



Pastis Henri Bardouin

International Wine & Spirit Competition: Goldmedaille-2013

Artikelnummer	005240
Winzer	Distilleries et Domaines de Provence
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Provence

Beschreibung:

Farbe: vanillegelb bis dunkelbernsteinfarben mit den zarten grünlichen Reflexen der Kräuterpflanzen (besonders Beifuß)

Duft: Anis ist traditionell tonangebend, doch nun wunderschön eingebunden in die aromatische Fülle der anderen Kräuter und Gewürze, wie Kardamom, Guineapfeffer oder Tonkabohne

Geschmack: am Gaumen vollmundig, strukturiert (der Beifuß macht's auch hier) und harmonisch, die feinen Kräuter- und Gewürzaromen sind perfekt aufeinander abgestimmt, elegant und ausgewogen mit langem würzigaromatischem Nachhall

Serviervorschlag:

traditionell wird Pastis mit kaltem Quellwasser aufgefüllt (Verhältnis etwa 1:5), sodass der berühmte "Louche-Effekt" entsteht, ausgelöst durch die im Pastis enthaltenen ätherischen Öle. Pastis Henri Bardouin mit seiner außergewöhnlichen Fülle von Aromen, darf aber gern auch stärker verdünnt werden (1:6, 1:7), um seine feinen Kräuter- und Gewürznoten mit all ihren Facetten zu entdecken. genießen Sie Pastis Henri Bardouin als klassischen Aperitif zu Oliven, Saucisson (geräucherte Wurst), Schinken und Mini-Toasts mit Tapenade oder als eleganten Speisenbegleiter zu mediterranen Fischgerichten (gegrillt, geräuchert, gratiniert, sogar als Brandade) und provenzalischen "Gemüse"- Spezialitäten (Anchoïade, Aioli)

Alkoholgehalt	45.0
Restzucker	50.0
Flaschengröße	0,7l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Süßholz

Weinbearbeitung

Einige der Kräuterpflanzen, darunter Feldthymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Zitronenmelisse, Salbei und Eisenkraut, wachsen in Forcalquier, sozusagen direkt vor der Haustür der Distilleries et Domaines de Provence. Andere, insbesondere die exotischen Gewürze, stammen aus weit entfernten Ländern, der Sternanis etwa kommt aus China, die Süßholzwurzel aus Nahost. Kräuter und Gewürze werden getrocknet und zur Mazeration in ein Wasser-Alkoholgemisch gelegt, das ihre kostbaren ätherischen Öle und Aromen extrahiert. Mazerationzeit, Temperatur, Alkoholgehalt der Lösung und Menge der jeweils eingelegten Kräuterpflanzen und Gewürze müssen exakt (in jedem Jahr, nach jeder Ernte neu) aufeinander abgestimmt sein, um den gewünschten Geschmack des Pastis' zu erreichen.

Nach Ende der Mazerationszeit wird der Kräutersud vorsichtig von den Pflanzen abgezogen. Die Kräuter und Gewürze sind aber auch nach der Mazeration nicht vollkommen ausgelaugt, sie enthalten noch viele wertvolle ätherische Öle, die nun durch die Destillation im alten Brennapparat der Distilleries et Domaines herausgelöst werden. Erst durch die behutsame Vermählung beider Essenzen: dem durch Mazeration gewonnenen Kräutersud und dem Destillat der Kräuter und Gewürze, entfaltet Pastis Henri Bardouin diese einzigartige Harmonie und feine Fülle der Aromen, die seinen Charakter so unverkennbar prägt. Nach einer letzten Qualitätskontrolle, Filtrierung, um noch die feinsten Pflanzenteilchen zu entfernen, und der abschließenden Verkostung durch den "maître liquoriste" wird Pastis Henri Bardouin schließlich auf die Flaschen gefüllt und für den Handel freigegeben. Pastis Henri Bardouin ist frei von Farbstoffen. Der Zuckeranteil (als Zuckerrohrsirup) liegt mit 50 von maximal zulässigen 100 g/l ebenso wie der Glycyrrhizingehalt mit 0,055 von maximal 0,5 g/l weit unterhalb der für Pastis erlaubten Mengen.

Weinnotiz

Zutaten: Alkohol, Zuckerrohrsirup und über 65 Kräuterpflanzen und Gewürze, insbesondere Sternanis, Beifuß, Süßholz, Fenchel, Tonkabohne, Feldthymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Salbei, Kardamom, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürznelke, Engelwurz, Zitronenmelisse, Zimt, Eisenkraut, Waldmeister, Koriander, Borretsch, Johanniskraut, Lindenblüten, Steinklee...

Das Wort "Pastis" ist vermutlich vom provenzalisch-okzitanischen "pastisson" (dt. Teig, Mischung, Durcheinander) abgeleitet und wurde zum Sammelbegriff für alle mit Anis oder Süßholz aromatisierten alkoholischen Getränke in Frankreich. Doch Pastis ist keineswegs gleich Pastis. Das weiß man spätestens beim Genuss eines Pastis Henri Bardouin, der sich von anderen, insbesondere den industriellen Produkten, deutlich abhebt. Den Hauptunterschied macht seine harmonische Fülle von Aromen, die den Gaumen erfrischt und für alle kommenden Genüsse weckt. Mehr als 65 Kräuter und Gewürze verleihen Pastis Henri Bardouin seinen unverwechselbaren Charakter, doch kein Aroma verdrängt das andere, vielmehr verschmelzen alle zu einer einzigartigen, vielstimmigen Symphonie.

