



Single Malt Whisky

Eine Kurzeinführung in den Genuss des Lebenswassers



Eilean Donan Castle am Loch Duich

Inhaltsverzeichnis

--->hierher



Whisky

Whisky (in Irland und in den USA überwiegend Whiskey) ist ein aus Getreide durch alkoholische Gärung und Destillation gewonnenes Getränk.

ETYMOLOGIE

Das Wort Whisky, erstmalig 1736 erwähnt, leitet sich vom Schottisch-Gälischen uisge beatha ab auch uschkeba oder vom Irischen uisce beatha (gesprochen: ischke baha oder ischke ba) und bedeutet Lebenswasser (uisge / uisce = Wasser, beatha = Leben). „Wasser des Lebens“ heißt uisge / uisce na beatha. Die anglisierte Form usquebaugh hat sich aus der gälischen Ausspracheform uskeba entwickelt, wie man es oft auch in Schottland, Irland und Wales bei Ortsnamen vorfindet, wird aber heute uskebabaw ('u' wie in cut, 'aw' wie in law) oder yuskibaw gesprochen. Andere Schreibweisen sind usqu(a)ebach und usquaebae. Der Begriff war bereits im 16./17. Jahrhundert geläufig. Die Engländer anglisierten das gälische Wort uisge beatha zu dem heute gebräuchlichen Wort „Whisky“. Man verstand darunter aber nicht nur Whisky im heutigen Sinne, sondern auch andere Brände mit Würzzusätzen.

URSPRÜNGE

Im 5. Jahrhundert begannen christliche Mönche, allen voran der irische Nationalheilige St. Patrick, das Land der Kelten zu missionieren und brachten technische Geräte sowie das Wissen um die Herstellung von Arzneien und Parfum nach Irland und Schottland. Bis heute steht nicht fest, ob Schottland oder Irland das Ursprungsland des Whiskys ist. Einer Legende nach waren die Kelten die ersten, die eine wasserklare Flüssigkeit destillierten – das aqua vitae oder uisge beatha. Das hierzu nötige Wissen verbreitete sich in den folgenden Jahrhunderten wohl durch das Aufkommen der Klöster, die damals das Zentrum vieler Ansiedlungen waren und eigene Gasthäuser betrieben.

1494 wurde aquavite zum ersten Mal urkundlich in den schottischen Steuerunterlagen (Exchequer Rolls) erwähnt, als der Benediktiner-Mönch John Cor aus dem Kloster Lindores (Grafschaft Fife) in der damaligen schottischen Hauptstadt Dunfermline acht Bollen Malz einkauft. 1 boll (Bolle) = 4 firlo (1 firlo ~ 1 Scheffel) ist ein altes schottisches Getreidehohlmaß und entspricht 210,1 Litern oder 62 Kilogramm Malz. Acht Bollen entsprachen also rund 500 Kilogramm, was zur Herstellung von ungefähr 400 Flaschen

Whisky ausreicht. (Et per liberationem factam fratri Johanni Cor per preceptum compotorum, ut asserit, mandato domini Regis ad faciendum aquavite infra hoc computum, viij bolle brasii. dt.: Und durch Zahlung zugunsten Bruder Johannes Cors auf Anweisung des Steuerprüfers, wie er versichert, auf Anordnung des Königs (James IV.), um Lebenswasser innerhalb dieser Bemessungsfrist herzustellen, 8 Bollen (~ 32 Scheffel) Malz.) Im Laufe der Zeit entstanden eine große Anzahl an privaten Destillieren. Jeder schottische Klan produzierte seinen eigenen Whisky für den Eigengebrauch.

Nach der Besiedelung Amerikas wurde auch dort versucht, Whisky aus Getreide herzustellen. Da Gerste nur sehr schlecht wuchs, begannen die Bauern in Nordamerika, die dort gut wachsenden Getreidesorten Roggen (englisch: rye) und Weizen (englisch: wheat) zu vergären. Die ältesten Brennereien entstanden in Maryland, Pennsylvania und Virginia. Da auch Torf nicht zu finden war, konnten die traditionellen Rezepte zur Whiskyherstellung nicht angewandt werden und so wies der gewonnene Brand wenig Geschmack auf. Durch das Auskohlen der Fässer versuchte man, mehr von dem gewohnten Raucharoma in das Destillat zu bringen. Erst Ende des 18. Jahrhunderts entstanden reine Whiskeybrennereien.

STEUERN, KÄMPFE, LEGALISIERUNG

Die erste Aufzeichnung über eine lizenzierte Brennerei stammt aus dem Jahr 1608. In diesem Jahr erteilte König James I. an Sir Thomas Phillips, den Bevollmächtigten der Provinz Ulster, eine Lizenz, um „in der Grafschaft Colrane, auch O Cahanes genannt, oder in dem als Rowte bezeichneten Territorium in der Grafschaft Antrim“ Whiskey zu brennen [1]. Diese Angabe macht sich die Brennerei Old Bushmills zu eigen, die in der genannten Grafschaft liegt. Jedoch wurde Old Bushmills erst 1784 gegründet.

Seit 1643 wurde Whisky in Irland offiziell besteuert, seit 1644 in Schottland. Da sich niemand daran hielt, wurde Whisky 1661 erst in Irland, dann 1707 auch in Schottland verboten – es sei denn, man erwarb eine staatliche Lizenz. In den folgenden Jahren kam es wegen der Steuern zu blutigen Auseinander-

setzungen zwischen Steuereintreibern (gaugers) und Schmugglern (smugglers). Nahezu 200 Jahre hielt der Widerstand gegen die hohe Besteuerung des Whisky an. Die ältesten heute bestehenden lizenzierten Brennereien sind in Irland Kilbeggan (1757), in Schottland Glenturret (1775) und Bowmore (1779).

Auch in Amerika wurde Whiskey besteuert: 1794 erließ George Washington, der selbst eine Brennerei betrieb, eine Steuer auf Whiskey, da der Finanzbedarf des jungen Staates nach dem Ende des Unabhängigkeitskrieges sehr hoch war. Doch die Siedler nahmen diese Steuer nicht hin, und es kam in Pennsylvania zur Whiskey-Rebellion. Sie wurde von einer 13.000 Mann starken Armee unter Henry Lee niedergeschlagen. Die Whiskeybrenner zogen danach weiter nach Westen in die Staaten Kentucky und Tennessee, woher heute noch der größte Teil der Produktion Amerikas stammt.

1822 wurde in Schottland der Illicit Distillation Act (Gesetz über die illegale Destillation) verabschiedet, das das Steuerrecht vereinfachte, aber die Rechte der Großgrundbesitzer stärkte. Wieder kam es zu Unruhen. 1823 wurde ein neuer Act of Excise beschlossen, der das Brennen von Whisky gegen eine Gebühr von 10 Pfund plus einem festen Steuerbetrag pro Gallone Whisky gestattete. Gleichzeitig legte man eine Mindestgröße von 40 Gallonen für die Brennblase fest. George Smith war der Erste, der nach der neuen Gesetzgebung seine Brennerei Glenlivet baute. Durch das neue Recht lohnte sich endlich die legale Produktion von Whisky, innerhalb von zehn Jahren verschwanden tausende illegale Brennereien in Schottland und Irland. Dies führte zu einer weit aus größeren Verbreitung des Whiskys auf den Britischen Inseln.

INDUSTRIALISIERUNG

Whiskyfässer

1826 meldete Robert Stein ein neues Verfahren zur kontinuierlichen Destillation zum Patent an (patent still) – hiermit konnte auch ungemälztes

Getreide (Grain) gebrannt werden. 1832 wurde dieses Verfahren vom Iren Aeneas Coffey verbessert. Mit der Coffey still konnte ein reineres Produkt hergestellt werden, der Kornwhisky. Die Iren mochten jedoch den neuartig erzeugten Whiskey nicht, und so ging Coffey nach Schottland.

1856 stellte der Schotte Andrew Usher jun. den ersten Blended (deutsch: Verschnitt) Whisky her. Sein Vater hatte bereits 1844 den „Old Vatted Glenlivet“ angeboten. Der erste Blend namens „Usher's Green Stripe“ existiert noch heute auf dem Markt. Andere Händler verschnitten Malz- und Kornwhiskys, die nun auch dank der Coffey still hergestellt werden konnten, zu Blended Scotch. Diese neue Whisky-Art fand erst in England und dann weltweit großen Absatz – auch bedingt durch eine Reblausplage und Mehlauplage, die ab etwa 1850 einen großen Teil der französischen Weinstöcke vernichtete, weshalb Wein, Cognac und Brandy knapp und sehr teuer wurden.

Durch die amerikanische Prohibition (1920–1933) mussten die meisten kleinen Brennereien in Amerika schließen. Auch in Schottland führte dies zur Schließung vieler Brennereien (beispielsweise in Campbeltown auf der Kintyre-Halbinsel). Nach dem Ende des Alkoholverbotes kontrollierten nun größere Konzerne die neu anlaufende legale Produktion. Auch in den Ursprungsländern vollzog sich in den folgenden Jahrzehnten eine immer stärker werdende Konzentration der Brennereien und der Abfüller in größeren Konzernen, die mittlerweile weltweit operieren. Nur vereinzelt gibt es noch kleinere Firmen, die einzelne Brennereien betreiben. Whisky aus der Brennerei Laphroaig galt seltsamerweise zu Zeiten der Prohibition in Amerika als Arznei und war als einziger Whisky in Apotheken erhältlich.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Nicht nur jeder Whisky schmeckt anders, sondern auch der Inhalt jedes Fasses schmeckt anders als der Inhalt anderer Fässer. Für die Vielfalt an Aromen sind drei Dinge verantwortlich: die Rohstoffe, der Herstellungsprozess und die Fassreifung. Die Prozesse, die innerhalb dieser drei Dinge stattfinden, haben einen sehr großen Einfluss auf das Endergebnis. Welche das im ein-

zelen jedoch sind, wurde bisher noch nicht vollständig erforscht.

Rohstoffe

Das verwendete Wasser spielt eine wichtige Rolle. Jede Brennerei verwendet ihr eigenes Wasser, meist aus einer nahen Quelle. Der Mineraliengehalt, der Torfgehalt, die Härte des Wassers oder Mikroorganismen bestimmen die spezielle Güte des Wassers. Diese war meistens der entscheidende Faktor für die Standortwahl beim Bau der Brennerei. Die Kühle des schottischen Wassers sorgt für eine schnelle Kondensierung der Alkoholdämpfe.

Gemälzte Gerste ist der wichtigste Rohstoff für den Herstellungsprozess. Die Qualität wird von eins bis neun eingeteilt. Nur die Stufen eins bis drei, die etwa 20 Prozent einer Ernte ausmachen, eignen sich zum Mälzen. Für die Qualitätseinstufung entscheidend sind ein hoher Stärkegehalt, ein niedriger Proteingehalt, ein niedriger Stickstoffgehalt, eine hohe Keimwahrscheinlichkeit sowie Reife und Trockenheit der Gerste.

Eine weitere Zutat ist Hefe. Unter etwa 1000 Hefearten eignen sich nur wenige für die Whiskyherstellung. Am gebräuchlichsten ist eine Kreuzung aus Brauhefe und Zuchthefer. Hefe produziert Alkohol und andere verwandte Stoffe, die dem Whisky weitere Aromen hinzufügen.

Herstellungsprozess

Gerste zur Whiskyherstellung in der Brennerei Laphroaig

Das Mälzen der Gerste stellt einen entscheidenden Vorgang während des Herstellungsprozesses dar. Die beim Keimen entstehenden Enzyme werden später zur Verzuckerung der Stärke benötigt. Durch die sich bildende Wärme muss die Gerste ständig umgeschichtet werden, um ein gleichmäßiges Klima innerhalb der Gerste zu erreichen. Das nun entstandene grüne Malz wird ausgebreitet und gedarrt. Beim Darren wird das Malz getrocknet und somit lagerfähig gemacht, wobei dies sowohl mit heißer trockener Luft, als auch

durch Rauch geschehen kann: Bei dem mit Torf befeuerten Darren (kiln) durchzieht so der Rauch das grüne Malz, wobei Torf aus verrotteten Moosen, Heidekraut und Riedgräsern besteht. Der Vorgang findet in den Gebäuden mit dem typischen Pagoden-Dach statt. Anhand des Phenolgehaltes im Rauch kann kontrolliert werden, wie stark das Malz beim Darren getorft wurde.[2]

Maischefässer in der Brennerei Auchentoshan

Nach dem Darren wird das Malz zu Schrot (grist) gemahlen und danach im Maischbottich (mash tun) mit heißem Wasser vermischt. Beim Maischen wird die Stärke aus dem Malz zu Zucker über einen enzymatischen Vorgang abgebaut. Dabei entstehen drei Hauptzucker- und 47 sonstige Zuckerarten. Durch den perforierten Boden fließt die maltosereiche Flüssigkeit (wort = Würze) ab und wird gesammelt. Dadurch werden alle vergärbaren Zucker extrahiert. Nach dem Abkühlen wird die wort in den Gärtank (washback) gepumpt. Die Flüssigkeit (wash) wird mit Hefe versetzt, welche den Zucker zu Alkohol und Kohlendioxid vergärt. Der Vorgang der Fermentation ähnelt dem des Bierbrauens, allerdings ist er bei der Whiskyherstellung nicht steril. Die nach der Fermentation entstandene Maische – auch Beer genannt – hat nun einen Alkoholgehalt von fünf bis acht Volumenprozent.

