

Eine Welt aus Geruch und Geschmack

Einfach kann so gut, und gut so einfach sein. Eine Geschichte in vier Gläsern,
von *Reinhard Pohorec*.

FOTOGRAF: JÜRGEN HAMMERSCHMID



In die Tiefen der Düfte und Parfüms abzutauchen kann neue Seiten in einem Buch aufschlagen und Wendepunkte herbeiführen, die man nie hätte vorhersehen können. Plötzlich tüfelt man an Essenzen für Herren Accessoire Labels, entwirft Duftkreationen und bindet diese im Drink ein.

Als Reminiszenz an ein klassisches Eau de Cologne betört der Eau de Vienne Cocktail Nase und Gaumen: floral, elegant, komplexe Interaktion des Gins aus Brooklyn, umspielt vom vollreifen Fruchtlikör und den Akzenten Neroli, Lavendel und Bergamotte.

Eine Anekdote, die stets ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern vermag, dreht sich um ein Parfüm der etwas anderen Art. In vergangenen Zeiten tauchte der capataz, Kellermeister und Hüter der jahrhundertealten Fassreihen in Andalusien, sein Stecktuch behutsam in Oloroso Sherry – übersetzt „der Wohlduftende“ – und verwendete dies als stolzen Duft seines Handwerks und seiner Heimat. Wer einmal in einer Bodega zu Gast sein durfte, trägt selbst die Melange aus Wein und Holz als prägende Sinneserinnerung mit sich.

Nun wird Sherry heute vielfach als Alte-Leute-Getränk mit überbordender Süße missverstanden – dabei sind gerade in Metropolen wie London oder New York die verstärkten Weine aus Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa Maria längst keine Geheimtipps mehr, sondern gefeierte Stars des Getränkeparketts.

O BEN Reinhard Pohorec,
Independent Wine &
Spirits Expert, Consultant,
Bartender und Autor

Völlig zu Recht, bedenkt man die Vielfalt an Stilen und Einsatzmöglichkeiten, von Aperitif bis Digestif und Zigarre, als nahezu perfekter Allround-Speisenbegleiter und Bartender Ingredienz.

Der Capataz ist eine Ode an das Lebensgefühl, die Erinnerungen und das herausragende Talent des Sherries, ob pur, im Mix oder zu feinen Gerichten.

Vollmundig und doch leicht, dicht in Textur und Geschmack, aber leichtfüßig und rasant wie ein Bolero oder Flamenco.

Bisweilen mag sogar ein Hauch von ledrigen Akzenten in die Nase steigen, wenn man durch die schmalen Reihen der Weinkeller und südländischer Gassen streift. Und gerade Spanien zeichnet sich maßgeblich verantwortlich für legendäre el perfume Ledernoten, spätestens seit man im 16. Jahrhundert Chamoisleider mit Moschus, Zibet, Amber sowie Früchten und Blumen beduftete.

Eine wohlige Welle von Vertrautheit umfängt einen bei dem Gedanken an die süßlich erdige Mischung. Wie von einem Paar handgenähter Lederschuhe, denen man Eleganz, anmutige Patina und Stil schon von Weitem ansieht.

Auf den Playboy und Lebemann Porfirio Rubirosa zurückgehend, der übrigens auch James Bond als Vorbild gedient haben soll, fertigt das junge Schweizer Label „Rubirosa“ exquisite Herrenschuhe, Taschen und Accessoires in liebevollster Handarbeit. Ob mit markantem Duft, edlem Schuhwerk oder dem richtigen Drink, Frau und Mann von Welt pflegen Liebe zum Detail.

Mit wenigen Zutaten komponiert, kann ein Cocktail in eine andere Welt entführen, auf die Reise mitnehmen und Geschichten erzählen. Denn nicht allein im Glas geschieht die Magie, sondern vielmehr darum herum, durch einen höflichen Gentleman als Gastgeber, gute Gesellschaft, das richtige Licht und musikalische Akzentuierung, nebst Emotion und Erinnerung.

Der Hocus Pocus ist die Ausgestaltung dieser Simplizität – eine Hommage an die American Bar des legendären Savoy Hotels, das in die Historie eingegangen und auch ein gewichtiger Teil meiner „spirits journey“ geworden ist. Oder um es mit den Worten Sir Charles Hawtrey's zu sagen: „That's the real Hanky Panky“... 🍸

MIT DEN BESTEN SPIRITS

Reinhard Pohorec www.spirits-journey.com

COCKTAIL HOUR



EAU DE VIENNE

ZUTATEN

50ml Dorothy Parker Gin
25ml frisch gepresster Limettensaft
15ml Gölles Marillenlikör
10ml Kölnischwasser Essenz (hausgemacht)

ZUBEREITUNG

Mit Eiswürfeln in den Shaker füllen, kräftig schütteln und doppelt (mittels feinem Teesieb) in eine Cocktailschale abseihen.



CAPATAZ

ZUTATEN

55ml Equipo Navazos La Bota de Amontillado
5ml Licor Ponche Caballero
20ml Österreichische Beerenauslese (weiß)

ZUBEREITUNG

Auf Eiswürfeln im Mixing Glas verrühren und in eine Vintage Coupette abseihen.

COCKTAIL HOUR



PORFIRIO

ZUTATEN

30ml Gold Label Reserve
15ml Brandy de Jerez Rey Fernando
de Castilla
dash Angostura Bitters
10ml Ledertinktur (hausgemacht, mit
Akzenten von Birkenteer, Zibet, Moschus
und Amber)

ZUBEREITUNG

Auf Eiswürfeln im Mixing Glas verrühren
und im Double Old Fashioned Glas auf
Eis servieren.



HOCUS POCUS

ZUTATEN

45ml Pontica Red Vermouth
45ml Tanqueray Old Tom Gin
5ml Jägermeister

ZUBEREITUNG

Auf Eiswürfeln im Mixing Glas verrühren,
ein Vintage Cocktailglas mit den
ätherischen Ölen einer Orangenschale
benetzen, den Drink ins Glas abseihen und
straight up servieren.