



Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecossais - Suisse
Brotherhood of Scotch Whisky Tasters
 Branch Zürich

New Make Great Again

Am Anfang ist das frische Destillat. Drei Jahre muss es nun in Fässern – in Schottland ausschließlich in Eichenfässern – reifen, bis es sich Whisky nennen darf. Geht es nach dem Konsumenten, sollte die Entwicklung im Fass noch viele Jahre länger dauern. Ein Blick auf die Faktoren, die die Reifung ausmachen, lohnt daher.

Meist ist wenig darüber bekannt, welche Überlegungen ein Destillateur anstellt, bevor er sein frisches Destillat (New Make) ins Fass legt. Für den Whisky-Enthusiasten zählt letztendlich nur das Ergebnis in der Flasche. Dabei wäre es manchmal doch sehr interessant, den Einflüssen dieser Überlegungen nachzuschmecken.

Eiche, oder?

Zugegeben, die meisten Produzenten verwenden für die Reifung ihrer Whiskys Eichenfässer, und dafür gibt es gleich mehrere gute Gründe. Küfer lieben die Eiche, weil sie daraus stabile Fässer fertigen können, die nur selten undicht werden. Meist quillt die Eiche ausreichend auf, sobald etwas Flüssigkeit im Fass ist. Whisky-Produzenten lieben die Eiche, weil sie ihre Destillate weich macht und eine dezente Oxidation durch die Poren zulässt. Gleichzeitig hält sich die Verdunstung des darin reifenden Destillats in Grenzen. Die geschmacklichen Einflüsse auf den Whisky unterscheiden sich hinsichtlich der Herkunft der Eiche. Grob einteilen lässt sich dabei in *Quercus Alba* (amerikanische Weißeiche), die mit ihrem hohen Lignin-Gehalt angenehme Vanille-Noten liefert, und *Quercus Robus* (Europäische Stileiche), die einen höheren Tannin-Gehalt hat und dadurch würziger

Aromen an das Destillat abgibt. Letztendlich liefert Eiche genau die Aromen, an die Konsumenten schon seit vielen Jahrhunderten gewöhnt sind und die ihr Geschmacksbild von Whisky geprägt haben. Fässer aus anderen Holzsorten, die für die Reifung außerhalb Schottlands zum Einsatz kommen, sind meist aus Kastanien-, Akazien- oder Maulbeer-Holz gemacht. Da deren hoher Tanningehalt den Whisky aber schnell zu dominieren droht, werden sie meist nur für kurzzeitige Zweitreifungen eingesetzt.

Klein oder groß?

Da kleinere Fässer im Verhältnis zu größeren Fässern dem Destillat viel mehr Kontakt mit der Holzoberfläche ermöglichen, reift Whisky in kleineren Fässern auch viel schneller als in größeren. Somit ist das Volumen eines Fasses ein ganz wesentlicher Faktor für den Erfolg der Reifung. Die meisten Brennereien entscheiden sich für Fässer mit einem Fassungsvermögen zwischen 200 (Bourbon-Barrel) und 660 Litern (Port-Pipe) und bauen somit auf eine langfristige Reifung. Kleinere Fässer werden meist nur von Craft-Produzenten verwendet. Sie nutzen sie entweder für Versuchsreifungen oder um sicherzustellen, dass sie kurz nach der gesetzlichen Mindestreifzeit von drei Jahren ein verkaufsfähiges Produkt haben.

Toast & Char

Fässer aus europäischer Eiche werden in erster Linie für die Reifung von Weinen verwendet, und deren Ausbau erfordert unterschiedlich starke Hitzebehandlungen (Toasting) bei der Fass-Fertigung. Durch das Rösten über offenem Feuer wird die Fass-Innen-seite je nach gewünschtem Toasting-Grad zwischen 20 und 45 Minuten geröstet. Dadurch werden unterschiedliche Aromen generiert, die bei der Reifung in den Wein bzw. bei einer späteren Belegung des Fasses in den Whisky übergehen. Fässer aus amerikanischer Weißeiche werden ebenfalls getoasted, speziell für die Belegung mit Bourbon Whiskey aber noch zusätzlich ge-charrt, das heißt, die Fassinnenseite wird mit einer extrem heißen Stichflamme in weniger als einer Minute zusätzlich ausgebrannt. Dadurch entsteht an der Fass-Innenseite eine Art Kohleschicht, die wie ein natürlicher Filter wirkt, aber auch die Auslösung gewünschter Aromen aus dem Holz ermöglicht.

