

Örjan Westerlund

Whisky

GESCHICHTE, HERSTELLUNG UND GENUSS

*h.f.*ullmann

Whisky – Eine lange Geschichte!

Ein Buch über Whisky zu schreiben, ist eine Herausforderung, denn es soll schließlich neben den bekannten Fakten auch etwas noch nicht Erforschtes bieten – gewissermaßen, um die Glut des Interesses wieder anzufachen.

Daher beschäftige ich mich besonders mit der Entstehungsgeschichte des Whiskys. Natürlich sind historische Fakten wichtig, doch es geht in diesem Buch mehr um das Geschichtenerzählen. So wird Jasper Newton zu Jack und John Walker begegnet uns gelegentlich als Johnnie.

Ich beginne mit der langen und oft recht detaillierten Geschichte des Whiskys und dabei vor allem des schottischen Whiskys. Denn es waren die Mönche, Schmuggler, Schwarzbrenner und expansiven Exportunternehmer, die unser Lieblingsgetränk zu dem machten, was es heute ist. Dieser Teil beruht sowohl auf Interviews als auch auf umfassenden Literaturstudien. Ich hoffe, dass Sie an den geschilderten Geschehnissen und Charakteren Ihre Freude haben. Im Anschluss daran stelle ich Ihnen nicht nur die großen, sondern auch ein paar kleine und weniger bekannte Whiskyländer vor. Es folgen einige Bemerkungen über Herstellung und Geschmacksentwicklung, mit denen ich Ihre Neugier so richtig zu wecken hoffe – ich jedenfalls habe

mich beim Schreiben auf die Dinge konzentriert, die ich als Leser hätte erfahren wollen.

Dieses Buch dreht sich in erster Linie um die Faszination des Whiskys. Daher passieren in diesem Buch viele Geschichten und noch mehr Charaktere Revue. Abschließen möchte ich dieses Vorwort mit einem Zitat Robert Lewis Taylors aus seinem Buch über Winston Churchill, das einmal mehr zeigt, wie oft und unverhofft uns doch die Muse des Whiskys küsst:

„Sie müssen dafür gewaltige Arbeit geleistet haben“, bemerkte einmal ein Zeitungsredakteur, der mit Churchill ein Manuskript durchging. „Ja,“ antwortete Churchill. „Und ich habe dabei wahrscheinlich mehr Whisky getrunken als jeder andere vor mir.“

Auch das vorliegende Buch hat eine Menge Arbeit gekostet, doch darüber, ob ich dabei ebenso viel Whisky konsumiert habe, möchte ich lieber schweigen. Ich wünsche Ihnen beim Lesen auf jeden Fall einen langen Atem und vor allem viel Vergnügen.

Geschrieben in Stockholm 2013, mit einem angenehmen wärmenden Bruichladdich Infinity im Glas.



Der Siegeszug des Whiskys – und was eigentlich ist Whisky?

Anfang der 1820er-Jahre prosperierte das Geschäft mit dem Whisky, denn mit dem explosionsartigen Anwachsen der Ballungszentren Glasgow und Edinburgh sowie der englischen Großstädte stieg auch die Nachfrage. Bald erstreckte sich der Markt auch auf das gesamte Britische Imperium. Bald war man gezwungen, effektivere Produktionsmethoden als das portionsweise Destillieren in kupfernen Brennkolben zu suchen. Den ersten Schritt machte der Großproduzent Robert Stein, der im schottischen Tiefland mehrere Brennereien betrieb. Er meldete 1826 ein neues Verfahren zur kontinuierlichen Destillation von Alkohol aus Getreide zum Patent an.

Die nächste Neuerung kam aus Irland. Im Jahre 1830 ließ sich der ehemalige Steuerinspektor

Aeneas Coffey eine Weiterentwicklung des Prinzips patentieren, mit deren Hilfe nun auch ungemälztes Getreide kontinuierlich gebrannt werden konnte. Noch heute wird, leicht optimiert, nach diesem Prinzip Whisky gebrannt. Die *Coffey Still* kam 1834 in der Brennerei John Philp & Co. zur ersten Anwendung. Leider jedoch wussten Coffeys irische Landsleute den neuen, reineren Whiskey nicht zu schätzen und bestanden auf den alten Kupferkesseln. Diese fortschrittsfeindliche Haltung sollte die irischen Whiskeybrenner später teuer zu stehen kommen. Doch ihre Reue kam zu spät.

