

CYRILLE MALD • ALEXANDRE VINGTIER

# Whisky WISSEN

*Die 750 besten Sorten im Schnellcheck*



MIT AROMA-GUIDE UND DEGUSTATIONS-TIPPS

DK

Edition Delius

Mein spezieller Dank  
gilt Davin Kergommeaux  
und Richard Liogier.  
Ohne sie würde es dieses Buch nicht geben.

CYRILLE MALD • ALEXANDRE VINGTIER

# *Whisky* **WISSEN**

*Die 750 besten Sorten im Schnellcheck*

AUS DEM FRANZÖSISCHEN VON  
MELANIE KÖPP



DELIUS KLASING VERLAG

# INHALT

<b>EIN WORT VORAB</b>	<b>13</b>
<b>VORWORT</b>	<b>15</b>
<b>I. Whisky: von der Herstellung zur Verkostung</b>	<b>17</b>
<b><i>Was ist eigentlich Whisky?</i></b>	<b>18</b>
Getreidesorten	18
Zuckerbildung und Malz	19
Gärung, Hefe und ...	19
Große Freiheiten bei der Destillation	19
Reifung im (Eichen-)Fass	20
Bedingungen für den Vertrieb	20
Bestimmungen in den traditionellen Herstellungsländern	21
Bestimmungen im Rest der Welt	25
<b><i>Die Entstehungsgeschichte</i></b>	<b>28</b>
<b><i>Die Komponenten des Terroirs: Getreide, Wasser, Hefe und Torf</i></b>	<b>34</b>
<b><i>Der Herstellungsprozess</i></b>	<b>42</b>
Mälzerei: Keimung	42
Mälzerei – Darre	44
Gärung	46
Die »Pot Still«-Destillation in der Brennblase	48
Die kontinuierliche »Coffey Still«-Destillation	50
<b><i>Die Fässer</i></b>	<b>53</b>
Genealogie der Fässer in Großbritannien	53
Die spanischen Fässer – Sherryfässer	59
Die portugiesischen Fässer	63
Die französischen Fässer	64
Die amerikanischen Fässer	66
Die japanischen Fässer	67
Aufbereitung der Fässer	67
<b><i>Probieren wie ein Profi: die Grundlagen der Degustation</i></b>	<b>68</b>
<b><i>Aussprachetafel (Gälisch/Englisch)</i></b>	<b>77</b>

<b>II. Der Whiskyführer: Verkostung und Bewertung durch C. Mald und A. Vingtier</b>	<b>82</b>
<i>Schottland</i>	84
Campbeltown	86
Highlands	94
Islay	158
Lowlands	182
Speyside	194
Blended	244
<i>Irland</i>	262
<i>Japan</i>	286
<i>USA</i>	310
<i>Kanada</i>	355
<i>Übrige Welt</i>	364
Australien	366
Österreich	368
Belgien	368
Tschechische Republik	369
Dänemark	369
England	370
Finnland	370
Frankreich	371
Deutschland	372
Indien	373
Italien	376
Niederland	377
Neuseeland	377
Norwegen	378
Südafrika	378
Spanien	379
Schweden	379
Schweiz	380
Taiwan	380
Wales	384

<b>III. Die verschiedenen Facetten des Whiskys</b>	<b>386</b>
Ausflüge in die Whiskyländer – Reiserouten auf den Spuren des Malt	388
Welche Speisen passen zu welchem Whisky?	396
Der Whisky-Parcour	405
Die Nonplusultra	409
Die Hall of Fame des Whiskys (für Sammler)	416
<b>ANHANG</b>	<b>427</b>
<i>Events &amp; Festivals</i>	427
<i>Dechiffriertabelle – die Scotch Malt Whisky Society</i>	430
<i>Umrechnungstabellen</i>	432
<i>Register</i>	434

# EIN WORT VORAB

»Die Realität ist jeder Geschichte überaus überlegen.«

*Antonin Artaud*

**W**hisky genießt derzeit eine unvergleichliche Blütezeit. Er hat das Schicksal von Männern und Frauen, ihr Glück und ihre Freundschaften, ihren Genuss und ihre Gaumenfreuden geprägt und beeinflusst. Seine Wege wurden unter außergewöhnlichen Umständen einzigartige Imperien gegründet. Seine außergewöhnliche Vielfalt zu erfassen liegt im Kompetenzbereich von Verkostern und guten Kennern des Whiskys.

In den 60er-Jahren zeichnete sich erstmals ein Aufwärtstrend der Whiskyverkostung ab. Seit damals versuchen wissenschaftliche Nachforschungen, den unendlichen Reichtum und die Vielschichtigkeit dieses Getränks unter Beweis zu stellen. Das Vorhandensein bestimmter aromatischer Verbindungen war bereits nachgewiesen worden und man interessierte sich nun für deren Ursprung, für die Mechanismen, die Verarbeitung und die Zutaten, die zu genau dieser Vielfalt führen würden.

