

Clemens Dillmann
W WIE WHISKEY
Irish Whiskey



Im Jahr 2008 feiert Bushmills das Jubiläum
für 400 Jahre Whiskey-Kompetenz

Hinweis auf das Urheberrecht

Das Whiskeybuch zum Behalten und Weiterschenken!

Geben Sie „W wie Whiskey“ an alle Whiskeygenießer weiter! Kopieren und verschicken Sie es an alle Freunde und Freundinnen! Diese Publikation ist dazu gedacht möglichst viele Leute zu erreichen. Deshalb wird sie in digitaler Form und kostenlos verteilt.

Einzige Voraussetzung dieser Weitergabe:

Das Werk darf nur vollständig und unverändert weitergegeben werden.

Alle Rechte an dem Text liegen bei Dr. Clemens Dillmann. Die Rechte der Bilder liegen bei Dr. Clemens Dillmann oder wie bei den Bildern angegeben.

Inhalt

Hinweis auf das Urheberrecht.....	2
„W wie Whiskey - Irish Whiskey“.....	3
Einleitung: Qualität, dein Name ist Irish Whiskey	4
Was ist Irish Whiskey	6
Was ist bei Scotch und American Whiskey anders.....	9
Was ist in Irish Whiskey enthalten.....	12
Wie wird Irish Whiskey hergestellt.....	14
Wie schmeckt Irish Whiskey	20
Wie finde ich als Einsteiger einen Whiskey, der mir schmeckt.....	21
Wie wird Whiskey richtig getrunken.....	25
Wie mache ich ein richtiges Irish Whiskey Tasting.....	26
Wie werden Whiskeyflaschen richtig gelagert.....	28
Wie lange kann ich geöffnete Flaschen stehen lassen	29
Wie heißt der beste/teuerste Whiskey	30
Wie heißt das beste Whiskeybuch	31
Wie reise ich am besten nach Irland.....	32
Wo kann ich Destillieren von innen sehen	36
Wo ist der nächste Whiskey-Händler in meiner Nähe.....	37
Wo kann ich Whiskey probieren.....	38
Wann wurde das erste Mal Whiskey gebrannt.....	39
Wann entstand Blended Whiskey.....	40
Wann war Whiskey verboten (Amerikanische Prohibition).....	41
Wann wurde Whiskey zur Nr. 1 unter den Spirituosen	42
Liste der Abbildungen.....	43
Werbung.....	44
Der Autor.....	45
Impressum.....	46

„W wie Whiskey - Irish Whiskey“

Ich freue mich, daß Sie dieses Buch in den Händen halten oder auf dem Monitor anschauen. Mit freundlicher Unterstützung von BUSHMILLS ist es möglich, daß dieses Werk kostenlos verteilt werden kann und so hoffentlich dazu beiträgt, die Erfolgsgeschichte des Irish Whiskey weiterzubringen.

Ich wünsche allen Lesern und Leserinnen eine angenehme Zeit bei der Lektüre und hoffe auf einen schönen, verantwortungsvollen Whiskeygenuß.

Sláinte,

Clemens Dillmann

Einleitung: Qualität, dein Name ist Irish Whiskey

Die beiden goldenen Zeitalter irischen Whiskies bisher waren zum einen die Zeit als Mönche von sehr weit her „aqua vitae“ mitbrachten und ein weiteres Hoch war die Mitte des 19. Jahrhunderts als irischer Whiskey unbestritten die absolute Nummer Eins unter allen Whiskys und Whiskeys weltweit war, was Qualität, aber auch was die produzierte Menge anging.

Doch Irischer Whiskey wäre fast „ausgestorben“, weil seine Produzenten unnachgiebig an ihrem hohen Qualitätsanspruch festhielten. In Zeiten als Scotch Whisky seinen Siegeszug antrat, weil er mittels industrieller Produktionsmethoden ein kostengünstiges und standardisiertes Erzeugnis auf dem Weltmarkt anbieten konnte, beharrten irische Brennmeister auf der Tradition Whiskey nur in den großen Kupferbrennblasen herzustellen.

Doch in der Gegenwart, wo hohe Qualität wieder eine größere Rolle spielt, ist Irish Whiskey auf dem Vormarsch. Heute gibt es so viele und vor allem so vorzügliche irische Whiskies wie schon sehr lange nicht mehr. Ein drittes goldenes Zeitalter scheint für irischen Whiskey anzubrechen.



Abbildung 1: Bushmills Atmosphäre

Die Vielfalt ist das Erfolgsgeheimnis von Whisk(e)y ganz allgemein und ein Teil dieser Vielfalt ist der irische Whiskey um den es vorrangig in diesem Buch gehen soll. Wann immer es interessant ist, werden wir kurz zu anderen Whiskysorten wie American oder Scotch „überblenden“ - in erster Linie um die Unterschiede deutlich zu machen. Und Unterschiede gibt es in der Tat, denn kaum eine Aussage in diesem Buch trifft für alle Whiskies zu. So wird Whiskey nicht zweimal oder dreimal gebrannt, sondern es gibt welche, die zweimal gebrannt werden, einige, die dreimal gebrannt werden und bei manchen könnte man sogar sagen, daß sie zweieinhalbmal gebrannt werden.

Irischer Whiskey wird in der Regel dreimal gebrannt und schottischer nur zweimal, zumindest als Faustregel (die natürlich Ausnahmen kennt) kann man sich das so merken.

Die Vielfalt findet sich bei der Herstellung genauso wie in der Geschichte oder Vermarktung und sie ist es, die eine große Zahl von Menschen so fasziniert, daß sie sich ausführlich mit dieser Spirituose beschäftigen. Diese Beschäftigung schließlich führt zu etwas, was ich als Whiskey-Gemeinde bezeichnen möchte. Allerdings hat der Scotch bislang die größte „Gemeinde“, doch Irish Whiskey holt in allen Bereichen in den letzten Jahren deutlich auf.

Ein Thema, das für alle Whiskys relevant ist, aber immer noch selten behandelt wird, obwohl es eigentlich wichtigsten Eigenheiten des Getränks darstellt, ist der Alkoholgehalt oder besser die Wirkung desselben auf Körper und Geist. Zwar wird ausgiebig darüber diskutiert ob nun eine Abfüllung in Faßstärke besser ist als eine auf Trinkstärke reduzierte, aber die Wirkung des Alkohols wird mehr oder minder aktiv ausgeblendet. Doch die wenigsten Dinge in unserem Leben haben nur positive oder nur negative Aspekte und was passiert, wenn man bei einem Genußmittel die negativen Seiten verdrängt, wird uns gerade sehr deutlich durch die Zigarettenindustrie aufgezeigt, wo Werbeverbote, Schadensersatzklagen und andere unerfreuliche Dinge an der Tagesordnung sind. Ich bin deshalb der Meinung, daß man offensiv mit dem Satz „Alkohol ist eine Droge“ umgehen können sollte und das Für und Wider auch beim Whiskey offen diskutieren muß, denn nur dann kann ein wirklich nachhaltiger Genuß für den Einzelnen entstehen und unerwünschte Folgen weitgehend vermieden werden.

Längst gibt es in den Richtlinien der großen Konzerne entsprechende Aussagen, die klar machen, daß auch Anti-Alkoholiker zu akzeptieren sind, daß Kinder und Heranwachsende keinen Zugang zu Whiskey bekommen sollen und nicht in dessen Werbung einzusetzen sind. Der maßvolle Umgang mit der Sache Whiskey, die so viel Spaß machen kann, ist erstes Gebot und nur dann macht sie wirklich Spaß.

Whiskey ist eine herrliche Sache und um sie richtig genießen zu können, sollten ein paar Dinge bekannt sein. Es gibt kaum einen angenehmeren Genuß als mit Freunden bei ein paar Gläsern zusammen zu sitzen und darüber zu reden wie die verschiedenen Whiskys sich unterscheiden, warum dieser eine bei einer bestimmten Temperatur gerade so schmeckt wie er schmeckt, welchen Einfluß das Faß auf den anderen gehabt haben könnte, ob das Moorwasser, aus dem der dritte hergestellt wurde nicht vielleicht doch Spuren hinterlassen hat und ob der Wechsel des Destillier-Manager im Jahre 1981 zu einem Wechsel der Herstellungsweise führte und und und... wie bereits erwähnt, die Vielfalt macht die Faszination aus.



Abbildung 2: Bushmills Fässer

Auch die Unterschiede zwischen irischem, schottischem und anderen Whisk(e)ysorten sind für viele interessante Verkostungen gut. Wer jetzt schon ungeduldig fragt, wie sich denn irischer Whiskey von anderen unterscheidet, dem sei geantwortet: durch die höhere Reinheit des Produktes, die zuläßt daß man intensiver die Rohstoffe wie Malz und/oder Gerste schmeckt. Es kommen mehr die fruchtigeren Töne durch, die sonst leicht hinter Rauch und Torf verschwinden (Scotch) oder durch die schwere Süße eines Bourbons kein Durchkommen finden.

Hört sich das schon recht kompliziert an? Wir werden in diesem Buch näher auf solche Aspekte des Genießens und der Herstellung eingehen, aber auch eine ganze Reihe praktischer Fragen klären.

Das heißt nicht, je mehr man über Whiskey weiß, desto mehr geschmackliche Autorität besitzt man, zwar ist Wissen nie verkehrt, aber Kopf und Bauch oder in diesem Fall Kopf und Zunge sind immer noch zwei verschiedene Dinge. Neben dem Wissen gehört eine Konzentrationsfähigkeit auf die eigene Wahrnehmung dazu. Auch die kann bis zu einem gewissen Grad trainiert werden und sollte es auch, aber erst wenn beides zusammen kommt, Wissen und Sensibilität, kann man sich dem „Ding an sich“, dem Whiskey wirklich nähern. In diesem Sinn ist wie immer der Weg das Ziel und so sollte niemand vor Ehrfurcht vor Whiskey-Kennern erstarren, denn jeder Einsteiger, der der Sache offen gegenübersteht ist dem Ziel näher als ein alter Kenner, der auf seinem Wissen ausruht.

