



Das Auge trinkt mit: Nino Sargenti kreiert bei der graubündenVIVA Après-Ski Roadshow regionale Cocktails mit Bündner Bränden. Bild: Gian Marco Castelberg

## Regionale Après-Ski Roadshow: Bündner Brände neu inszeniert

Graubünden vereint einen Schatz an regionalen kulinarischen Produkten und Gerichten, der weit über die Klassiker wie Capuns und Maluns hinausgeht. Diese Vielfalt widerspiegelt sich auch im Angebot der Bündner Destillate. Und mit ebendiesen hauchen graubündenVIVA und GastroGraubünden dem Après-Ski neues Leben ein.

An fünf verschiedenen Daten in fünf verschiedenen Skigebieten interpretiert Nino Sargenti von der «NitroBar» in Chur die Brände der Destillaria Daguot und Antica Distilleria Beretta neu.

Februar ist Hochsaison in den Skigebieten. Die halbe Schweiz fährt in die Ferien. Die sportliche Betätigung macht hungrig und durstig. Für viele Schneesportler ist der Après-Ski ebenso wichtig oder gar wichtiger als das eigentliche Skifahren. So fließen die allseits beliebten Kafi Luz und Jägertee literweise viele Kehlen hinunter. Auf diese Getränke will offensichtlich niemand verzichten. Warum aber nicht den Reichtum an lokalen und regionalen Destillaten in Szene setzen?

Dass sich viel Leidenschaft und Herzblut in der Produktion lohnt, beweisen beispielsweise die Destillaria Daguot in Ilanz oder die Antica Distilleria Beretta im Val Müstair. Beide brennen Spirituosen von höchster Qualität. Die Familien-Manufaktur Antica Distilleria Beretta destilliert hauptsächlich das Berggetreide aus der UNESCO Biosfera Val Müstair zu hervorragendem

Kornbrand. Daraus entstehen auch moderne Produkte wie Gin, Whisky, Cognac, eingelegte Spirituosen und Liköre. Für diese werden nur Wildpflanzen, Beeren, Blumen, Kräuter, Wurzeln, Zapfen und Samen im Hochgebirge gesammelt. Im Parterre ihres historischen Hauses aus dem 17. Jh. entstehen dann in der modernen Kolonnendestillerie – Holzgefeuert nota bene – Moschus-Schafgarbe-Likör, Heublumen-Likör und Berggetreide-Brand «Tamangur». Um nur drei von 32 Schnäpsen und Likören mit 36 nationalen Goldauszeichnungen aus dem Sortiment des Destillier-Ehepaares zu nennen. Spirituosen von höchstem Aroma, angelehnt an uralte Rezepte.

Inszeniert werden die Bündner Brände in Form von Cocktails von Nino Sargenti von der «NitroBar» in Chur. Er stellt rauchende Cocktails mit flüssigem Stickstoff und Trockeneis her. Mit Nebel, Feuer, Farben, Texturen und verschiedenen Geschmacksrichtungen kreiert Sargenti eine einzigartige Erlebniswelt, die alle Sinne verzaubert.

Die Après-Ski Roadshow von graubündenVIVA und GastroGrau-

bünden findet an fünf verschiedenen Daten im Februar und März in fünf verschiedenen Skigebieten statt. Vor Ort haben Gäste die Möglichkeit, die lokalen Schnapsproduzenten der Destillaria Daguot oder Antica Distilleria Beretta kennenzulernen und deren Sortiment zu degustieren. Selbstverständlich widerspiegelt sich die Regionalität auch auf der Speisekarte der verschiedenen Hütten. Am 15. Februar

startet die Après-Ski Roadshow in Laax in Zusammenarbeit mit dem Team der Alp Nagens. Bereits am Folgetag kommen Gäste in Arosa in der Carmennahütte in den Genuss der leckeren regionalen Drinks. VIVA!

■ **graubündenVIVA AG**  
Via Nova 37  
7017 Flims Dorf  
[www.graubuendenviva.ch](http://www.graubuendenviva.ch)

### In folgenden Destinationen ist die Après-Ski Roadshow zu Gast:

**Samstag, 15. Februar 2020**  
Standort: Alp Nagens in Laax  
Zeit: 11.00 bis 16.30 Uhr  
Produzent vor Ort: Destillaria Daguot, Ilanz

**Sonntag, 16. Februar 2020**  
Standort: Carmennahütte, Arosa  
Zeit: 11.00 bis 18.00 Uhr  
Produzent vor Ort: Antica Distilleria, Val Müstair

**Samstag, 22. Februar 2020**  
Standort: SELVO in Splügen  
Zeit: 11.00 bis 17.00 Uhr

Produzent vor Ort: Antica Distilleria Beretta, Val Müstair

**Sonntag, 8. März 2020**  
Standort: Jatzhütte, Davos  
Zeit: 11.00 bis 16.30 Uhr  
Produzent vor Ort: Antica Distilleria, Val Müstair

**Samstag, 14. März 2020**  
Standort: Alpetta, Scuol  
Zeit: 11.00 bis 16.00 Uhr  
Produzent vor Ort: Antica Distilleria, Val Müstair