

Die Whiskyverkostung

Am 24.10 haben wir uns in der Landsmannschaft Cimbra-Fedeltas getroffen, um in die Welt der Whiskys durch Sebastian Johnen eingeführt zu werden.

Zu allererst hat Herr Johnen uns die Herstellung von Whiskys erklärt. So ähnelt diese der Bierherstellung, nur dass kein Hopfen benutzt wird und eine Veredelung durch anschließendes mehrmaliges Brennen stattfindet. Schottische Whiskys werden typischerweise zweimal, Irische sogar dreimal gebrannt. Es wurde schnell deutlich, dass man zwischen den einzelnen Herstellungsländern unterscheiden muss, da sowohl die Anzahl der Brenndurchläufe als auch die Mindestlagerungszeit variieren und so landesspezifische Whiskeyarten entwickelt wurden. So muss ein schottischer Whisky mindestens drei Jahre im Eichenfass lagern, bevor dieser überhaupt als Whisky verkauft werden darf.

Nach vielen weiteren interessanten Informationen gingen wir zur Verkostung über. So darf man das Wasser des Lebens, den Whisky, nicht wie Wein schwenken oder mit Eis trinken. Durch das Schwenken werden Alkoholdämpfe aufgewirbelt, die andere, mitunter dezente Noten überdecken können, was wiederum ein weniger reichhaltiges Geruchserlebnis hervorruft. Der kühlende Effekt von Eis ist nicht erwünscht, da dies die Aromen „verschließt“.

Mit diesem neu erworbenen Wissen probierten wir mehrere schottische Whiskys, einen Irischen, einen aus den USA und sogar einen Whisky aus Deutschland. Für die Liebhaber der besonders rauchigen Whiskys gab es noch zwei zusätzliche zu verkosten.

Wir analysierten die Whiskys geruchlich und natürlich auch geschmacklich mithilfe eines Aromen-Rades. Die Bandbreite ging von süßlichen Honignoten über Fruchtnoten bis hin zu "extrem rauchig mit Salznoten". Die Auswahl zeigte die Vielschichtigkeit von Whiskys auf und auch, wie interessant es sein kann in die Welt der Whiskys einzutauchen.