In diesem Sinne: Sláinte!

Was ist Irish Whiskey

Ein Genießer könnte antworten: Etwas Wunderbares.

Ein Arbeiter der Destillerie könnte sagen: Meine Arbeit.

Die großen Konzerne könnten feststellen: Whisky ist eine rechtlich geschützte Herkunftsbezeichnung.

Die Bezeichnung Whisky oder Whisk(e)y (in Irland und Amerika verwendet), stammt vom gälischen „uisge beatha“ und dem irischen „uisce beatha“ ab. Beides bedeutet „Wasser des Lebens“. Der heutige Name entstammt einer Abwandlung des „uisge“ über „fuisge“ und „uiske“ zu „Whiskey“.

Eine wissenschaftliche Definition gibt einen ersten Hinweis um was es sich dabei handelt:

Whisk(e)y ist ein aus vergorener Getreidemaische hergestelltes Destillat, welches ca. 40-50 Vol% Ethylalkohol enthält.

Irish Whiskey ist neben anderen Whiskies wie American und Scotch ein wichtiger Teil der Vielfalt in Sachen Whisky und Whiskey. Was unterscheidet ihn?

Die beiden wichtigsten Dinge vorab:

Die Rohstoffe zur Herstellung von irischem Whiskey sind vorwiegend gemälzte und ungemälzte Gerste. Daneben finden grundsätzlich auch Roggen, Weizen und Hafer Verwendung.

Das zweite wichtige Unterscheidungsmerkmal ist das dreifache Brennen und die damit erzielte höhere Reinheit des Produktes. Wie sich das geschmacklich auswirkt, darauf kommen wir unter „Wie schmeckt Irish Whiskey“

Folgende Unterteilung gibt es bei irischem Whiskey:

- Malt Irish Whiskey - wird in Irland fast ausschließlich im Pot-Still Verfahren hergestellt. Die Destillation erfolgt, bis auf eine Ausnahme (Cooley Distillery), dreifach.



Abbildung 3: Bushmills Single Malt Irish Whiskey 10 Jahre alt

- Single Malt Irish Whiskey- besteht dagegen aus 100 % gemälztem Getreide, daß heute fast ausschließlich Gerste ist. Dieser Whiskey muß nicht unbedingt in einer Pot Still destilliert werden im Unterschied zum Malt Irish Whiskey kommt er nur aus einer einzigen Destillerie
- Pure Pot Still Irish Whiskey – Dies ist eine Bezeichnung für Irish Whiskey der ausschließlich in Pot Stills hergestellt worden ist, aber aus gemälzter und ungemälzter Gerste bestehen darf
- Blended Irish Whiskey - Wird “verheiratet” aus Malt Irish Whiskey und Irish Grain Whiskey



Abbildung 4: Bushmills Black Bush – Blended Irish Whiskey

- Grain und Single Grain Irish Whiskey – wird in “patent stills” im kontinuierlichen Herstellungsprozess gewonnen. „Single“ bedeutet wie beim Malt, daß der Whiskey nur aus einer einzigen Destillerie kommt.



Abbildung 5: Greenore – Single Grain Irish Whiskey

Merke: Malt Irish Whiskey

+ Grain Irish Whisky

(+ Pure Pot Still Irish Whiskey)

= Blended Irish Whisky

Derzeit aktive Brennereien:

1. Die größte und modernste Brennerei Irlands steht in Midleton, im Co Cork.
2. Cooleys Distillery befindet sich an der Grenze zu Nordirland, nördlich von Dublin.
3. Bushmills Distillery ist in Nordirland, nahe dem Giant's Causeway beheimatet.

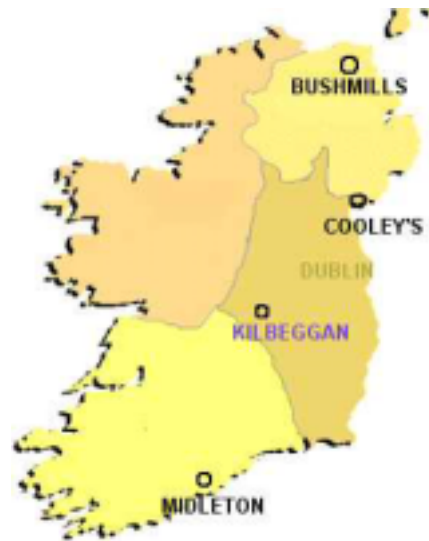


Abbildung 6: Die drei irischen Destillieren und Kilbeggan (Museum)

Daß es nur ganze drei Destillieren gibt, ruft in der Regel vor allem bei Schottland-Erfahrenen Verwunderung hervor. Es gab Zeiten, da war das anders, aber der Konsolidierungsprozeß war hart und durchgreifend.

Was ist bei Scotch und American Whiskey anders

Da dies vor allem ein Buch über Irish Whiskey ist, werden an dieser Stelle die anderen Sorten nur sehr kurz und im Überblick abgehandelt.



Abbildung 7: Wild Turkey

American Whiskey

Die Rohstoffe zur Herstellung des American Whisk(e)ys sind Mais, Gerste, Weizen und Roggen. Die unterschiedlichen Getreidesorten führen zu unterschiedlichen Produkten, so besteht Bourbon Whiskey zu mindestens 51% aus Mais, Rye Whiskey zu mindestens 51% aus Roggen. Malt Whiskey besteht in Amerika, im Gegensatz zu Schottland nicht aus 100% gemälzter Gerste sondern aus gemälztem Getreide, z.B. gemälztem Roggen.

- Straight American Whiskey muß bei der Herstellung folgende Kriterien aufweisen: Destillation mit weniger als 80 Vol% Alkoholgehalt, Lagerung in neuen, innen ausgekohlten Fässern, Mindestlagerzeit 2 Jahre, kein Zusatz künstlicher Färbungs- oder Geschmacksverstärker.
- Straight Bourbon Whiskey erfüllt die vorgenannten Bedingungen und wird zusätzlich aus mindestens 51% Mais hergestellt. Kentucky Straight Bourbon Whiskey muß zudem noch aus Kentucky stammen.
- Straight Rye Whiskey erfüllt die Bedingungen für einen Straight Whiskey und wird aus mindestens 51% Roggen hergestellt.
- Blended Bourbon Whiskey enthält mindestens 51% Straight Bourbon Whiskey. Der verbleibende Anteil ist Grain Whiskey.
- Blended American Whiskey enthält mindestens 20% Straight Whiskey. Der verbleibende Anteil ist Grain Whiskey. Dieser Whiskey darf außerdem gefärbt werden.

Scotch Whisky

Single Malt / Vatted/Pure Malt



- Zur Herstellung darf als Rohstoff ausschließlich Gerste verwendet werden.
- Malt Whisky muß im Pot Still Verfahren gewonnen werden.
- Zur Wahrung der charakteristischen Aromen eines Malt Whiskys wird die Destillationshöchstgrenze auf 94,8 Vol% festgeschrieben.
- Die Mindestlagerzeit in Eichenholzfässern beträgt 3 Jahre.
- Der Mindestalkoholgehalt ist auf 40 Vol% festgelegt.

Abbildung 8: Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky

Der Scotch Whisky mit der Bezeichnung „Single Malt Whisky“ muß aus Malzdestillaten einer einzigen Brennerei hergestellt werden. Werden Malz-Destillate mehrerer Brennereien miteinander vermischt, wird dieser Whisky als „Vatted Malt“ oder „Pure Malt“ deklariert (siehe weiter unten).

Grain Scotch Whisky

Grain Whisky unterscheidet sich von Malt Whisky durch die verwendeten Rohstoffe und die Art der Herstellung. Während bei Malt Whisky ausschließlich gemälzte Gerste Verwendung findet, dürfen bei der Herstellung von Grain Whisky verschiedene Getreidesorten (Roggen, Gerste, Mais, Weizen, Hafer) eingesetzt werden.

Gerstenmalz wird mit einem Anteil von bis zu 20% verwendet um einen Lieferanten für Enzyme zu haben, die zur Umwandlung der Stärke in Zucker gebraucht werden. Die Destillation findet im Patent Still Verfahren statt (siehe auch „Wie wird Irish Whiskey hergestellt“).

Durch die Destillation bei höheren Alkoholgehalten entsteht ein Destillat, das leichter im Aroma und Charakter ist als Malt Whisky. Grain Whisky findet bei der Herstellung von Blended Whisky Verwendung. Er wird mit Malt Whisky „verheiratet“, um einen harmonischen Blended Scotch Whisky zu ergeben.

Blended Scotch Whisky

Die erstmalige Vermischung von Malt Whisky mit Grain Whisky zu einem „leichteren“ Whisky datiert zurück auf die Zeit um Mitte des 19. Jahrhunderts. Hier ist der eigentliche Erfolg des Scotch Whisky begründet. Blenden ist die Kunst, die gehaltvollen Geschmacks- und Aromastoffe des Malts mit den leichten des Grains zu vermählen und so auf Dauer ein immer gleich schmeckendes Produkt zu

bekommen, im Gegensatz zu dem von Faß zu Faß immer verschieden schmeckenden Malt Whisky.

Ein Blend kann aus über 50 verschiedenen, fein aufeinander abgestimmten Destillaten aus den einzelnen Regionen bestehen.

Der Blendmaster besitzt einen so feinen Geruchs- und Geschmackssinn, der es ihm erlaubt, einen Whisky zu komponieren, der harmonisch und unverwechselbar im Geschmack ist. Es bleibt das Geheimnis des Blendmasters, eine Whisky Marke zu kreieren, die in Duft, Geschmack und in der Qualität unverändert bleibt und dessen konstante Markenqualität der Konsument über die Jahre zu schätzen weiß.

Malt Scotch Whisky + Grain Scotch Whisky = Blended Scotch Whisky

Was ist in Irish Whiskey enthalten

Die Rohstoffe

Whiskey lässt sich aus allen Getreidearten wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Mais herstellen. Für irischen Whiskey wird vorrangig nur Gerste verwendet werden. Sie ist gleichzeitig das wichtigste Ausgangsprodukt.