Dieses Buch zeigt bei der Erkundung dieses Universums eine neue Perspektive auf, indem es die Aromen in den Mittelpunkt des Werkes stellt, angefangen bei einem neuartigen Aromarad bis hin zu verständlichen, populärwissenschaftlichen Beiträgen. So können die vorherrschenden Aromen aus jeder der 750 ausgewählten Whiskysorten grafisch umgesetzt werden, um die Nuancen sowie Richtlinien besser verständlich zu machen. Dies alles mit dem Ziel, einerseits eine weitestgehend einheitliche Sprache zu entwickeln und andererseits die Sorten besser vergleichen und unterscheiden zu können. Darüber hinaus haben wir ein Gütezeichen entwickelt, bei dem wir die vorherrschenden Aromafamilien nach Nase, Mund und Gesamteindruck eines jeden Whiskys gruppiert haben.

Dieser didaktische Ansatz durchwandert gleichermaßen alle Kapitel dieses Buches, was selbstverständlich die Geschichte und die Herstellung umfasst, aber auch die Einführung in die Techniken der Verprobung oder die Zuordnung zu bestimmten Gerichten. Folgen Sie uns auf eine Reise zu den Herkunftsländern des Whiskys und zu den Menschen, die ihn gemacht haben. Dieses Buch gewährt Ihnen einmalige Einblicke und Zugangscodes zu einem üppigen und leidenschaftlichen Kosmos.

*Cyrille Mald & Alexandre Vingtier*

# VORWORT

**E**s gab bereits zahlreiche Bücher über Whisky, wobei sich die meisten damit begnügen, die Geschichte des Whiskys und seiner Brennereien wiederzukäuen, ein paar wohlbekannte Anekdoten zu erzählen und mehr oder weniger verständliche Anmerkungen zur Verkostung herunterzuleiern.

Letzten Endes wurde die literarische Landschaft des Whiskys, einschließlich der unzähligen Webseiten, seien sie nun Fachseiten oder nicht, überflutet von unzähligen Anfängerwerken oder manch einem zwar professionellen, aber knochentrockenen Werk. Es blieb daher ein großer freier Raum zu füllen. Cyrille und Alexandre waren der Herausforderung gewachsen, eine neue Annäherung an den Whisky anzubieten, die zwar seriös, aber nicht streng sein sollte und, ohne trivial zu sein, unterhaltsam ist. Sie gingen sehr methodisch ans Werk, mit viel Fachwissen und Leidenschaft.

Es ist ihnen geschuldet, dass die Whiskyliteratur endlich das Niveau der Werke über Wein erreicht! Danke, Cyrille und Alexandre!

*Serge Valentin*

KAPITEL 1

# DER WHISKY

*Von der Herstellung zur Verkostung*

## WAS IST EIGENTLICH WHISKY?

Whisky ist eine Spirituose mit hohem Alkoholgehalt, die vor mehreren Jahrhunderten auf den britischen Inseln erstmals gebrannt wurde. Wie Bier wird er ausschließlich aus Getreide und Hefe hergestellt und reift dann in Fässern. Der Whisky geht also nicht aus einer Frucht hervor wie Branntwein, aus Wein oder Furchtwein wie der Brandy (Cognac, Armagnac, Calvados ...) oder wie der Rum aus Zuckerrohrsaft, Melassen, Sirupen oder gar Honig. Nein, sein charakteristischer Geschmack kommt aus seinen Rohstoffen und dem Holz der Fässer, in denen er gelagert wird. Mit Zucker muss er nicht versetzt werden. In der vielseitigen Familie der aus Getreide hergestellten Spirituosen erlaubt diese minimalistische Definition einerseits den echten Whisky vom künstlichen zu unterscheiden, der auf neutralem Alkohol basiert und dessen sensorische Eigenschaften nur von den Zusätzen herrühren und nicht von den Rohstoffen, und andererseits von den sogenannten neutralen Spirituosen oder schwächeren Aromen wie dem Wodka, die zu einem Alkoholgehalt von mehr als 95 Vol.% destilliert werden. Der Einsatz von Hefe, der hohe Alkoholgehalt und die Reifung im Fass ermöglichen zudem eine Unterscheidung von den traditionellen asiatischen Spirituosen wie z. B. dem chinesischen *Baiju*, der weltweit meistverkauften Spirituose, oder von den westlichen Branntweinen aus Getreide. Der fehlende Zusatz von Aromamitteln verhindert jede Verwechslung mit Gin, Genever, Aquavit und Bierbränden, denen Wacholderbeeren, Dillkörner, echter Kümmel oder Hopfen hinzugefügt werden. Soweit die Negativdefinition.

