obstgärten und den kupfernen Brennblasen von Marling.

In unserem Onlineshop findet du eine Vielzahl an unterschiedlichen Produkten von Unterthurner!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