Getreide



Abbildung 9: Gerste

Jeder Whiskey braucht Anteile von Gerstenmalz in der Herstellung. Bevorzugt wird Gerste mit hohem Stärkeanteil und geringem Anteil an Proteinen.

Wasser



Abbildung 10: Wasser

Wasser ist ein wichtiger Bestandteil und kann die Qualität des Whiskies an verschiedenen Stellen in der Produktion beeinflussen. Die natürlichen Wasserquellen in Irland sind rein, frisch und meistens besonders weich.

Hefe



Abbildung 11: Hefe

Hefe ist unerlässlich, um aus Zucker Alkohol herzustellen. Jede Destillerie verwendet heute verschiedene, teilweise selbst gezüchtete, Hefesorten, die beim Vergären den Zucker der Würze in Alkohol umwandeln.

Holz



Abbildung 12: Whiskeyfaß in der Verarbeitung

Je nach Whisky kann ein Faß den Geschmack während der Reifung sehr stark beeinflussen. Man sagt, daß bei den leichteren Highland Whiskies ein Faß auch mehr als 50% des Geschmacks ausmachen kann.

In den alten Zeiten gab es auch viele getorfte Whiskies und in den letzten Jahren sind auch wieder neue Abfüllungen auf den Markt gekommen, die ihr Getreide im Torffeuer getrocknet haben. Aber die große Mehrzahl der irischen Whiskies zeichnet sich gerade dadurch aus, daß sie ihre typischen Geschmacksnoten vom intensiven Rauch- und Torfaroma freihalten,

Wie wird Irish Whiskey hergestellt

Das Mälzen

Es beginnt mit dem Getreide. Je nach Whisky wird es zu Beginn gemälzt. Dazu wird die getrocknete Gerste gereinigt, anschließend ca. 2-3 Tage in Wasser eingeweicht. Das Getreide nimmt dabei Wasser auf um den Vorgang des Keimens einleiten zu können.

Nach dem Einweichen wird die gequollene Gerste zum Keimen gebracht. Dieser Prozeß ist nach ca. 5 bis 9 Tagen beendet. Die Gerste wird währenddessen regelmäßig gewendet, um Temperatur und Feuchtigkeit während der Keimung konstant beim Optimum zu halten. So entsteht Gerstenmalz, das in der Lage ist später mit Enzymen (u.a. Diastase) Stärke in Zucker umwandeln. Der Ablauf der Keimung wird gestoppt indem die nun gemälzte Gerste getrocknet wird.



Trocknen des Getreides (Bushmills)



Trocknen des Getreides (Scotch)

Entweder wird das Feuer mit Torf gefeuert und der Rauch direkt durch das Getreide geleitet (Scotch) oder es wird die reine Hitze zur Trocknung benutzt, damit das Getreide nicht den Rauch- und Torfgeschmack annimmt und den Eigengeschmack behält.

Das Maischen



Abbildung 13: Maischen und Fermentieren (Bushmills)

Jetzt gönnt man den Malz ein paar Tage Ruhe um anschließend in Walzenmühlen gemahlen (das so entstehende grobe „Mehl“ heißt englisch –„grist“) und mit heißem Wasser in der Maischetonne vermischt zu werden.

In diesem Schritt wandeln Enzyme Stärke in Zucker um. Die entstehende braune Flüssigkeit besteht vor allem aus Zucker. Dreimal wird unterschiedlich heißes Wasser benutzt (gezielte Steuerung der Enzymaktivität und Extraktionsfähigkeit) um das Grist zu verarbeiten, allerdings werden nur die Resultate der ersten beiden Arbeitsgänge direkt weiter verwendet. Die Wassermenge des letzten Arbeitsganges läßt man abkühlen und nutzt sie für den folgenden Maischeprozess mit neuem Grist.

Das Ergebnis dieses Arbeitsganges wird nach der Filtration nun Würze (englisch „wort“) genannt.

Die Fermentation (Gärung)

Jetzt geht es darum den so gelösten Zucker in Alkohol umzuwandeln.

Die dazu genutzten großen Gärbottiche (englisch „washback“) sind entweder aus Edelstahl oder Holz. In sie wird die Würze aus den Maischetonnen gepumpt und dann Hefe zugesetzt um die Vergärung in Gang zu setzen.

Der Zucker wird von der Hefe in Alkohol, Wasser und Kohlendioxid aufgespalten. Es dauert ca. 3-4 Tage (38-48 Stunden) dann ist ein Rohalkohol mit ca. 7-9 Vol% Alkohol entstanden, den man englisch „wash“ nennt und der durchaus in mancher Hinsicht mit Bier vergleichbar ist.

Die Destillation



Abbildung 14: 3-fach-Destillation (Bushmills)

Bei der Destillation werden die unterschiedlichen Siedepunkte der in der „wash“ vorhandenen Ingredienzen genutzt um sie von einander zu trennen.

Die kupfernen Brennblasen (englisch „pot stills“) werden zu diesem Zweck stark erhitzt (früher in der Regel durch Kohlefeuer unterhalb der Stills, heute durch Dampf). Irische Destillieren brennen in der Regel drei Mal, schottische Brennerei destillieren meistens nur zweifach. Im ersten Arbeitsgang werden die leicht flüchtigen Alkohole verdampft und im Kondensator verflüssigt, das Ergebnis ist ein Rohbrand (englisch „low wines“) mit einem Alkoholgrad von 20-25%.

Bei der jetzt folgenden zweiten Destillation, die im Spirit Still durchgeführt wird entsteht der Feinbrand. Hier unterscheidet man Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf. Während Vorlauf und Nachlauf Komponenten enthalten, die ungeeignet sind (Methanol, höhere Alkohole, unangenehme Aromastoffe etc.), ist es der Mittellauf, den es gilt möglichst genau von den anderen beiden Läufen zu trennen. Sein Alkoholgrad liegt zwischen 63 und 70%.



Abbildung 15: Der Stillman (Brennmeister) bei Bushmills

Dazu sitzt der Brennmeister vor dem Spirit Safe, einem gläsernen Kasten, in den das Destillat einfließt. Allerdings hat der Brennmeister keinen direkten Zugriff, sondern kann lediglich Mittels Zugabe von Wasser (Trübung wenn das Destillat noch oder schon unrein ist) oder durch Messungen des Alkoholgrades in Abhängigkeit von Dichte und Temperatur, das einfließende Destillat untersuchen und muß so die Entscheidung treffen, wann der Vorlauf vorbei ist und wann das Mittelstück in den Nachlauf übergeht. Das Können des Brennmeisters entscheidet auf diese Weise mit ob ein Whisky gelingt oder nicht.

Die Brennblase (engl. Pot Still)



Abbildung 16: Brennblase bei Bushmills

Die Brennblasen (englisch „pot stills“ sind kupferne Kessel zur Destillation von Alkohol. In ihnen kann nur im diskontinuierlichen Verfahren (englisch „batch process“) Whiskey hergestellt werden, d.h. nach einer Befüllung und

anschließender Destillation müssen sie gereinigt werden und können dann erst wieder neu befüllt werden.

Beheizt werden sie nur noch in wenigen Ausnahmen durch direkte Befuerung mit Kohle oder Öl-/Gasbrennern, ansonsten wird heute vor allem auf innen liegende dampfdurchströmte Rohre oder kleine „pots“ gesetzt, die eine gleichmäßigere Erwärmung und damit eine bessere Kontrolle des Destillationsvorganges ermöglichen. Allerdings gibt es auch Stimmen, die sagen, daß das „wilde“ Feuer für manche mittlerweile vermißte Geschmacksnote in den Abfüllungen verantwortlich war.

Durchschnittlich hält so eine Brennblase 20-25 Jahre. Ein Wechsel sieht meistens so aus, daß die neuen Brennblasen exakte Kopien der alten sind um eine gleich bleibende Qualität auch nach dem Austausch zu gewährleisten.

Die Patent Still

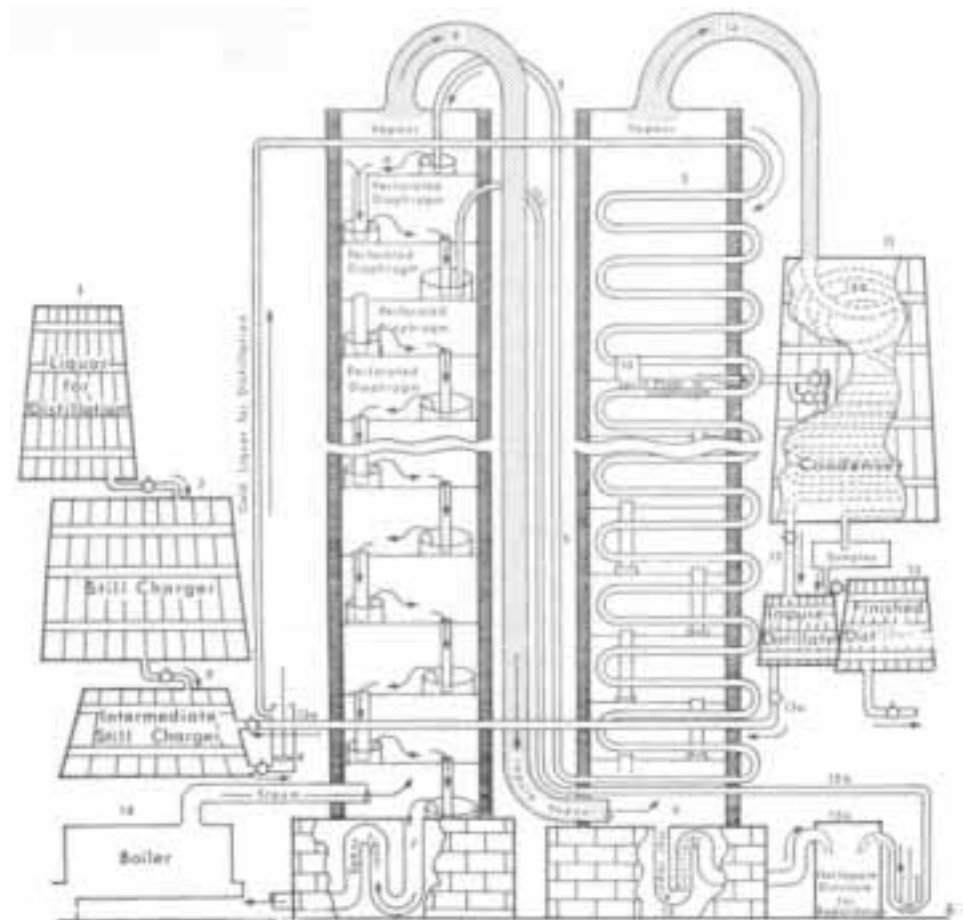


Abbildung 17: Patent Still ("Evidence before the Royal Commission")

Patent still, oder Column Stills sind säulenförmige Brennapparate, die einen kontinuierlichen Brennvorgang ermöglichen und damit eine entscheidend größere Produktion ermöglichen. Hauptsächlich werden sie zur Herstellung von Grain Whisky, in einigen Ländern aber auch zur Herstellung von Malt Whisky eingesetzt. Der von ihnen produzierte Alkohol ist reiner, aber auch geschmacksneutraler.

