



WHISKYLAND

• FRANKEN •

DIE MACHER · DIE GENIESSER
DIE BOTSCHAFTER

ars vivendi

Leseprobe





WHISKYLAND

• FRANKEN •

DIE MACHER · DIE GENIESSER
DIE BOTSCHAFTER

Der Autor:

Patrick Grasser, 1981 in Nürnberg geboren, ist Religionslehrer und Referent für Inklusion am Religionspädagogischen Zentrum Heilsbronn; nebenbei schreibt er Fach- und Kinderbücher. Seine Leidenschaft für Single Malt wurde während eines Irlandurlaubs durch einen »Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey« geweckt. Aus der Begeisterung für das »Wasser des Lebens« entstand Anfang 2015 die Idee zum »Whisky-Club Fränkische Schweiz«, den er mitbegründete und dessen Blog er betreibt. »Whiskyland Franken« ist seine erste Veröffentlichung im ars vivendi verlag.

www.whiskyclub-fs.de

ars vivendi

Mit allen Sinnen genießen:

Whisky richtig verkosten

Whisky ist kein Getränk, das man zwischen Tür und Angel hinunterkippen oder mit dem man seinen Durst löschen kann. Auch wenn klassische Western das Bild des durstigen Cowboys beschwören, der mit ein paar gut gefüllten Gläsern Bourbon seine staubige Kehle spült.

Whisky ist ein Genussmittel, das Achtsamkeit erfordert. Und gleichzeitig ist Whisky ein Genussmittel, das Achtsamkeit lehren kann. Denn das bewusste, sinnliche und konzentrierte Wahrnehmen, Riechen und Schmecken kann etwas Meditatives an sich haben, und es kann die Sinne schärfen. Schließlich will Whisky auch mit allen Sinnen wahrgenommen werden – und das braucht Zeit, Muße und die richtige, positive Stimmung.

Der Genuss von Whisky sollte immer mit einem guten Gefühl verbunden sein und nicht dazu dienen, am Abend den Stress des Alltags zu vergessen. Dazu sollte man sich vielleicht selbst zu schade sein – oder zumindest sollte der gute Whisky nicht auf diese Weise verschwendet werden. Eine Spirituose, die während ihrer Herstellung und Reifung außerordentliche Achtsamkeit und Sorgfalt, Ruhe

und Zeit für sich beansprucht, darf dies auch von ihren Genießern erwarten.

Das passende Glas sorgt dafür, dass man dem Whisky genau diese Aufmerksamkeit schenken kann.

Das Glas macht den Whisky

Nicht jedes Glas eignet sich, um daraus Whisky zu trinken. Eigentlich gar nicht eignet sich dafür das Glas, das landläufig am ehesten mit Whisky in Verbindung gebracht wird, nämlich der sogenannte **»Tumbler«**. Dabei handelt es sich um ein gedrungenes, gerades Glas mit dickem Boden. Dieses Glas kann Aromen nicht bündeln, sie verfliegen schon nach kurzer Zeit und bieten deshalb kein wirkliches Genussserlebnis.

Ganz anders verhält es sich bei speziellen tulpenförmigen Whiskygläsern. Ihr Design erinnert etwas an langgezogene Weingläser, und ihre bauchige, sich nach oben hin verjüngende Form ist perfekt dazu geeignet, Whiskys mit ihren unterschiedlichen Facetten zu entdecken. Aus genau diesem Grund hat der sogenannte **»Premium Snifter«** des Glasherstellers *Spiegelau* auch seinen festen Platz in der fränkischen Whiskyszene. Der älteste Whis-

kyclub Deutschlands, der Nürnberger *Highland Circle*, setzt bei seinen Tastings auf dieses Modell, und auch in der Fürther *Whiskyakademie* kommen die Snifter zum Einsatz. Das verwendete Kristallglas ist für seine hochwertige Beschaffenheit verantwortlich und führt zu einer hohen Lichtbrechung, die die Farbe des Whiskys besonders gut zur Geltung kommen lässt.

Viel entscheidender noch ist aber der Einfluss des Glases auf Aroma und Geschmack. Durch die bauchige Form können sich die aromatischen Facetten des Whiskys voll entfalten. Das Glas ist dabei auch groß genug für schwere Sorten, die viel Zeit und Platz zum Atmen brauchen – ähnlich wie bei kräftigen Rotweinen. Weil die Gläser nach oben hin immer schmaler werden, werden die Aromen gebündelt und fließen über die feine Auslippung am Glasrand gleichmäßig in den Mund.