Die Schotten dagegen übernahmen die neue Methode sehr schnell, was zu einem wahren Siegeszug des sogenannten Kornwhiskys führte. Dies lag einerseits an der effektiveren Produktionsweise und andererseits an dem klareren, milderem Geschmack. In den nächsten fünfzehn Jahren wurden



Orkney →

Wick →

NORTHERN HIGHLANDS

Elgin →

SPEYSIDE

Inverness →

Aberdeen →

Skye →

EASTERN HIGHLANDS

Fort William →

WESTERN HIGHLANDS

Dundee →

Mull →

Perth →

Jura →

Oban →

PERTHSHIRE

Islay →

Glasgow →

Edinburgh →

LOWLANDS

Campbeltown →

Arran →

Dumfries →

DIE WHISKYREGIONEN

Vor rund zwanzig Jahren unterteilte man Schottland nach Aroma und Geschmack in sechs Whiskyregionen. Vielleicht beruht Ihr Interesse an Whisky auf diesen sogenannten *six classic malts*? In diesem Fall sind Ihnen repräsentative Ortsnamen wie Glenkinchie, Oban oder Lagavulin sicher geläufig. Diese Regionen sind im Grunde eine kommerzielle Erfindung, gewissermaßen erdacht von der Marketingabteilung des Getränkegroßkonzerns Diageo, doch sie haben wesentlich dazu beigetragen, das internationale Interesse an Whisky zu wecken. Die Aufteilung, eine Art pädagogische Kategorisierung des Whiskys, hat es uns ermöglicht, nach Regionen, Sorten und Geschmacksrichtungen zu unterscheiden. In gewisser Weise liegt ihr, abgesehen natürlich von der schottischen Geografie selbst, die Gesetzgebung von 1784 zugrunde, die Schottland in zwei Teile geteilt hatte. Dadurch wurde auch die Art der Whiskyherstellung regional festgelegt. Inzwischen unterscheidet man mehrere Regionen, deren Demarkierungen nicht zuletzt auf gutem Marketing beruhen. Sie berühren jedoch auch die regionalen Besonderheiten der Whiskyherstellung in den verschiedenen Gegenden Schottlands. Inzwischen jedoch haben sich die historischen Unterschiede weitgehend verwischt; man findet also durchaus rauchigen Whisky in Speyside oder ein Dreifachdestillat nach irischem Vorbild in Campbeltown!

The Lowlands / Das Tiefland

Wenn Sie auf Ihrer Whiskyreise von Süden aus nach Schottland fahren, haben Sie vielleicht York lange passiert und trotzdem nicht bemerkt, dass sie bereits in Schottland sind. Die sanften Hügel, Wälder, Städte und Dörfer unterscheiden sich kaum von England. Der Süden Schottlands ist das sogenannte Tiefland. Die Lowlands bestehen aus einer Reihe von Grafschaften, deren Nordgrenze zwischen Dundee und Greenock bei Glasgow verläuft. Hier wurde der Whisky früher in großen Mengen in Brennbirnen hergestellt, oft als Dreifachdestillat, das als Rohstoff für Gin und

andere Spirituosen beispielsweise nach England exportiert wurde. Da dieser halbfertige Whisky auf Kundenwunsch mit hoher Reinheit produziert wurde, ist er sehr viel leichter und nach weit verbreiteter Ansicht auch eher charakterlos. Heute ist ein komplexerer und im Aroma dichter Whisky gefragt, an den der typische Lowlandwhisky nicht herankommt. So gibt es heute auf diesem vergleichsweise großen und dicht bevölkerten Gebiet auch nur noch wenige Brennereien. Einige bekannte Namen hier sind Auchentoshan, Bladnoch und Glenkinchie. Vielleicht hatten Sie auch einmal das Glück, einen Rosebank oder St. Magdalene zu kosten – leider gibt es diese Marken inzwischen nicht mehr. All das sind gewiss sehr weiche Whiskys, doch sie haben durchaus Charakter, besonders in den älteren Jahrgängen. Von Haus aus frisch mit leichter Zitrusnote, werden sie bei Lagerung in Eichenfässern nur immer besser.

