

The Small Whisk(e)y Compendum

Version 0.3 © by K.Grigoriadis

Es war einmal vor langer Zeit....

Das Wort Whiskey kommt vom gälischen **uisgebaugh**(isch-keba), was auf Gälisch „Wasser des Lebens“ bedeutet. Wenn man das Wort uisgebaugh schnell auf English ausspricht, hört es sich in etwa wie WYS-GER-BAW an, was dann verkürzt und angliert wurde zu Whiskey.

Wie ein Märchen fängt auch die Geschichte des Whisky an. Irgendwann vor mehr als 1000 Jahren, nachdem die ersten schlaun Leute schon viel früher erkannten , wie man aus Trauben Wein und aus Getreide Bier herstellen kann wurde in Ägypten und den arabischen Ländern die Kunst des Destillierens entwickelt. Zu dieser Zeit diente das Destillieren noch einzig und allein zur Herstellung von Medizin oder Parfüm. Die ersten Kontakte auf den britischen Inseln hatten die Iren, die durch einige Spanier in die Kunst des Destillierens eingeführt wurden.

Die erste Information über eine Destillerie in Irland, erhalten wir kurioserweise von einem Engländer, Heinrich der II soll **1172**, als er in Irland einmarschierte, gut ausgebaute Brennanlagen vorgefunden haben.

Die erste Erwähnung Schottlands in Zusammenhang mit dem Whiskybrennen datiert auf das Jahr 1494. In Steuerbüchern wurde der Mönch John Cor erwähnt , der zur Produktion von "aqua vitae" 8 Schüsseln Gerste gekauft hat. Das Wort aqua vitae wurde später durch das gälische Wort uisge beatha ersetzt, wovon wieder das heutige Wort Whisky abgeleitet wurde.

1494 war das offizielle Geburtsjahr des schottischen Whiskys, obwohl er wahrscheinlich schon einige Jahrzehnte früher in Schottland hergestellt wurde.

Die ersten Whiskybrenner, die auch mit dem Whisky handelten, waren die Highland Bauern. Von der übrig gebliebenen Futtergerste brannten sie Whisky, der sie zum einen in den strengen Wintermonaten warm hielt und den sie zum anderen beim Viehtrieb in die großen Städte der Lowlands an deren Einwohner verkauften.

Ein Ort, an dem der Whisky sehr schnell eine wichtige Bedeutung bekam waren die Klöster. Die Klöster waren im Mittelalter immer im Zentrum von Städten und boten mit ihren Gasthäusern immer einen Anlaufpunkt, in dem Whisky und Bier ausgeschenkt wurden. Darüber hinaus konnte man in den Läden der Klöster das Lebenswasser auch kaufen.

Hier trafen sich immer alle die, die Kunst des Whiskybrennens oder Bierbrauens beherrschten und plauderten und tranken und plauderten und tranken und plauderten und ...

In diesen Jahren wurde somit auch die Anzahl der Whiskybrenner immer größer.

1643 besagte ein von ihnen erlassenes Gesetz, daß der Import von Alkohol aus fremden Ländern und die Produktion im Inland besteuert werden sollen. Zum Glück stand Schottland zu dieser Zeit noch nicht unter englischer Herrschaft. Aber nur ein Jahr später erließ dann die schottische Regierung, auf Druck der Engländer und der stark angestiegenen Zahl von Whiskybrennern, ein Gesetz wonach eine Verbrauchssteuer auf alkoholische Getränke erhoben werden sollte. Nun ja das ganze hatte wieder nur zwei Probleme.

1. Die Destillieren lagen weit außerhalb jeglicher Zivilisation und waren dadurch fast unmöglich zu erreichen
2. Es gab einfach nicht genug Steuereintreiber, die jede Destillerie ansteuern konnten, also wurde fröhlich weiter gebrannt und um die Steuern kümmerte man sich einfach nicht mehr.

1707, als Schottland unter englische Herrschaft geriet, wurde die Lage nun noch schwieriger.

Es wurden Zusatzgesetze erlassen und neue Bestimmungen zum Whisky brennen erhoben, so daß letztendlich niemand mehr den Durchblick hatte.

Das Eintreiben der auferlegten Steuern, meist unter Geleitschutz, geriet immer mehr zu einem Katz und Maus Spiel, das zu dieser Zeit viele Steuereintreiber und Whiskybrenner mit dem Leben bezahlten.