Brennblasen in der Brennerei Auchentoshan

Auf die Gärung im Gärtank folgt die Destillation. Etwa 15 Prozent der Maische fließt den Brennblasen (pot stills) zu. Beim Brennvorgang durchläuft die wash dann die erste kupferne Brennblase, die wash still. Hier entsteht aus dem dünnen "Bier" reiner Alkohol. Der entstandene Rohbrand, genannt low wine, fließt in einen Sammelbehälter. Der Destillationsprozess wird nun in der zweiten kupfernen Brennblase wiederholt, der low wine still. Die Destillation trennt den Alkohol vom Wasser und konzentriert ihn. Der Feinbrand fließt durch den spirit safe, bei dem der Brennmeister den Mittellauf (rund 30 Prozent des Destillats) vom Vor- und vom Nachlauf trennt. Der Alkoholgehalt des Mittellaufs beläuft sich auf etwa 70 Prozent. Der new make wird

mit Wasser versetzt zur endgültigen Lagerung in Eichenfässer gefüllt. Die Vor- und der Nachläufe der beiden Brennvorgänge werden gemischt und wieder dem Brennvorgang zugeführt.[3]

Sollte eine Brennblase aus Gründen des Verschleißes ausgetauscht werden, wird genau darauf geachtet, alle Dellen und kleine Zerstörungen wieder „einzubauen“. Nur so kann auch mit einer neuen Brennblase der gewohnte Geschmack des Whiskys garantiert werden.

Fassreifung

Lagerung des Whiskys in Fässern in der Brennerei Bruichladdich

Die jahrelange Reifung in einem Eichenfass kann für 60 bis 80 Prozent des Geschmacks verantwortlich sein. Hierbei sind die Holzart, die frühere Nutzung des Fasses, die geographische Lage des Lagerhauses, die Bauart des Lagerhauses, das Mikroklima und die Dauer der Reife wichtige Faktoren. Das Destillat (taste) reift fast ausschließlich in Fässern aus *Quercus-alba*-Eiche (Amerikanische Weißeiche), daneben in *Quercus robur* (Europäische Eiche). Vorwiegend stammen die Fässer aus Spanien und den USA. Bevor Whisky in diese Fässer gefüllt wird, lagerte zuvor spanischer Sherry oder amerikanischer Whiskey in diesen Fässern. Hemi-Zellulose, Lignin, Tannine und Holzextrakte bereichern das Destillat während der Lagerung. Nach jahrelanger Lagerung entsteht Whisky.

Immer beliebter werden Abfüllungen die durch Lagerung in anderen Fässern zusätzlich veredelt werden. Dieses „Finishing“ findet in Fässern statt, in denen zuvor Sherry, Portwein, Rum, Bordeaux, Madeira, Cognac oder verschiedene Weißweine gelagert wurde.

Kostengründe spielen immer noch eine Rolle: amerikanische Fässer kosten rund 30 Euro, spanische rund 300 Euro. Ex-Sherry-Fässer aus Spanien (*Quercus robur*) eignen sich mehr für die süßen, komplexen Whiskys der Speyside, während für die Inselwhiskys wegen des rauchigen Geschmacks

Bourbon-Fässer aus amerikanischer Eiche zum Einsatz kommen. Bei seit Jahren rückläufigem Konsum von Sherry und Portwein wird es für die Brennereien jedoch zunehmend schwierig, solche Fässer zu bekommen. Die Böttcherei Speyside Cooperage in Craigellachie setzt rund 100.000 Eichenfässer jährlich neu zusammen und repariert Fässer für die umliegenden Brennereien. 2004 lagerten rund 18 Millionen Whiskyfässer in Schottland.

Pro Jahr verdunstet über die Poren der geschlossenen Fässer etwa 0,5 bis 1,0 Prozent des Inhaltes, der sogenannte Anteil der Engel (Angels' share oder Angels' dram). Der Reifevorgang für den Whisky ist abhängig vom geforderten Produkt und der erhaltenen Qualität. Anschließend wird der so gewonnene Ausgangs-Whisky je nach Gattung noch weiterverarbeitet.

Die Lagerung erfolgt in unterschiedlich großen Fässern. Folgende Fasstypen finden in der Lagerung ihre Anwendung:

- * das meistverwendete schottische Hogshead (Inhalt: ca. 250 Liter)
- * das spanische Sherry Butt (Inhalt: ca. 500 Liter)
- * das amerikanische Barrel (Inhalt: ca. 200 Liter)
- * das Quarter (auch Firkin) (Inhalt: 45-80 Liter)

Viele Malzwhiskys erreichen ihren Höhepunkt in einem Alter von 10 bis 15 Jahren. Andere hingegen erreichen diesen erst später. Für die Abfüllung in Flaschen wird dem Whisky Wasser hinzugefügt, um eine gebräuchliche Trinkstärke herbeizuführen. Die gebräuchliche Trinkstärke entwickelte sich in den letzten Jahren von 40 über 43 Prozent zu heute üblichen 46 Prozent. Zunehmender Beliebtheit erfreuen sich unverdünnte Abfüllungen, die direkt in Fassstärke (cask strength) abgefüllt werden und häufig intensiver und komplexer im Aroma sind.

Verschiedene Destillationsverfahren

Zur Herstellung von schottischem Malt-Whisky und irischem Pot-Still-Whiskey wird das pot still Verfahren verwendet.

Andere Whiskyarten werden meist in Brennsäulen (patent still, column still oder Coffey still) destilliert.

Nicht durchsetzen konnte sich die 1955 von Alistair Cunningham und Arthur Warren entwickelte Lomond still (Brennblase des Lomond-Typs), die eine Art Mischform aus pot still und column still darstellt.

Whiskydefinition

Innerhalb der Europäischen Union muss Whisky die in der Verordnung Nr. 110/2008 vom 15. Januar 2008 festgelegten Kriterien erfüllen:[4]

* durch Destillieren von Getreidemalzmaische gewonnen sein

* zu einem Alkoholgehalt von weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert werden

* mindestens drei Jahre lang in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von 700 Litern oder weniger reifen

* einen Mindestalkoholgehalt von 40 Volumenprozent aufweisen

Andere Länder haben hiervon abweichende Bestimmungen. In Uruguay beispielsweise beträgt die vorgeschriebene minimale Lagerzeit nur zwei Jahre. Falls die Erzeugnisse nicht den oben angeführten Minimalanforderungen entsprechen, dürfen sie innerhalb der EU nicht als Whisky verkauft werden.

HANDELSFORMEN UND BEZEICHNUNGEN

Die Altersangabe eines Whisky bezeichnet jeweils den jüngsten verwendeten

Whisky. Um einen bestimmten Geschmack zu bekommen, werden immer auch ältere Jahrgänge verwendet. Diese werden allerdings auf dem Produkt nicht erwähnt. Es können in einem zwölf Jahre alten Whisky weit ältere Jahrgänge enthalten sein. Eine Ausnahme stellt die Single Cask Abfüllung dar, dort wird aus nur einem einzigen Fass abgefüllt, somit entspricht die Altersangabe dort exakt dem Alter.

Unterscheidung nach Getreideart

Whisky ist unter verschiedenen Bezeichnungen im Handel erhältlich. Dabei wird zum einen die unterschiedliche Getreideart benannt, aus der der Whisky hergestellt wurde:

* Malt bezeichnet Whisky, der ausschließlich aus Malz (gemälzte Gerste) hergestellt wurde.

* Grain bezeichnet Whisky, der aus Mais, Weizen oder ungemälzter Gerste (in Europa) oder Roggen (in USA) hergestellt wurde. Dabei wird meist eine „Coffey-Still“ genannte Kolonnendestillationsanlage verwendet.

* Rye bezeichnet Whisky, der überwiegend aus Roggen hergestellt wurde (mindestens 51 Prozent).

* Bourbon bezeichnet Whisky, der überwiegend aus Mais hergestellt wurde (mindestens 51 Prozent) und mit maximal 80 Volumenprozent Alkohol gebrannt und maximal 63 Volumenprozent Alkohol in neue ausgekohlte Fässer gefüllt wurde.

* Corn bezeichnet Whisky, der überwiegend aus Mais hergestellt wurde (mindestens 80 Prozent).

Unterscheidung nach Herstellungsprozess

Zum anderen verdeutlichen einzelne Bezeichnungen den Herstellungsprozess

ess des jeweiligen Whiskys:

* Unter einem Single versteht man einen Whisky, der aus einer einzelnen Brennerei stammt (gebräuchlich unter anderem für schottische Whiskys).

* Unter einem Straight versteht man ebenfalls einen Whisky, der aus einer einzelnen Brennerei stammt (gebräuchlich vor allem für amerikanische Whiskys).

* Unter einem Blend versteht man einen verschnittenen Whisky. Bei der Herstellung (Blending) werden verschiedene Whiskysorten (zum Beispiel Malt und Grain) aus verschiedenen Brennereien vermischt. In manchen Produkten sollen sich zwischen 40 und 50 verschiedene Whiskys befinden.

* Unter einem Pure Pot Still versteht man einen Whisky, der nur aus gemälzter und ungemälzter Gerste in klassischen Brennblasen (Pot Still) destilliert wird (hauptsächlich irische Premium-Whiskys).

Es sind auch die Bezeichnungen Vatted (Mischung von Malt-Whiskys aus verschiedenen Brennereien) oder Pure gebräuchlich.

Weitere Bezeichnungen

* New Spirit: Als New Spirit werden Destillate bezeichnet, die die Mindestanforderungen an Whisky laut Definition erfüllen.

* Cask strength (Fassstärke): Einem Whisky wurde bei der Abfüllung kein Wasser mehr zugesetzt. Der Alkoholgehalt dieser Whiskys ist unterschiedlich, da er je nach Lagerungsdauer, Umweltbedingungen, der Qualität des Fasses und nicht zuletzt auch nach Alkoholgehalt des Ursprungsdestillats variiert. Cask Strength hat nichts mit dem Alkoholgehalt zu tun. Ein Verschnitt verschiedener Fässer einer Destillerie hat auch Fassstärke, solange kein Wasser hinzugefügt wurde.

* Vintage (Jahgangswisky): Die verwendeten Whiskys stammen aus dem bezeichneten Jahrgang.

* Single cask (Einzelfass): Der Whisky stammt aus einem einzelnen Fass (gebräuchlich insbesondere für schottischen Whisky). Was für den Jahrgangswisky gilt, ist um so stärker bei Einzelfassabfüllungen ausgeprägt. Die Qualität ist bei beinahe jeder verschiedenen Abfüllung schwankend.

* Blended Malt Whisky (auch Vatted Whisky oder Pure Malt): Der Whisky stammt aus den Fässern unterschiedlicher Destillieren und wurde vollständig aus gemälzter Gerste hergestellt.

* Single barrel (Einzelfass): Der Whisky stammt aus einem einzelnen Fass (gebräuchlich insbesondere für amerikanischen Whiskey).

* Finish (Ausbau): Hinweis einiger Destillieren auf die Herkunft der zur Lagerung des Whiskys benutzten Fässer, so bedeutet zum Beispiel „Port Wood Finish“, dass der Whisky (teilweise) in ausgedienten Portweinfässern gelagert wurde. Andere Beispiele wären „Sherry Wood Finish“, „Madeira Wood Finish“ etc. Siehe auch Lagerung.

Die Bezeichnungen Scotch, Irish, American spiegeln selbstverständlich die Herkunft des Produktes wider. Einige dieser Herkunftsbezeichnungen sind gesetzlich geschützt und an gewisse Voraussetzungen geknüpft (zum Beispiel: Mindestalter).

SCHOTTISCHER WHISKY (SCOTCH WHISKY)

Schottische Whisky-Regionen

Schottischer Whisky wird zurzeit in 99 schottischen Brennereien (Stand Dezember 2009) gebrannt. Es gibt darüber hinaus Hunderte weiterer, die derzeit stillgelegt sind oder nicht mehr existieren. Man ordnet die einzelnen

Brennereien und damit die dort hergestellten Whiskys einzelnen Regionen zu. Dabei wird den einzelnen Whiskys der Regionen mitunter auch eine gemeinsame geschmackliche Charakteristik nachgesagt. Eine einheitliche, konsensuelle Unterteilung nach Regionen wurde bisher nicht erreicht.

Region Regionen-

farbe aktive

Brennereien inaktive oder

geschlossene Brennereien

Highlands	25	10	
Speyside	48	11	
Lowlands	9	9	
Islay	8	1	
Inseln	6	0	
Campbeltown	3	0	
Summe	130	99	31

Schottische Whisky-Regionen

Dieser Artikel oder Abschnitt ist nicht hinreichend mit Belegen (bspw. Einzelnachweisen) ausgestattet. Die fraglichen Angaben werden daher möglicherweise demnächst entfernt. Hilf bitte der Wikipedia, indem du die Angaben recherchierst und gute Belege einfügst. Bitte entferne zuletzt

diese Warnmarkierung.