Die Reifung

Das Produkt ist an dieser Stelle farblos und darf sich noch nicht Whiskey nennen, um Farbe und den Namen zu verdienen muß es sich jetzt mindestens 3 Jahre lang in Eichenfässern aufhalten.



Abbildung 18 Warehouse (Bushmills)

Die Fässer liegen in Lagerhäusern, die „warehouses“ genannt werden. Wie lange der kommende Whiskey dort lagert, hängt davon ab, wie er später verkauft werden soll und wie er sich in dem Faß entwickelt.

Die Reifung ist kein Prozeß in dem es kontinuierlich von farblos zu dunklerem und von einem harten Jung-Destillat zu einem weichen Whiskey geht.

Im Austausch mit dem Faß entwickelt sich der Whiskey mal schneller, mal langsamer, je nach Eigenschaft und je nach Faßtyp.

So kann es auch passieren, daß ein Whiskey zu lange lagert und den Geschmack des Fasses zu deutlich annimmt, sprich, er weist zu starke Holztöne auf, die unangenehm sind und alle anderen Noten überdecken.

Wenn aber aufgepaßt und regelmäßig kontrolliert wird, sollte das Destillat sich nach der entsprechende Anzahl von Jahren in einen weichen, intensiven und mit vielen Geschmacksnoten versehenen Whiskey verwandelt haben.

Eine besondere Spielart der Reifung ist das Finish. Dazu wird Whiskey nach der normalen Reifung noch einmal in anderen Fässern wie Portweinfässer gelagert, damit er ein „finish“ bekommt und die Nuancen dieses Fasses aufnimmt. Finishes können Wochen, Monate oder Jahre dauern.

Die Fässer



Abbildung 19: Fässer in der Bushmills Distillery

Zur Lagerung von Whisk(e)y werden ausschließlich Fässer aus Eichenholz verwendet. Nur sehr selten werden unbenutzte Fässern genommen, in der Regel aber welche, die vorher Sherry oder American Whiskey beinhalteten.

Andere Fässer (Wein, Cognac etc.) kommen von Zeit zu Zeit ebenfalls zur Anwendung, aber in erster Linie zur Nachreifung, den so genannten Finishes. Da die Fässer, die zur Lagerung von Straight American Whiskey genommen werden dürfen, laut Gesetz völlig neu sein müssen (seinerzeit ein genialer Schachzug der Holz-Lobby in den USA um sich dauerhaft einen Absatzmarkt zu schaffen) und nur einmal verwendet werden dürfen, steht dauerhaft ein Quantum an diesen Fässern zur Verfügung. Sherry Fässer dagegen sind teurer und werden nur in wenigen Destillieren zur Lagerung eingesetzt, so u.a. beim Bushmills 16 Jahre.

Faßtypen

Puncheon	~ 558 Liter
Butt	~ 500 Liter
Hogshead	~ 254 Liter
Standard Barrel	~ 190 Liter

Das Material ist amerikanische Eiche (*Quercus alba*, *Q. bicolor* etc.) oder europäischer Eiche (*Quercus robur* und *Q. sessilis*). Je nach Vornutzung, ob Sherry oder American Whiskey, ob bereits mehrfach genutzt oder nicht, wird der Whiskey Farbe bekommen. So ergeben Sherry Fässer in der Regel einen dunklen, bernsteinfarbenen Ton während American Bourbon Fässer für einen eher helleren Farbton verantwortlich sind.

Die Abfüllung

Ist entschieden worden, daß ein Whiskey reif ist, werden die entsprechenden Fässer in Sammelbehälter entleert. Je nach Hersteller und Abfüllung werden sie dann filtriert. Die Alkoholgrade gelagerter Fässer sind stark unterschiedliche je nach Alter und Atmosphäre des Lagerhauses, können sie zwischen 30 und weit über 60% variieren. Um eine Abfüllung mit 40 bzw. 43 Vol% fertig zu stellen wird der Faßinhalt mit Wasser auf den gewünschten Alkoholgehalt reduziert, dann durch einfache Filtration von Schwebstoffen befreit und durch Kühlfiltration vor einer Trübung durch Kälte oder Wasserzusatz bewahrt (siehe auch „Was ist Kältefiltration“).

Faßstärkeabfüllungen werden in der Regel nur von Schwebstoffen befreit, sie werden nicht kältefiltriert und ihnen wird kein Wasser zugesetzt um den ursprünglichen Alkoholgrad beizubehalten.



Abbildung 20: Abfüllanlage (Drambuie)

Wie schmeckt Irish Whiskey

Ein einziges geschmackliches Kennzeichen für eine ganze Gattung wie Irish Whiskey gibt es natürlich nicht. Wenn man ihn von den anderen Gattungen wie Scotch oder Bourbon abgrenzen möchte, dann fallen einem zuerst Beschreibungen wie fruchtig, mild und intensiv ein.

Während Scotch Whisky durch seine Rauchigkeit bestimmt wird und Bourbon durch die Süße des Mais und der neuen Fässer, in denen er reift, zeichnet sich Irish Whiskey durch die dreifach Destillation und die Rohstoffe wie gemälzte und ungemälzte Gerste aus.

Einmal mehr zu destillieren bedeutet den Reinheitsgrad des Alkohols hochzusetzen und ungemälzte Gerste zu verwenden bringt den intensiveren Geschmack dieses Rohstoffes mit sich. Irish Whiskey zeichnet sich entsprechend durch wunderbare fruchtige Geschmacksnoten aus, wie Birnen, Quitten oder Pfirsich, sowie durch eine sehr schöne Milde, die aber mit intensiven Geschmacksnoten im Bereich des Malzes und der Gerste einhergeht.

Bei länger gelagerten Whiskeys kommen dann die Anklänge des Fasses dazu, so daß sich der Stil der Destillerie mit den Noten, die das Faß beibringt, harmonisch vereinigt. Dann spricht man oft Trockenfrüchten-Noten, leichten Vanille oder Schokoladentönen. Wenn das Faß ein ehemaliges Sherryfaß ist, kommen dessen Einflüsse natürlich dazu.

Auch wenn wir zu Beginn der Antwort auf diese Frage gesagt haben, daß es kein einzelnes Prädikat gibt, das den Geschmack von Irish wiedergibt, lassen Sie uns ein wenig von der Ausschließlichkeit abrücken und sagen:

Irish Whiskey schmeckt lecker!



Abbildung 21: So schmeckt Whisky (Dave Quinn, Bushmills)

Wie finde ich als Einsteiger einen Whiskey, der mir schmeckt

Der einfachste Weg ist ein Blick in den offiziellen WHISKY.DE Einkaufstipp. Hier sind verschiedene Whiskies detailliert aufgelistet:

Der offizielle WHISKY.DE



Einkaufstipp für Genießer

Standen sie auch schon einmal vor einem gut gefüllten Whisky-Regal und wussten nicht welche Flasche Ihrem eigenen Geschmack am nächsten kommen könnte? Dieser Einkaufstipp möchte Ihnen eine kleine Hilfe an die Hand geben – mehr kann er gar nicht sein. Aber anhand der Kategorisierung können Sie geschmackliche Eigenschaften einer Abfüllung bestimmen. Wenn Sie den Whisky dann auch selbst probieren, werden Sie tatsächlich wissen, ob die Einteilung auch Ihrem Geschmack entspricht. Für Lob und Kritik lassen Sie uns gerne eine Email zukommen: redaktion@whisky.de



WHISKY.DE ist Deutschlands führendes unabhängiges Whisky Magazin und Chefredakteur Dr. Clemens Dillmann empfiehlt Genießern die folgenden Abfüllungen.

	Beschreibung	Tipp	Kategorie
Gelungen kombiniert			
	<p>Bushmills <i>[buschmills]</i> 10 Jahre Single Malt Irland Nordirland 40%</p>	<p>Etwas für Freunde eines reinen und trockenen Malz-Whiskeys, der seinen wahrnehmbaren Alkohol angenehm mit Sherry-Anklängen und Fruchtnoten präsentiert.</p>	<p>Torf/Rauch  Sherry/Port u.a  Fruchtigkeit  Blumigkeit  Gewürze  Holztöne  Alkohol  Preis </p>

Vollständig ist der Tipp bei WHISKY.DE unter folgender Adresse einsehbar:

http://www.whisky.de/Indoor/all_whiskies/Kaufberatung/Einkaufstipp/

Mein Tipp Nr. 1: Ein Blended Irish Whiskey

Warum überhaupt ein Blended Whiskey? Viele Einsteiger in Sachen Whiskey verabschieden sich, nachdem sie einmal mit Malt Whiskey näher in Kontakt gekommen sind, sofort vom Blended Whiskey. Warum? Dafür sind wohl zwei Gründe ausschlaggebend: erstens ist der Geschmack eines Malts so viel intensiver und zweitens ist das Image so viel „besser“ und man meint einer „höheren“ Genießerkategorie anzugehören, wenn man Malt trinkt und Blends links liegen läßt. Ein guter Blend hat jedoch durchaus seine Berechtigung und trinkt sich bei den passenden Gelegenheiten mindestens genauso gut wie ein Malt, außerdem macht es Spaß Malt und Blend nebeneinander zu probieren, nur dann kann man die Besonderheiten beider wirklich würdigen: der Blend pur als leichter Drink, mit Eis erfrischend und als Cocktail oft überraschend.