In dieser Zeit entstanden viele der Geschichten, die heute noch in den kleinen Pubs vor den Destillieren oder bei Besucherführungen erzählt werden.

1823 kam die Erlösung. Das Brennen von Whisky wurde legalisiert.

Brennereien konnten eine gewerbliche Genehmigung erwerben, die ihnen das Whiskybrennen offiziell erlaubte. Einzige Bedingung war, daß die Brennerei einen Jahresproduktion von mindestens 140 Litern hatte.

Die erste offizielle Brennerei mit einer Brennlizenz war 1824 The Glenlivet, gefolgt von Cardhu, The Macallen, Glendronach und Old Fettercain.

Bereits vor 1824 gab es aber schon kommerzielle Brennereien, die erst später offiziell wurden. Die ersten waren Littlemill (1772), Bowmore (1779), Lagavulin (1784) und Highland Park (1798).

Im Jahre **1840** wurde erneut eine Steuer eingeführt, die sogenannte Flaschensteuer, die bis heute noch Geltung hat. Sie besteuert jeden Verkauf einer Flasche Whisky.

Lange hörte man vom Whisky nichts, in Schottland von den einfachen Leuten getrunken, von den Edelleuten verschmäht, in England sogar gar nicht existent stieg erst Ende des 19. Jahrhunderts wieder das Interesse an dem schottischen Lebenswasser.

Der Blended Whisky entstand.

Viele weitere Destillieren entstanden und zudem noch viele Firmen, die sich auf den Verschnitt verschiedener Whiskysorten spezialisierten.

Dieses neue Getränk, der Blend, war oft weicher und einfacher zu trinken als der eigentliche Whisky. Whisky wurde gesellschaftsfähig.

Nur durch den Konkurs eines der größten Unternehmens der Verschnittbranche brach der Whiskyhandel wieder ein und schlummerte so wieder bis an den Anfang der 60er Jahre.

Ein neues Interesse an Malt Whisky entstand und mit ihm weltweite Marketingaktionen für schottischen Whisky.

Kleinere Destillieren schlossen sich zusammen um leistungstärker zu werden, und somit erreichte der Whisky langsam aber sicher einen wichtigen Stellenwert in der Spirituosenbranche weltweit.

Schottischer Malt Whisky ist heute, stärker denn je, das Getränk um einen Lifestyle zu verkörpern, der Genuß, Ruhe, Geschmacksvielfalt und historische Entwicklung vereint.

Ohne Scotch, dem Whisky aus dem Land der Kilts und Dudelsäcke, gäbe es keinen Rusty Nail, keinen Godfather und keinen Rob Roy und die Welt wäre ein traurigerer Ort.

Das Wort Scotch definiert einen Whisky und kann nicht einfach für jeden Gegenstand oder jede Person aus Schottland benutzt werden (in diesen Fällen verwendet man das Wort Scottish).

Der Continuous Still (auch bekannt als Coffey oder Patent Still) wurde 1831 eingeführt, was die Whiskyproduktion enorm vereinfachte und beschleunigte. Die Konkurrenz zwischen den Destillieren nahm zu und Scotch wurde zum ersten Mal exportiert.

Die Prohibition trug ihren Teil dazu bei, dass Scotch in den USA bekannt und beliebt wurde.

Ein Captain McCoy, ein berühmt-berüchtigter Schmuggler in dieser Zeit, garantierte, dass jeder Scotch, der bei ihm gekauft wurde, echt wahr.

Dies führte dazu, dass der Begriff „the real McCoy“ seinen Weg in die englische Sprache fand.

Whisky mit Cola oder Eis?

"There are only two things a Scotsman likes naked, one of them is whisky!"

Whisky mit Cola oder Eis ist nicht wirklich geschickt sondern eher zerstört es den eigentlichen Geschmack, daher sollte man, wenn überhaupt nur ein wenig frisches Quellwasser hinzugeben.

Scottish Single Malt Whisky

Single Malt Scotch wird gänzlich aus gemalzter Gerste hergestellt, d.h. aus Gerste, die man hat keimen lassen, um fermentierbare Zucker zu erhalten und dann erhitzt wurde, um den Keimungsprozess zu stoppen.

Das Malz wird dann gemahlen und „gemashed“, mit warmem Wasser zu einem „mashtun“ vermischt, um die Verwandlung von Stärke zu fermentierbaren Zuckern zu vollenden.

