



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

Terroir und Vintage

Ursprünglich wurde der Begriff Terroir nur von Weinliebhabern und -produzenten verwendet, inzwischen hört man ihn aber auch immer häufiger im Zusammenhang mit Whisky.

Der aus dem Französischen stammende Ausdruck wurde bislang hauptsächlich dafür benutzt, um geschmackliche Unterschiede von Weinen zu erklären. Dabei geht es um die regionalspezifische Qualität der Trauben, die durch die Erde, in der die Reben wachsen, sowie die sich von Jahr zu Jahr unterscheidenden klimatischen Einflüsse bestimmt wird. Und in diesem Moment kommt auch gleich der Begriff „Vintage“ ins Spiel. Denn zur besseren Orientierung werden Weine, zu deren Herstellung lediglich Trauben eines Jahrgangs („vintage“) verwendet werden, gern mit der entsprechenden Jahreszahl versehen.

Doch inwieweit lassen sich diese Begriffe auf Whisky anwenden? Welche geschmacklichen Einflüsse zeigen sich durch die Region der Herstellung, und gibt es jährliche Schwankungen? Die erste Whisky-Brennerei, die seit 1994 konstant auf Vintage-Angaben umstellte, war Glenrothes, das Konzept wurde im vergangenen Jahr jedoch wieder aufgegeben. Die Etiketten trugen währenddessen keine Altersangaben, sondern wiesen lediglich die Produktionsjahrgänge aus. Da sich im Kleingedruckten auch immer Hinweise zum Zeitpunkt der Flaschenabfüllung fanden, konnte man die Jahrgangsangabe also auch als Altershinweis für Mathematik-Begabte auffassen. Eindeutige Hinweise auf die geschmacklichen Unterschiede der verfügbaren Jahrgänge sowie Angaben zur Herkunft der verwendeten Gerste gab es seitens Glenrothes nämlich nicht.

Während der Begriff „Vintage“ recht eng umrissen ist, lässt sich der Begriff „Terroir“ wesentlich großzügiger auslegen. Schon im Jahr 1784 erfolgte im Rahmen des „Wash Acts“ eine erste grobe Einteilung der Regionen Schottlands. Damals verwendete wohl noch keiner das französische Wort „Terroir“, aber die regionalen und geschmacklichen Besonderheiten der Whiskys dürften deutlicher als heute gewesen sein. Vermutlich hat damals auch noch niemand den logistischen Aufwand betrieben, Gerste und Torf von einem Ende des Landes ins andere zu transportieren, um spezielle geschmackliche Effekte zu erzielen. Es ist also davon auszugehen, dass diese frühen Produzenten ausschließlich auf lokale Grundmaterialien zurückgriffen und somit ihren Landstrich viel typischer im Whisky herausstellten, als das heute üblich ist.

Betrachtet man allein die Eigenschaften des schottischen Torfs, so ist schon ein deutlicher Unterschied zwischen den Regionen Islay und Aberdeenshire, den beiden klassischen Abbaugebieten der Whisky-Industrie, zu erkennen. Während sich der Insel-Torf eher salzig und maritim zeigt, ist der Festland-Torf für die phenolischen bis speckartigen Aromen im Whisky verantwortlich.

Da die Reifung einen wesentlichen Anteil am Whisky-Geschmack hat, rücken bei den Überlegungen zum Thema „Terroir“ natürlich auch die Fässer und somit die Herkunft des Holzes in den Fokus.



Doch die konsequente Umsetzung und Nutzung heimischer Eichensorten ist schon aufgrund der geringen Anzahl von verwendbaren Bäumen für die Fassherstellung in manchen der Whisky-produzierenden Länder schwierig. Abfüllungen wie die der Dair-Ghealach-Serie (gälisch für „irische Eiche“) von Midleton, bei der der Terroir-Gedanke sogar bis hin zum einzelnen Baum verwirklicht wurde, bleiben selten und sind entsprechend teuer. Auch japanische Produzenten, die Fässer aus der heimischen Mizunara-Eiche verwenden, rufen stolze Preise auf. Wer mit einem kleineren Budget den geschmacklichen Zusammenhang lokalen Getreides und örtlich gewachsener Reifehölzer nachspüren möchte, sollte sich nach Svensk Ek-Produkten der schwedischen Brennerei Mackmyra, einigen österreichischen Herstellern, die Manhartsberger Sommereiche verwenden, und den Schweizer Produzenten Lüthy und Käser umsehen, die gelegentlich Fässer aus Schweizer Eiche verwenden.

Glaubt man den rund 75 Brennereien in Schottland, die ein eigenes Besucherzentrum haben und Brennerei-Besichtigungen anbieten, ist auch die Eigenschaft des verwendeten Wassers bei der Whisky-Herstellung eine nicht zu unterschätzende Terroir-Größe.