Sherry, Port, Rum & Co.

Der Einfluss, den die Vorbelegung eines Fasses auf den reifenden Whisky hat, folgt meist keinen linearen Regeln. Abhängig davon, ob das Fass mit Wein oder Süßwein (Bordeaux, Sherry, Port, Sauternes, etc.) oder einem Destillat (Bourbon Whiskey, Cognac, Rum, etc.)

befüllt war, wurde das Holz bereits unterschiedlich intensiv ausgelaut. Belegt man also ein Weinfass mit Whisky, darf man gleich zu Beginn der Reifung mit wenigen Aromen rechnen, eine langfristige Belegung bringt dann aber mehr würzige Tannin-Noten zutage. Gänzlich unterschiedlich verläuft die Belegung von Destillat-Fässern, denn diese wurden bereits von hochprozentigem Alkohol extrahiert und eignen sich daher eher für eine langfristige, beruhigte Reifung.

Das Klima im Keller

Die Interaktion des Whiskys mit seinem Reifefass hängt ganz wesentlich von der Temperatur und deren Schwankungen an seinem Lagerort ab, denn mit jedem Wärme-Anstieg dehnt sich der Whisky im Fass aus und drückt tief in die Holzporen. Wird es wieder kühler, zieht sich der Whisky aus dem Holz zurück und spült dabei Farbe und Geschmacksstoffe heraus. Die Reifung dauert bei einem kühleren und gleichmäßigen Klima also viel länger als bei höheren und schwankenden Temperaturen. Und auch die Luftfeuchtigkeit im Keller hat einen großen Einfluss, denn Wassermoleküle sind viel kleiner als Alkoholmoleküle. Ist es also warm und trocken im Keller, steigt die Verdunstung. Außerdem entweicht mehr Wasser als Alkohol aus dem Fass, der Alkoholgehalt des



Whiskys wird also konzentriert. Bei höherer Luftfeuchtigkeit findet dagegen eine natürliche, langsame Verdünnung des Whiskys im Fass statt.

Die Balance der Stärke

Die Extraktion der Aromen aus dem Holz lässt sich aber nicht nur mit dem Klima, sondern auch mit dem Alkoholgehalt bei der Befüllung des Fasses steuern. Wird ein neues Fass oder ein Weinfass, das bislang nur niedrigprozentig befüllt war, erstmalig mit sehr hochprozentigem Alkohol belegt, findet eine sehr plötzliche Extraktion statt, die sich oftmals mit bitteren Aromen zeigt. Bei dieser Fasswahl macht es also Sinn, die Stärke des Destillats etwas zu reduzieren. Wird ein Fass, das bereits hochprozentig ausgelaugt wurde, mit dem gleichen Alkoholgehalt befüllt, findet nur noch eine sehr langsame Extraktion statt.

Die weise Voraussicht

Es ähnelt also ein bisschen dem Blick in eine Kristallkugel, um schon vor der Wahl eines Fasses zu erahnen, wie alle oben aufgeführten Faktoren zur Reifung beitragen. Der Destillateur braucht viel Erfahrung und muss den Inhalt seiner Fässer häufig analysieren, um die richtigen Stellschrauben für die gewünschte Reifung zu wählen. Denn letztendlich zählt nur das Ergebnis in der Flasche.

Julia Nourney
für COTWE Zürich

Die „Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecosais“ COTWE (Brotherhood of Scotch Whisky Tasters) wurde, ausgehend vom Mutterland Schottland, im Jahr 1965 in Frankreich gegründet. Drei Jahre später lancierte ein Kreis begeisterter Freunde in Genf das erste Komitee der Schweiz. Im Jahr 2000 wurde der Zweig Zürich ins Leben gerufen und 2009 derjenige in Bern. Die Vereinigung verfolgt keine kommerziellen Interessen und engagiert sich sowohl für den schottischen Whisky wie auch für die Kultur, die ihn umgibt.

COTWE Zürich

Hinterburg 10
8232 Merishausen
www.cotwezh.ch