Die Flüssigkeit wird dann abgossen und ist als „wort“ bekannt.

Hefe wird dem „wort“ zugesetzt und die resultierende Gärung ergibt Alkohol.

Der fermentierte „wort“ wird in Pot Stills destilliert, um Single Malt Scotch zu produzieren. Schließlich wird er in Sherry- oder Bourbon-Fässern aus Eichenholz gefüllt, um zu reifen.

Erst im späten 19. Jahrhundert erkannten die Schotten, dass die Dauer des Reifungsprozesses große Unterschiede im Geschmack ihrer Single Malts hervorbrachte. Laut Gesetz muss Single Malt mindestens drei Jahre lang gereift sein. Praktisch gibt es kaum Destillerien, die Single Malts verkaufen, die jünger als fünf Jahre sind.

Normalerweise lässt man den Malt Whisky 12 Jahre lang im Fass reifen, bis er den Geschmack der Fässer in sich aufgenommen hat.

Experten sagen, dass der Scotch nach 15 Jahren mehr den Geschmack des Holzes annimmt, als den des Sherrys oder Bourbons. Holzgeschmack ist dabei nicht wünschenswert. Diese Experten bevorzugen Single Malts, die allerhöchstens 15 Jahre alt sind.

Andere glauben, dass manche Destillationen auch 18 bis 25 Jahre aushalten, ohne deswegen schlecht zu schmecken.

Wie ein feiner Cognac oder ein guter Wein hat jeder Scotch ein bestimmtes Bouquet, Gaumen und Finish und kann deshalb auch nur aufgrund dieser Aspekte beurteilt werden. Die Unterschiede zwischen Single Malt Scotches hängen von verschiedenen Faktoren innerhalb jeder Destillerie und ihrer geographischen Lage ab.

Die entscheidenden Faktoren sind:

1. Das Wasser, aus dem sie gemacht werden.

Destillerien sind in der Nähe von Quellen und Brunnen, die das Wasser für den Scotch liefern. Sie werden dort aufgrund der Qualität des Wassers gebaut und weil das Wasser dort unbehandelt ist.

Idealerweise kommt das Wasser für Single Malts aus granithaltigem Boden und fließt über Moos.

2. Das Moos, über das das Wasser fließt.

In manchen Fällen wird das Moos auch in den Kilns benutzt, um den Malzprozess zu stoppen.

Der Geschmack des Mooses unterscheidet sich von Gegend zu Gegend, was dazu beiträgt, dass jede einzelne Destillerie einen Scotch produziert, der sich von allen anderen unterscheidet.

3. Die Luft, die die Fässer während des Reifungsprozesses umgibt.

Jeder Scotch bekommt dadurch seinen charakteristischen Touch, z.B. haben Islay Scotches einen Unterton von Meeresluft oder Jod.

4. Die Form des Destillierapparates (Pot Still).

Dieser Faktor ist so wichtig, dass, wenn ein Still ausgetauscht werden muss, alle Einzelheiten bis zur letzten Schraube haargenau kopiert werden. Hohe Türme auf dem Pot Still erzeugen leichtere Scotches, während kurze Türme schwerere, öligere Scotches produzieren.

5. Die Fässer, in denen sie reifen.

Eichenfässer werden stets verwendet. Da frisches Eichenholz zuviel Vanillegeschmack abgibt, werden die Fässer für Single Malt Scotches von Bourbon- oder Sherrydestillieren gekauft.

Der Single Malt nimmt dann etwas von dem Geschmack des jeweiligen Bourbons oder Sherrys an. Manche Malts reifen in Bourbonfässern, andere in Sherryfässern und manche erst in Bourbon und zum Schluß in Sherry.

Außerdem kommt es auch auf das Heidekraut oder den Seetang im Torf an, die Mikroflora im Holz an und manche behaupten auch auf die Farbe des Schottenmusters des Distillers. Aufgrund der vielen Varianten sind Single Malts etwas ganz Besonderes für Connoisseure.

Single Malt Scotches werden in vier Regionen unterteilt: Highlands, Lowlands, Islay und Cambeltown.

Die Highlands können noch weiter unterteilt werden, da die Region so groß ist und außer Islay gibt es auch noch andere Scotch-produzierende Inseln – Skye, Mull, Jura und Orkney.