Region Highlands

Die Region Highlands erstreckt sich nördlich der geologischen Trennlinie zwischen Stonehaven und Dumbarton. Sie wird gelegentlich weiter in die Central Highlands, die Northern Highlands, die Western Highlands und die Eastern Highlands unterteilt. Highland-Whiskys sind meist kräftig im Geschmack. Die Highlands-Whiskys sind recht unterschiedlich. Aus diesem Grund werden die Highlands nicht als eine große Region wahrgenommen, vielmehr als vier kleine, jedoch sehr ausgeprägte Gebiete. In den Highlands produziert Invergordon als einzige Grain-Brennerei.

Die Malts der nördlichen Highlands pflegen leicht kräftig zu sein. Es sind delikate Whiskys mit komplexen Aromen und einem leicht herben Abgang – manchmal würzig, manchmal mit einer Spur Salz. Fast alle Brennereien in den nördlichen Highlands liegen an der Küste. Die nördlichste ist Pulteney in Wick im äußersten Norden des schottischen Festlands. Old Pulteney produziert einen delikaten, duftenden und trockenen Whisky. In südlicher Richtung entlang der A9, folgt als nächste Brennerei Clynelish in Brora. Diese wurde neben einer älteren Brennerei 1969 gebaut, deren Whiskys als Brora bekannt sind. Brora wird als anspruchsvoller und komplexer Whisky angesehen. Der Grund hierfür ist vielleicht die Seltenheit einer Brennereiabfüllung, da der Malt Hauptbestandteil des Blends „Johnnie Walker“ ist.

Aberfeldy Distillery in den Highlands

Der bekannteste der Malts aus den nördlichen Highlands ist Glenmorangie. Glenmorangie wird in Tain am Cromarty-Meerarm hergestellt und ist der beliebteste Malt in Schottland. Im letzten Jahrzehnt hat Glenmorangie den Weg für den oft kopierten Prozess der Holzveredlung bereitet.

In den östlichen Highlands werden einige Whiskys produziert, die mit denen aus der Region Speyside verwechselt werden können. Im Norden der Region,

nahe der südlichen Grenze der Speyside-Region, lassen sich milde Whiskys finden, teilweise mit etwas Rauch oder malzig-süß. Solche Whiskys sind Macduff, Ardmore, Glen Garioch und Knockdhu – letzterer auch als An Cnoc bekannt.

Weiter im Süden befinden sich Fettercairn und Glencadam in Brechin. Dort wird ein unüblich cremiger und fruchtiger Malt hergestellt. Das Gebiet zwischen Moray und Tay beherbergt zwei bemerkenswerte Brennereien – Royal Lochnagar und Glendronach. Ersterer ist ein milder und reichhaltiger Whisky. Er wird im Schatten des gleichnamigen Berges in einer 1825 eröffneten Brennerei hergestellt. Zweiterer wird häufig in Sherryfässern gelagert.

In den westlichen Highlands gibt es nur zwei Brennereien, Oban und Ben Nevis. Oban ist die Hauptstadt der westlichen Highlands mit einem geschützten Hafen. Der Malt hat einen salzigen Charakter mit einem Hintergrund aus Heidekraut und Torf. Die benutzten Brennblasen sind mit die kleinsten in Schottland. Durch die ungewöhnliche Position der Spiralföhrren sind die Ausmaße der Anlage beengt. Die kurzen Arme sind unterhalb des Daches der Brennerei und einem Nebengebäude eingebettet.

Die Malts aus den zentralen Highlands sind als Perthshire-Whiskys bekannt. Die meisten können entlang den Tälern des Tay und seinen Nebenflüssen gefunden werden. Die am nördlichsten gelegene Brennerei der zentralen Highlands ist Dalwhinnie, die nahe der Grenze zur Speyside liegt. Dalwhinnie liegt an der obersten Kopfseite des Flusses, rund 100 Kilometer vom Grantown-on-Spey entfernt.

Die Brennereien Blair Athol und Edradour befinden sich beide in der Nähe von Pitlochrie. Erstere wurde im letzten Jahrzehnt des 18. Jahrhunderts gebaut und wurde im Jahr 1949 grundlegend neu aufgebaut. Edradour ist die derzeit kleinste Brennerei in Schottland – aus den Tagen der „Farm Distilleries“ – produziert einen reinen und frischen Whisky.

Wiederum etwas südlicher liegt die Aberfeldy-Brennerei am Rande der

gleichnamigen Stadt. Glenturret in Crieff erhebt den Anspruch, die älteste Brennerei zu sein, obgleich sie bereits in den 1920ern abgebaut und neu errichtet wurde. Die Whiskys der zentralen Highlands sind sehr vielschichtig. Üblicherweise sind sie leicht und süßer als die Whiskys aus Speyside, aber nicht so süß wie Whiskys von dort.

Region Speyside

The Macallan – Schottischer Whisky aus der Region Speyside

Unter der Region wird ein Gebiet entlang des Flusses Spey in den Grafschaften Morayshire und Banffshire verstanden – es liegt damit eigentlich wieder in der Highlands-Region. Die Speyside-Region ist die angestammte Heimat der Whiskyproduktion und seiner wohlbekanntesten Vertreter. Auf der ganzen Welt verkörpern Glenlivet, Macallan, Glenfiddich, Glenrothes und Glenfarclas diesen Whisky.

In der Region Speyside findet die Hauptproduktion von Whisky statt: Hier befinden sich 48 produzierende Brennereien – fast die Hälfte der Anzahl des gesamten Landes. Speyside-Whiskys sind grundsätzlich süße Whiskys. Sie haben einen leicht torfigen Charakter und sind typischerweise stark parfümiert, weiblich und elegant. Eine Anzahl der besten Malts wird ausschließlich für Blends verwendet. Es sind die besten Speysider, die gute Blends veredeln. Malts wie Mortlach, Glen Elgin, Strathmill und Benrinnes sind als Brennereiabfüllungen selten.

Region Lowlands

Lowland Whiskys kommen aus dem Gebiet nördlich der englischen Grenze und südlich der gedachten Linie zwischen Greenock im Westen und Dundee im Osten. Da der Whisky wenig bis gar keinen Torf enthält, ist sein Charakter leichter als der anderer Regionen. Daher dienten sie traditionell in einer Vielzahl als Grundlage für Blends. Im späten 19. Jahrhundert wurde die gesamte Produktion der Lowland-Brennereien für Blends verwendet. Noch

heute befinden sich die größten Whiskyproduzenten in den Lowlands. Zu den größten gehören die Brennereien Cameron Bridge, North British und Strathclyde, die ausschließlich Grain-Whisky herstellen.

Steigende Beliebtheit sowie die Marktmacht der Highland- und Speyside-Brennereien bewirkten eine sinkende Beliebtheit der Lowland-Produzenten. Dieser Entwicklung geschuldet, produzieren heute nur noch drei Lowland-Brennereien Single-Malt-Whisky. Die beiden größten sind Auchentoshan und Glenkinchie. Die dritte ist Bladnoch, welche gleichzeitig die südlichste aller Brennereien ist.

Die Auchentoshan-Brennerei befindet sich am Nordrand von Glasgow und wurde 1823 gegründet. Dieser Whisky ist leicht, hat eine grasige und zitrusartige Nase, mit einem klaren trockenen Abgang. Die Glenkinchie-Brennerei befindet sich in Pencaitland, außerhalb von Edinburgh. Typisch für Lowland-Whiskys ist ihr duftender und zurückhaltender Charakter, mit einem klaren und frischen Aroma.

Es gibt einige Destillate aus heute nicht mehr produzierenden Brennereien. Sie können nur noch selten gefunden werden. Rosebank taucht wieder öfteren auf und galt im allgemeinen als der beste Lowland-Malt. Gelegentlich, aber seltener kommen St. Magdalene aus Linlithgow vor, Littlemill aus Bowling Dumbartonshire und Ladyburn, welche innerhalb der Getreide-Brennerei von William Grant in Girvan an der Ayrshire-Küste beheimatet ist.

Region Islay

Die Whiskys, die von der Insel Islay (Innere Hebriden) stammen, werden in der Regel als „besonders kräftig“ und „stark“ bezeichnet – egal ob sie sehr nach Rauch und Torf schmecken oder nicht. Islay stellt die wohl wichtigsten 200 Quadratmeilen in der Whisky-Welt dar. Vordergründig ist Islay nur eine weitere Insel der Inneren Hebriden. Sie liegt in Argyll westlich von Jura und rund 25 Meilen nördlich der irischen Küste, die an klaren Tagen zu sehen ist.

Der Ruhm kommt von den acht Brennereien, die derzeit in Produktion sind und den ausgedehnten Torfgebieten, die die Insel größtenteils bedecken. Die Brennereien sind: Ardbeg, Bowmore, Bruichladdich, Bunnahabhain, Caol Ila, Kilchoman[5], Lagavulin und Laphroaig.

Von sieben Brennereien kann Whisky käuflich erworben werden. Sie lassen sich nach der Menge Torf die sie verwenden unterscheiden. Die kräftigsten Whiskys werden von Ardbeg, Lagavulin und Laphroaig hergestellt. Im Mittelfeld bewegen sich Bowmore und Caol Ila. Die Whiskys die von Bruichladdich und Bunnahabhain hergestellt werden, sind gemessen am Torfgehalt, die leichtesten. Beurteilt man den New Spirit von Kilchoman, wird dieser allerdings sehr kräftig werden, wenn er die Marktreife erreicht hat. In der Vergangenheit waren folgende Brennereien tätig: Port Ellen wurde 1983 geschlossen, Lochindaal in Port Charlotte schloss bereits 1929. Die Gebäude von Port Ellen sind allerdings noch in Betrieb, dort wird die Gerste für die Brennereien der Insel gemälzt. Die Lagerhäuser der ehemaligen Brennerei in Port Charlotte wurden im Mai 2001 von Bruichladdich wieder reaktiviert.

Region Inseln

Diese Region besteht aus den fünf Inseln Orkney, Skye, Jura, Mull und Arran. Sie haben keinen einheitlichen Charakter. Nur der leichte Salzgeschmack auf Grund der Seeluft ist den Insel-Whiskys gemein.

Orkney ist der einzige Teil Schottlands mit durchgängiger 500 jähriger Autonomie. 70 kleinere Inseln liegen nördlich der Küste Schottlands. Dort ist der nördlichste Whiskyaußenposten der Welt zu finden. Zwei Brennereien konkurrieren darum, die nördlichste Brennerei zu sein: Highland Park und Scapa. Mit etwa 300 Metern trifft das auf Highland Park zu. Bei Blindtastings wird Whisky von Highland Park oftmals mit Bestnoten bedacht und als sehr ausgewogen bezeichnet. Whiskys von Orkney sind gleichermaßen bei Liebhabern der Speyside Whiskys wie bei denen der Islay Whiskys beliebt, da sowohl eine leichte Süße wie Torfigkeit vorhanden ist. Scapa wurde 1885 eröffnet. Das verwendete Wasser ist von Natur aus sehr torfig, dadurch bleibt

das Malz ungetorft. Die Brennerei verwendet zwei Brennblasen, eine ist auf das Jahr 1978 datiert, die andere entspricht dem Lomond Typ – sie erlaubt die Produktion verschiedenartiger Whiskys – ein seltenes Detail. Sie hat einen kurzen unersetzten Deckel anstatt der gestreckten konischen Deckel, die üblicherweise in Schottland verwendet werden.

Die Insel Skye beheimatet nur eine einzige Brennerei. Die Talisker Brennerei stellt einen starken, aromatischen Whisky mit leichtem Rauch und deutlichen Gewürznoten (Pfeffer) her. Talisker wurde 1831 gebaut und nach dem Talisker House benannt, welches traditionell der Sitz des ältesten Sohnes des Macleod Clans war. Die Brennblasen sind zwiebförmige, reich schimmernde Kessel die stark Hitze abstrahlend sind. Die sich stark verjüngenden schwanenhalsartigen Enden der Kessel, leiten den Dampf aus dem Brennraum heraus, wo er gekühlt kondensieren kann. Es gibt fünf Brennblasen bei Talisker, zwei große für die ersten Destillate und drei kleinere für den Endlauf. Ihre präzise Größe und Form – der Winkel der Lage der Schwanenhälse – sind entscheidend für den Produktionsprozess des Whiskys mit dem charakteristischen Aroma und Geschmack von Talisker.

Die Insel Jura liegt zwischen Islay und dem schottischen Festland, ist nur 142 Quadratmeilen groß und beherbergt nur 180 Einwohner. Das Dorf Craighouse an der Ostküste ist die Heimat der Brennerei, dem einzigen Inselhotel, einem kleinen Laden und der einzigen Kirche. Die Brennerei der Isle Of Jura ist der größte Arbeitgeber der Insel und produziert eine Reihe ausgezeichneter Drams.

Mull ist die zweitgrößte Insel der Inneren Hebriden. Die Inselhauptstadt Tobermory beheimatet die gleichnamige Brennerei. Neben Springbank produziert Tobermory ebenfalls mehrere Whiskymarken. Ledaig ist rauchig, am ehesten vergleichbar mit den torf-rauchigen Whiskys von Islay. Ledaig trägt die deutliche Handschrift der Manzanilla Weinfässer. Hell und frisch, mit einer wunderbaren Salzigkeit. Tobermory selber ist ein ungetorfter Malt, delikat und fruchtig, mit gelegentlich leichtem Honiggeschmack.