Highlands, Perthshire

Mitten in Schottland, im südlichen Hochland liegt die Grafschaft Perthshire, deren Name oft mit Whisky in Zusammenhang gebracht wird. Hier findet man unter anderem Aberfeldy, Deansston, Glenturret, Blair Athol mit dem benachbarten Edradour sowie Tullibardine. Der Whisky dieser Gegend ist von einer sanften, malzigen Fülle mit weicher, rauchiger Note – ein Whisky, der wie geschaffen ist für Sonntagnachmittage, die mit einem guten Buch verbracht werden.

Highlands, Speyside

Dies ist das Kernland des schottischen Whiskys, in der sich auch die meisten Brennereien befinden. Benannt ist es nach dem Spey, dem zweitlängsten Fluss Schottlands, der in den Grampian Mountains entspringt. Die monumentale Bergkette zieht sich eine Autostunde jenseits des weiten Heidelands nördlich von Edinburgh von Osten nach Westen. Früher stellten die Grampians ein ernsthaftes Hindernis für die Steuereintreiber auf dem Weg zu den Brennereien nördlich der Berge



BOX
SINGLE MALT WHISKY
GÅLEN • SVERIGE

Die Whiskyherstellung

In jedem Whiskybuch gibt es auch ein Kapitel über die Herstellung. Wenn Sie zu den Geeks gehören, die mit Notizblock und gezücktem Kugelschreiber durch die Maischetennen und Lagerhallen wandern, können Sie dieses Kapitel überspringen. Die anderen, die vielleicht gerade ihre Liebe zum Whisky entdeckt haben, ihre erste Brennerei besucht haben oder einfach nur mehr über dieses Thema wissen wollen, haben ein interessantes Kapitel über die Grundlagen der Whiskykunde vor sich. Hier widmen wir uns eingehend dem Malzwhisky, doch es bleiben auch andere Getreidesorten und ungemälzte Gerste als Rohstoffe nicht unerwähnt. Es geht eben in erster Linie um alles, was dem Whisky Geschmack verleiht.

Von der Gerste zum Whisky

Gerste

Die Frage, warum Whisky ausgerechnet aus Gerste gebrannt wird, ist plausibel zu beantworten. Zunächst einmal wurde so ziemlich alles aus Gerste gemacht. Seit Menschengedenken wird daraus Bier gebraut. Als die Mönche sich anfangs mit der Destillation zu medizinischen Zwecken befassten, verwendeten sie als Ausgangsmaterial die vergorene alkoholische Flüssigkeit, die am ehesten zur Hand war, nämlich Wein. Doch schon im 10. Jahrhundert begann man im Norden, Gerstenmaische zu verwenden. Mit anderen Worten: Man brannte seine Spirituosen nun aus Bier statt aus Wein.

Ein anderer Grund für die überwiegende Verwendung von Gerste – auch andere Getreidesorten könnten sich eignen und tun es auch – ist die Tatsache, dass Gerste im Verhältnis zu anderem Getreide mehr Stärke enthält. Stärke wird in Zucker umgewandelt, der für die Alkoholgärung nötig ist. Das geschieht durch bestimmte Enzyme, die die Gerste ebenfalls von Natur aus enthält.



Zehn der Besten

Unter den Whiskys der Welt objektiv die zehn Besten zu nennen, ist eher unmöglich. Ich habe mich jedoch ehrlich bemüht, Whiskys auszusuchen, bei denen sich alles um höchste Qualität dreht. Außerdem kommt es mir hier auf eine gewisse geografische Bandbreite an.