Hier grob einige Charakteristika jeder Region.

Die einzelnen Markennamen dienen lediglich dazu, dass man in der Lage ist einen Repräsentant für jede Region auszuwählen.

Merke: Jeder Single Malt Scotch unterscheidet sich vom anderen.

Aus den **Lowlands** kommen weiche, süßliche, fruchtige Malts, deren Geschmack weniger vom Torf und den Granitquellen abhängt, sondern eher vom Geschmack des Malts selbst.

Probieren Sie: Auchentoshen, Glenkinchie oder Ladyburn.

Cambeltown produziert klare, salzig-süße Scotches, die im Geschmack stark von der Meeresluft beeinflusst sind.

Ihn zeichnet ein leichter Torfgeschmack aus.

Probieren Sie: Springbank oder Longrow.

Von **Islay** kommen sehr charakteristische Scotches, die auch stark von der Meeresluft beeinflusst sind und auch den Geschmack vom Torf beeinflusst.

Diese Malts sind dafür bekannt, dass sie einen Jod- und torfartigen Geschmack haben, manche sagen, sie schmecken wie Medizin.

Probieren Sie: Bunnahabhain, Laphroaig oder Lagavulin.

Speyside wird oft als der Rolls-Royce unter den Scotch produzierenden Regionen bezeichnet. Speyside ist in den Highlands, etwas zwischen den Städten Iverness und Aberdeen.

In dieser Region gibt es viele verschiedenartige Whiskies.

Generell läßt sich sagen, dass die Scotches dort rauchig und rund im Geschmack sind; viele reifen ausschließlich in Sherryfässern und bekommen daher etwas Süsse vom Sherry mit.

Probieren Sie: The Macallan, The Singleton oder Glenlivet.

Western Highland Malts gibt es nur sehr wenig.

Generell sind sie trocken mit leichtem Torfgeschmack.

Probieren Sie: Oban oder Glengoyne.

Northern Highland Malts sind von der Meeresluft und dem Heidekraut bewachsenen Boden beinflusst und sind sowohl würzig als auch blumig im Geschmack.

Probieren Sie: Glenmorangie, Dalmore oder Glenordie.

Aus den **Eastern Highlands** kommen süsse, fruchtige Single Malts die ideal zum Genuss nach dem Essen geeignet sind.

Probieren Sie: Lochnagar oder Glen Garioch.

Die **Southern Highland oder Midland** Region ist bekannter für Blended Scotches wie Dewar's oder Famous Grouse.

Malts aus der Gegend sind fruchtig, mittelsüß und nussig.

Probieren Sie: Edradour oder Glenforres (vatted).

Vatted Malt Scotch:

Das ist eine Mischung (Blend) von Single Malt Scotches verschiedener Destillieren. Kein Whisky aus Continuous Stills wird hinzugefügt.

Diese Scotchs ähneln sich sehr im Geschmack, da er durch die festgelegte Mischung recht genau beeinflusst werden kann.

Blended Scotch:

Im Blended Scotch werden verschiedene Single Malts mit Whisky aus Continuous Stills aus ungemalzter Gerste oder Malt gemischt.

Der Continuous Still ist effektiver als der Pot Still, aber der Alkohol ist weniger geschmackvoll.

Irish Whiskey :

In Irland werden gewöhnlich die gleichen Destillationsmethoden wie in Schottland verwendet.

Es gibt jedoch kleine Variationen. Der Hauptunterschied besteht darin, dass Irish Whiskey normalerweise dreimal in einem Pot Still destilliert wird, während Scotch nur zweimal destilliert wird (außer einen paar Ausnahmen in den Lowlands).

Irish Whiskey ist süßer und nicht so moosig wie viele Scotches und wird häufig mit Whiskey aus einem Continuous Still gemischt, obwohl es auch Single Malt Irish Whiskies gibt, die aus einer einzigen Getreidesorte bestehen.

Die Single Malt Irish Whiskies sind nur aus gemalzter Gerste, während wie beim Scotch, der Whiskey, der für das Mischen benutzt wird entweder aus ungemalzter Gerste, Mais, Roggen, Weizen oder Eicheln bestehen kann.

Irish Whiskey reift normalerweise mindestens fünf Jahre lang in benutzten Sherry-Fässern.

Whiskey oder Whisk(e)y ?