Alternativ werden auch spezielle Nosinggläser eingesetzt, die sich besonders gut zum Verriechen von Whiskys eignen. Für den Ausflug am Wochenende und für den Messebesuch eignet sich vor allem das **Glencairn-Whiskyglas**, das auch die Besucher der Nürnberger *Whisk(e)ymesse The Village* als Mességlass erhalten. Der stabile Boden und die schlanke Tulpenform sorgen für gute Stabilität und verringerte Bruchgefahr. Auch wer auf einer Wanderung durch

die Fränkische Schweiz ein schönes Glas Whisky zur Brotzeit genießen möchte, ist mit dem Glencairn-Glas bestens bedient.

Unverfälschter Genuss setzt aber nicht nur das richtige Glas voraus. Whisky kann seine Aromen und Geschmacksstoffe nur dann entfalten, wenn er bei **Zimmertemperatur** und **ohne Eis** verkostet wird. Ein guter Whisky kommt pur am besten zur Geltung. Wem der Whisky dann zu stark ist, kann die Alkoholstärke mit ein paar Tropfen stillem Wasser herabsetzen. Gerade bei einem Whisky in Fassstärke, der also unverdünnt abgefüllt wurde, kann das Alkoholvolumen oft über 50%, sogar bei über 55% liegen. Die **Zugabe von Wasser** erfolgt sehr sparsam mit der Pipette, manchmal genügen schon zwei bis vier Tropfen.

Dadurch verringert sich im Übrigen nicht nur die Alkoholstärke. Das Wasser führt außerdem dazu, dass sich der Whisky öffnet und weitere Aromen freigibt, die vorher vom Alkohol gebunden waren. Allerdings hat die Zugabe von Wasser gerade bei rauchigen Whiskys oft einen nachteiligen Effekt, da das Wasser die Raucharomen verstärkt und andere Aromen dann nicht mehr so einfach wahrnehmbar sind.

Um einen Whisky zu verkosten, sind **die üblichen 2cl** absolut ausreichend. Die Verwendung eines Glases mit Eichstrich hilft beim Finden der richtigen Menge. Auf jeden Fall sollte bei einem bauchigen oder tulpenförmigen Whiskyglas die eingegossene Menge knapp unter der breitesten Auswölbung liegen. Die Oberfläche des Whiskys ist dann besonders groß, und die unterschiedlichen Aromen können sich dann besonders gut entfalten. Durch **behutsames Drehen und Neigen** des Glases wird ein möglichst großer Teil der Glasinnenseite mit Flüssigkeit benetzt, damit die Aromen noch deutlicher hervortreten können.

Whisky und seine Farben

Bevor man sich aber dem Geruch und dem Geschmack eines Whiskys nähert, steht zunächst seine Farbe im Mittelpunkt. Nach dem Brennvorgang ist Whisky eine klare Spirituose, die sich optisch zunächst nicht von Korn- oder Obstbränden unterscheidet. Seine Farbe bekommt der Whisky erst durch die **Fassreifung**. Die Art des Holzes, das Toasting, die Art und Häufigkeit der Vorbefüllung sowie die Dauer der Reifung haben genauso Einfluss

auf die Farbe wie die Größe des verwendeten Fasses und die Temperatur während der Reifung. Das **Farbspektrum** reicht von hellen Weißweintönen über Bernstein und Gold bis hin zu dunklem Mahagoni- oder Kaffeebraun. Manche Whiskys zeigen hinter ihrer primären Farbe auch ein grünliches oder rötliches Schimmern.

Je dunkler ein Whisky ist, desto leichter lässt er sich wohl verkaufen. Diese Erfahrung machen viele Whiskyhändler und -produzenten. Das liegt vor allem daran, dass dunkle, kräftige Brauntöne mit einer langen Reifezeit, mit Qualität, Tiefe und dem geschmacklichen Einfluss hochwertiger Sherryfässer in Verbindung gebracht werden. Deshalb gehen viele besonders dunkle Whiskys auch »blind«, also ohne vorheriges Probieren, über den Ladentisch.