Abbildung 22: Bushmills Black Bush

Der Bushmills Black Bush ist ein sehr guter Vertreter eines Blended Irish Whiskey. Seine Fruchtigkeit ist überwältigend und seine Weichheit beinahe gefährlich, ein Whisky für jede Tageszeit und für alle Orte, mit Eis, ohne Eis und als Cocktails, Auch pur ist er mit seinen tollen Sherrytönen, Anklängen von Vollmilchschokolade und Birnenaromen ein Whiskey der Sonderklasse und zeigt, daß es nicht immer ein Malt sein muß.

Sein hoher Maltanteil macht sich sehr positiv bemerkbar indem er diesen Whiskey wunderbar komplex werden läßt.

Mein Tipp Nr. 2: Ein Single Irish Malt

Ein Malz Whiskey, der nur aus einer Destillerie kommt, also ein Single Malt, ist immer etwas Besonderes. Die Intensität eines solchen Whiskeys liegt weit über den meisten Blends. Das kann gut, kann aber weniger gut sein, je nachdem ob man den Geschmack mag oder nicht.



Abbildung 23: Bushmills Single Malt Irish Whiskey 10 Jahre

Mein Tipp für einen wohlschmeckenden Single Malt ist der Bushmills Single Irish Malt 10 Jahre, so wie ich ihn auch im offiziellen Einkaufstipp von WHISKY.DE vorgestellt habe. Er ist einer der ganz wenigen Irish Single Malt überhaupt! Frucht, Toffee und Vanille werden im Faß mit dem Alkohol zu einem Ensemble aus trockener, feiner Malzigkeit kombiniert.

Mein Tipp Nr. 3: Ein Pure Pot Still

Wie der Name sagt, stammen Whiskeys mit dieser Bezeichnung aus den großen kupfernen Brennblasen, den Pot Stills. Als Rohstoff wird gemälzte und ungemälzte Gerste genommen und das Ergebnis dieser traditionellen Herstellungsweise ist beeindruckend.

Heute gibt es nur noch zwei Vertreter dieser Gattung, die beide eine sehr hohe Qualitätsstufe erreichen.



Abbildung 24: Redbreast – Pure Pot Still Whiskey

Mein Tipp um mal einen Pure Pot Still zu probieren ist der Redbreast 12 Jahre. Er kommt komplex und mächtig wie ein Schotte daher, aber füllt weich den Mund mit der typisch irischen Fruchtigkeit.

Quitte und immer wieder Quitte kommt mir beim Redbreast in den Sinn. Dieser Geschmack sowie extrem leckere Gewürz- und Brombeerkomponenten machen ihn zu einem phantastisch vielschichtigen Whiskey, der trotzdem einfach und oft genossen werden kann, weil er so lecker ist.

Wie wird Whiskey richtig getrunken



Abbildung 25: Wie wird Whisky richtig getrunken?

Sorgen Sie dafür daß der Whiskey nicht aus dem Kühlschrank kommt und auch nicht neben dem heißen Kamin gestanden hat.

Nehmen Sie ein Glas, das die Entfaltung des Duftes zuläßt, aber auch nicht zuviel Luft und eine zu große Flüssigkeitsoberfläche zuläßt (wie z.B. große Cognac-Schwenker) und schenken Sie ein bis zwei Fingerbreit ein.

Nähern Sie Ihre Nase dem Glasrand und gehen vorsichtig näher bis Sie meinen, den Whiskey wirklich wahrnehmen zu können.

Jetzt versuchen Sie Ihren Eindruck in Worte zu fassen. Lassen Sie sich nicht durch angebliche Fachleute beeinflussen, die sofort ganze Romane erzählen. Wenn Sie meinen, der Whiskey rieche nur nach Alkohol, dann lassen Sie das einfach so stehen. Und wenn Sie meinen nur Pflaumen wahrnehmen zu können, dann ist auch das völlig in Ordnung.

Es verlangt Training und die Möglichkeit mehrere Whiskeys nebeneinander „nosen“, also riechen, zu können, damit Feinheiten und Unterschiede wahrgenommen werden können.

Sie können auch versuchen mit Wasser den Whiskey „aufzuschließen“. Oftmals genügen ein paar Tropfen und Sie können noch einmal eine neue Duftwelle im Glas entstehen lassen und auch der Geschmack ändert sich. Wieviel Wasser ist ganz allein Ihrem eigenen Geschmack überlassen. Manche Distillery Manager nehmen z.B. gerne bis zur Hälfte Wasser hinzu.

Eis sollten sie in der Regel vermeiden, denn es schwächt die erwünschten Aromen deutlich. Was nicht heißen soll, daß nicht auch mal ein Malt im Sommer in einem schönen Cocktail landen kann, weil auch hier die Qualität der Zutaten entscheidend ist. Aber in der Regel aber kommt ein Irish Whiskey am besten zimmerwarm und vielleicht mit etwas Wasser ins Glas.

Lassen Sie ihn im Glas rollen und bis an den Glasrand schwingen. Bewundern Sie anschließend Streifen, in denen er ins Glas zurückrinnt - kurz gesagt, nehmen sie ein Zwiegespräch mit dem Glasinhalt auf. All das kann man mit einem 50jährigen Single Malt genauso wie mit einem Jim Beam Cola machen. Wichtig ist letztlich nicht der Inhalt des Glases, sondern was im Kopf des genießenden Menschen vor sich geht und jeder Einzelne entscheidet selbst, wie man richtig Whiskey trinkt.

Wie mache ich ein richtiges Irish Whiskey Tasting

Laden Sie viele Leute mit guter Laune ein und Sie haben schon die Hälfte der notwendigen Vorbereitungen erledigt.

Die zweite Hälfte besteht aus der Auswahl der zu verkostenden Marken und schließlich gilt es noch Gläsern etc. bereitzustellen.

Tasting Nummer 1 „Vom Blend zum Malt“

- Crested Ten Blended Irish Whiskey
- Bushmills Black Bush Blended Irish Whiskey
- Green Spot Pure Pot Still
- Bushmills Single Malt Irish Whiskey 10 Jahre
- Bushmills Single Malt Irish Whiskey 16 Jahre

Es wird mit einem leichten Blend begonnen, der Crested Ten ist mit seiner „trocknen Vanille“ bestens geeignet. Dann der sherrytönige Black Bush als zweiter Blend, der bereits einen hohen Maltanteil aufweist. Den Übergang zum Malt bestreitet der Pure Pot Still „Green Spot“, der kleinere Bruder des Redbreast. Und dann zum Finale die beiden Single Malts von Bushmills. Zuerst der „10er“ und danach der in drei verschiedenen Faßsorten gelagerte 16 Jahre alte Single Malt. Das Bourbonfaß sorgt für die Vanilletöne, das Oloroso-Sherry-Faß bringt zarte Nußaromen ein und das Portfaß schließlich rundet mit Süße und weinroter Farbe diese Abfüllung ab.



Abbildung 26: Bushmills Single Malt Irish Whiskey 16 Jahre

Tasting Nummer 2 “All Stars”

Greenore Single Grain Irish Whiskey
 Redbreast Pure Pot Still Whiskeys
 Bushmills Single Malt Irish Whiskey 16 Jahre
 Bushmills Single Malt Irish Whiskey 21 Jahre
 Connemara 12 Jahre

Wir beginnen mit einer seltenen Abfüllung, der einzigen Single Grain Abfüllung, die derzeit auf dem deutschen Markt erhältlich ist. Eine komplexe Trockenheit zeichnet sie aus. Dann wird das Steuer herumgeworfen und wir landen bei dem eben beschriebenen 16jährigen von Bushmills. Danach kommt ein Pure Pot Still ins Glas, der sich zwischen diesen Größen bestens behaupten kann, der Redbreast mit einer Komplexität, die wirklich beeindruckend ist. Zum vorläufigen Schluß dann eine ganz besonderer Malt, der 21jährige Bushmills, der 21 Jahre in Bourbon- und Sherryfässern reifte und dann noch einmal bis zu einem Jahr in Madeirafässern gelagert wurde und das Ergebnis stellt den Höhepunkt an feinen Aromen dieses Tastings dar. Doch dann kommt noch ein Whiskey, der bewußt ans Ende gestellt wurde, ein torfiger Ire. Was sonst fast nur Islay-Destillieren machen, der Connemara wurde mit getorfem Malz hergestellt und das macht den Whiskey wirklich fast zum Torfmonster, ein überraschender Abschluß dieses Tastings.



Abbildung 27: Bushmills Single Irish Malt Whiskey 21 Jahre

Stellen Sie jedem Gast so viele Gläser zur Verfügung wie es Whiskeys zu verkosten gibt. Die schönste Sache bei einem Tasting ist, wenn man zum Schluß von jedem Whiskey noch etwas im Glas hat und dann nacheinander die verschiedenen Abfüllungen noch einmal direkt vergleichen kann.

Sorgen Sie für ausreichend stilles Wasser, Brot zum Neutralisieren (immer gut mit Wasser nachspülen, sonst schmeckt der folgende Whiskey gleich ein wenig süßer) und legen Sie ruhig etwas zum Schreiben bereit, wenn jemand seine Eindrücke festhalten möchte.

Wie werden Whiskeyflaschen richtig gelagert

Kauft man eine Flasche man eine Flasche zum „Sofortverzehr“, dann spielt es keine Rolle, ob sie stehend, liegend oder schräg im prallen Sonnenlicht ihre letzten Tage verbringt.