Dieses e wird nur bei Irish und American Whiskies verwendet.

Bis Anfang des 20. Jahrhunderts wurde auch der schottische „Whiskey“ mit ‚e‘ geschrieben, danach ließ man es zwecks besserer Unterscheidung beim Scotch Whisky weg.

Beim Canadian Whiskey ist die Schreibweise unterschiedlich.

Natürlich bestätigen Ausnahmen die Regel, und zwar gibt es einen Bourbon namens Maker's Mark.

Der Gründer der Distillery, ein Mr. Samuels hatte die spezielle Erlaubnis zu bekommen, seinen Whisky ohne das ‚e‘ zu schreiben, als Hommage an seine schottische Herkunft.

Wie verkostet man einen Single Malt ?

Vorschriften, wie man sein Glas Whisky zu genießen hätte und wie nicht, würde nur ein schulmeisterlicher Pendant machen.

Denn der Genuß eines Whiskys ist eine ausgesprochen subjektive Angelegenheit und bei Vorlieben gibt es nun einmal keine "richtig" oder "falsch". Dennoch gibt es ein paar einfache Tips, wie man den für jeden Whisky typischen Duft und Geschmack am besten erkennen kann.

So läßt sich der Genuß noch um ein Vielfaches steigern.

Die Charakteristika der Single Malts schlagen sich in einer Kombination von Geruch und Geschmack nieder.

Genießen Sie jedes Glas Whisky bevor und während Sie es trinken.

Für einen neuen Whisky sollten Sie sich allerdings zusätzlich Zeit nehmen.

Was sollte man vermeiden? :

Gehen Sie niemals direkt nach einem guten Essen, dem Rauchen oder in einem Raum, der mit Raumspray ausgesprüht wurde, daran, einen Whisky zu probieren. Natürlich scheut ein Malt Eis oder Soda wie der Teufel das Weihwasser; und wer ihn unbedingt kaputt machen will, sollte es ruhig einmal mit kohlensäurehaltigen Mineralwasser versuchen.

Das Glas

Die Auswahl des Glases ist von großer Bedeutung.

Die am meisten verkauften Whisky-Becher sind gänzlich ungeeignet, das Aroma nachhaltig einzufangen.

Am besten eignet sich ein tulpenförmiges Glas mit einer Einteilung auf der Seite und einer Abdeckmöglichkeit.

Sollte ein solches Glas nicht zur Hand sein, dann ist auch ein kleines Sherry-Glas oder ein ballon-förmiges Weinglas zum Verkosten geeignet.

Ist ein geeignetes Glas gefunden, dann gießen Sie sich ein gutes Glas ein.

Die Trink-Temperatur

Die Trink-Temperatur spielt eine große Rolle.

Im Idealfall sollte man Malt Whisky bei einer Temperatur von etwa 15 °C trinken (nicht stärker gekühlt).

Das entspricht eher der Raumtemperatur eines traditionellen schottischen Wohnzimmers, als der eines Hauses mit Zentralheizung.

Das Aussehen

Der Alkohol, der direkt von der Destillation kommt, ist in der Regel farblos.

Whisky erhält seine Farbe durch die Lagerung in Eichenholzfässern.

Die Farbe des Whisky in Ihrem Glas wird Ihnen also bereits einen Hinweis auf die verwendeten Fässer und die Zeit der Lagerung geben.

Single Malt Whisky kann eine Farbe zwischen jener von Stroh und von tief-dunklem Sherry annehmen.

Halten Sie Ihr Glas gegen das Licht (natürliches Licht ist hier von Vorteil) und beobachten Sie die Farbe.

Der Körper

Der Körper wird im Mund erföhlt, doch zunächst nach dem Aussehen bewertet. Schwenken Sie den unverdünnten Whisky im Glas und betrachten Sie die "Tränen" an den Wänden.

Man nennt sie "Beine" (Legs). Lange Beine sind ein Zeichen für einen hohen Alkoholgehalt;

Beine, die nur langsam verschwinden, lassen auf Öle schließen, die zu einem volleren Körper führen und mehr Geschmack geben.

Das Aroma

Schwenken Sie den Whisky vorsichtig im Glas und riechen Sie versuchsweise kurz daran.

Atmen Sie nicht zu tief ein, da ansonsten Ihre Fähigkeit zum Erkennen einzelner Aromen beeinträchtigt wird.