Es ist eine sehr subjektive Beschreibung der Whiskysorten, die ich Ihnen persönlich empfehlen kann und die es allesamt in gut sortierten Fachgeschäften geben sollte. Dies sind keine Saisonprodukte, obwohl Balvenie Port Wood für mich der perfekte Weihnachtswisky und Blanton's Straight from the Barrel in warmen Sommernächten einfach unschlagbar ist – mit ein paar Eiswürfeln im Glas und umgeben von guten Freunden!

Ardbeig Ten (46%)

Ein **Duft** von asiatischen Kräuterläden und geteerten Hanfseilen mit einem Hauch von Pfefferminz. Dazu eine weiche Fülligkeit, eine Nase von Torfrauch, gepaart mit Salz und Anis, so als hätte man gerade eine Tüte Lakritzbonbons geöffnet. **Geschmack:** Voll, süßlich und nach reifem Getreide. Ein paar Tropfen Wasser bringen die Süße noch hervor. **Nachgeschmack:** Kräuterig-salzig mit einer Spur von Salmiak, Getreidespelz und ganz zuletzt sogar eine Andeutung von Zigarrenrauch und verbranntem Holz.

Ein in Bourbonfässern gelagerter, junger Islay-Whisky, der sich durch seine Jugend sowohl Malz- als auch Raucharoma erhalten hat, leicht abgerundet durch zehn Jahre Eichenfasslagerung.



Balvenie Port wood, 21 years (43%)

Ein leicht säuerliches, schwülstiges **Aroma** von reifen Früchten mit der für Balvenie typischen malzigen Hintergrundnote. Eine leicht beerige Süße mit einer Ahnung von frisch gebackenen Zuckerkeksen. **Geschmack:** Buttrig-beerig, nach Butterkeks, intensiv malzig mit dunkler Konfitüre im Abgang. Ein feiner **Nachgeschmack** nach Malz und Konfitüre, ohne trocken zu sein. Erinnert an den Nachgeschmack von frischem, ungesüßtem Saft aus Erdbeeren, Trauben und Kirschen mit einer Ahnung von Rauch im letzten Moment. Ein fantastischer, gut abgelagerter Whisky, wunderbar für sich allein, mit einem Stück fruchtiger Schokolade oder einer cremigen Zigarre.

In Glenfiddichs Nachbarbrennerei zuerst in Bourbonfässern, dann sechs bis neun Monate lang in Portweinfässern gelagert.



Glenmorangie Finealta (46%)

Duft: Fruchtig, parfümartig, eine seltsame Mischung aus klebriger Süße, getrockneten Früchten und leicht torfigen Phenolen mit einem kleinen Tropfen Nagellack. Der Duft von getrockneten Früchten und Vanille (hier Butterkekse) überwiegt. **Geschmack:** Zuallererst pfeffrig, besonders im Vergleich mit anderen Whiskys dieser eleganten Familie. Die Pfeffrigkeit geht jedoch rasch in eine sahnige Süße über, die wie auch der Duft eine malzige Note mit einer Goldkante von Phenolen hat. **Nachgeschmack:** Eine wunderbare Kombination aus Phenolen und Malzsüße gefolgt von einem trockenen Fettton, der allmählich von malzig in einen langen Nachklang von getreidebetontem, spelzigem Charakter übergeht.

Finealta ist das gälische Wort für elegant. Das Rezept stammt aus dem Jahr 1903. Eine Kombination aus leichten Raucharomen und ausgewogener Fruchtigkeit durch die Nachlagerung in Olorosofässern. Eine gelungene, klassische Kombination, doch richtig ins Schwärmen bringt mich der erste Schluck, bei dem man sofort ausrufen möchte: „Ein richtig guter Whisky!“.



Highland Park 18 years (43%)

Duft: Üppig-fruchtig nach Birnenkaramell, getrockneten Aprikosen und einem Hauch von Orangen. **Geschmack:** Verhaltene, gut ausgewogene Süße mit fruchtigem Abgang. Leicht brotartig, übergehend in eine feine torfige Rauchnote. Sie ist auch beim **Nachgeschmack** noch zu spüren, der ebenfalls von blumig nach torfig-rauchig verläuft. Komplex und ungewöhnlich, ein Whisky, den man für sich behält oder mit dem man einen guten Freund in die Welt der Malzwhiskys einführt.