Allerdings ist nicht jede Whiskyfärbung natürlich. Das nachträgliche **Färben mit Zuckerkulör** (Zusatzstoff E 150a) ist besonders bei Standardabfüllungen aus Schottland üblich geworden. Die Verwendung von Zuckerkulör muss dann auf dem Etikett vermerkt werden. Amerikanische Whiskys dürfen per Gesetz nicht gefärbt werden. Unabhängige Whiskyabfüller setzen – wie zu erwarten – ebenfalls auf ungefärbte, natürliche Whiskys, was auch für die regionalen Brennereien gilt.

Um die Farbe eines Whiskys beurteilen zu können, hält man das Glas gegen einen hellen, möglichst **farbneutralen Hintergrund**. Dreht oder schwenkt man das Glas behutsam, bricht sich das Licht in unterschiedliche Facetten. Wie die Farbe des Whiskys, so bieten auch die **Schlieren** (engl. »legs«), die sich an der Glaswand herunterziehen, wichtige erste Eindrücke. Mit besonders zähfließenden Legs verbindet man häufig eine besondere Öligkeit, eine Schwere und ein höheres Alter. Schneller fließende und dünnere Legs können dagegen auf einen jüngeren Whisky hindeuten. Allerdings sollte das nur als eine grobe Faustregel gesehen werden und nicht als unumstößliches Gesetz.

Auch wenn **Farbe und Fließverhalten** im Glas am Anfang der Verkostung stehen, sollte man sich von diesen ersten Eindrücken nicht zu sehr vereinnahmen lassen. Zumindest nicht, wenn das Etikett auf die Färbung des Whiskys mit Zuckerkulör hinweist. Mit diesem Farbstoff kann man auch Leitungswasser in Cola verwandeln – zumindest optisch. Wenn Profiverkoster – etwa bei Whiskywettbewerben – ihrer Arbeit nachgehen, verwenden sie deshalb häufig schwarz oder blau eingefärbte Gläser, um das eigene Unterbewusstsein nicht im Vorfeld zu beeinflussen. Denn Untersuchungen zeigen,

dass die Farbe eines Getränks auch mit bestimmten **Geschmackserwartungen** einhergeht und dass die eigene Wahrnehmung davon auch getrübt werden kann. Bei ungefärbten Whiskys lässt die Färbung im Glas allerdings tatsächlich erste Rückschlüsse zu – zumindest auf die Fasslagerung sowie auf die Art und Vorbelegung des verwendeten Fasses.

Whisky verriechen

Der wichtigste und intensivste Schritt der Whiskyverkostung ist das Verriechen (engl. »nosing«). Die Nase ist das sensibelste Geschmacksorgan des Menschen. Es kann Aromen viel intensiver, genauer und differenzierter wahrnehmen, als die Geschmacksnerven im Mund. Deshalb setzen Brennmeister auch ausschließlich auf ihren Geruchssinn, um die Aromen und die Reife eines Whiskys zu beurteilen.

Bevor man sich den Aromen nähert, kann der Whisky nach dem Einschenken gerne ein paar Minuten warten. Ein kurzes Riechen am frisch eingeschenkten Glas gibt einen ersten Eindruck, der kann aber zunächst auch vom hohen Alkoholgehalt geprägt sein. Ein sehr schwerer,

wuchtiger Whisky braucht mehr Zeit als ein alter, lange im Fass gereifter, der sensorisch filigran und mitunter auch im Alkoholgehalt schwächer ist. Ein solcher Whisky kann auch leicht verflachen, wenn er zu lange im Glas atmet.

Das **erste Riechen** am Glas sollte nur kurz sein, um die Nase langsam an die kräftigen Aromen zu gewöhnen. Mit geschlossenen Augen kann es leichter sein, sich ausschließlich auf die Aromen zu konzentrieren, die in die Nase steigen. Der Mund sollte hingegen leicht geöffnet sein, das mildert eine Reizung der Nasenschleimhäute durch den mitunter hohen Alkoholgehalt. Außerdem unterstützt das gleichzeitige Einatmen durch Nase und Mund die Luftzirkulation und führt damit zu einer besseren Wahrnehmung.