Jeder prickelnde oder brennende Eindruck deutet auf einen sehr kräftigen Whisky.

Zu diesem Zeitpunkt werden viele Aromen noch vom Alkohol überdeckt. Daher ist nun die Zeit gekommen, Wasser zuzusetzen.

Das entsprechende Verhältnis ist dabei immer wieder Grund hitziger Debatten.

Es ist jedoch unbestritten, daß eine kleine Zugabe von Wasser wahre Wunder wirkt, um einen Malt "aufzuschließen", sein Aroma zu öffnen.

Wieviel nimmt man nun? Das muß jeder selbst herausfinden.

Einer ist glücklich mit einigen Tropfen, der zweite liebt ihn mit einem Teelöffel

Wasser, manche ziehen Halb und halb vor.

Zu empfehlen ist immer, das Wasser nach einem ausgiebigen Beschnupern des Malts einzugießen.

Das Gefühl im Mund

Nehmen Sie einen guten Schluck und bewegen Sie ihn mit der Zunge im Mund hin und her.

Wichtig ist der erste Eindruck. Wie "groß" ist er? Welchen Effekt hat er auf Ihrem Gaumen und die Zunge?

Ist der Whisky trocken? Wärmt oder bedeckt er Ihren Gaumen?

Der Geschmack

Die Zonen der Zunge sind für das Empfinden unterschiedlicher

Geschmacksrichtungen verantwortlich:

die Spitze für Süße;

die Seiten für Salz und Saures;

der hintere Teil für Bitterkeit.

Der Geschmack eines Whisky wird trockener und bitterer, wenn er an den hinteren Teil der Zunge gelangt. Merken Sie sich den ersten Eindruck des Geschmacks.

Sobald Sie den Malt schlucken und er den hinteren Teil des Gaumens passiert, fühlen und schmecken Sie wie er sich verhält:

Verändert sich der Geschmack, bleibt überhaupt noch Geschmack zurück?

Sind die vorher festgestellten Charakteristika im Gesamteindruck noch vorhanden?

Der Nachklang

Jeder Geschmack, den Sie in den ersten beiden Minuten nach dem Schlucken erhalten, nennt man den Nachklang oder auch das Finish.

Bleibt der Eindruck des Whisky lange erhalten, so spricht man von einem "langen" Nachklang.

Beobachten Sie ob einige der Aromen von vorher noch bemerkbar sind - oder ob eventuell sogar neue hinzugekommen sind.

American & Canadian Whiskey

So weit bekannt wurde der erste Whiskey in der neuen Welt im Nordosten destilliert, während des Revolutionskrieges, in dem die Briten Schiffsblockaden errichteten, die die Rumlieferungen von den Westindischen Inseln und Cuba stoppten – wahrscheinlich das Grausamste, was die Briten machen konnten.

Zuerst wurde American Whiskey aus Roggen und Gerste hergestellt, der überall in hohem Masse vorhanden war und später, als die Siedler weiter westwärts zogen, aus Mais.

Die Farmer dieser Zeit fanden heraus, dass ihr Getreide für die Whiskeyproduktion das Beste war, um ihn zu einem transportfähigen Produkt für den Verkauf in den Städten der Oststaaten zu machen.

American Whiskey wird gewöhnlich in Eichenfässern gereift, die von innen ausgekohlt wurden.

Wie es dazu gekommen ist, ist unklar.

Manche sagen, dass es das Ergebnis eines Feuers in einer Cooperage war, nach dem die ausgekohlten Fässer benutzt werden mussten, da keine anderen mehr da waren.

Andere sagen, dass es davon kommt, dass man früher Fässer, die vorher für Fisch oder Melasse benutzt wurden, ausbrannte, um den Geschmack oder den Geruch loszuwerden.

Alle Whiskies durchlaufen einen ähnlichen grundlegenden Destillationsprozess. Getreide wird zu einem Produkt namens „grist“ in einer Gristmühle vermahlen. Wasser wird dem „grist“ hinzugefügt und die Mischung wird dann gekocht, um Stärke zu extrahieren.

Malz kommt dazu, um aus der Stärke Zucker zu machen.

Der „grist“ wird daraufhin abgegossen und die übrigbleibende Flüssigkeit („wort“) wird mit kultivierter Hefe (cultured yeast)

versetzt und gegoren gelassen, wodurch eine alkoholische Flüssigkeit entsteht, die allgemein als Bier bekannt ist.