Die Insel Arran hat eine lange Tradition im Brennen. Zusätzlich zu den vielen illegalen Brennereien der Insel, gab es drei zugelassene Brennereien; die letzte schloss 1835. Nach 150 Jahren wurde die örtliche Whiskyindustrie jedoch wiedergeboren. In Lochranza eröffnete die Arran Brennerei im Jahre 1995. Arran Whisky ist trocken und leicht, mit Spuren von Vanille und Früchten. Ein goldener Nektar, der ungetorft daherkommt – untypisch für einen Inselwhisky.

Region Campbeltown

Heute ist Campbeltown Kleinstadt am Ende der Halbinsel Kintyre. In der Mitte des 19. Jahrhunderts war sie das Zentrum der Whiskyherstellung. In der Hochphase hatte die Stadt 34 Brennereien, weshalb sie sich selbst als Whiskyhauptstadt der Welt bezeichnet. Heutzutage gibt es nur noch drei Brennereien in Campbeltown, das sind Glen Scotia, Springbank und Glengyle. Von diesen ist Springbank bei weitem die erfolgreichste. Die Brennerei produziert drei unterschiedliche Whiskys - die einzigen beiden anderen Brennereien, die mehr als einen Whisky produzieren sind Loch Lomond und Tobermory. Springbank produziert seine Whiskys nicht kühlgefiltert und ohne Farbzusätze - anders als die meisten anderen Marken.

Das Destillat altert in ehemaligen Bourbon- oder Sherryfässern, obgleich Springbank ebenfalls mit Rumfässern experimentiert. Die zehnjährige Standardabfüllung verfügt über 46 % Volumenalkohol, allerdings ist eine Abfüllung mit 57 % Volumenalkohol (100° Proof) ebenfalls erhältlich. Longrow Single Malt ist ein sehr stark getorfter Whisky. Die Standardabfüllung von Longrow ist ein zehnjähriger Whisky, der in Ex-Bourbonfässern gealtert ist, während eine zehnjährige Variante aus einem Sherryfass ebenso erhältlich ist. Es ist auch eine experimentelle Abfüllung aus einem Tokajifass erhältlich. Hazelburn Single Malt: die neueste Variante, wurde erstmals im Jahr 1997 hergestellt. Hazelburn ist ein dreifach destillierter, ungetorfter Whisky. Springbank ist eine der wenigen Brennereien in Schottland, die jeden Schritt in der Whiskyherstellung selbst durchführt, vom Mälzen der Gerste bis zur Abfüllung der Flaschen.

Einige hundert Meter entfernt von der Springbank Brennerei, eine kleine Straße entlang, steht die Glengyle Brennerei. In den frühen Jahren des neuen Jahrtausends wurde die Firma Mitchell's Glengyle Ltd. gegründet, um die Glengyle Brennerei zu renovieren und wieder aufzubauen. Über die nächsten vier Jahre wurden die Gebäude, unter Berücksichtigung des Denkmalschutzes und der örtlichen Begebenheiten, auf einen neuen Standard gebracht. Zwei neue gigantische Brennblasen aus Invergordon, Malz Mühlen, Misch- und Gärbottiche wurden mit den sonstigen benötigten Anlagen installiert. Die Produktion in der neuen Glengyle Brennerei begann im Jahr 2004. Der Whisky ist seit 2009 erhältlich. Der Whisky aus der neuen Glengyle Brennerei wird unter dem Namen Kilkerran abgefüllt. Dieses geschieht aus zwei Gründen: zum einen um die Verwechslung mit einem gleichnamigen Vatted Malt zu vermeiden, zum anderen, da Whiskys aus Campbeltown traditionell nicht nach einem Glen benannt werden.

Die Ausnahme dieser Regel ist Glen Scotia. Glen Scotia war über einige Phasen des letzten Jahrhunderts stillgelegt worden, vor allem in den 1980er Jahren. Die Brennerei wurde mit neuen Anlagen wiedereröffnet ist für Besucher zugänglich. Die Brennerei hatte im 19. Jahrhundert eine sehr stabile Existenz. Von 1832 bis 1895 hatte die ursprüngliche Originallizenz ihre Gültigkeit, dann wechselten die Eigentümer zweimal bevor sie in den 1920ern stillgelegt wurde. Für eine Weile gehörte die Brennerei den Eigentümern der Scapa Brennerei von Orkney, vom anderen Ende des Landes und der Firma Gibson International bis die Produktion 1994 wiederum eingestellt wurde. Neue Eigentümerin wurde die Loch Lomond Distillery Co. Ltd. Die Gebäude inklusive der Malzspeicher und Getreidescheunen sind aus der viktorianischen Zeit und das Brennereigebäude ist im Originalzustand erhalten. Es werden zwei der vormals drei einzelnen Brennblasen genutzt. Das Wasser kommt sowohl vom Crosshill Loch als auch aus dem über 25 Meter tiefen brennereieigenen Brunnen. Glen Scotia hat 2000 Fässer auf Lager, welche zur Abfüllung eines vierzehnjährigen Single Malts mit 40 % Volumenalkohol vorbereitet sind. Glen Scotia ein leicht rauchiger, salziger Malt mit einer sehr kräftigen Nase und einem langen Abgang trotz der delikaten Struktur.

Vermarktung

Der Konzern United Distillers (Diageo) hat als Marketing-Strategie entsprechend der verschiedenen Regionen seit 1987 sechs sogenannte Classic Malts im Programm. Im Jahre 2005 wurde die Serie in Classic Malts Selection umbenannt und auf elf Whiskys erweitert. Insgesamt betreibt die Gesellschaft 37 aktive oder inaktive Brennereien. Diese Art der Vermarktung ist wirtschaftlich sehr erfolgreich, die Classic Malts gehören zu den erfolgreichsten Single Malts überhaupt.

Neben den Eigentümerfirmen der Brennereien bringen auch unabhängige Abfüller Whisky auf den Markt. Dazu kaufen sie bei den Herstellern Whisky fassweise ein und verkaufen sie abgefüllt unter eigenem Etikett. Bekannt sind die Händlerabfüllungen von Adelphi, Berry Brothers & Rudd, John Milroy, Gordon & MacPhail, Signatory oder von Cadenhead und anderen. Aber auch die Besitzer der Brennereien, große Spirituosenkonzerne, bringen neben ihren Standard-Abfüllungen eigene Serien ausgewählter Jahrgänge und Brennereien auf den Markt. Bekannt sind hier beispielsweise die Flora & Fauna-Serie oder die Rare Malt Series.

Wirtschaftsfaktor Whisky

In Großbritannien arbeiteten im Jahr 2006 insgesamt 9.225 Menschen in der Whiskyindustrie, dazu kommen noch ca. 57.000 Menschen in der unmittelbar abhängigen Zulieferindustrie. 1984 wurden noch rund 253 Millionen LPA (litres of pure alcohol, deutsch: 100 Prozent reiner Alkohol) Whisky produziert, 2007 waren es schon rund 495 Millionen LPA Whisky. 2007 wurden über 347 Millionen LPA Whisky umgesetzt, das entspricht einem Umsatz von etwa 2,82 Milliarden englischen Pfund. Der Umsatz der einzelnen Whiskys verteilt sich zu ca. 8,8 % auf Single-Malt-Whisky, ca. 2,4 % auf Grain Whisky und ca. 88,8 % auf Blended Whisky.[6]

Produkte

Scotch Whisky darf sich ein Destillat nennen, das in einer schottischen Destillerie hergestellt wurde, mindestens 40 Volumenprozent Alkoholanteil hat und mindestens drei Jahre in Eichenholzfässern unter Zollverschluss in Schottland gereift ist. Schottland exportiert jährlich über 347 Millionen LPA Whisky – hauptsächlich in die USA, nach Frankreich, Spanien und Japan. Der Hauptanteil entfällt dabei auf Blended Whiskys, erst seit wenigen Jahren sind die Single Malts auf dem Vormarsch.

Grain Whisky

Grain Whisky wird aus Weizen oder ungemälzter Gerste gebrannt. Es gibt sieben aktive Grain Brennereien in Schottland.

Blends

Scotch Whisky VAT 69

Ein Blended Whisky ist eine Mischung (Verschnitt) aus mehreren verschiedenen Whiskys. Ein Blend kann Whiskys aus über 50 verschiedenen Malt und Grain Brennereien enthalten. Dabei ist der Anteil von Malts gegenüber den Grains meist sehr gering, bringt aber den Charakter und die Aromen in den Whisky, die den Blend prägen. Gesetzlich vorgeschrieben ist eine Mindestlagerzeit von drei Jahren in Eichenfässern, welche auch für die Whiskys zur Blendherstellung gilt. Es werden für Premium-Blends häufig auch reifere und damit deutlich ältere Whiskys verwendet. Hauptgrund für die Herstellung von Blends ist einen Whisky herzustellen, der einen gleich bleibenden ausgeprägten Charakter besitzt.

Die meisten großen Whiskymarken Schottlands sind Blends. Blends werden auch als Vatted Malts oder Pure Malts vermarktet, enthalten dann jedoch keinen Grain Whisky. Aus Kostengründen überwiegt bei Blends meist Grain Whisky. Zu den bedeutendsten schottischen Blends zählen:[7]

- * Haig/Dimple

- * Johnnie Walker
- * Dewar's
- * Black & White
- * Bell's
- * The Famous Grouse
- * J & B Rare
- * Ballantine's
- * Chivas Regal
- * White Horse
- * VAT 69
- * Whyte & Mackay
- * Teacher's
- * Cutty Sark

Single Malts

siehe auch Hauptartikel: Single-Malt-Whisky

Single-Malt-Whisky ist das Produkt einer einzigen Brennerei, welches nicht mit Whisky anderer Brennereien vermischt wurde. Destillate aus Malz (also gemälzter Gerste) sind die Grundlage schottischen Malt-Whiskys. Die

gekeimte Gerste (Green Malt) wird in einem speziellen Trockenofen (Kiln) getrocknet. Traditionell wird beim Mälzen der spätere Rauchgehalt des Malts durch Verwendung von mehr oder weniger Torfanteil bei der Trocknung (dem Darren) eingestellt. Die Stärke der Rauchigkeit wird hierbei in Parts Per Million (ppm) Phenolgehalt angegeben. Hohe Mengen Phenol haben beispielsweise Whiskys wie Lagavulin (ca. 30 ppm) oder Laphroaig (über 30 ppm). Die am stärksten getorften Whiskys erreichen sogar einen ppm-Gehalt von 100 und mehr (wie beim Ardbeg Supernova mit 100 ppm oder der aus der Bruichladdich-Brennerei stammende "Octomore II The Beast" mit 167 ppm). Die rauchintensivsten Whiskys stammen meist von der Insel Islay.

Die Reifezeit eines Malt-Whiskys ist stark abhängig von den Umgebungsbedingungen (Region und Klima). Der Reifeprozess beginnt zunächst mit einem Übergewicht der subtraktiven Reife, bei der dem Destillat die aggressiven Anteile vom Brennprozess verloren gehen. Gegen Ende der Reifezeit überwiegt die additive Reife, bei der der Whisky dem Fass Aromen entzieht. Der subtraktive Reifeprozess klingt nach etwa 7 - 8 Jahren ab. Bei älteren Abfüllungen überwiegt zunehmend der Fasscharakter.

Je nach Brennerei hat ein Whisky nach unterschiedlich vielen Jahren das Optimum an Balance zwischen Destillerie-Charakter und Einfluss der Reifung erreicht. Bei der Mehrzahl der Brände liegt diese Zeit zwischen 12 und 15 Jahren. Sehr alte Whiskys sind zwar oft besonders rund, weich und voll, dies jedoch oft auf Kosten der Individualität, da die Fassnote zunehmend dominiert. Die verbreitete Annahme, Whisky sei besser, je älter er ist, gilt also geschmacklich nur mit Einschränkungen.

Eine Abfüllung kann Whiskys verschiedenen Alters enthalten. Als Altersangabe auf der Flasche darf maximal das Alter des jeweils jüngsten enthaltenen Whiskys verwendet werden.

WHISKEY AUS ANDEREN LÄNDERN

Irischer Whiskey (Irish Whiskey)

Verschiedene Einflüsse haben in der Vergangenheit zu einer sehr starken Konzentration der Whiskeyproduktion auf der gesamten irischen Insel geführt. Gegenwärtig gibt es eine nennenswerte Produktion der fast einhundert verschiedenen Sorten nur noch an drei Standorten. Die Irish Distillers Group, die seit 1987 zur französischen Pernod-Ricard-Gruppe gehört, produziert in einer modernen industriellen Anlage in Midleton, County Cork im Süden der Republik. Hier werden die diversen John-Jameson-Whiskys seit 1843 hergestellt, auch die Marke Paddy und verschiedene kleinere Marken für den irischen Markt, wie John Power sowie, für die C&C Group Plc., der vor allem in Deutschland und Dänemark bekannte Tullamore Dew. Eine Sonderrolle nimmt die erst 1987 gegründete, innovative unabhängige Cooley Distillery in Riverstown nahe Nordirland ein, in der u.a. Kilbeggan, Lockes, Connemara und Tyrconnell hergestellt werden. County Antrim in Nordirland ist der Standort der bekannten Old-Bushmills-Brennerei, die 1784 gegründet wurde und heute zur Unternehmensgruppe Diageo gehört. Den Status der ältesten Whiskey-Distillery Irlands hat Bushmills kürzlich an die Kilbeggan Distillery verloren. Die 1757 gegründete Destillerie hat am 19. März 2007, 250 Jahre nach der Eröffnung, den Betrieb wieder aufgenommen.

