



Fotos: Andrea Zimmermann, Basel

Dieter Meier mit dem neuen Gin



v.l.n.r. Oliver Matter, Adrian Baumgartner und Dieter Meier



Ein Schweizer Gin mit argentinischen Zutaten

# OJO DE AGUA

Und wieder kommt ein neuer Gin auf den Markt. Dieter Meier, der Künstler, Musiker und Unternehmer, produziert in Mendoza (Argentinien) seit über 10 Jahren biologische Topweine. Zusammen mit Oliver Matter von der Destillerie Matter-Luginbühl in Kallnach und Adrian Baumgartner von der Paul Ullrich AG hat er dieses Jahr den Ojo de Agua Gin entwickelt.

Dieser Gin wird mit Zitronen und Orangen aus Tucumán, Mate, Weinbrand aus Dieter Meiers Malbec und einem Brombeergeist aus den Bio-Beeren der Ojo de Agua-Farm verfeinert. Ausgewogen, fruchtig, mit argentinischem Charakter und Schweizer Präzision gebrannt, wird dieser Gin Mitte März 2015 in der Schweiz durch die Paul Ullrich AG lanciert.

## Zutaten im Ojo de Agua

**Kräuter:** Wacholder, Koriander, Zitronenschalen, Orangenschalen, Mate, Angelikawurzel, Rosmarin, Lavendel und weitere Gewürze. (110 Gramm Kräuter pro Liter fertigen Gin werden 24 Stunden lang in Getreidealkohol mazeriert.)

**Gewürzdestillate:** Weinbrand aus Ojo de Agua Malbec-Wein von Dieter Meier (Weinanteil auf einen Liter trinkfertigen Gin = 1,5 Deziliter) Brombeergeist aus Brombeeren von Ojo de Agua (Brombeeranteil auf einen Liter trinkfertigen Gin = 100 Gramm)

Fragen von BAR-NEWS an Adrian Baumgartner:

## Was führte dazu, dass Paul Ullrich zusammen mit Dieter Meier einen eigenen Gin entwickelt hat?

Dieter ist auf uns zugekommen und hat uns mitgeteilt, dass er neben seinen argentinischen Weinen auch gerne im Spirituosenbereich tätig werden möchte. Als wir dann so über das Projekt philosophiert haben und alle Möglichkeiten durchgegangen sind, war uns klar, dass es ein Gin werden sollte, mit argentinischen Zutaten und Schweizer Präzision gebrannt. So hat das alles angefangen.

## Was gab den Ausschlag, dass dieser Gin in der Schweiz produziert wird?

In der Schweiz haben wir sehr gute Destillateure, welche noch handwerklich in kleinen



Betrieben qualitativ hochwertige Produkte herstellen. Also, es war ein rein qualitativer Entscheid, den Gin in der Schweiz zu produzieren. Natürlich hätten wir das auch in Argentinien zu einem Bruchteil der Kosten machen können, aber wir wollten da nichts dem Zufall überlassen. Wir lassen natürlich auch den Weinbrand aus Dieters Malbec-Wein, welchen wir mit dem Gin assemblieren, in der Schweiz destillieren, um das bestmögliche Resultat zu erzielen.

## Welche Faktoren waren entscheidend, dass Matter Luginbühl bei der Entwicklung hinzugezogen wurde und jetzt diesen Gin produziert?

Mit Oliver Matter haben wir sicher einen sehr erfahrenen Brenner an Bord geholt. Ausserdem haben wir für die Paul Ullrich AG mit ihm schon mehrere Projekte im Gin-, Vodka- und Absinthe-Bereich umgesetzt und die Resultate waren immer hervorragend. Die Chemie zwischen ihm und Dieter Meier stimmte von Anfang an und so nahm das Projekt im Sommer 2014 seinen Lauf, welches wir in diesem Monat dann in die Flaschen füllen werden.