Dieses Bier wird dann entweder in einem Pot Still oder einem Continuous Still – oft genannt Coffey Still, Patent Still oder Double-Column Still – destilliert, um Whiskey zu produzieren.

Der Whiskey wird dann mit Wasser verdünnt bis auf etwa 100° Proof (50 Vol.-% Alkohol) und in verschiedenen Arten von Fässern gereift, je nach Art des Whiskeys.

Es gibt viele verschiedene amerikanischen Whiskies – Wheat, Sour Mash, Tennessee, Rye, Corn, Malt, Rye Malt und Bourbon. Alle diese Sorten sind den Kategorien Straight, Blended oder Light zugeordnet.

Bourbon Whiskey:

Bourbon ist bekannt als der König der amerikanischen Whiskeyarten.

Der Bourbon verdankt seinen besonderen, hervorstechenden Geschmack hauptsächlich dem Mais, seiner Hauptzutat und der Tatsache, dass er lange in innen ausgekohnten Eichenfässern gelagert wird.

Der Reverend Elijah Craig aus Georgetown, Kentucky war der erste Mann, der 1789, im Jahr der französischen Revolution, Bourbon County Whiskey destillierte.

Andere Quellen besagen, dass der Bourbon erstmals in Scott County (Virginia) hergestellt wurde.

Durch die Herstellung in Kentucky wurde jedoch die Bezeichnung „Kentucky Bourbon Whiskey“ gebräuchlich.

Als die US-Regierung im Jahre 1791 damit begann, Verbrauchssteuern auf Whiskey zu erheben, revoltierten die Distiller aus Pennsylvania.

Schließlich flüchteten sie in die Berge Kentuckys, wo es eine Menge Mais und klares, reines Wasser gab.

Die Qualität eines jeden Whiskeys ist übrigens direkt proportional zur Qualität des Wassers, das bei seiner Herstellung verwendet wird.

Heute wird Bourbon auch in den US-Staaten Illinois, Maryland, Pennsylvania und Tennessee produziert.

Der heutige Bourbon wird auf der Basis von Roggen und Mais nach der Methode der kontinuierlichen Destillation, (Continuous Still) hergestellt, die das ältere „Pot Still“-Verfahren abgelöst hat.

Zwei Verfahren zur Einleitung der Gärung sind zu unterscheiden.

Bei der Sour-Mash-Methode wird ein Teil des hefehaltigen Rückstandes der vorhergehenden Destillation der folgenden Fermentation zugesetzt.

Auf diese Weise wird der „Charakter“ des Whiskeys von einem zum nächsten übertragen.

Bei der Sweet-Mash-Methode wird immer neue Hefe verwendet.

Diese Methode wird in der Praxis seltener angewandt, obwohl sie viel einfacher ist.

Ein Getreide-Destillat darf Bourbon Whiskey genannt werden, wenn in der Maische mindestens 51% Mais enthalten waren und

es mindestens zwei Jahre in ausgekohnten Eichenholzgefässern gelagert wurde.

Die tatsächliche Lagerzeit liegt jedoch meist bei vier bis acht Jahren.

Tennessee Whiskey:

Dieser Whiskey muss im US-Bundesstaat Tennessee hergestellt werden.

Er muss zudem aus mindestens 51 Prozent Getreide bestehen, in der Regel aus Mais.

Ein bekanntes Beispiel ist Jack Daniel's Tennessee Whiskey.

Wheat Whiskey:

Whiskey, der mindestens 51 % Weizen enthalten muss.

Rye Malt Whiskey:

Whiskey, der mindestens 51 % Roggenmalz enthalten muss.

Rye Whiskey:

Whiskey aus einem Mash, der mindestens 51 Prozent Roggen enthält.

Es gibt Straight Rye Whiskies und Blended Rye Whiskies.

Ein Blended Rye Whisky kann dabei neutralen Korn oder Whiskey aus einer anderen Getreidesorte enthalten.

Corn Whiskey:

Anders als Bourbon, der zu mindestens 51 Prozent aus Mais bestehen muss, muss ein echter Corn Whiskey mindestens 80 Prozent Mais enthalten und reift in schon benutzten oder nicht ausgekohlten Eichenfässern.

Malt Whiskey:

Whiskey, der mindestens 51 % Gerstenmalz enthalten muss.