Ein Blend mit 45 Prozent Erstfasslagerung. Das macht das Produkt von Schottlands nördlichster Brennerei zu einem erschwinglichen und unverzichtbaren Basiswhisky.



Das Whisky-ABC

Abstich: Der Zeitpunkt, an dem das Herzstück des Destillats vom Vor- bzw. Nachlauf getrennt wird. Im Vorlauf steigen leichtere Alkohole auf, im Mittellauf Ethanol und im Nachlauf die schweren Fuselalkohole. Destillate mit schmalerem Herzstück sind reiner und neutraler im Charakter.

Aldehyd: *Alcoholus dehydrogenatus*, dehydrierter Alkohol, chemische Verbindungen mit einem Wasserstoffatom. Ein Aldehyd namens Acetaldehyd wird gebildet, indem Ethanol längere Zeit der Luft ausgesetzt wird. Blumiges, fruchtiges Aroma bei Whisky ist oft den Aldehyden zuzuschreiben, ebenso ein Duft nach Muskat, Zimt (Cinnamaldehyd), Vanille (Vanillin), sowie Bittermandel (Benzaldehyd) – genau wie beim Amaretto!

Amyle: Gruppe von Enzymen, die Stärke in Zucker umwandeln. Bei der Maischegärung wird das stärkehaltige Getreide in Malzzucker umgewandelt.

Angel's share: Der Anteil des Whiskys, der durch die Fasswände verdunstet. Das entspricht etwa zwei bis drei Prozent des in Schottland produzierten Whiskys und fast dem Doppelten im warmen Kentucky.

Arrak: Ein asiatischer, meist aus Zuckerrohr gebrannter Schnaps. Arrak hat ein sehr eigentümliches, den Fuselalkoholen ähnliches Aroma, das

daher zuweilen auch in lange gelagerten Spirituosen (Whisky, Branntwein und vor allem dunklem Rum) mit einem hohen Anteil von schweren Alkoholen im Destillat spürbar ist.

Barrel: Der englische Begriff für Fass. Ein amerikanisches Whiskyfass hat ein Fassungsvermögen von 180 Litern.

Befeuchten: (englisch: *steeping*). Vor der Maischegärung wird das Getreide dreimal befeuchtet, um das Keimen zu erleichtern. Das gekeimte Getreide wird Grünmaische genannt.

Blended Whisky: Ein Verschnitt aus einem Feindestillat und *single malt*. Meist im Verhältnis 30 Prozent Malzwhisky (oft eine Mischung aus rund 20 verschiedenen Sorten) und 70 Prozent Kornwhisky.

Bodensatz: Feststoffe, die sich nach der Maischegärung, der Destillation oder im Lagerfass abgesetzt haben.

BPS: British Plain Spirit, das Rohdestillat. Häufig als Grundlage von Statistiken der Whiskyproduktion verwendet.

Brennblase: (englisch: *pot still*), die kupferne Brennblase, in der die Destillation von Spirituosen stattfindet.

Butt: Größeneinheit für Fässer, in der Regel sind es 500 Liter, kann jedoch zwischen 491 und 636 Litern variieren. Ursprünglich war ein *Butt* ein Sherryfass.

Column still, continous still, patent still: Kontinuierliches Brennverfahren, nach dem irischen Erfinder Aeneas Coffey auch *Coffey still* genannt.

Darre: (englisch: *kiln*), Anlage, in dem der Keimvorgang der Grünmaische durch Zuführung von heißer Luft unterbrochen wird. Seit dem späten 19. Jahrhundert in der inzwischen typischen Pagodenform.

Dextrin: Unvergärbare Einfachzucker, der in der Maische bei hoher Wärmeentwicklung gebildet wird.

Diastase: Enzym, das zur Umwandlung der Stärke in Malzzucker beiträgt.

