

Großer Erfolg bei der Destillata für die Gutsbrennerei Walcher in Eppan

Südtirols Bestnoten im Gaumen

Erfolgreiches
Südtiroler
Unternehmen

Regionalität, Tradition und Nachhaltigkeit sind die drei Säulen der Walcher Qualität und ebnen den Erfolg der Gutsbrennerei Walcher aus Eppan schon seit Generationen. Das Destillieren von Edelbränden gehörte bei der Familie Walcher in Eppan schon immer zum Leben.

Eppan – Alfons Walcher legte 1966 den Grundstein für die spätere gewerbliche Produktion von Grappa, Obstbränden, Fruchtgeistern, Kräuterschnäpsen und weiteren edlen Tropfen. In seinen Studienjahren an der Weinbauschule St. Michael an der Etsch im Trentino entdeckte er seine Leidenschaft für das Brennen.

Die erste, selbst gekaufte Brennblase stellte er 1966 im Keller des elterlichen Turmbachhofes auf und destillierte bereits damals im Wasserbadverfahren aus den Chardonnay- und Blauburgundertrauben der eigenen Weinberge Grappa bester Qualität.

Gelungener Spagat zwischen Innovation und Tradition

Dank der intensiven Mitarbeit der beiden Söhne Theodor und Mathias ist es der Familie Walcher gelungen, zeitgemäße Ideen in die Gegenwart umzusetzen. Mit innovativer Brenntechnologie und einem nachhaltig geplanten Firmensitz, der die Natursourcen der Umgebung nachhaltig einsetzt, destilliert die Gutsbrennerei Walcher feinste Grappe und Edelbrände wie anno dazumal im Wasserbadverfahren. Damit die edlen Brände zur exakt richtigen Reife gelangen, wird ihnen alle Zeit der Welt gegeben.

Das Geheimnis: Die Natürlichkeit der Rohstoffe

Der Qualität der Rohstoffe, egal ob aus biologischem oder integriertem Anbau, wird in der Gutsbrennerei Walcher größte Bedeutung beigemessen.

Während des gesamten Produktionsprozesses wird auf Nachhaltigkeit geachtet und zwar immer

„Beim Destillieren extrahieren wir nichts anderes als das, was die Natur hervorgebracht hat.“

Theodor Walcher



Seine Leidenschaft für das Schnapsbrennen gab Alfons Walcher (o. Mitte) auch an seine Söhne Theodor (l.) und Mathias weiter.

Ob Rosenmuskateller oder Gewürztraminer (v.l.), die Geschmacks-sorten sind überaus zahlreich. Der Grappa Goldmuskateller (r.) wurde Freitagabend im Rahmen der Edelbrand-Meisterschaft Destillata ausgezeichnet.



Fotos: Walcher

Mathias Walcher verrät ein Qualitätsgeheimnis: Die Lagerungszeiten der Rohstoffe werden so kurz wie möglich gehalten, das Wasserbadbrennblasen-Destillierverfahren so schonend ausgeführt, dass die Edelbrände zu hoch aromatischen Geschmackserlebnissen werden.

mit dem Ziel die Einzigartigkeit der natürlichen Frucht in jedem Tropfen wiederzugeben. Walchers edle Grappe und Brände werden immer wieder auch international mit Höchstnoten ausgezeichnet. Genießer nicht nur aus Südtirol, Italien, Deutschland, Österreich, Norwegen, Schweden, Bulgarien,

Slowakei schätzen echte Südtiroler Grappe und Edelbrände der Gutsbrennerei Walcher aus Eppan.

Erfolg bei internationaler Edelbrand-Meisterschaft

Im Rahmen der diesjährigen Destillata Freitagabend in Bad Ischl (Salzburg) konnte Brennmeister

Mathias Walcher hohe Auszeichnungen für die Qualität seiner Grappe entgegennehmen. Die Grappa Goldmuskateller wurde zum Sortensieger und zur Grappa des Jahres gekürt, eine weitere Goldmedaille und drei Silbermedallien sowie zwei Bronzemedallien bezeugen die außerordentliche Qualität der Walcher-Grappe



Gutsbrennerei Walcher
Alfons Walcher K.G.

Pillhofstraße 99
39057 Frangart (BZ) Südtirol
Tel. +39 0471 631 145
Fax. +39 0471 633 630
info@brennerei-walcher.com