

OLD TABLERS 116 Lindau-Lindenberg Whisky



Die Whiskyprobe fand im Kellergewölbe von Schloss Wasserburg statt. Die zu verkostenden Whiskys wurden von Herrn Spieler bereitgestellt, der in seinem Getränkehandel ca. 500 unterschiedliche Whiskys bereithält. Er gehört auch zu den wenigen Leuten außerhalb von Schottland, die selbst Single Malt aus Originalfässern abfüllen.

Bevor Herr Kathan mit seinem Vortrag zum Thema Whisky begann, durften wir den ersten Whisky aus einer Auswahl von sechs Malt Whiskys im Garten von Schloss Wasserburg genießen.

Folgende Whiskys wurden verkostet:

- The Balvenie 10 yo
- Bunnahain 12 yo
- GlenDronach 12 yo
- Scapa 14 yo
- Laphroig 10 yo
- Glenfarclas 105



Der Begriff Whisky entstammt vermutlich dem Gälischen **uisge beatha** (sprich: **uschkeba**) und bedeutet **Wasser des Lebens**, aber auch **aqua vitae**.

Single Malt wird ausschließlich aus Gerste durch das pot still Verfahren (2 -3 maliges Brennen in Brennblasen aus Kupfer) destilliert. Die Destillationshöchstgrenze liegt bei max. 94,8 Vol% Alkohol. Damit sich das Destillat auch Whisky nennen darf, muss es nach dem letzten Brennvorgang mindestens 3 Jahre lang in Holzfässern gelagert werden und beim Abfüllen in Flaschen einen Mindestalkoholgehalt von mindestens 40 Vol% aufweisen.

Single Malt besteht nur aus Whisky einer Destillerie, allerdings können unterschiedliche Jahrgänge gemischt werden, wovon der jüngste Jahrgang das auf der Flasche aufgedruckte Alter bestimmt.

Beim **single cask** stammt der Flascheninhalt aus einem einzigen Fass. Die **cask strength** (= Fassstärke) bezeichnet einen Whisky, dem noch kein Wasser zugesetzt wurde und der dadurch einen Alkoholgehalt von 50 - 60 Vol% hat.

Im Lauf der Lagerung im Holzfass verdunsten jedes Jahr ungefähr 1 - 2 % des Fassinhalts durch die Holzporen. Dies bezeichnet man als **Angel's share**.

Weitere Whisky-Varianten sind:

- Grain Whisky besteht aus Mais, Weizen oder ungemälzter Gerste (in Europa) oder aus Roggen (in den USA).
- Beim Blended Whisky werden ca. 30 - 50 verschiedene Whisky (z.B. Malt und Grain Whisky) nach einer bestimmten Rezeptur gemischt, um ein möglichst gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten.
- Bourbon Whiskey besteht zu mindestens 51 % aus Mais.
- Tennessee Whiskey besteht aus mindestens 50 % Mais und 20 % Roggen, Weizen oder Gerste.



Unser Referent Herr Kathan

Der Geschmack des Malt Whisky wird sehr stark beeinflusst durch Phenole. Bei Phenolen handelt es sich um aromareiche, chemische Bestandteile (wie Jod, Seetang, Rauch), die der Whisky aus dem Torf aufnimmt, das beim Trocknen des Malzes mit verbrannt wird. Der Phenolgehalt, der die Rauchigkeit des Whisky bestimmt, wird in ppm angegeben und liegt bei vielen Whiskey bei unter 5 ppm. Laphroig z.B. hat mehr als 30 ppm und schmeckt dadurch doch etwas gewöhnungsbedürftig.

Der Whisky entstand vermutlich in Irland und kam über die Insel Islay bzw. den Ort Campbeltown nach Schottland.

Man unterscheidet im wesentlichen folgende Anbauggebiete in Schottland:

- Lowlands (überwiegend Whisky der Kategorie 3)
- Highlands (Western, Eastern, Northern)
- die Inseln
- Speyside (Whisky der Kategorie 1).

Whisky wird in einem mehrstufigen Prozess hergestellt aus Wasser, gemälzter Gerste und Hefe. Zuerst muss die Gerste ca. 6 - 8 Wochen keimen. Die gekeimte Gerste wird in einer sogenannten Kiln (= Darre) getrocknet. Wird hierzu auch Torf verwendet, erhält der Whisky sein rauchiges Aroma. Nach dem Trocknen wird das Malz ca. 20 h - 2 Tage abgekühlt, geschrotet und in 64 °C heißem Wasser eingemaischt. Die Maische, bei der aus der Getreidestärke Zucker entsteht, wird unter Zusatz von Hefe vergoren. Danach wird das Malz aus der Flüssigkeit gefiltert (= Läutern). Die entstandene Flüssigkeit enthält 5 - 10 % Alkohol. Sie wird **wash, ale** oder **distiller's beer** genannt und erinnert wirklich etwas an Bier. Das **distiller's beer** wird dann durch mehrfache Destillation gebrannt (schottischer Whisky üblicherweise 2 Brennvorgänge, irischer Whisky im allgemeinen 3 Brennvorgänge).

Nach der letzten Destillation wird der Whisky in gebrauchten Holzfässern, die bereits zur Lagerung von Bourbon, Sherry, Port etc. im Einsatz waren, für mindestens 3 Jahre gelagert und reift. Die Reifung im Holzfass beeinflusst zu ca. 60 - 80 % den Geschmack des Whisky.

Der weltweite Whisky-Markt wird heute im wesentlichen durch Großkonzerne wie Diageo, Pernod-Ricard-Gruppe u. a. dominiert, eigenständige Brennereien gibt es fast keine mehr. Prinzipiell dürfte es aber egal sein, wer den Whisky verkauft, wichtig ist nur, dass er schmeckt.

Der Vortrag wurde beendet mit dem schottischen Trinkspruch **Slainte' math** (sprich: **schländscheva**). Alle Teilnehmer der Whiskyverkostung konnten dann den Glenfarclas 105 (cask strength ca. 60 %) entweder unverdünnt oder verdünnt mit einigen Tropfen eines originalen schottischen Wassers genießen.

Zum Schluss noch einige Bilder als Erinnerung an einen denkwürdigen Tischabend (Danke an Thiomas).



Denkt er noch oder schläft er schon?



Genießer unter sich



Ein toller Rahmen für eine Whiskyprobe



Ob durch das Tröpfen Wasser der Whisky wirklich zum "Wasser des Lebens" wird?



Nach der anstrengenden Whiskyprobe kann man erst bei einer guten Zigarre richtig entspannen