Anders sieht es aus, wenn man das gute Stück einkauft, weil gerade Familiennachwuchs eingetroffen ist und man mit seinem Sohn oder Tochter an deren 30. Geburtstag vorhat, einen edlen Tropfen zu genießen.

Generell gilt: Anders als bei Wein, sollten Whiskyflaschen stehend gelagert werden. Natürlich macht es nicht so viel, wenn frisch abgefüllte Flaschen mal für einen kurzen Zeitraum liegend gelagert werden, aber grundsätzlich und vor allem dauerhaft sollte Whisky ausschließlich ohne Kontakt zum Kork verbringen, da dieser aufgrund des hohen Alkoholgehaltes diesen Kontakt nicht unversehrt übersteht und damit auch den Whisky in Mitleidenschaft zieht.

Daneben gilt es soweit wie möglich direktes Sonnenlicht zu vermeiden. Bei kürzeren Zeiträumen gilt zwar der Satz, daß mit der Abfüllung der Spirituosen auf Flaschen jegliche Reifung gestoppt sei, aber eben nur bei kürzeren Zeiträumen. Denn wenn man genau darauf achtet, hört niemals nichts etwas vollständig auf sich zu verändern, denn wenn das der Fall ist, haben wir die Entropie erreicht und brauchen uns, selbst wenn wir es dann noch könnten, über nichts mehr Sorgen machen.

Wie lange kann ich geöffnete Flaschen stehen lassen

Häufig wird in der Literatur die Angabe 6 Monate wiedergegeben. Allerdings handelt es sich wirklich nur eine Orientierungshilfe. Wie so oft in diesem Buch heißt es: selbst ausprobieren oder in großen Zügen oder mit vielen Freunden genießen, so daß sich das Problem erst gar nicht stellt.

Umfangreich auch das „Waffenarsenal“, mit dessen Hilfe die geöffneten Flaschen „geschützt“ werden sollen. Es beginnt bei Glaskugeln, die in die Flasche getan werden, damit der Flüssigkeitslevel und damit der Luftanteil wieder der ungeöffneten Flasche entsprechen und endet bei Edelgasen, die in die Flasche eingeleitet werden um den Sauerstoff zu ersetzen.

Es gibt Flaschen, die vertragen eine wesentlich längere Periode des „Geöffnetseins“ und manche sind eben schon nach relativ kurzer Zeit „verduftet“ im wahrsten Sinne des Wortes.

Wie heißt der beste/teuerste Whiskey



Abbildung 28: Bushmills Artist's Reserve

Auf der einen Seite ändert sich der Zustand des Genießers dauernd, von gut zu schlecht gelaunt, von entspannt zu angespannt, von neutraler Zunge zu einer Zunge, die südindisches Essen genossen hat. Auf der anderen Seite steht ein Naturprodukt, dessen Geschmack sich nicht nur von schottischem zu irischem und von amerikanischem zu thailändischem Whisky ständig ändert, sondern innerhalb Schottlands von Region zu Region und auch von Destillerie zu Destillerie und sogar von Faß zu Fass. Wer wagt es dort allen Ernstes von einem besten Whisky zu sprechen?

Aber einen teuersten Whisky, den sollte es doch jenseits aller geschmacklichen Relativität geben?

Sicher, derzeit jagt ein Dalmore einen Macallan um die zweifelhafte Ehre der teuerste Whisky zu sein. Es ist abzusehen, daß bald die erste Flasche für 50.000 € unter den Auktionshammer kommt.

Bei Irish Whiskey ist das Ganze wesentlich entspannter. Man produziert einfach sehr guten Whisky und wenn es mal etwas ganz Besonderes sein soll, muß man dafür nicht sein Haus verkaufen. Statt dessen gibt es wie beim Bushmills Artist's Reserve eine herausragende Flasche Malt und dazu eine limitierte Graphik von Alfred Prenzlows als Druck. Das alles in einer wunderschönen Holzbox geliefert. Whiskeygenießer, was willst Du mehr?

Wie heißt das beste Whiskeybuch

Bücher, die sich ausschließlich mit Irish Whiskey befassen gibt es nur wenige. Ein Klassiker, der alle irischen und schottischen Destillieren Ende des 19. beschreibt sollte nicht unerwähnt bleiben, zumal es gerade eine Neuauflage gab, Bernards „The Distilleries of the United Kingdom“ ist eine Reisebeschreibung, die im Jahre 1887 erschien und eine Reise zu allen damals bekannten Destillieren darstellt, darunter auch fast 30 irische Destillieren, die es zu der Zeit noch gab. Es macht es Spaß damals und heute zu vergleichen.

Ansonsten:



Murray, Jim – Classic Irish Whiskey.
Das Standardwerk zu dem Thema.



Brian Townsend: The Lost Distilleries of Ireland. Eine Beschreibung der Destillieren, die es nicht bis in den heutigen Tag geschafft haben.



Stichworte schnell nachschlagen:
Walter Schobert – Das Whisky
Lexikon.



On The Irish Whiskey Trail - Video

Wie reise ich am besten nach Irland

Mit der Fähre



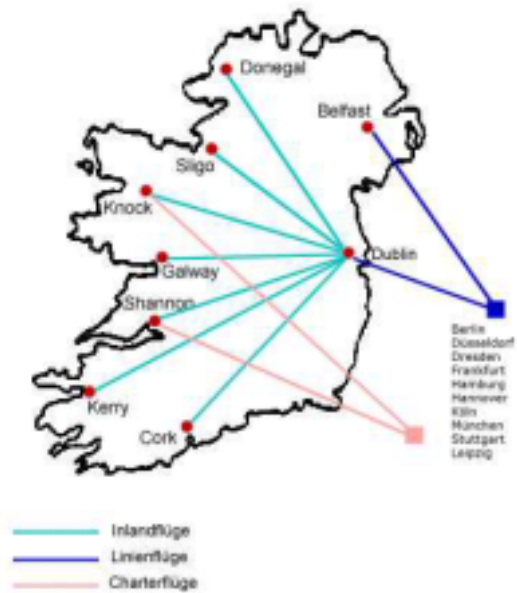
Die Übersicht stammt von: www.12travel.de/ wo es ausgezeichnete Informationen zum Thema Reisen nach und in Irland gibt.



mit P&O Stena Line		weiter mit Irish Ferries	
von	nach	von	nach
Calais	Dover	Holyhead	Dublin
		Pembroke	Rosslare
		weiter mit Swansea Cork Ferries	
		Swansea	Cork
		weiter mit Stena Line	
		Stanraer	Belfast
		Fishguard	Rosslare
		weiter mit Norse Irish Ferries	
		Liverpool	Belfast
		weiter mit Merchant Ferries	
Liverpool	Belfast		
weiter mit Stena Line			
Dieppe	Newhaven	Stanraer	Belfast
durch den Eurotunnel		weiter mit Irish Ferries	
von	nach	von	nach
Calais	Folkstone	Pembroke	Rosslare
		Holyhead	Dublin
mit P&O European Ferries		weiter mit Swansea Cork Ferries	
von	nach	von	nach
Cherbourg Le Havre	Portsmouth	Swansea	Cork
		weiter mit Norse Irish Ferries	
		Liverpool	Belfast
		weiter mit Irish Ferries	
		Pembroke	Rosslare
Holyhead	Dublin		

mit Northsea Ferries oder P&O North Sea Ferries		weiter mit Irish Ferries	
von	nach	von	nach
Zeebrügge Rotterdam	Hull Hull	Pembroke Holyhead	Rosslare Dublin
		weiter mit P&O European Ferries	
		Cairnryan	Larne
mit Stena Line von		weiter mit Irish Ferries	
von	nach	von	nach
Hoek van Holland	Harwich	Holyhead Holyhead Fishguard Stanraer	Dublin Dun Laoghaire Rosslare Belfast
		weiter mit P&O European Ferries	
Ijmuiden	Newcastle	Cairnryan	Larne
mit DFDS Seaways oder Scaninavian Seaways		weiter mit Irish Ferries	
von	nach	von	nach
Hamburg Amsterdam	Harwich Newcastle	Holyhead Pembroke	Dublin Rosslare
mit Hoverspeed Fast Ferries		weiter mit SeaCat Scotland von	
von	nach	von	nach
Calais Boulogne Dieppe Oostende	Dover Folkestone Newhaven Dover	Stanraer Troon Heysham Liverpool	Belfast Belfast Belfast Dublin

Mit dem Flugzeug



Direktflüge nach Irland

von	nach	Fluggesellschaft
Frankfurt	Dublin	Air Lingus, Lufthansa
Frankfurt	Shannon	Charterflug, jeweils Samstags von Mai - September
Frankfurt Hahn	Kerry	Ryanair
Frankfurt Hahn	Shannon	Ryanair
Düsseldorf	Dublin	Air Lingus
München	Dublin	Air Lingus
München	Shannon	Charterflug, jeweils Samstags von Mai - September
Berlin	Dublin	Air Lingus
Hamburg	Dublin	Hapag Lloyd Express
Stuttgart	Dublin	Hapag Lloyd Express, Lufthansa
Köln	Dublin	Germanwings
Wien	Dublin	Air Lingus, Lauda Air
Salzburg (über Southampton)	Dublin	Flybe
Zürich	Dublin	Air Lingus, Swiss
Zürich	Shannon	Charterflug, jeweils Samstags von April - Oktober
Zürich	Knock	Charterflug, jeweils Samstags von April - Oktober
Genf	Dublin	Air Lingus
Amsterdam	Dublin	Air Lingus
Amsterdam	Cork	Air Lingus
Amsterdam	Belfast International Airport	Easyjet
Brüssel	Dublin	Air Lingus
Brüssel Charlerois	Dublin	Ryanair
Brüssel Charlerois	Shannon	Ryanair
Luxemburg	Dublin	Luxair



Die Übersicht stammt von: www.12travel.de/ wo es ausgezeichnete Informationen zum Thema Reisen nach und in Irland gibt.