An irischem Whiskey interessierte Besucher können die Old-Jameson-Schaudestillerien in Midleton und seit 1997 im Stadtzentrum von Dublin, Smithfield Village, Bow Street besichtigen. Daneben kann auch Lockes Distillery in Kilbeggan besucht werden. In der 1953 stillgelegten Destillerie werden die historischen Anlagen gezeigt und Informationen zur Geschichte des Whiskys gegeben.

Für das Darren des Malzes für irischen Whiskey wird in der Regel kein offenes Torffeuer verwendet, das Malz kommt somit nicht mit dem Rauch in Kontakt, wodurch irischer Whiskey milder (fast süß) als die meist rauchigen schottischen Whiskys ist. Auch wird er traditionell dreifach destilliert, während der schottische Whisky, bis auf wenige Ausnahmen, generell zwei-

fach destilliert wird. Pot-Stills sind in Irland (irischer Pot-Still-Whiskey) um ein Vielfaches größer als in Schottland (schottischer Malt-Whisky), wo vergleichbar große Coffey-Stills nur zur Herstellung des schottischen Grain-Whiskys genutzt werden.

Die meisten irischen Whiskeys sind blends, jedoch werden in letzter Zeit auch verstärkt Single Malts angeboten. Als weitere Qualitätsbezeichnungen findet man Pure Pot Still, was die alleinige Verwendung einer Pot-still-Destillationsanlage beschreibt.

Das Blenden irischer Whiskeys unterscheidet sich vom Blenden schottischer Whiskys dadurch, dass vor allem durch die Kombination verschiedener Reifeprozesse in verschiedenartigen Fasstypen (Sherry-, Bourbon-, Portweinfässer) der Geschmack beeinflusst wird. Daher spricht man in Irland auch vom Vatting (von engl. Vat = Mischfass).

Bekannte Blends

- * Crested Ten
- * Inishowen
- * Jameson
- * Kilbeggan
- * Middleton Very Rare
- * Paddy
- * Tullamore Dew
- * John Power & Son

- * Bushmills Black Bush

Bekannte Single Malts

- * Bushmills Malt
- * Connemara, der getorft ist und nur zweifach destilliert wird
- * Locke's 8 Year Old
- * Tyrconnell

Bekannte Pure Pot Still

- * Redbreast
- * Green Spot

Amerikanischer Whiskey (American Whisk(e)y; Bourbon, Rye, Corn, Tennessee)

Whiskeyfässer in der Brennerei Jack Daniel's

Kleinere Destillerie, Frankfort, Kentucky

Flasche des Old Rip Van Winkle Bourbon, Frankfort, Kentucky

Amerikanischer Whiskey wird aus Roggen (Rye), Mais (Corn), Gerste (Barley) oder seltener Weizen (Wheat) hergestellt; die Zusammensetzung der Getreidesorten unterscheidet sich regional.

Bourbon ist ein Whiskey, der aus mindestens 51 % Mais hergestellt werden muss, bevorzugt wird ein Maisanteil in der Maische von etwa 65 bis 75 %.

Darüber hinaus gibt es eine gesetzlich vorgeschriebene Lagerzeit von zwei Jahren, die in neuen, innen angekohlten Weißbuchegefässern absolviert werden muss. Die Verwendung von frischen Eichengefässern, die dem Bourbon einen guten Teil seines Geschmacks verleihen, wurde nicht etwa des Geschmackes wegen eingeführt. Vielmehr wollte man zu Beginn des 20. Jahrhunderts strukturschwache Regionen mit üppigen Wäldern (zumeist Arkansas) wirtschaftlich unterstützen. Bourbon Whiskey erreicht aufgrund des frischen Holzes der Fässer und der klimatischen Verhältnisse seiner Herstellungsregion seine Reife schon nach wenigen Jahren. Die Bezeichnung stammt vom Bourbon County in Kentucky, das nach dem französischen Herrschergelecht der Bourbonen benannt wurde.

Rye Whiskey oder einfach nur Rye ist der von vielen Kennern als intensiver und würziger beschriebene Bruder des Bourbon, dessen Maische mindestens 51 % Roggen enthalten muss. Er war der ursprüngliche Whiskey in ganz Nordamerika. Erst zum Ende der Prohibition wurde er von Bourbon und Tennessee Whiskey an Popularität überholt und ist heute beinahe eine Seltenheit.

Tennessee Whiskey aus Tennessee stammt zu mindestens 51 % aus Mais und zu mindestens 20 % aus Roggen, Weizen oder Gerste. Er wird vor der Fasslagerung über Holzkohle gefiltert, was ihn sehr mild macht. Dieses Verfahren wird charcoal mellowing, leaching oder Lincoln County Process (wie es korrekt heißt) genannt. Diese Holzkohle wird von Köhlern, die zur Brennerei gehören, aus Zucker-Ahorn hergestellt.

Corn Whiskey ist Maiswhiskey (corn = Mais) mit mindestens 80 % Maisanteil in der Maische. Der Whiskey darf max. bis 80 % ausdestilliert werden und muss mindestens zwei Jahre in frischen oder gebrauchten, unverkohlten Eichengefässern lagern.

Bekannte Marken.

* Jim Beam (Bourbon, Rye)

* Wild Turkey (Bourbon, Rye)

* Bernheim (Bourbon, Rye)

* Four Roses (Bourbon)

* Buffalo Trace (Bourbon, ehemals Ancient Age)

* Labrot & Graham (Bourbon)

* Knob Creek (Bourbon)

* Van Winkle (Bourbon)

* Jack Daniel's (Tennessee Whiskey)

* George Dickel (Tennessee Whisky, ohne e!)

* Platte Valley Kentucky Corn Whiskey

* Maker's Mark (Kentucky Straight Bourbon Whisky, ohne e!)

Fälschlicherweise manchmal als Whiskey bezeichnet, zählt der Southern Comfort zu den Likören. Er ist eine Mischung aus Neutralalkohol mit Zusätzen wie Zuckerstoffe, Farbstoff, Pfirsichen, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Dieser Likör ist für den Verzehr gemeinsam mit Whiskey gedacht. Whiskey statt Neutralalkohol wird in dem Southern Comfort Reserve verwendet. 1874 erfand der Barkeeper Martin Wilkes Heron in New Orleans einen Cocktail mit dem Namen Cuffs and Buttons als Gegenstück zu dem damals beliebten Hats and Tails und vermarktete ab 1889 eine Weiterentwicklung dieses Cocktails als Southern Comfort.

Kanadischer Whisky (Canadian Whisky)

Als Grundlage für kanadischen Whisky wird hauptsächlich Roggen verwendet, jedoch kann er aus sehr vielen unterschiedlichen Bestandteilen bestehen, auch Zusätze von Sherry, Obstwein oder Fruchtsäfte sind in geringem Maße (bis zu 2 %) erlaubt. Im Gegensatz zu seinen Verwandten aus den USA ist er zu allermeist ein Blend.

Bekannte Marken.

- * Black Velvet
- * Canadian Club
- * Canadian Club Classic 12 Years
- * Crown Royal
- * Forty Creek Barrel Select
- * Pendleton 10 Years
- * Seagram's Very Old 8 Years
- * Tangle Ridge 10 Years
- * Old Canada
- * Glen Breton Rare (einziger Single Malt des Amerikanischen Kontinents; Glenora Distillery, Glenville, Cape Breton, Neuschottland)

Japanischer Whisky

Seit Mitte der 1920er wird auch in Japan – vor allem im kühleren Norden des Landes, wo kein Reisanbau möglich ist – Single Malt produziert. Als Vorbild

dient dabei der schottische Maltwhisky. Japanischer Whisky ist auf Grund seiner guten Qualität in Japan selbst recht beliebt, aber auch im Ausland werden diese Whiskys in letzter Zeit verstärkt angeboten. Das Interesse der Japaner am schottischen Nationalgetränk ging so weit, dass sie sich in einige schottische Brennereien einkauften. Die beiden größten Produzenten sind Suntory und Nikka.

Bekannte Brennereien sind:

- * Chichibu, 2008 nahe Chichibu auf Honshū eröffnet[8]
- * Fuji Gotemba, 1973 am Fuß des Fujisan erbaut, gehört zu Kirin/Mitsubishi[9] [10]
- * Hakushu, 1973 in Yamanashi auf Honshū erbaut (24 Brennblasen), seit Mitte der 1990er stillgelegt, gehört zu Suntory[11] [12]
- * Hakushu Higashi 1981 in Yamanashi auf Honshū erbaut (zwölf Brennblasen), inzwischen als Hakushu vertrieben, gehört zu Suntory[11] [12]
- * Hanyu, 1941 in Hanyu erbaut, von 1980 bis zur Schließung 2000 wurde Whisky produziert, 2004 wurden die beiden Brennblasen entfernt[13] [14]
- * Kagoshima, in der Präfektur Kagoshima auf Kyūshū produzierte bis 1984 Whisky, gehört zu Hombo Spirits[15]
- * Karuizawa, 1955 bei Nagano auf Honshū erbaut, gehört zu Kirin/Mitsubishi[16]
- * Sendai/Miyagkyo, 1969 nahe Sendai auf Honshū erbaut, verfügt über acht Brennblasen, gehört zu Nikka[17] [18]
- * Shinshu, 1985 in etwa 800 m Höhe in Kamiinagun auf Honshū erbaut, gehört zu Hombo Spirits[19]

* Yamazaki, 1923 zwischen Ōsaka und Kyōto auf Honshū erbaut (12 Brennblasen), seit 11. November 1924 wird hier Whisky produziert, seit 1929 ist er erhältlich, gehört zu Suntory[11] [20]

* Yoichi, 1934 auf Hokkaidō erbaut, seit 1936 wird Whisky produziert, seit 1940 ist er erhältlich, gehört zu Nikka[21] [22]

Deutscher Whisky

Es gibt nur zaghafte Versuche, in Deutschland eigene Whiskysorten herzustellen, die bekanntesten deutschen Whiskys sind Blends ausländischer Whiskys mit Bränden aus anderen Getreidesorten, wie Racke Rauchzart.

In Deutschland gebrannte Whiskys

* Thomas Kliesow, Inhaber der Mönchguter Hofbrennerei zur Strandburg in Alt Reddevitz auf Rügen, produziert seit 2006 Single Malt. Die erste Abfüllung aus den vorläufig neuen Fässern findet vermutlich 2009 statt. Die Brennblase ist von der Firma Arnold Holstein vom Bodensee geliefert worden.

* Sonnenschein Single Malt Whisky ist ein zehn Jahre alter Single Malt Whisky, der einmal in Witten an der Ruhr von der Destillerie „Sonnenschein“ gebrannt wurde (destilliert 1989 - abgefüllt 2000).

* Spirituosenmanufaktur Hammerschmiede stellt Whisky aus dem Harz her. Der erste Harzer Hochland Single Malt Whisky ist am 22. Dezember 2005 in Zorge abgefüllt worden. Der Single Malt mit dem Namen "Glen Els" - die Destillerie liegt im Zorger Elsbachtal - reift in unterschiedlich vorgelegten Fässern, wie bspw. in verschiedenen Sherry-, Cognac-, Sherry-Cognac-, Port-, Madeira-, Marsala-, Malaga-, deutschen Traubeneichen- und Barriquefässern. Das Whiskyfasslager ist zum Teil in der alten Hammerschmiede in Wieda (gebaut zw. 1250 und 1270) untergebracht und umfasst insgesamt mehr als 200 Fässer mit 100-400 l Inhalt. Im Jahr 2006 wurden

300 Flaschen produziert, im Jahr 2009 alleine waren es bereits mehr als 2.500 und ab 2010 ist der Whisky auch das ganze Jahr über erhältlich. Abgefüllt wurde der Glen Els bisher ausschließlich als Single Cask oder Double Wood, oftmals auch in Cask Strength. Ab Ende 2010 ist zusätzlich eine Destillierjahrgangssedition geplant, wobei immer ein bestimmter Fasstyp (bevorzugt Sherryfässer) im Vordergrund stehen soll.

* Die Spreewälder Feinbrand & Spirituosenfabrik in Schlepzig präsentierte am 1. Dezember 2007 „Sloupisti“, den ersten Single Malt Whisky aus Brandenburg.[23]

* Im Jahr 2002 destillierte die Westerwälder Brennerei Birkenhof den ersten Whisky, der in einem spanischen Sherryfass reifte. Die erste Kostprobe des Westerwälder Whisky ist unter dem Namen Birkenhof Fading Hill 2008 erschienen. Die nächste Generation Fading Hill reift derzeit in drei verschiedenartigen Fässern zu drei unterschiedlichen Whiskys heran. Diese werden voraussichtlich 2010 erscheinen. Der Fading Hill ist der erste und einzige Roggen-Whisky Deutschlands.

* Die Brennerei Anton Bischof in Wartmannsroth (Rhön) stellt einen Rhöner Whisky her.

* Seit 2001 wird in der Brennerei Höhler in Aarbergen (Taunus) Hessischer „Wheskey“ hergestellt. Seit 18. Februar 2004 ist er erhältlich.