Leider verwenden nur die wenigsten dieser Brennereien, nämlich nur die mit eigenen Abfüllanlagen, ihr eigenes Quellwasser für die Verdünnung ihrer Whiskys von der Fass- zur Trinkstärke. Die meisten Flaschen werden in gigantischen Anlagen von Service-Anbietern in den Industriegebieten von Glasgow und Edinburgh gefüllt und somit dort auch mit lokalem Wasser auf Trinkstärke reduziert.

Mit der Vorstellung einer neuen Abfüllung namens Allta (gälisch für „wild“) hat Glenmorangie das Terroir-Thema kürzlich von einer ganz neuen Seite befeuert, denn für die Vergärung wurde ein wilder Hefestamm verwendet, der in einem Gerstenfeld nahe der Brennerei gefunden, isoliert und anschließend kultiviert wurde.

Den wohl wichtigsten Anteil an der Herausstellung regionaler Besonderheiten hat jedoch das Getreide, das für die Herstellung verwendet wird. Und vielen Whisky-Liebhabern fällt dazu prompt ein Stichwort ein: Golden Promise, eine Gerstensorte, die bereits in den 1950er Jahren in Schottland entwickelt und insgesamt für mehr als zwei Jahrzehnte von fast allen schottischen Herstellern für die Produktion ihrer Whiskys verwendet wurde. Insbesondere die Mar-



keting-Abteilung von Macallan wurde nicht müde, diese Sorte immer wieder in den Vordergrund zu rücken, auch als schon längst effizientere und schädlingsresistentere Typen zum Einsatz kamen. Heute bevorzugen die Mälzereien die Verwendung mehrerer Gerstensorten, um sich nicht von einer einzigen Qualität zu stark abhängig zu machen.

Für die zahlreichen, Bauernhöfen entstammenden Brennereien in Kontinental-Europa ist es ja nichts Besonderes, dass sie von ihren eigenen Getreidefeldern umgeben sind und meist auch nur ihre eigenen Ernte-Erträge verarbeiten. Für einige Brennereien in den traditionellen Whisky-Ländern Irland und Schottland ist es hingegen eine Hinwendung zu den Traditionen, wieder eigene Felder zu bestellen. Sehr ausgeprägt kann man das bei Kilchoman auf der schottischen Hebriden-Insel Islay oder den „hängenden Feldern“ der irischen Brennerei Clonakilty oberhalb rauer Meeresklippen im Südwesten Irlands beobachten.

Mark Reynier von Bruichladdich ging 2004 sogar noch einen Schritt weiter. Zunächst wurden Verträ-

ge mit zahlreichen Getreidebauern auf der Insel Islay geschlossen und dann deren Ernten sortenrein und feldspezifisch verarbeitet. Daraus entwickelte sich eine ganze Serie von Whiskys, die den Terroir-Gedanken in bis dahin nicht dagewesener Form repräsentierten. Als Mark Reynier 2014 die Waterford Distillery in Irland gründete, überraschte es daher auch nicht, als er verkündete, seine Ideen zukünftig noch intensiver zu verfolgen. Derzeit arbeitet er im Südosten Irlands mit 72 Getreidebauern zusammen, deren Erträge alle individuell gemischt, destilliert und gereift werden.

Ein ebenso spannendes Projekt findet momentan im Nordwesten der USA, im Staat Washington, statt. Jason Parker, einer der beiden Betreiber der Copperworks Distillery in Seattle war es leid, dass nur noch Gerstensorten der höchsten Effizienzklassen, die sich immer mehr gleichen, im Auftrag der großen Brauereien angebaut werden. Die Farmer gehen dabei langfristige Verträge mit der AMBA, der „American Malting and Brewing Association“, ein. Um wieder etwas Farbe in den tristen Gersten-Alltag zu bringen, überredete er einige Getreideanbauer östlich



und westlich der Cascade Mountains, im Gegenzug zu garantierten Abnahme-Mengen und -Preisen wieder alte Gerstenarten, zunächst die Sorte „Alba“, anzubauen. Daraus entwickelte sich ein Projekt, das genaue Vergleiche und Rückschlüsse auf die unterschiedlichen klimatischen Bedingungen beiderseits des Höhenzugs ermöglicht und die geschmacklichen Auswirkungen demonstriert. Die ersten inzwischen abgefüllten Single Malt Whiskeys der Versuchsreihe sind jedoch nur vor Ort in der Brennerei erhältlich.

Auch wenn das Terroir beim Whisky auf den ersten Blick vielleicht keine so große Rolle spielt wie beim Wein, so lohnen sich doch die Betrachtungen der Details. Es ist davon auszugehen, dass sich zukünftig noch mehr Brennereien diesem Thema widmen werden, schon allein, um sich von ihren Mitbewerbern abzugrenzen und ihre Einzigartigkeit zu präsentieren.

Julia Nourney
für COTWE Zürich

FOTOS: JULIA NOURNEY

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