



## Weinkauf St. Georg

Lange Reihe 73  
20099 Hamburg  
Tel./Fax: 040-280 33 87

Mail: [info@weinkauf-st-georg.de](mailto:info@weinkauf-st-georg.de)  
[www.weinkauf-st-georg.de](http://www.weinkauf-st-georg.de)

### Whisky

*"First never take whisky without water, and second, never take water without whisky!" (trad.)*

*"Unser Whisky geht auch ohne Wasser..." (Weinkauf St. Georg)*

Der Begriff Whisky wird aus dem gälischen 'Uisgebeatha' (Lebenswasser) abgeleitet. Für die Herstellung gibt es unterschiedliche Verfahren: Je nach Region und Whisky-Sorte werden verschiedene Getreide-Arten verwendet, vorwiegend Gerste, Roggen, Hafer und Mais. Das Getreide wird gemahlen, mit Wasser vermischt (Maische) und mit Hefe versetzt. Nach einigen Tagen entsteht ein bierähnliches Gebräu mit etwa 5% Alkoholgehalt. Anschließend erfolgt die Destillation, dafür gibt es zwei unterschiedliche Verfahren: Beim 'Pot Still'-Verfahren werden große kupferne Brenngefäße (Brennblasen) verwendet, das erste Destillat erreicht dabei etwa 20% Alkoholgehalt. Ein weiterer Destilliervorgang bringt den Alkoholgehalt auf etwa 70%. Ein anderes Destillierverfahren nennt sich 'Patent Still'-Verfahren, dabei wird die Maische in einem kontinuierlichen Durchlauf gebrannt. Das ermöglicht größere Mengen und produziert einen reineren Alkohol, der dafür aber auch geschmacksneutraler ist. Für die Faßlagerung wird der Whisky auf 63% Alkoholgehalt verdünnt und muß dann mindestens drei Jahre in Eichenholzfässern lagern. Durch die Verdunstung von Alkohol ('angels share' = der Anteil der Engel) liegt der Alkoholgehalt nun bei 60% (Cask Strength). Um für die Flaschenabfüllung auf den handelsüblichen Alkoholgehalt von 40 bis 43% zu kommen, wird der Whisky nochmals mit Wasser verdünnt. Eine Abfüllung aus nur einem Faß wird als 'Single Cask' bezeichnet. Gelegentlich wird Whisky mit Karamel eingefärbt, um eine schöne Bernsteinfärbung zu erhalten. Ungefärbte Whiskys werden als 'uncoloured' bezeichnet. Die bekanntesten Whisky-Sorten sind:

**Malt-Whisky** (Schottland) wird ausschließlich aus Gerste hergestellt. Die Gerste wird zunächst gemälzt, d.h. in Wasser eingeweicht, bis sie zu keimen beginnt. Dadurch wandelt sich der größte Teil der Stärke in gärfähigen Zucker um. Dieser Prozeß wird durch Trocknung über einem Feuer beendet. Malt-Whisky wird ausschließlich im Pot-Still-Verfahren destilliert. Single-Malt-Whisky stammt aus einer Destillerie und wird nicht mit anderen Whisky-Sorten verschnitten. Vatted-Malt-Whisky ist eine Mischung aus mehreren Single-Malt-Whiskys. Whiskys aus den Highlands weisen eine angenehme Leichtigkeit auf, dagegen sind Whiskys von den Inseln, z.B. Islay, eher kräftig und eigenwillig im Geschmack.

**Grain Whisky** (Schottland) wird aus Gerste, Mais, Roggen oder Hafer hergestellt und im kontinuierlichen Patent-Still-Verfahren gebrannt. Grain Whisky wird überwiegend zur Weiterverarbeitung in Blended Scotch Whiskys verwendet, aber es gibt auch einige hervorragende Single-Grain-Sorten.

**Blended Scotch Whisky** ist ein Verschnitt aus Malt- und Grain-Whiskys mit unterschiedlichen Anteilen und Qualitäten. Es werden bis zu 50 Sorten miteinander 'vermählt'.

**Irish Whiskey** wird aus gemälzter und ungemälzter Gerste, Roggen, Weizen oder Hafer hergestellt und kann im Pot-Still- oder im Patent-Still-Verfahren gebrannt sein.

**Bourbon Whiskey** (USA) besteht zu mindestens 51% aus Mais und kann dazu Gerste oder Roggen enthalten. Er wird vorwiegend im Patent-Still-Verfahren gebrannt und in neuen, innen angekohlten Eichenholzfässern gelagert. Ein 'Straight Bourbon' stammt aus nur einer Brennerei und ist mindestens drei Jahre faßgelagert. Ein 'Blended Bourbon' muss mindestens 51% Straight Bourbon enthalten.

**American Whiskey** besteht zu mindestens 20% aus Straight Bourbon und kann dazu Grain Whiskys enthalten.

**Canadien Whisky** besteht überwiegend aus Roggen, Mais oder Weizen, wird vorwiegend im Patent-Still-Verfahren gebrannt und zumeist als Blended Whisky verkauft.