Wenn man ihn mit seinen positiven Eigenschaften vorstellen will, so wird der Whisky im Allgemeinen in seinen Herstellungsländern als eine Spirituose definiert, die:

- auf der Basis einer oder mehrerer Getreidesorten hergestellt wird,
- bei denen das Getreide ganz oder teilweise gemälzt ist,
- im Wesentlichen durch die Wirkung der Hefe fermentiert wird,
- danach zu einem Alkoholgehalt von weniger als 94,8 % (oder 95 % in Amerika und Japan) destilliert wird, um die charakteristischen Eigenschaften der Rohstoffe zu konservieren,
- und mehrere Jahre in einem Holzfass mit einem Fassungsvermögen von weniger als 700 Litern reift,
- und dann anschließend mit einem Alkoholgehalt von weniger als 40 % in Flaschen abgefüllt wird, um so die sensorischen Eigenschaften in der Flasche zu konservieren.

### GETREIDESORTEN

Grundsätzlich können alle möglichen Getreidesorten verwendet werden: hauptsächlich kommen jedoch Gerste, Weizen, Roggen und Mais zum Einsatz, sowie Hafer, Dinkel und in Zukunft auch die Triticale (eine künstliche Kreuzung aus Weizen und Roggen), ja sogar Hirse oder Millethirse, das Sorghum und der Reis. Die Destillerie Menhirs in der Bretagne bietet sogar einen Whisky auf der Basis von Buchweizen

oder sogenannten schwarzem Weizen. Die Destillerie Corsair in Tennessee hingegen stellt einen Whisky aus Quinoa her. Goldener Buchweizen und Quinoa gehören zu den Pseudogetreiden, was bedeutet, dass sie keine Süßgräser sind, aber dass ihre Samen trotzdem als Getreidekörner im handelsüblichen Sinne anerkannt werden. Die Catskill Distilling Co. im Bundesstaat New York stellt ebenfalls eine Spirituose auf Basis von Buchweizen her, und zwar mit dem gleichen Verfahren wie Whisky, aber sie nennen ihn nicht so, weil sie der Meinung sind, dass nur echte Getreidesorten für einen echten Whisky verwendet werden können. Die schottischen Vorschriften verbieten ausdrücklich den Gebrauch von Pseudogetreiden in der Herstellung von Scotch (schottischem Whisky).

### ZUCKERBILDUNG UND MALZ

Die Frage der Festlegung der Getreidesorten ist zentral bei der Maßgabe, wann der Whisky während des Herstellungsprozesses die charakteristischen Eigenschaften seiner Rohmaterialien konservieren soll. Übrigens wird die Phase der Zuckerbildung zu diesem Zweck häufig reglementiert. Getreidesorten besitzen komplexe Zucker. Der Einsatz von gemälzten Getreiden, insbesondere der Gerste, ist ausschlaggebend dafür, dass Enzyme wie die Diastase die Zuckerbildung vereinfachen, ohne den Zucker deshalb zu verbrauchen oder ihn gar in Alkohol umzuwandeln. In Schottland ist nur die enzymatische Verarbeitung mittels endogener Mälze erlaubt, wohingegen sie in den anderen Ländern durch andere natürliche Enzyme ergänzt (um nicht zu sagen ersetzt) werden kann.

### GÄRUNG, HEFE UND ...

In puncto Gärung verlangen die Europäische Union und Japan, dass diese ausschließlich durch die Einwirkung der Hefe stattfindet. In den USA werden recycelte Hefen bei der Sour-Mash-Technik als Fermentationsstarter eingesetzt, um Milchsäurebakterien anwachsen zu lassen, die gleichermaßen den aus dem Getreide stammenden Zucker vergären lassen. Grundsätzlich ist es verboten, andere Bakterien- oder Pilzarten konkurrierend zur Hefe hinzuzufügen, obgleich wilde Hefen, eine gewisse bakterielle Flora und Pilze, die in der Umgebung natürlicherweise vorkommen, den Charakter des Whiskys beeinflussen. Das sind Faktoren, die, zusammen mit der Qualität des Wassers während des Brauvorgangs und der Gärung sowie dem Klima während der Reifung die Einzigartigkeit des Whiskys zum großen Teil beeinflussen – ganz zu schweigen von der Gegend, aus der der Whisky stammt und der Qualität des Torfes. Die Qualität des Wassers kann kontrolliert werden, allen voran sein pH-Wert. Häufig werden bei der Gärung und Destillation Antischaumbilder erlaubt, um ein Überlaufen der Fässer und Destillierapparate zu verhindern.

### GROSSE FREIHEITEN BEI DER DESTILLATION

Bedingt durch eine bestimmte Whiskykategorie können die Herstellungstechniken und die Destillationsvorrichtungen obligatorisch sein. Nichtsdestotrotz existiert in diesem