Blended Whiskey:

Ca. 47% aller American Whiskies sind blended, also gemischt.

Jede Mischung beinhaltet mindestens 20% Straight Whiskey gemischt mit neutralem Korn,

Korn (in benutzten Eichenfässern gereift) oder Light Whiskey.

Ein Blended Whiskey kann auch eine kleine Menge Sherry oder Pfirsich- bzw. Pflaumensaft enthalten.

Light Whiskey:

Light Whiskey enthält i.d.R. einen hohen Maisanteil und reift in nicht ausgekohlten Fässern oder vorher schon benutzten Fässern.

Dieses Praxis hat ihren Zweck. Bourbon-Distiller haben so die Möglichkeit ihre gebrauchten Fässern auch an jemand anderen als die Schotten zu verkaufen.

Der Light Whiskey wird entweder als reiner Light Whiskey oder als Blended Light Whiskey abgefüllt.

Canadian Whiskey:

Canadian Whiskey darf nur aus Getreide wie Mais, Roggen, Weizen oder Gerste hergestellt werden.

Die genauen prozentualen Anteile der Whiskies verschiedener Destillieren, sind nicht per Gesetz festgelegt wie in den USA.

In den USA müssen deshalb alle importierten kanadischen Whiskies als „blended“ gekennzeichnet sein. Die Basis für den Blend bildet in der Regel ein sehr leichter, fast neutraler Grain (Getreide) Whiskey.

Geschmacklich beeinflusst wird er jedoch durch den Rye Whiskey (Roggen).

Anhang 1, Begriffserklärungen

Pot Still :

Ein Pot Still ist ein Brennapparat/Destillierapparat und zwar der einfachste von allen. Wird auch Alembic Still genannt. Ein Pot Still sieht aus wie ein umgedrehter Trichter und besteht aus einer Hitzequelle, einem großen Topf (für den gegärten Alkohol) und einem Arm mit Spirale (geformt wie der Hals einer Gans), der dazu dient den Dampf aufzufangen, abzukühlen und in destillierten Alkohol zu kondensieren.

Obwohl der Pot Still ein relativ primitiver Destillierapparat ist, kann man damit sehr gute Alkoholsorten hoher Qualität produzieren, insbesondere feine Brandies und Whiskeys. Continuous Stills arbeiten effizienter aber der destillierte Alkohol ist dort weniger geschmackvoll.

Continuous Still :

Der Continuous Still (auch bekannt als Coffey Still, Patent Still oder Double-Column Still) ist ein kontinuierlicher Brennapparat.

Die Erfindung dieser Destilliertechnik trug enorm zur Verbreitung des Whiskys bei, weil der Continuous Still es ermöglichte, den Grain Whisky in nur einem Brennvorgang herzustellen.

Er besteht aus zwei Hauptteilen: einem Rectifier (Berichtiger) und einem Analyzer (Analysierer), die beide großen, breiten Röhren gleichen.

Beide sind mit Dampf gefüllt und die Flüssigkeit, die destilliert werden soll, wird durch den Dampf beinahe bis zum Siedepunkt erhitzt, sobald sie den Analyzer erreicht, der – einfach ausgedrückt – wie ein Tank voller Dampf ist.

Der Alkohol verdampft sofort und wird dann zurück in den Rectifier geleitet, wo er sich mit dem Dampf in the Röhren vermischt und weitere zu destillierende Flüssigkeit in den Analyzer bringt.

Dadurch ist der Prozess fortlaufend und daher der Name Continuous Still.

In der Höhe des letzten Drittels des Rectifiers trifft der Dampf auf eine kalte Platte, was dazu führt, dass er zu Alkohol kondensiert, der dann aus dem Rectifier hinausgeleitet und mit Wasser verdünnt wird.

Sour-Mash-Methode der Whiskyherstellung :

Bei der Sour-Mash-Methode wird ein Teil des hefehaltigen Rückstandes der vorhergehenden Destillation der folgenden Fermentation zugesetzt.

Auf diese Weise wird der „Charakter“ des Whiskeys von einem zum nächsten übertragen.

Sweet-Mash-Methode der Whiskyherstellung :

Bei der Sweet-Mash-Methode wird immer neue Hefe verwendet.

Diese Methode wird in der Praxis seltener angewandt, obwohl sie viel einfacher ist.