* AV Brennerei GmbH Andreas Vallendar destilliert Whisky zwischen Mosel und Saar. Im Januar 2006 wurde der erste Roggen-Whisky in der neuen Pott-Still Anlage gebrannt. Der Roggen stammt von eigenen landwirtschaftlichen Flächen. Die erste Abfüllung erfolgt 2009. Ab Ende 2006 wurden die ersten eigenen Malts in Wincheringen-Bilzingen destilliert.

* Schwäbischer Whisky stammt vom Fuße der Schwäbischen Alb, in Owen gibt es die zwei Destillieren. Bei „Christian Gruel Thomas Rabel“ wird Grain Whisky aus Weizen und Gerstenmalz gebrannt . Die Bellerhof-Brennerei

verwendet zusätzlich Roggen. Nur drei Kilometer entfernt, in Unterlenningen, stellt Andreas Bosch einen Schwäbischen Whisky auch aus Alb-Dinkel her. Ein weiterer wird in Tübingen im Gasthof Lamm gebrannt. Die Obst-Korn-Brennerei Zaiser in Königen stellt ebenfalls Schwäbischen Whisky her. Auf der Albhochfläche wird im Hofgut Aglishardt in Römerstein seit 2003 Schwäbischer Whisky gebrannt. Hans-Gerhard Fink, der Pächter des über 800 Jahre alten Hofgutes im Biosphärengebiet Schwäbische Alb verwendet für seinen Highland-Whisky Getreide aus der eigenen Landwirtschaft.

* Die Kleinbrennerei Fitzke in Broggingen(Schwarzwald) erzeugt ihren Schwarzwälder Whisky aus verschiedenen gemälzten (Single Malt Whisky) und ungemälzten Getreidesorten (Single Grain Whisky). Die Destillate werden zur Farbgebung und Aufnahme der Holzaromen zuerst ein halbes Jahr auf neue 30-Liter-Eichenholzfässer gelegt, danach zur Nachreifung zweieinhalb Jahre auf gebrauchte 30-Liter-Fässer. Hierdurch entsteht ein harmonischer Whisky, bei dem die fruchtigen Aromen der unterschiedlichen Getreidesorten erhalten bleiben und die Holznoten nicht dominant hervortreten.

* Bayerischer Whisky wird seit langer Zeit schon in Erbdorf in der Oberpfalz gebrannt. Anscheinend hat sich aus dem anfänglich von Johann Baptist Schraml seit 1818 gebrannten Korn im Laufe der Zeit durch Verfahrens- und Rezepturänderungen der Bavarian Whisky entwickelt. Die Brennerei Schraml hat ihrem Single Grain Whisky, der wie ein Pure Pot Still Whisky destilliert wird, 2006 einen neuen Namen gegeben: Stonewood 1818. Der Name kommt wohl von dem Naturpark Steinwald, an dessen Fuß die Brennerei seit 1818 (Gründungsjahr) liegt. Stonewood 1818 ist zehn Jahre alt und hat einen Alkoholgehalt von 45 % Vol.

* Robert Fleischmann aus Franken stellt in der ältesten bayerischen Single Malt Whisky Destillerie in Eggolsheim fünf unterschiedliche Whiskys her. Die relativ holzigen Whiskys reifen in nicht ausgebrannten Eichenfässern.

* Seit 2006 gibt es im Bayerischen Wald einen Whisky-Hersteller. Die

Bärwurzerei Liebl in Bad Kötzting ist unter die Single Malt Produzenten gegangen. Die ersten Fässer des Single Malt „Coillmór“ wurden am 8. Februar 2006 abgefüllt und seit Mai 2009 ist er im Handel erhältlich.

* Bavarian Whisky aus Schliersee ist seit 2002 begrenzt unter dem Namen Slyrs erhältlich.[24] Es handelt sich um einen reinen Malt Whisky abgefüllt mit 43 % Alkohol. Als Rohstoff wird Gerstenmalz, das zum Teil über Buchenholz geräuchert wurde, verwendet. Destillateur Hans Kemenater destillierte im Pot-Still-Verfahren in einer Kupferbrennblase mit ca. 450 Litern Inhalt. Die Lagerung erfolgt in neuen 225-Liter-Barriques aus amerikanischer Weißerle. Die ersten Abfüllungen des Jahrgangs 1999 limitiert auf 1600 Flaschen erfolgte im Mai 2002. Am 16. Juli 2007 ging die neu erbaute Slyrs Brennerei in Betrieb, jetzt mit zwei wash stills mit je 1500 Liter und einer spirit still mit 1500 Liter Fassungsvermögen.

* Uerige Whisky aus Düsseldorf Seit 2008 brennt die Altbierbrauerei Uerige einen eigenen Whisky [25]

Schweizer Whisky

Bis 1999 war es in der Schweiz verboten, aus Getreide oder Kartoffeln hochprozentige Getränke herzustellen. Das entsprechende Gesetz wurde am 1. Juli 1999 aufgehoben.

* Am Tag als das Verbot aufgehoben wurde, begann man in Lauwil den ersten Whisky zu destillieren. Der Bauernhof Die Holle ist derzeit der einzige Betrieb, der Bio-Whisky aus biologisch angebauter Gerste herstellt. Der Whisky reift in alten Rot- und Weißweinfässern.

* In Baar wird ein Single Malt hergestellt, der seit 2002 unter dem Namen Swissky angeboten wird. Das Herstellungsverfahren entspricht auch hier weitgehend dem Scotch, der Swissky wird in alten Sherry- und Weinfässern gelagert.

* In Muhen wird seit 2005 in einer originellen, fahrbaren Pot-Still Brennerei Single Malt Whisky hergestellt, die nach alter Tradition mit Holz befeuert wird. Die Bauernhofbrennerei Lüthy veredelt als einzige Schweizer Distillerie ihre hofeigene Braugerste, mit der sie ihren Single Malt Whisky herstellt. Das Getreide (Gerste, Dinkel, Mais u.a) wird ab Frühjahr 2010 in der eigenen Mälzerei verarbeitet. Brennmeister Urs Lüthy stellt den ersten 100 % Schweizer Whisky her, der ausschliesslich aus Schweizer Rohstoffen produziert wird.

* In Port in der Nähe von Biel wird seit 2000 ein Whisky von der Brennerei Zürcher hergestellt. Es handelt sich um einen dreijährigen Single Malt namens Single Lakeland Malt Whisky. Dieser wird aus Malz der Brauerei Rugenbräu hergestellt und reift in Oloroso-Sherry-Fässern. Jim Murray benotete diesen Whisky mit 94 Punkten.

* In Altbüron im Luzerner Hinterland wird seit 2003 von der Brennerei Stadelmann Whisky produziert. Das erste Fass wurde für den Whisky-Club Melchnau, ein Verein in Melchnau BE destilliert. Der Whisky dieses Vereins nennt sich Dorfbachwasser und lagert in neuen Fässern aus Schweizer Eiche. Seit 2005 produziert die Brennerei Stadelmann eigenen Whisky, den Luzerner Hinterländer Single Malt, respektive den Luzerner Hinterländer Whisky. Dieser Whisky wird in Wein- und Mostfässern gereift.

* Die Käfers Schloss AG in Elfingen produziert Seit Mai 2004 unter dem Namen Whisky Castle, mit einer nur 600 Liter fassenden spirit still.

* Die Basler Lokalbrauerei Unser Bier setzte im Januar 2004 einen Sud an, dessen Destillat nach zwölfjähriger Reifung verkauft werden soll. Zuvor machte die Brauerei schon Erfahrungen mit dreijährigem Whisky, der unter dem Namen Our-Beer-Whisky verkauft wird.

* Die Burgdorfer Gasthausbrauerei AG füllte Im Mai 2006 den ersten Jahrgang ihres Whiskys ab. Dieser wird fast ausschließlich von Aktionären gekauft, da diese ein Vorkaufsrecht besitzen.

* Die Thurella in Egnach TG produzierte bis 2009 einen Single Malt namens "Thursky". Thurella wurde verkauft und seither auch kein Thursky mehr hergestellt.

* In Matten bei Interlaken wird von der Firma Rugenbräu seit März 2008 Whisky in limitierten Abfüllungen hergestellt. Eine Besonderheit dabei besteht in der Lagerung eines Teils der Fässer zur Reifung auf dem Jungfrau-Joch auf 3454 m. ü. M. Der Whisky reift in Sherry-Fässern.

DER GENUSS VON WHISKY

Nosingglas

Quaich

Whisky – als eine besondere Form der Spirituose – wird in der Regel zum Genuss getrunken. Hierzu tragen vor allem die enthaltenen Geruchs- und Geschmacksstoffe bei. Insofern können verschiedene Methoden dazu beitragen, den Genuss von Whisky zu erhöhen, indem sie die Freisetzung der Geruchs- und Geschmacksstoffe verstärken.

Dies kann durch Verdünnung mit Wasser erzielt werden, was besonders das Bukett weiter öffnen kann. Die meisten im Handel erhältlichen Whiskys mit 40 Vol.-% und 43 Vol.-% oder neu 46 Vol.-% Alkohol sind bereits mit Wasser auf Trinkstärke verdünnt worden. Eine zusätzliche Herabsetzung des Alkoholgehaltes im Glas auf unter 40 % wird von vielen abgelehnt. Whiskys, die in Fassstärke (um 60 Vol.-% Alkohol) abgefüllt wurden, können dagegen ohne Zugabe von Wasser häufig zu stark sein, um sie genießen zu können. Durch Zugabe von Wasser kann die Schärfe des Alkohols gemindert werden, was zusätzliche Aromen des Whiskys freisetzen kann. Manche Whiskytrinker verwenden zum Verdünnen ein weiches, kohlenstofffreies Wasser. Schotten und Iren trinken ihren Whisk(e)y selbst häufig im Verhältnis von etwa 1:1 mit Wasser verdünnt, das Servieren von Whisky zusammen mit einem Glas/Krug Wasser ist dort obligatorisch. Charles McLean, Herausgeber des

Whisky Magazine, berichtet, dass professionelle Verkoster den Alkoholgehalt durch Wasserzugabe bis auf 20 % senken.[28]

Ferner wird Whisky auch oft nach Zusatz von Stück-Eis getrunken (Whisky on the rocks). Dies führt in der Regel zu einer Beeinträchtigung des Aromas, da durch die Kälte ein großer Teil der aromagebenden Geschmacksstoffe (mittlere Alkohole, Ester, Phenole) niedergeschlagen wird; der Whisky wird sichtbar trübe. Ebenfalls bewirkt die tiefe Temperatur ein eingeschränktes Empfinden der Zunge und des Gaumens.

Durch Vermischung mit anderen Getränken lassen sich bestimmte Geschmacksergebnisse erzeugen, oft Cola. In Cocktails kann man zwar guten Whisky verwenden, doch Single Malts werden dafür meist als zu hochwertig angesehen. Sie sind durch ihren häufig rauchigen Charakter nur bedingt für Mischungen geeignet. Leichtere Sorten wie Canadian Whisky eignen sich besser. Bourbon-Whisky wird auch in Sours verwendet, da der Geschmack anderer Whisk(e)ys mit sauren Zusätzen nicht harmoniert.

Zur vollen Entfaltung der Geruchs- und Geschmacksstoffe trägt die Temperierung des Whiskys bei. Er sollte wie guter Cognac wohltemperiert (Zimmertemperatur) serviert werden. Weiterhin spielt das verwendete Trinkglas eine entscheidende Rolle. Ideal ist eine Sherrytulpe, ein Whiskytestglas, das sogenannte Nosing-Glas oder das sogenannte Blenders Glas. Diese dünnwandigen, nach oben verjüngten Gläser halten das Aroma. Sie eignen sich hervorragend zum Probieren und Genießen. Demgegenüber werden die becherartigen „typischen“ Whisky-Gläser, die Tumbler, für eine Whiskyverkostung mit Geruchs- und Geschmacksprobe seltener verwendet. In Großbritannien waren und sind hochstielige, kugel- oder kelchförmige Whiskygläser gebräuchlich, die eine akzeptable Alternative sind. Das traditionelle Gefäß für Whisky in Schottland ist der Quaich.

Ferner kann durch die richtige Trinktechnik der Schärfe des Alkohols entgegengewirkt werden: Zunächst einatmen, dann einen kleinen Schluck Whisky in den Mund nehmen und kurz innehalten, damit sich der Geschmack

entfalten kann. Erst jetzt schlucken und ausatmen, wenn das Getränk die Speiseröhre vollständig heruntergelaufen ist. So wird verhindert, dass sich Alkoholdämpfe mit der eigenen Atemluft vermengen. Auf diese Weise lässt sich Whiskey auch unverdünnt angenehm genießen.

WHISKY ALS MEDIZIN?