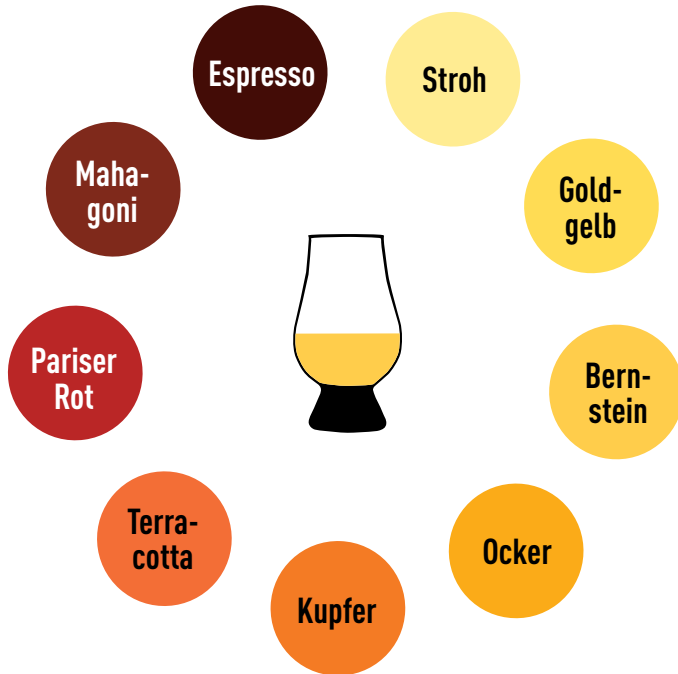
In **kleinen Geruchsschritten** nähert man sich nun den unterschiedlichen Nuancen des Whiskys. Das Glas wird dabei immer wieder abgesetzt und behutsam geschwenkt. Zunächst sollte man sich auf die primären Aromen konzentrieren. Bei einem gut ausbalancierten Whisky zeigen sich darin sowohl Aromen aus dem Destillat (»Brennereicharakter«) als auch aus dem Fass. Erst mit der Zeit wird der Geruchssinn auch feinere Nuancen entdecken. Allerdings sind die sensorische Wahrnehmung und die Beschreibung eines Whiskys auch **Übungssache**, und man wird die Aromen nicht gleich beim ersten Mal

differenziert wahrnehmen können. Außerdem sind die aromatischen Assoziationen auch eine sehr **individuelle Angelegenheit**. Welche Aromen man in einem Whisky entdeckt, ist auch davon abhängig, welche Gerüche man in seinem Alltag wahrnimmt; und auch Gerüche aus der eigenen Kindheit prägen die aromatische Wahrnehmung.

Wer den eigenen **Geruchssinn schärfen** will, findet im Gewürzregal der eigenen Küche oder in der Obstschale auf dem Esstisch die besten Lehrmeister. Hier kann nach Herzenslust trainiert werden. Mit der Zeit werden dadurch nicht nur Whiskys intensiver und sensibler wahrgenommen, sondern auch Speisen und Alltagsgerüche.

Das Verriechen dauert mehrere Minuten, bevor man den **ersten Schluck** probiert. Auch nach diesem Schluck sollte man noch einmal verriechen. Oft treten nun andere Aromen in den Vordergrund, sodass sich der Whisky immer facettenreicher zeigt. Interessant ist es auch, an einem **leeren Whiskyglas** zu riechen, das nach dem letzten Schluck abgedeckt wurde. Hat sich der Alkohol aus dem Glas verflüchtigt, zeigen sich häufig neue Aromen – oder solche, die vorher eher im Hintergrund standen.

Whiskyfarbrad



Geschmack und Abgang eines Whiskys

Durch einen kleinen Schluck entsteht ein erster geschmacklicher Eindruck. Dabei achtet man darauf, dass der Whisky langsam auf die **Zungenspitze** fließt und sich dann genauso langsam im ganzen Mundraum ausbreitet. Dabei wird der Whisky im **Mundraum** verteilt, wodurch man auch seinen Körper, also seine Struktur wahrnehmen kann. Während manche Whiskys in ihrer Konsistenz etwas an Sahne oder Speiseöl erinnern, sind andere wiederum wässrig und dünner.

Um die sich verändernden Geschmäcker ganz bewusst wahrzunehmen, ist es wichtig, den Whisky einige Sekunden auf der Zunge zu lassen. Dabei wird durch die leicht geöffneten Lippen etwas **Sauerstoff** eingeatmet, der sich mit dem Whisky und dem Speichel verbindet und die unterschiedlichen Geschmacksnuancen intensiver zum Vorschein bringt. Während die Zungenspitze vor allem süßliche Geschmacksnoten wahrnimmt, werden über die Seiten der Zunge salzige Geschmäcker identifiziert und an ihrem hinteren Ende Trockenheit und Bitterkeit.