Irish Lifestyle Spezialreisen

Reisen für Spezialisten

- Whiskeytrail für Whiskeyliebhaber
- Garten- und Landschaftsreisen
- Golfreisen
- Angelreisen (auch mit Betreuung)



Incentive-, Firmen- und Gruppenreisen



Möchten Sie sich bei Ihren Kunden für die bisherige Zusammenarbeit bedanken, oder verdiente Mitarbeiter belohnen und zusätzlich motivieren?

Wir bieten Ihnen dazu unsere Kreativität, Engagement und langjährige Erfahrung. Sowie die Referenz von bereits vielen erfolgreich veranstalteten Firmen- und Gruppenreisen. Sie haben Ideen – wir realisieren sie!

Irland mit Irish Lifestyle



Wir arrangieren Ihren Irlandurlaub nach Maß. Gemäß Ihren Wünschen und Vorstellungen erfahren Sie, Wann, Wie und Wo Sie am besten Ihren Urlaub verbringen. Damit Sie sich nicht zur falschen Zeit am falschen Ort wiederfinden. Wir bemühen uns Anspruch und Wirklichkeit in Einklang zu bringen. Profitieren auch Sie von unserer Erfahrung.

Irish Lifestyle GmbH
Tel. 08122 900432
Fax 08122 41872

Wo kann ich Destillieren von innen sehen

Zum einen kann man es machen wie vor mehr als Einhundert Jahren der unsterbliche Alfred Barnard und alle Destillieren in Irland und Schottland besuchen. Barnard schrieb dazu einen Reisebericht, der auch heute noch gerne gelesen wird und vor kurzem als Re-Print herauskam. Nach einer solchen Reise, kann ich die Frage anschließend aus eigener Erfahrung beantworten. Wohl dem, der sich das leisten kann oder auch nur die Erstausgabe von Barnards „The distilleries of the United Kingdom“, 1887 erschienen und ihr Preis sollte inzwischen irgendwo zwischen 750 und 1500 Euro liegen. All den sterblichen Whiskyliebhabern dieser Erde, denen nur ein begrenztes Zeit- und Geldkontingent zur Verfügung steht, bleibt nur übrig zu fragen oder nachzulesen. Ersteres im Bekanntenkreis, aber wer hat schon viele erfahre Irland-Schottland-Whisky-Reisende darunter oder im Internet, so im Reiseforum bei WHISKY.DE:

<http://www.whisky.de/WhiskyForum/ShowForum.aspx?ForumID=6>

Das Nachlesen ist zumindest für Menschen, die ein wenig Englisch beherrschen leicht möglich mit dem Buch Visiting Distilleries von Duncan und Wendy Graham. Glasgow 2004 (2)

Mein Tipp: Old Bushmills Distillery

Öffnungszeiten: April - Oktober (letzte Tour um 16 Uhr täglich)

Montag bis Sonnabend 9.30 - 17.30

Sonntag 12 - 17.30pm



Abbildung 29: Old Bushmills Distillery

Zusammenfassung (Auszug aus „Visiting Distilleries“): „Bushmills strahlt Wärme und Charakter aus. Die Tour ist hervorragend, man kann viel sehen und die Hausmacher-Küche des Visitor Centers ist unwiderstehlich.“ Whiskys lassen sich natürlich ebenso probieren.

(Wertung: 7 von 7 Destillieren im Führer „Visiting Distilleries“)



Abbildung 30: Whiskyprobe in der Bushmills Distillery
(Photo aus dem Bushmills Photowettbewerb)

Wo ist der nächste Whiskey-Händler in meiner Nähe

Manche haben das Glück, daß sie z.B. in Nürnberg in der Bulmannstrasse wohnen und somit dem Nirwana nicht so sehr fern sind. Diese Glücklichen brauchen also nur ein paar Meter zu gehen und sind bei Otto Steudels „CELTIC“. Wer ausgefallene Sorten sucht, eine ausführliche Beratung schätzt und vielleicht auch noch das eine oder andere Buch oder Geschenk mitnehmen möchte, findet dort so ziemlich alles.

Die weniger Glücklichen müssen sich dann schon eines Mausclicks bedienen. Unter der Adresse WHISKYMAP.DE gibt es eine Deutschlandkarte und mit einem Klick auf die Gegend, in der gesucht werden soll, werden die Geschäfte aufgelistet, die dort bekannt sind. Findet man einmal nichts, so befindet man sich in einem Whisky-Entwicklungsgebiet und sollte den Suchumkreis etwas vergrößern und vielleicht innerhalb der nächsten 50 km vom Klickpunkt entfernt suchen lassen (anstatt der Grundeinstellung, die 20km weit sucht).



Wo kann ich Whiskey probieren

Auf Messen, im Fachhandel oder bei speziellen Veranstaltungen Tastings (Verkostungen) genannt.

Die Messen:

- Münchener Whisky Festival (Januar) www.whisky-festival.de
- Whiskyfair, Limburg (April) www.whiskyfair.de
- Cöpenicker Whisky Herbst (September) www.whiskyherbst.de
- Bremer Whisky Convention (Oktober) www.whisky-convention.de
- Frankfurter Interwhisky (November) www.interwhisky.de

Auch im Fachhandel ist es je nach Händler möglich Whisky zu probieren bevor man kauft, aber das richtige Verkosten findet eigentlich bei den dafür vorgesehenen Veranstaltungen statt. Dort sollten einem von erfahrenen Leuten die Whiskies in ihrer Herstellungsweise und mit ihren geschmacklichen Eigenheiten beschrieben werden.

Einen ständig aktuellen Terminkalender für Verkostungen gibt es bei WHISKY.DE unter der Adresse: <http://www.whisky.de/IndoorDocs/Termine/>
Und so sieht der aus:



The screenshot shows the 'Verkostungskalender' (Tasting Calendar) on the WHISKY.DE website. The page features a header with the site logo and navigation tabs. Below the header, there is a section titled 'Verkostungskalender' with a sub-heading 'Wichtige Termine 2011'. A table lists various whisky tasting events throughout the year, including dates, locations, and contact information for each event.

Termin	Ort	Veranstalter	Info	Webseite	Startzeit	Eintritt	Verkostung
01.01.2011	München	Münchener Whisky Festival	17.00 Uhr	www.whisky-festival.de	10.00	Nein	Ja
01.04.2011	Limburg	Whiskyfair	10.00 Uhr	www.whiskyfair.de	10.00	Nein	Ja
01.09.2011	Cöpenick	Whisky Herbst	10.00 Uhr	www.whiskyherbst.de	10.00	Nein	Ja
01.10.2011	Bremen	Bremer Whisky Convention	10.00 Uhr	www.whisky-convention.de	10.00	Nein	Ja
01.11.2011	Frankfurt	Interwhisky	10.00 Uhr	www.interwhisky.de	10.00	Nein	Ja

Wann wurde das erste Mal Whiskey gebrannt

Die Herstellung alkoholischer Getränke ist schon seit dem Altertum bekannt. Bierbrauen war vermutlich schon 5000 v.Chr. bekannt, doch erst ca. 800 v.Chr. wird erstmals die Destillation zur Herstellung von Arrak (Palmweindestillat) erwähnt. Es dauerte mehrere hundert Jahre bis wiederum von Destillation die Rede ist, ca. 432 n.Chr. St. Patrick, der Schutzpatron Irlands wird mit der Destillation in Verbindung gebracht. Als Mönch hatte er wahrscheinlich auf seinen Reisen Kontakt zur Kunst der Destillation erhalten und diese dann nach Europa mitgebracht. Wie der Weg genau war, ob über Frankreich nach Schottland und dann nach Irland oder über Irland nach Schottland lässt sich heute nicht mehr nachweisen.



Abbildung 31: Aus "Das Buch der waren Kunst zu destillieren" 1512

Es dauerte wiederum fast 1000 Jahre bis zur ersten Erwähnung vom Wasser des Lebens: 1494 wird in der Exchequer Roll (Steuertabelle) ein Eintrag vermerkt, der einem Mönchsbruder John Cor erlaubt, 8 bushel Gerste zur Herstellung von aqua vitae, dem Wasser des Lebens, für den König herzustellen. Dies ist der Anfang der beispiellosen Geschichte des Whisk(e)ys, die ihren Siegeszug um die Welt unternahm.

- ca. 800 v.Chr.** **Arrak Destillation im vorderen Orient**
- 1494** **Erste schriftliche Erwähnung von Whisky**
- 1608** **erste Brennlizenz für Whiskey bei Bushmills**

Wann entstand Blended Whiskey

1830 – Erfindung Patent Still

(Folge: höhere Produktivität, größere Mengen, Blended Whisky wird anschließend möglich)

Die Erfindung der „continuous still“ durch Robert Stein, auch „patent still“ genannt ist ein entscheidender Schritt, wenn nicht der entscheidende Schritt.

Seit Urzeiten war im so genannten Batch-Betrieb mit der Pot-Still gearbeitet worden, es wurde immer ein Ladung Getreide nach der anderen gebrannt.

Jetzt war ein kontinuierlicher Betrieb möglich, das bedeutete eine beträchtliche Produktionsausweitung. Dieser Whisky hieß Grain Whisky und durch die Kombination von Malt und Grain Whisky entstand in den darauf folgenden Jahren Blended Whisky.

Malt Whisky + Grain Whisky = Blended Whisky

In Irland weigerten sich die Whiskyhersteller lange Zeit auf diesen Zug aufzuspringen, weil sie meinten, damit ihr Produkt zu verschlechtern. Sie wollten lieber weiterhin ihren Pure Pot Still Whiskey herstellen.

Während die Schotten nun wesentlich größere Mengen produzieren konnten und diese Produkt auch immer einen gleichen Geschmack aufwies, sie also den Weltmarkt zu beherrschen begannen, fielen die Iren zurück, weil ihre Produktionsmengen kleiner waren und das Produkt von Jahr zu Jahr oder auch von Faß zu Faß unterschiedlich schmeckte.