Der britische Chemiker und wissenschaftlicher Berater der Whisky-Industrie Dr. James Swan behauptete einem Bericht der „British Nursing News Online“ zufolge, dass einer Studie zufolge Single Malt Whisky ebenso gesundheitliche Vorzüge bietet wie beispielsweise der Rotweinkonsum, der in Maßen getrunken gegen Osteoporose schützen soll. Whisky soll u. a. auch gegen Krebserkrankungen schützen, weil er mehr Antioxidantien als Rotwein besitzt und einen hohen Anteil an Ellagsäure, die auch in Himbeeren vorkommt, aufweist. Diese Inhaltsstoffe würden mehr freie Radikale einfangen, so Swan, der seine Forschungen auf dem Mediziner-Kongress EuroMedLab in Glasgow in Schottland vorstellte. Die Schotten bezeichnen den Whisky traditionell auch als Aqua vitae (deutsch: Lebenswasser), woraus die diesem Getränk zugeschriebene Heilkraft verdeutlicht wird. Zu Zeiten der Prohibition in den USA wurde die Marke Laphroaig teils auf ärztliches Rezept verschrieben, weil sie durch ihren hohen Salz- und Jodgehalt für die Schilddrüsenfunktion des betreffenden Patienten unentbehrlich gewesen seien.

Ein überprüfbarer Nachweis positiver gesundheitlicher Wirkung von Whisky wurde jedoch bisher nicht erbracht. Dagegen ist zu bedenken, dass Whisky einen hohen Alkoholgehalt (mindestens 40 Vol-%) hat. Deshalb kommen die üblichen Gefahren des Alkohols, wie Schädigung des Leber- und Zellgewebes, verstärkt in Betracht. Lesley Walker vom britischen Krebsforschungsinstitut riet eher dazu, mehr Fruchtsäfte zu trinken, da auch sie viel Ellagsäure enthielten. Siehe auch Alkoholkrankheit.

Qualitätsmerkmale

Bedenkt man die unterschiedlichen Preise für eine Flasche Whisky (zwischen fünf und mehreren tausend Euro), stellt sich unweigerlich (wie bei Wein und Sekt) die Frage nach den Qualitätsmerkmalen von Whisky. Nicht zuletzt auf Grund der Vielfalt persönlicher Vorlieben und der weltweiten Vielfalt der Herstellungsvarianten ist eine Qualitätsbeurteilung schwierig, eine objektive Beurteilung geradezu unmöglich. Verschiedene Fragestellungen können als Anhaltspunkte für die qualitative Einschätzung eines Whiskys herangezogen werden. Handelt es sich um einen verschnittenen Blend oder einen unverschnittenen Whisky (Single Malt)? Wie lange wurde der Whisky im Fass gelagert? Trägt die Flasche eine Altersangabe? Dabei ist älter nicht zwingend besser, da leicht Individualität des Destillates zugunsten der Fasseinflüsse verlorengehen können. Handelt es sich um eine Jahrgangs- oder sogar um eine Einzelfass-Abfüllung? Solche werden in der Regel nur von außergewöhnlich guten Whiskys angeboten. Wie oft wurde der Whisky destilliert? Üblich sind die zweifache Destillation, die dreifache Destillation wird ebenfalls angewandt. Wurden Farbstoffe zugesetzt? – Ein Zusatz von Zuckerkulör („spirit caramel“ – E 150) dient der Erzeugung einer bestimmten oder einheitlichen Färbung, beeinflusst aber das Aroma sehr unwesentlich. Woher stammt der Getreide-Rohstoff? Wo und wie wurde er (im Falle des Malt Whisky) zu Malz verarbeitet? Wurde der Whisky einer speziellen Kaltfiltrierung („chillfiltration“) unterzogen? – Dieses Verfahren, bei dem der Whisky auf ca. 5° C gekühlt und filtriert wird, dient der Absonderung von langkettigen Fettsäuren. Diese führen in der Flasche bei kühleren Temperaturen zu einer Trübung oder teilweise auch Verklumpung des Whiskys, sind aber auch Träger von Aromastoffen, die dem Endprodukt dann fehlen. Die Qualität, Reinheit und der Ursprung des verwendeten Quellwassers spielen auch eine Rolle.

ALKOHOLGEHALT

Der Alkoholgehalt des Roh-Destillates liegt zunächst – je nach Herstellungsmethode – zwischen 60 und 94,8 Volumenprozent. Schon zur Reifelagerung in Fässern wird das Roh-Destillat teilweise mit Wasser verdünnt, spätestens aber bei der Abfüllung wird der Whisky auf eine Trinkstärke von meist 40

bis 46 Volumenprozent gebracht. Besondere Abfüllungen in Fassstärke (cask strength, s.o.) haben einen Alkoholgehalt zwischen ca. 50 und 65 Volumenprozent. Der Mindestalkoholgehalt beträgt in der Europäischen Union und in der Schweiz 40 Volumenprozent [29][30].

Der Alkoholgehalt wird – wie allgemein üblich – bei Whisky in Volumenprozent angegeben. Auf älteren Flaschen findet sich noch die veraltete Maßeinheit Proof. In den USA entspricht 1 Proof einem Alkoholgehalt von 0,5 Vol.-%, beim britischen 0,57 Vol.-% Scotch Whisky wird oft mit 70 Brit. Proof (also 40 Vol.-%) oder 100 Brit. Proof (57,15 Vol.-%) angeboten. 100 britische Proof markieren den Alkoholgehalt, ab dem mit Whisky getränktes Schießpulver mit blauer Flamme brennt.

LITERATUR

- * Franz Brandl: Whisk(e)y. Südwest Verlag, 2007. ISBN 978-3-517-08335-3.
- * Martin Boba: Boba's Whisky Guide 2007/2008. Gero Verlag, 2007.
- * Stefan Gabanyi: Schumann's Whisk(e)y Lexikon. Collection Rolf Heyne, Oktober 2002. ISBN 978-3-89910-338-0.
- * Marc A. Hoffmann: Marken aus der ganzen Welt, ISBN 978-1-4054-9334-5
- * Michael Jackson: Whisky: Die Marken und Destillerien der Welt. Dorling Kindersley, 2005, ISBN 3-8310-0764-0.
- * Michael Jackson: Whisky – Für Genießer und Sammler. Weltbild, 2005, ISBN 3-8289-1128-5.
- * Jim Murray: Die großen Whiskys der Welt. Weltbild, 1998, ISBN

3-8289-1165-X.

* Walter Schobert: Das Whisky Lexikon. Weltbild, 2004. ISBN 3-8289-1100-5.

* Jürgen Setter: Whisk(e)y World Wide. Friesland, 2004, ISBN 3-9800773-8-1. Single-Malt-Whisky

Unterartikel

SINGLE MALT WHISKY

Single-Malt-Whisky oder kürzer Single Malt ist ein spezieller, meist besonders hochwertiger Whisky. Er stammt jeweils aus einer einzigen Brennerei und ist kein Verschnitt mehrerer Whiskysorten (Single, deutsch: einzeln). Als Getreidebasis wird ausschließlich gemälzte Gerste verwendet (Malt, deutsch: Malz). Zudem stammt das zur Herstellung verwendete Brauwasser in der Regel aus der nächsten Umgebung der Brennerei.

Verschiedene Malt-Whiskysorten

Allgemeines

Bei einem Single Malt darf der Whisky ausschließlich aus gemälzter Gerste in einer einzigen Destillerie hergestellt worden sein. Werden Single-Malt-Whiskys aus verschiedenen Destillieren gemischt, erhält man einen „Vatted Malt“, „Blended Malt“ oder „Pure Malt“. Wird ein Single- oder Pure-Malt-Whisky mit Grain-Whisky verschnitten (kontinuierlich destillierter Whisky aus verschiedenen Getreidesorten), erhält man einen „Blended“-Whisky.

Im Gegensatz zu einem Blend, der in Geruch, Geschmack und Farbe sehr gut gleichmäßig zu reproduzieren ist, weisen Single Malts einen eigenen individuellen Charakter auf, der durch die Herstellung und die Lagerung

bestimmt wird. Allerdings ist der Zusatz von Zuckerkulör als Farbstoff erlaubt und selbst bei teuren Single Malts durchaus üblich; nur in wenigen Ländern, darunter Deutschland und Dänemark, muss dies auf dem Etikett angegeben werden. Ohne Zuckerkulör produzierte Whiskys sind bisher noch ein Nischenprodukt, da diese von den meisten Konsumenten als zu hellfarbig empfunden werden.

Die eingesetzte Gerste hat als solche einen relativ geringen Einfluss auf den Charakter eines Whiskys, deshalb muss sie nicht unbedingt aus der Umgebung der Destille stammen. In Schottland wird sie oft auch aus anderen Ländern importiert. Nur wenige Marken werben damit, ausschließlich schottische Gerste einzusetzen.

Whisky muss gemäß Scotch Whisky Act von 1988 und EU Verordnung Nr. 1576/89[1] einen Alkoholgehalt von mindestens 40 Volumenprozent aufweisen.

Dabei kann ein Single Malt durchaus eine Mischung sein: Vor der Abfüllung wird im Allgemeinen der Inhalt mehrerer Fässer (aber immer nur aus einer einzigen Brennerei) zur Erzielung eines einheitlichen „Hausstils“ in Farbe, Geschmack und Geruch gemischt. Trägt der Whisky eine Jahres- oder Altersangabe, dann bezieht sich diese Angabe auf das jüngste verwendete Fass.

Durch steigende Nachfrage werden mittlerweile vermehrt Produkte angeboten, die den einzigartigen Charakter des Single Malts noch steigern.

* So werden Single Malts auch als Single Cask (Einzelfass) abgefüllt. Hierbei stammt der Whisky nur aus einem einzelnen Fass, wobei die abgefüllten Flaschen oft auch nummeriert werden.

* Wird Whisky nicht vor der Abfüllung in Flaschen mit Wasser auf die willkürlich festgelegte Trinkstärke von 40 bis etwa 46 Volumenprozent verdünnt, so erhält er die Bezeichnung Cask Strength (Fassstärke) oder Natural Strength (natürliche Stärke). Cask Strength bedeutet nicht Single Cask.

Whisky mit der Bezeichnung Cask Strength kann durchaus aus mehreren Fässern stammen, die gemeinsam in ein sogenanntes vat entleert werden, um dann abgefüllt zu werden.

Weiterhin wird mittlerweile auch gerne angegeben, in welcher Art von Fässern er gelagert wurde (zum Beispiel Sherry-Fass oder Bourbon-Fass), ob dies eine Erst- oder Mehrfachbefüllung (Refill) eines Fasses ist. Manche Whiskys werden nach ihrer eigentlichen Reifezeit auch noch in andere Fässer umgefüllt, um den Geschmack gezielt zu beeinflussen (Finishing). Dabei werden zum Beispiel Sherry-, Port-, Rum- oder Weinfässer verwendet.

Während Blended-Whisky oft mit Eis oder auch mit Cola getrunken wird, sollte Single Malt pur oder mit weichem Quellwasser und bei Zimmertemperatur genossen werden, um die in der Regel sehr komplexen Geschmacksnuancen wahrnehmen zu können.

Herkunft

Einige Scotch Whiskys

Scotch Single Malt Whisky

Während in den Ursprungsjahren des schottischen Whiskys diese Spirituose wohl meist als „Single Malt“ konsumiert wurde, da die illegalen und legalen Brennereien in der Hauptsache lokale Abnehmer hatten bzw. für den Eigenbedarf produzierten, gab es dann viele Jahre fast ausschließlich Whisky-Blends zu kaufen.

Der erste Blend wurde 1853 von Andrew Usher sen. geschaffen. Spätestens 1870 begannen Händler, die Fässer von den verschiedensten Destillieren bezogen, ihre eigenen, selbst kreierten Blends erst in ganz Großbritannien und dann auch weltweit zu verbreiten – weshalb der Single Malt fast vollständig vom Markt verdrängt wurde. Dabei half ihnen die besonders in Frankreich grassierende Reblausplage, die das Angebot von Cognac und Weinbrand im-

mens beschränkte.

Erst 1963 traute sich die Firma Glenfiddich aus Dufftown, ihren Whisky wieder als Single Malt zu vermarkten, hatte damit Erfolg und war so Wegbereiter für einen Trend. Mittlerweile haben Single-Malt-Whiskys einen Marktanteil von 10 Prozent der gesamten schottischen Whisky-Produktion, während Blends 90 Prozent halten.

Irish Single Malt Whiskey

Einige irische Single Malts

Nicht nur in Schottland wird Single Malt hergestellt, sondern auch in Irland. So rühmte sich die nordirische Destillerie Old Bushmills, den einzigen echten irischen Single Malt zu produzieren. Mittlerweile werden jedoch auch die Sorten Connemara, Tyrconnell, Knappogue Castle und Locke's – allesamt von der Cooley Distillery im nordostirischen Dundalk – auf dem Markt angeboten.

Der grundlegende Produktionsprozess und die Bezeichnungen sind dieselben wie bei schottischem Single Malt, jedoch wird der traditionelle irische Whiskey dreimal in ständig laufenden Destillen destilliert, der schottische in der Regel zweimal in durchgangsweise laufenden. Dazu kommt, dass in Schottland die gemälzte Gerste durch Direktzuführung von (Torf-)Rauch getrocknet wird, in Irland wird lediglich Heißluft durch das Getreide geleitet, so dass dem irischen Whiskey die typische Rauchigkeit seines schottischen Verwandten fehlt. Der Malzgeschmack tritt dafür wesentlich deutlicher hervor als bei Scotch.

Der Connemara-Whiskey fällt hier aus dem Rahmen, da er zwar in Irland hergestellt wird, aber mit getorftem Gerstenmalz hergestellt und zudem nur zweimal destilliert wird.

Single Malt Whisky de Bretagne

Ein Single Malt aus der Bretagne

Auch in Frankreich wird Single Malt hergestellt. In der Destillerie Warenghem (1896) entsteht der Armorik Single Malt.