Auch für die geschmackliche Wahrnehmung gibt es eine kleine **Faustregel**, die wieder in Zusammenhang mit

der Reifezeit des Whiskys steht: Pro Jahr im Fass bleibt der Whisky eine Sekunde lang auf der Zunge. Wie beim Aroma führt auch der Geschmack des Whiskys zu einer ersten Wahrnehmung primärer Geschmacksassoziationen. Diese können etwa von einer pfeffrigen Schärfe, von Fruchtigkeit, Vanille, Karamell- oder Honigsüße geprägt sein. Erst mit der Zeit treten bei einem gut ausgewogenen Whisky feinere Nuancen in den Vordergrund.

Beim Herunterschlucken offenbart der Whisky noch eine weitere Eigenschaft – und häufig seine wahre Größe. Im **Abgang** (engl. »finish«) achtet man zunächst darauf, wie lange der Geschmack im Mund und im Rachen wahrnehmbar ist. Manche, vor allem ältere Whiskys mit einer höheren Alkoholstärke, bringen ein langes, intensives Finish. Jüngere Whiskys oder solche mit einer niedrigen Trinkstärke von 40% Vol. führen dagegen häufig zu einem kurzen oder mittellangen Abgang. Der Abgang kann von einem wärmenden Gefühl geprägt sein, das die Speiseröhre hinabsteigt und den Whisky im Abgang intensiv macht. Eichenholz- und Sherryaromen verursachen manchmal ein trockenes, pelziges Mundgefühl. Junge Whiskys hingegen können einen feinen Belag im Mundraum zurücklassen, der ein wenig an den Geschmack von

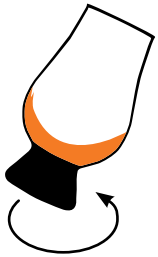
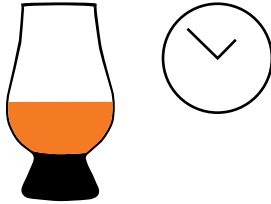
Alufolie erinnert. Manche Whiskys wiederum kommen einfach zu einem schnellen, beinahe plump wirkenden Ende.

Im Idealfall bilden Aroma, Geschmack und Abgang einen **harmonischen Dreiklang**, und auch im Nachklang sollten sich noch einmal die fruchtigen, süßen oder rauchigen Aromen zeigen, die den Charakter des Whiskys bis dahin geprägt haben.

Verkostungsschritte

Schritt 1

Dem Whisky etwas Zeit im Glas geben.



Schritt 2

Den Whisky im Glas schwenken. Farbe und Fließverhalten wahrnehmen.



Schritt 3

Die unterschiedlichen Aromen des Whiskys mit der Nase wahrnehmen.

Schritt 4
Den Geschmack des Whiskys mit einem ersten Schluck erproben.



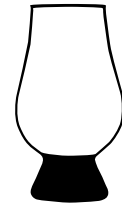
Schritt 5

Erneutes Verriechen und anschließendes Probieren eines weiteren Schlucks.



Schritt 6

Den Nachklang des Whiskys wirken lassen.



Erscheint im September 2017

Jetzt vorbestellen unter:

www.arsvivendi.com

Der erste Führer zum Whiskyland Franken: Für alle Whisk(e)yfans – und die, die es noch werden wollen ...

- mit ausgiebigen Einführungen zu Geschichte, Herstellung, Fassreifung, Verkostung und regionalen Unterschieden
- mit spannenden Porträts über die Macher, die Botschafter und die Treffpunkte der fränkischen Szene
- mit zahlreichen Verkostungsnotizen und persönlichen Tipps
- mit hilfreichen Infos zu Veranstaltungen und Ausflugszielen



Klappenbroschur
ca. 250 Seiten
€ 18,00 [D] - € 18,50 [A]
Änderungen vorbehalten
ISBN 978-3-86913-842-8

© 2017 by ars vivendi verlag
GmbH & Co. KG, Bauhof 1, 90556 Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
Umschlaggestaltung: Annina Himpel
Printed in Germany

www.arsvivendi.com