Benannt ist Pastis Henri Bardouin nach dem "Erfinder" dieses zugleich vielschichtigen und harmonischen Stils, Henri Bardouin, der 1946 in die Distillerie de Lure kam. De Lure produzierte zu dieser Zeit einen Anis "Paulanis" (nach ihrem Besitzer Paul Ferroux). Henri Bardouin taufte "Paulanis" kurzerhand in "Diamant" um und verkaufte ihn an die umliegenden Bars, während er parallel eine neue, komplexere Rezeptur entwickelte... 1986 produzierte die Brennerei, inzwischen unter dem Namen Distillerie de Haute Provence, einen neuen Pastis auf Pflanzenbasis: "L'Occitanis". Der "Diamant" wurde als Standard-Produkt für die Bars beibehalten, während "L'Occitanis" für den Einzelhandel bestimmt war. Als 1990 die Gesellschaft zu den Distilleries et Domaines de Provence wurde, entwickelte sie "L'Occitanis" nach den Ideen Henri Bardouins zu "Pastis Henri Bardouin" weiter: durch die Zugabe exotischer Gewürze, die im harmonischen Zusammenspiel mit den übrigen Kräuterpflanzen und Gewürzen den einzigartigen Charakter und sehr bald auch das Renommee des Anislikörs als "Grand Cru du Pastis" prägen.

Anis, Hauptbestandteil eines jeden Pastis', war bereits lange vor unserer

Zeitrechnung als Heilpflanze bekannt. Die Ägypter nutzten ihn zur Pflege von Zahnfleisch und Zähnen oder bei Herzkrankheiten. Die Römer schätzten ihn wegen seiner appetitanregenden Eigenschaften und als Durstlöscher, während ihn die traditionelle chinesische Medizin bei der Behandlung von Harnwegserkrankungen, zur Förderung der Verdauung und sogar zur Bekämpfung von Schluckauf einsetzte. In Indien wurde über viele Jahrhunderte ein "feuriger Geist" auf Basis von Sternanis gebrannt, in dem man heute den direkten Vorläufer des Pastis vermutet. Mit den Mauren und später den Kreuzfahrern gelangte er schließlich über die Hafenstadt Marseille auch nach Frankreich...

Anisgetränke wurden traditionell als Familienliköre aus den Pflanzen der unmittelbaren Umgebung erzeugt. Man mazerierte die Pflanzen in Alkohol und nutzte den daraus entstandenen Kräuterauszug als Durstlöscher zur Aromatisierung von Wasser. All diesen, je nach Familie unterschiedlichen Rezepturen gemeinsam war, dass sie irgendeine Art von Anis: Anis, Sternanis, Fenchel... enthielten. Als 1915 in Frankreich der Absinth verboten wurde, schloss diese "Prohibition" zunächst auch alle, dem Absinth ähnlichen Alkoholika mit ein. Erst unter dem Druck der Brennereien modifizierte man 1920 dieses Gesetz und erlaubte die Produktion "mit Anis aromatisierter Aperitifgetränke" unter der Bedingung, dass sie keinen Absinth und maximal 30 % vol. Alkohol enthielten. Damit begann in der Provence ein wahrer Run auf den "kleinen Gelben". Der erfrischende und zugleich ökonomische Durstlöscher (nur ein Teil Likör auf 5 Teile Wasser) wurde zum Liebling an den Bars.

Mehr und mehr Marken kamen auf den Markt und jede wachte mit Argusaugen über ihre streng geheime Rezeptur. Der Likör wurde zum Synonym für sonnige Ferientage am Meer unter azurblauem Himmel... 1932 kam der Anis zum ersten Mal als "Pastis" auf den Markt. Paul Ricard hatte ein neues Rezept auf Basis von Anis, Sternanis und dem bis dato nie verwendeten Süßholz entwickelt: ein absolutes Novum! Der Erfolg war überwältigend. Als Frankreich 1936 den bezahlten Urlaub einführte, wurde Pastis zum Urlaubsgetränk par excellence und die Verkäufe explodierten. 1938 autorisierte das Gesetz den bis heute geltenden Alkoholgehalt von 45 % vol. Kleine Schikanen während des Zweiten Weltkriegs (man beschuldigte den Pastis die französischen Truppen geschwächt und damit die deutsche Besatzung erst möglich gemacht zu haben) förderten eine Weile den Schmuggel mit Anisölen. Doch schon 1951 waren Anisgetränke wieder und diesmal endgültig erlaubt. Ende der 1980er-Jahre wurden aromatisch verfeinerte Rezepturen entwickelt, die einen "neuen" Stil prägten einen Stil, den de facto Henri Bardouin bereits Jahrzehnte zuvor entwickelt hatte.

Inverkehrbringer:	Distilleries et Domaines de Provence 04300 Forcalquier Frankreich
EAN-Code	3379974406017
EAN-Code Karton	3379979000098