Eiche: Das bevorzugte Holz für Lagerfässer. Es gibt in der Natur etwa 600 Eichenarten. Eichenholz setzt dem flüssigen Inhalt Gerbsäure zu und kann dadurch den Geschmack positiv sowie negativ beeinflussen. Fässer werden meist aus dem Holz der Traubeneiche (*Quercus petraea*), der Stileiche (*Quercus robur*) und der neutraleren amerikanischen Weißeiche (*Quercus alba*) hergestellt.

Ester: Chemische Verbindungen, die aus der Reaktion von Alkohol mit Säure entstehen. Manche von ihnen sind für angenehme Aromen im Whisky verantwortlich. Andere Ester entstehen aus der Reaktion einer Fettsäure mit Alkohol; wenn es sich bei dem Alkohol um Glycerol handelt, ist das Resultat ein Fett. Ester können sehr angenehm, aber auch nach Lösungsmitteln riechen. Typische Aromen sind Apfel (Buttersäureethylester), Birne

(Amylester), Geranienduft (Geraniol) oder das nach Nagellack riechende Etylacetat.

Eugenol: Der Duftstoff in Gewürznelken. Dieser Alkohol wird aufgrund seiner antibakteriellen Eigenschaften auch als Desinfektionsmittel verwendet. Eugenol im Whisky wird daher von vielen als nicht sehr angenehm empfunden.

First fill cask: Bezeichnung für ein zum ersten Mal zur Whiskylagerung verwendetes Fass, das vorher Bourbon oder Sherry enthielt.

Fusel: Eigentlich eine etwas stiefmütterliche Bezeichnung für eine Gruppe von schweren Alkoholen, die trotz alledem für die Geschmacksentwicklung des Whiskys unentbehrlich sind.

Geraniol: Der frische, pfefferminzähnliche Duftstoff von Pelargonien.

Gerste: Getreideart, die aufgrund ihres hohen Stärkeanteils ideal für die Herstellung von vergorenen Getränken ist. Man unterscheidet zweizeilige und sechszeilige Ähren. Die zweizeilige Gerste, auch Brauergerste genannt, wird für die Getränkeherstellung verwendet.

Grain Whisky / Kornwhisky: Durch kontinuierliche Destillation hergestellter Whisky. Er ist meist leichter und neutraler im Geschmack und wird überwiegend für Blends verwendet.

Grünmalz: Gekeimte Gerste. Diese wird durch Erhitzen zu Malz verarbeitet.

Hefe: Einzelliger Pilz, der Zucker durch Gärung in Kohlendioxid und Ethanol aufspaltet. Wie genau die Hefegärung vonstatten ging, war lange Zeit unbekannt. 1883 entdeckte der bei Carlsberg



© der Originalausgabe: Stevali Production und Örjan Westerlund

Originaltitel: *Whisky, whiskey & bourbon*

Bildnachweis:

Archiv des Autors, außer: Autorenfoto von Micke Nilsson; Andrea Cagliosi: S. 22–25, 33, 133; Diageo: S. 45; Edrington Group: S. 77; Nikka: S. 101; Pernod Ricard Schweden: S. 31, 70–74, 126 u. r.; Philipson & Söderberg: S. 10–11, 18, 38–39, 50, 52, 87, 90, 100, 102–107, 128 o. r., 132 o. r. und u., 138, 140, 156–157, 172; Spirit of Hven: S. 124 o., 128 u. r., 130; William Grant & Sons: S. 13, 14, 44, 49, 51, 79, 118 u., 122 o.; Flaschen S. 146–150: Bildmaterial von den betreffenden Brennereien; Karte auf S. 54 von Stevali Production.

Layout und Produktion: Alan Maranik/Stevali Production

Lektorat: Benny Eronson

© der deutschen Ausgabe: h.f.ullmann publishing GmbH
Sonderausgabe

Übersetzung aus dem Schwedischen: Frauke Watson
Redaktion und Satz: ce redaktionsbüro

Projektleitung für h.f.ullmann: Isabel Weiler

Coverdesign: Simone Sticker

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in China, 2013

ISBN 978-3-8480-0409-6

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X XI VIII VII VI V IV III II I

www.ullmann-publishing.com
newsletter@ullmann-publishing.com



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmann-publishing.com.