Single-Malt aus Deutschland

* In Witten stellt die Privatbrennerei Sonnenschein Single Malt Whisky aus schottischem Malz her. Mittlerweile können 15jährige Destillate bezogen werden.

* Seit 1999 wird auch in der oberbayerischen Slys-Whisky-Destillerie in Schliersee Single Malt gebrannt.

* Seit 2009 wird in der badischen Staatsbrauerei Rothaus in Grafenhausen im Hochschwarzwald der Rothaus Black Forest Single Malt Whisky hergestellt.

Single Malt aus Österreich

Seit 2003 wird in Stanz im Tiroler Oberland ein Single-Malt-Whisky erzeugt.

Single Malt aus der Schweiz

In Muhen wird seit 2005 in einer originellen, fahrbaren Pot-Still Brennerei Single Malt Whisky hergestellt. Diese wird nach alter Tradition noch mit Holz befeuert. Die Bauernhofbrennerei Lüthy produziert als einzige Schweizer Brennerei ihre hofeigene Braugerste, mit der sie ihren Single Malt Whisky produziert. Das Getreide wird ab Frühjahr 2010 auf dem Hof selbst gemälzt, gedarrt und eingemaischt. Brennmeister Urs Lüthy kreiert somit einen authentischen 100 % Swiss Single Malt Whisky, der ausschliesslich aus Schweizer Rohstoffen produziert wird.

Single Malt aus Spanien

Seit 2004 wird von Destilerias Liber in Padul in der Nähe von Granada ein Single Malt Whisky mit dem Namen Embrujo de Granada erzeugt. Verwendet wird Quellwasser der Sierra Nevada.

Single Malt aus Japan

Ein japanischer Single Malt

Seit Mitte der 1920er Jahre wird auch in Japan – vor allem im kühleren Norden des Landes, wo kein Reisanbau möglich ist – Single Malt produziert. Als Vorbild dient dabei der schottische Maltwhisky. Japanischer Whisky ist auf Grund seiner guten Qualität in Japan selbst recht beliebt, aber auch im Ausland werden diese Whiskys in letzter Zeit verstärkt angeboten. Das Interesse der Japaner am schottischen Nationalgetränk ging so weit, dass sie sich in einige schottische Brennereien einkaufte. Die größte Whisky-Brennerei der Welt befindet sich im japanischen Osaka.

Produktionsschritte

Mälzen

Gemälzte Gerste

Eine Darre während des Rävchervorgangs

Single Malt Whisky hat seinen Namen daher, dass er nur aus Gerstenmalz hergestellt wird. Zum Mälzen wird die Gerste einige Tage lang in Quellwasser eingeweicht. Die gequollene Gerste wird nun auf einer ebenen Fläche ausgebreitet. In den nächsten acht bis zehn Tagen wird die Gerste regelmäßig gewendet. Sie beginnt zu keimen und Enzyme werden aktiviert, die die Stärke in Zucker umwandeln.

Die angekeimte Gerste wird getrocknet, wodurch auch der Keimvorgang gestoppt wird. Die Gerste wird dazu auf dem Boden einer Darre (kiln) ausgebreitet und mit dem Rauch und der Hitze eines Feuers unterhalb der Darre getrocknet. Zu früheren Zeiten wurde die Gerste mit Schaufeln gewendet, heute werden dazu entsprechende Maschinen eingesetzt. Wird zur Feuerung Torf verwendet, so verleiht dies dem Gerstenmalz einen torfigen Geschmack (peat reek, Phenolaroma), der dann auch im Endprodukt zu schmecken ist. Das Aroma variiert je nach Stärke und Dauer des Torffeuers von leicht rauchig bis zu sehr kräftigem, beinahe braunkohleartigem Torfrauchgeschmack (heavily peated).

Das Gerstenmalz wird nun gereinigt, in einer Mühle zu Schrot (grist) gemahlen, anschließend in Maischebottiche gefüllt und mehrfach mit erhitztem Quell- oder Moorwasser aus der Gegend der Brennerei übergossen. Hierbei löst sich der Zucker im Wasser. Während die entstandene süße Lösung (wort, deutsch: Würze) weiter verarbeitet wird, werden die nicht löslichen Anteile des Malzschrots als Viehfutter verwendet.

Brauen

Gärbottiche für die Whiskyproduktion

Die Würze wird in große Gärbottiche (wash backs) gefüllt und durch Zugabe von speziellen Hefen zum Gären gebracht. Die entstehende Gärbrühe (wash) hat einen Alkoholgehalt von sechs bis zehn Prozent und ist mit einem starken Bier ohne Hopfen vergleichbar. Sie wird in Tanks gesammelt und gelagert.

Brennen

Brennblasen

Die Destillation findet in Brennblasen (pot stills) aus Kupfer statt. Die wash wird in die erste Brennblase (low wines still) gepumpt, langsam erhitzt und zum Sieden gebracht. Die aufsteigenden Dämpfe werden durch den Kühler

(condenser) aus wassergekühlten Kupferschlangen (worm) geleitet, wo sie zu einer rund 18-24 % alkoholhaltigen Flüssigkeit, den low wines kondensieren. Diese wird wiederum in Tanks zwischengelagert. Die Destillation wird gestoppt, wenn der Brennblaseninhalt 1 % Alkoholgehalt erreicht hat.

Der Rohbrand (low wines) wird in eine zweite, kleinere Brennblase (spirit still) gepumpt und wiederum erhitzt und kondensiert. Der erste Teil des Kondensates, der Vorlauf (foreshot oder head), wird durch den Brennmeister (stillman) abgetrennt, weil in ihm zu viel Methanol, Ester, Aldehyde und andere ungenießbare Stoffe enthalten sind, die als unvermeidbare Nebenprodukte bei der Gärung entstehen. Der Mittellauf (heart of the run, middle cut) genannte Teil des Kondensats mit einem Alkoholgehalt von 65-70 % wird gesammelt und zur Whiskyherstellung verwendet (je nach Brennerei hat der Mittellauf einen Anteil zwischen 18 und 60 Prozent vom Gesamtkondensat). Auch der Nachlauf (feints) wird abgetrennt, da in ihm zu viele langkettige Alkohole („Fuselöle“) enthalten sind. Da Vorlauf und Nachlauf jedoch auch noch genügend genießbaren Ethanol enthalten, werden sie der nächsten Destillation teilweise wieder zugefügt.

Zur Begutachtung der Destillatqualität und zur steuerlichen und zollamtlichen Erfassung des produzierten Alkohols dient der spirit safe (Brandtresor), ein verplombter, mit Messgeräten (Aräometer, engl. hydrometer), Hähnen, Messzylindern und Trichtern ausgestatteter, messinggerahmter Glaskasten. Von ihm aus leitet der Brennmeister nach Überprüfung das Destillat entweder in die Vorrattanks zur Abfüllung oder zur erneuten Verwendung bei der nächsten Destillation. Etwaige Laborproben werden nur unter Aufsicht eines Zollbeamten entnommen und untersucht, damit kein unversteuerter Alkohol zu Trinkzwecken abgezweigt werden kann.

Reifung

Fasslagerung zur Reifung

Der aus den Mittelläufen gesammelte Alkohol (new make, new spirit, baby

whisky) wird nun in Eichenfässer gefüllt und für mindestens drei Jahre unter Zollverschluss gelagert. Dabei verdunstet im Laufe jedes Jahres etwa zwei Prozent des Whiskys durch die Poren der Eichenfässer. Diesen Verlust nennt man den „Anteil der Engel“ (angels' share). Erst danach – zumindest in der Europäischen Union und der Schweiz – darf sich der Alkohol Whisky nennen. Ein großer Teil dieser Fässer wird für die Herstellung von Blended-Scotch-Whisky verkauft – oder eben als Single Malt abgefüllt.

Die meisten Single-Malt-Whiskys werden heute in preisgünstigen Fässern aus amerikanischer Eiche gelagert, in denen vorher Bourbon-Whiskey reifte. Um bestimmte Geschmacksrichtungen zu erzielen, werden die Destillate nach einigen Jahren Lagerzeit in andere Fässer umgefüllt, in denen vorher Sherry, Rum, Portwein oder gelegentlich auch stark rauchige Whiskys lagerten, um dort ihre endgültige Reife zu erlangen. Dieser Vorgang wird Finish genannt.

Abfüllung

Hierzu wird, außer bei Abfüllungen aus nur einem Fass (Single Cask), der Inhalt mehrerer Fässer miteinander verschnitten. Dieses geschieht, um eine möglichst konstante Qualität zu erreichen und um Unterschiede der einzelnen Fässer auszugleichen. Meist wird noch eine Kaltfiltrierung durchgeführt, um Trübstoffe aus dem Whisky zu entfernen. Dazu wird der Whisky unter 10 °C abgekühlt, wodurch die Trübstoffe ausfallen und abfiltriert werden. Jedoch gehen dadurch auch Geschmacksträger (Fette) verloren, weshalb bei besonderen Abfüllungen heute auf diese Filtration verzichtet wird (unchill-filtered). An dieser Stelle wird auch eine eventuelle Zugabe von Zuckerkulör durchgeführt.

Durch Hinzufügen von Wasser wird der Alkoholgehalt des Whiskys auf die übliche Trinkstärke (40 bis 46 %) herabgesetzt – sofern es sich nicht um cask strength handelt – und anschließend in Flaschen abgefüllt. In der Flasche verändert der Whisky seinen Charakter dann nicht mehr, sofern er kühl, trocken, stehend und ohne direkte Sonnenbestrahlung gelagert wird.

Geschmacksklassifikation

Flavour Map

2007 haben die „Friends of the CLASSIC MALTS“ in Glasgow eine Klassifizierung für Malt Whiskys herausgegeben. Danach hat der als unabhängiger Whisky-Experte vorgestellte David Bromm mit Unterstützung von Diageo sie auf zwei Achsen „Leicht – Gehaltvoll“ und „Weich – Rauchig“ eingeteilt. Das Bild Malt flavour map zeigt das Ergebnis für ausgewählte Sorten. Dabei werden die Ausprägungen wie folgt beschrieben:

* Rauchig (Smoky): Das Aroma rührt in der Hauptsache vom Rauch des Torffeuers, über dem die Gerste getrocknet wurde.

* Weich (Delicate): Die Gerste wurde nicht oder kaum über Rauch getrocknet.

* Leicht (Light): Der Whisky weist einen leichten, fruchtigen, nach grünem Gras anmutenden Geschmack auf.

* Gehaltvoll (Rich): Das Aroma spielt in Richtung Vanille, geschmackvoll nach getrockneten Früchten.

Sonstiges

Ein schottisch-gälischer Trinkspruch, der häufig beim Trinken von Single-Malt-Whisky verwendet wird, lautet „Slainte mhath“ (ausgesprochen: slaantsche wa). Er bedeutet wörtlich: ‘Gesundheit gut’, also „Gute Gesundheit“ und entspricht dem deutschen „Zum Wohle“.

EINZELNACHWEISE

1. Jim Murray, Die großen Whiskys der Welt, 1997, ISBN 3-8289-

1165-X, S. 213f.

2. Charles MacLean, Malt Whisky – Lebenswasser und Kultgetränk, 1997, ISBN 978-3-89910-184-3

3. Graham Nown, Malt Whisky – Ein Geschenk der Natur, 1998, ISBN 3-275-01264-9

4. Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008, Anhang II, 2. Whisky oder Whiskey

5. Sie ist die neueste Brennerei der Insel. Die Whiskyproduktion begann im Jahr 2005, derzeit sind noch keine Malts erhältlich.

6. Scotch Whiskey Association: Statistical Report 2007, (PDF 320kB)

7. Charles McLeans Scotch Whisky, Norwich 2003, ISBN 0-85372-797-X

8. <http://nonjatta.blogspot.com/2008/04/visit-to-new-distillery-at-chichibu.html>

9. Fuji Gotemba Japanese Malt and grain whisky

10. Nonjatta: Fuji Gotemba

11. a b c <http://www.whiskymerchants.co.uk/suntory/4520775630>

12. a b <http://nonjatta.blogspot.com/2007/04/hakushu.html>

13. Hankyu Japanese Whisky

14. Nonjatta: Hanyu

15. Nonjatta: Kagoshima

16. Nonjatta: Karuizawa

17. Miyagikyo Japanese Whisky

18. Nonjatta: Miyagikyou

19. Nonjatta: Shinshu

20. Nonjatta: Yamazaki

21. Yoichi Japanese Whisky

22. Nonjatta: Yoichi

23. Aktuelles aus der Spreewälder Brennerei

24. <http://www.slyrs.de/>

25. <http://www.uerige.de/presse/lokal/article/schuften-fuer-20000-hektoliter/>

26. <http://www.corsica-isula.com/gastronomy.htm>

27. Penderyn Welsh Single Malt Whisky - Destillation in Wales

28. Charles McLeans Scotch Whisky, Norwich 2003, ISBN 0-85372-797-X, S. 26

29. Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008, Anhang II, 2. Whisky oder Whiskey (siehe auch: Spirituosen bei www.was-wir-essen.de)

30. Mindestalkoholgehalt von Spirituosen – Die Bundesbehörde der Schweizerischen Eidgenossenschaft





Single Malt Whisky

31