Eine Zeitlang konnten sie sich recht gut halten, weil Whisky und Whiskey insgesamt stark expandierte. Der Grund:

Um ihre Weine mit „frischem Blut“ zu versorgen importierten europäische Winzer Reben aus Amerika. Dabei kam allerdings auch die Weinlaus Phylloxera Vastatrix mit.



Abbildung 32: Schädling in den Weinstöcken

Während die amerikanischen Gewächse eine hohe Widerstandskraft aufwiesen, erlagen die europäischen bald diesem Schädling. Er wurde das erste Mal 1863 im Rhonetal entdeckt und hatte sich bis 1875 über alle Weinanbaugebiete Europas verbreitet. Auch wenn es vielleicht nicht heldenhaft klingt, aber der Blended Whisky verdankt seinen Durchbruch nicht zuletzt dieser Weinlaus, die auf Jahre die Weinlese und damit auch die Cognac- und Brandy-Produktion behinderte und zeitweise vollständig unterbrach. Auf der Suche nach einem „Ersatz“ kamen die Konsumenten weltweit schnell zum Blended Whisky.

1870/80er Phylloxera Vastatrix – Wein-/Cognac Produktion liegt danieder (Folge: Durchbruch von Blended Whisky auf dem Weltmarkt)

Wann war Whiskey verboten (Amerikanische Prohibition)

Als nach dem ersten Weltkrieg die zweite Krise für Whisky am historischen Horizont auftauchte, traf es irischen Whiskey besonders hart.

Es war eigentlich eine rein amerikanische Angelegenheit, aber die Auswirkungen machten sich auch in Schottland und Irland extrem bemerkbar. Die Rede ist von der Prohibition, der Zeit, in der offiziell in den USA kein Alkohol verkauft wurde, aber inoffiziell dafür um so mehr. Auch die historischen Wurzeln lagen in Schottland und Irland, denn die Anti-Alkoholbewegungen waren hier schon immer stark und sie waren zu ihrer Zeit auch nicht unberechtigt. In den Arbeiterslums war die Not oft unbeschreiblich und der einzige Ausweg wenigstens für ein paar Stunden war ein Vollrausch. Gleichzeitig aber vertranken die Familienväter oft genug das ganze Wocheneinkommen am Zahntag, so daß Frau und Kinder den Rest der Woche hungern mußten.

In den USA war die Lage ein wenig anders gelagert, aber die Lobby der so genannten Teetotaler um so stärker und 1919 schließlich gelang es ihr landesweit das Alkoholverbot durchzusetzen.

1919 - Prohibition in den USA (Folge: Auswirkungen auf die Produktion in Schottland)

Die Auswirkungen auf die Produktion in Schottland waren weniger negativ als erwartet. Es gelang das Importverbot zum einen über Kanada und Westindien weiträumig zu umgehen und zum anderen Scotch Whisky, der als Medizin deklariert wurde direkt in die USA zu importieren. Trotzdem bedeutete die Prohibition natürlich eine Erschwernis und die schlechte Wirtschaftslage weltweit tat das übrige. Während es in Schottland sogar mancherorts und zeitweise in den 20er Jahren neue Produktionsrekorde gab, näherte sich die irische Whiskeyproduktion ihrem absoluten Tiefpunkt.

1933 – Ende der Prohibition (Folge: Kurzzeitige Erholung)

Das Jahr 1933 selbst war trotz des Endes der Prohibition nicht gerade ein Jubeljahr, denn in diesem Jahr hatten bis auf Glen Grant und Glenlivet alle Malt Destillieren ihre Produktion niedergelegt, weil die Bestände zu groß waren. Bis zum Zweiten Weltkrieg verbesserte sich die Lage zeitweise wieder. In Irland jedoch konnte man nur von einer Stabilisierung auf niedrigstem Niveau sprechen.



Abbildung 33: Harte Zeiten :-)

Wann wurde Whiskey zur Nr. 1 unter den Spirituosen

1945 und danach: Jahre des Wiederaufbaus

Während zweier Kriegsjahre war die Whiskyproduktion in Schottland komplett verboten (Getreide sollte für Nahrungsmittel verwendet werden und teilweise wurden die Destillieren zur Erzeugung kriegswichtiger Waren benötigt). Auch nach dem Ende des Krieges dauerte es lange bevor eine nennenswerte Anzahl von Destillieren wieder normal produzierte.

Irland dagegen verblieb vorerst in der Agonie und in den 50er Jahren bekämpften sich die verbliebenen irischen Destillieren untereinander so intensiv, daß keine Energien mehr für den Export verblieben.

60er Jahre: der Siegeszug des Malt Whisky beginnt und Scotch Whisky wird zur Spirituosen Nr. 1

In den sechziger Jahren wurde zum ersten Mal im großen Stil Malt Whisky weltweit vermarktet und seitdem ist er aus der Spirituosenszene nicht mehr wegzudenken. Auch Blended Whisky nimmt an Beliebtheit zu und so wird Scotch Whisky insgesamt weltweit zur Spirituosen Nr. 1 – in Griechenland wird mehr Whisky als Ouzo getrunken und in Frankreich mehr Whisky als Cognac.



Abbildung 34: Whisky wird "hoffähig" (aus Daiches Scotch Whisky)

Liste der Abbildungen

Abbildung 1: Bushmills Atmosphäre.....	4
Abbildung 2: Bushmills Fässer.....	5
Abbildung 3: Bushmills Single Malt Irish Whiskey 10 Jahre alt	6
Abbildung 4: Bushmills Black Bush – Blended Irish Whiskey.....	7
Abbildung 5: Greenore – Single Grain Irish Whiskey	7
Abbildung 6: Die drei irischen Destillieren und Kilbeggan (Museum)	8
Abbildung 7: Wild Turkey.....	9
Abbildung 8: Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky	10
Abbildung 9: Gerste	12
Abbildung 10: Wasser	12
Abbildung 11: Hefe.....	13
Abbildung 12: Whiskeyfaß in der Verarbeitung	13
Abbildung 13: Maischen und Fermentieren (Bushmills).....	14
Abbildung 14: 3-fach-Destillation (Bushmills).....	15
Abbildung 15: Der Stillman (Brennmeister) bei Bushmills.....	16
Abbildung 16: Brennblase bei Bushmills	16
Abbildung 17: Patent Still ("Evidence before the Royal Commission")	17
Abbildung 18 Warehouse (Bushmills)	18
Abbildung 19: Fässer in der Bushmills Distillery.....	18
Abbildung 20: Abfüllanlage (Drambuie).....	19
Abbildung 21: So schmeckt Whisky (Dave Quinn, Bushmills).....	20
Abbildung 22: Bushmills Black Bush.....	22
Abbildung 23: Bushmills Single Malt Irish Whiskey 10 Jahre.....	23
Abbildung 24: Redbreast – Pure Pot Still Whiskey.....	24
Abbildung 25: Wie wird Whisky richtig getrunken?.....	25
Abbildung 26: Bushmills Single Malt Irish Whiskey 16 Jahre.....	26
Abbildung 27: Bushmills Single Irish Malt Whiskey 21 Jahre.....	27
Abbildung 28: Bushmills Artist's Reserve	30
Abbildung 29: Old Bushmills Distillery	36
Abbildung 30: Whiskyprobe in der Bushmills Distillery (Photo aus dem Bushmills Photowettbewerb)	36
Abbildung 31: Aus "Das Buch der waren Kunst zu destillieren" 1512.....	39
Abbildung 32: Schädling in den Weinstöcken	40
Abbildung 33: Harte Zeiten :-)	41
Abbildung 34: Whisky wird "hoffähig" (aus Daiches Scotch Whisky).....	42

Werbung

Werbung ist wichtig!

Das gilt auch für das Entstehen dieses Werkes.

Bushmills hat die Veröffentlichung unterstützt und erhielt somit einen entsprechenden Platz z.B. bei der Auswahl des Bildmaterials.

Alle Tips und Empfehlungen sind jedoch unabhängig davon entstanden. So ist ein Besuch in der Bushmills Distillery in jedem Fall eine Empfehlung wert und so gehörten die Produkte der Destillerie auch bereits vor der Entscheidung des Unternehmens, dieses Werk zu unterstützen, zu den erklärten Lieblingswhiskys des Autors – von denen es zugegebenermaßen eine ganze Reihe gibt :-)

Wir danken an dieser Stelle

BUSHMILLS

für ihre freundliche Unterstützung.

Der Autor

Dr. Clemens Dillmann - Der Autor ist seit 1994 für die redaktionellen Inhalte von WHISKY.DE verantwortlich und gibt seit 1998 die Email-Newsletter WHISKY FLASH und WHISKYMANIA NEWS heraus.

Die Grundlage dafür ist sein erlernter Beruf: er ist promovierter Historiker. Der ausgeübte Beruf ist der eines Geschäftsführers der HBB Datenkommunikation und Abrechnungssysteme GmbH, einem IT-Unternehmen – beides zusammen hat viel dazu beigetragen, daß WHISKY.DE zum erfolgreichsten unabhängigen Whisky – Internetauftritt wurde und seit Jahren geblieben ist.



Impressum

Dr. Clemens Dillmann
Geschäftsführer HBB Datenkommunikation und Abrechnungssysteme GmbH
Chefredakteur von WHISKY.DE und dem Newsletter WHISKY FLASH
clemens.dillmann@hbb-gmbh.de

Copyright 2005 by HBB GmbH
Alle Text und Bilder unterliegen dem Urheberrecht.
Weiterverwendung nur mit schriftlicher Genehmigung des Autoren oder der jeweils
angegebenen Quelle.

HBB GmbH
Whisky Villa
Walderseestraße 23
30177 Hannover

Tel. 0511 270 91 90
Fax 0511 270 91 999
www.hbb-gmbh.de

www.whisky.de
www.whiskey.de

Wenn Ihnen das Buch gefallen hat oder Sie Kritik anbringen möchten, so können Sie entweder direkt an die Redaktion schreiben: redaktion@whisky.de



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit! Und vergessen Sie nicht dieses Buch weiterzugeben...