

Schottischer Whisky in 1.000 Variationen

Single Malt Whisky ist erfolgreich!

Seeshaupt, 23. April 2001. – Single Malt Whisky erobert sich ein großes Publikum. Verkauften sich 1999 in Deutschland noch 1,3 Mio. Flaschen, so waren es 2000 bereits 2,6 Mio. Worin liegt das Besondere? Fragt man Liebhaber, so ist es die außergewöhnliche Geschmacksvielfalt.

Single Malt Whisky wird aus reinem Gerstenmalz vergoren und anschließend gebrannt. Nach einer Reifezeit von mindestens 3 Jahren in Eichenfässern wird er abgefüllt. Woher stammen bei dieser Herstellung die so unterschiedlichen Aromen?

Rauchigkeit

Die Brennerei entscheidet, ob das Malz nach dem Keimen mit neutraler Heißluft oder über Torfrauch gedarrt wird. Man unterscheidet nicht-rauchige, mittel-rauchige und stark-rauchige Malts.

Gärung

Das gemahlene Malz wird mit heißem Wasser ausgelaugt und mit Hefe vergoren. Hefe ist nicht gleich Hefe. Obwohl jede Hefe Alkohol produziert, entstehen zusätzlich Aromastoffe. Die einen Hefestämme erzeugen frische, fruchtige Komponenten: Äpfel, Birne oder Zitrusfrüchte. Andere sorgen für frische Blumen- und Grasaromen. Neben den frischen Aromen gibt es aber auch reifere wie: Pflaume, Aprikose oder Beeren. Andere Hefe-Stämme erzeugen wiederum komplexe, würzige Aromen.

Form der Brennblasen

In den Brennblasen werden Alkohol und Aromen aus der vergorenen Maische destilliert. Wasser, Fuselöle und unerwünschte Geschmacksstoffe bleiben zurück. Die Art der Destillation: kurz und heftig oder lang und schonend aber auch die Form der Brennkessel: hoch und schlank oder kurz und gedrungen, führt zu leichten, mittleren oder schweren Malts. Die Destillation verstärkt die zarten Aromen der Hefe.

Auswahl der Fässer

Whisky lagert in Eichenfässern. Der Geschmack frischer Fässer ist zu intensiv. Stattdessen verwendet man gebrauchte, mildere Fässer. Es bieten sich Bourbonfässer an, die in der Regel bereits 2 bis 4 Jahre verwendet wurden. Bourbonfässer werden vor dem Gebrauch kurz ausgebrannt. Dies heizt das Holz auf. Der Holzzucker karamellisiert und verursacht die bräunlichen Farbe des Whiskys. Durch das Feuer wird das Lignin des Holzes in das verwandte Vanillin umgewandelt. Im Bourbon schmeckt man die Vanillenote deutlich. Im Single Malt ist sie oft noch spürbar. Die Holzkohleschicht auf der Innenseite des Fasses filtert die Schärfe aus dem Whisky.

Der zweite Fasstyp ist das spanische Sherryfass. Auch hier findet ein Geschmacksübertrag von der Fasswand statt. Es gibt Sherryaromen von sweet bis dry.

Die Lagerung

Die letzte große Einflussnahme erfolgt bei der Lagerung. Über Jahrzehnte wandeln sich die frischen Aromen in reife Aromen, die Rauchigkeit lässt nach und der Whisky übernimmt aus der Fasswand mehr und mehr Substanz. Das Fassholz wird richtiggehend ausgelaugt.

Auch die Umgebung hat einen besonderen Einfluss auf den Whisky. Mit der Erwärmung des Fasses im Sommer wird Fassluft durch die Holzporen nach außen gedrückt. Etwa 1% Whisky verdampft so pro Jahr. Mit der Abkühlung im Winter nimmt das Fass erneut Umgebungsluft auf. Liegt das Fass nahe am Meer, so enthält diese Luft Salz und Jod aber auch den Duft von Seetang und Seegras. In den gemäßigten Lowlands sind die Temperaturunterschiede nicht so groß wie hoch in den rauen Highlands. Das Fass atmet dort stärker.

Rauchigkeit, Gärung, Brennblasen, Fässer und Lagerung haben großen Einfluss auf den Geschmack des Whiskys. Geht man allein von drei verschiedenen Intensitäten für jeden der 5 Einflüsse aus (gering, mittel, stark), so erhält man $3 * 3 * 3 * 3 * 3 = 243$ verschiedene Whiskys. Die 5 hier genannten Einflüsse sind aber nur die Wichtigsten. Es gibt noch viele andere wie: Malzqualität, Gärdauer, Anzahl Brennblasen, Fassgröße, Lagerhaustyp. Setzt man für diese weiteren 5 Einflussgrößen erneut jeweils 3 Möglichkeiten an, so wächst die Variantenvielfalt bereits auf 60.000.

Mit diesem Geschmacksreichtum ist jedes Whiskyfass ein Einzelstück. Genau diese Individualität schätzt der Whiskyliebhaber so sehr. Jede Flasche ist für eine Überraschung gut. Ob leicht und mild vor dem Essen oder intensiv danach. Und mit einer guten Zigarre harmoniert am Besten ein intensiv rauchiger Malt.

So findet sich für jeden Anlass der richtige Begleiter. Dies ist das Geheimrezept für den überaus großen Erfolg des Single Malt Whiskys auf der ganzen Welt.



Brennblasen, Rauchabzug (Kiln) und Lagerhaus der Old Fettercairn Brennerei

Hintergrundinformation: Der im Jahre 1993 gegründete Whisky-Spezialversand aus dem oberbayerischen Seeshaupt wird in 2001 mit über 1.000 Whisky-Artikeln einen Umsatz von 8 Mio. DM erzielen. The Whisky Store hat sich damit eine Spitzenposition im europäischen Whiskyversand erarbeitet. Für den Whisky-Liebhaber hält der große Whisky-Versender die vermutlich umfangreichste Internet-Homepage mit über 1.000 Seiten und 4.000 Fotos rund um Whisky aus aller Welt und seine Brennereien parat.

4291 Zeichen

The Whisky Store, 82402 Seeshaupt, <http://www.TheWhiskyStore.de>, thea@thewhiskystore.de