

WHISKY - SEMINAR

SCOTTISH SINGLE MALT WHISKIES



Dr. Hans Müller - Starke

26. Februar 2016

WHISKY - SEMINAR

- Einführung
- Herkunft: die Whisky - Regionen Schottlands
- Herstellung von Whisky
- Rohstoffe
- Produktionsprozess
- Lagerung
- Verkostung

26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 2

WAS IST WHISKY ?

Ein Destillat aus Getreide, Wasser und Hefe, das eine gewisse Zeit in Holzfässern lagert

Oder auch:

Destilliertes Bier

Der Name „ Whisky“ leitet sich ab vom gälischen „uisge beatha“
(Wasser des Lebens)

Schreibweise:

Whisky in Schottland

Whiskey in Irland und den USA

26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 3

WORAUS WIRD WHISKY HERGESTELLT ?

- Getreide:
Gerste, Roggen, Weizen, Mais, Hafer
- Wasser
- Hefe

Wo drin ?

- Holzfass - USA nur neue Eichenfässer
(getoastet)
- Schottland gebrauchte Bourbonfässer
gebrauchte Sherryfässer

26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 4

WHISKY - SORTEN

Irish Whiskey

In Irland hergestellt und mindestens 3 Jahre gelagert

Scotch Whisky

In Schottland hergestellt und mindestens 3 Jahre in Schottland gelagert. Alkohol-Gehalt mind.40 %

Malt Whisky

Hergestellt aus 100 % gemälzter Gerste

Single Malt Whisky

100 % Malt Whisky, stammt aus einer einzigen Brennerei

Grain Whisky

Getreidemischung: Mais, Weizen, Roggen und mindestens 20 % Gerste

Pure Pot Still

Irland: hergestellt aus einer Mischung von gemälzter und ungemälzter Gerste

26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 5

WHISKY - SORTEN

Straight Whiskey

USA; Getreidemischung: eine Sorte mit mind. 50% Anteil; Lagerung mind.2 Jahre im neuen Eichenfass

Straight Bourbon

USA; Getreidemischung: zwischen 51 % und 80 % Mais

Straight Corn

USA; Getreidemischung: mind.80 % Mais

Straight Rye

USA; Getreidemischung: mind. 50 % Roggen

Straight Tennessee

USA, hergestellt im Bundesstaat Tennessee, sonst wie Bourbon

Sour Mash

USA: beim Destillieren wird ein Teil des Destillatrückstands beigemischt

26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 6

WHISKY - SORTEN

Blended Scotch Whisky (Verschnitt)

Mischungen verschiedener Sorten Scotch Whisky aus unterschiedlichen Brennereien

Basis ca. 60 % Grain-Whisky (aus kontinuierlicher Produktion)
Beimischung ca. 40 % verschiedene Single Malt Whiskies

Ziel: möglichst gleichbleibender Geschmack von Abfüllung zu Abfüllung

Beispiele:

Johnny Walker, Dimple, Teachers, Chivas Regal, Black& White,
Ballantines, Famous Grouse, Vat 69, Racked Rauchzart u.v.m

26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 7

Whisky - Seminar

Unser Thema heute: **Scottish
Single Malt Whisky**

26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 8



VERKOSTUNG

- Auchentoshan 12 YO Lowland
- Glenfarclas 12 YO Speyside
- Glenfarclas Cask Strength
- Glenfarclas 21 YO
- Glenmorangie 10 YO Highlands
- Glenmorangie Port Wood Finish
- Talisker 10 YO Skye
- Laphroaig Quarter Cask Islay
- Lagavulin 16 YO Islay

26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 10

PRODUKTIONSMENGEN

Schottland:

ca. 1,2 Mrd Flaschen pro Jahr

ca. 100 Brennereien (Kapazität 0,1 bis 100 Mio Flaschen)

U S A : ca. 700 Mio Flaschen

Zum Vergleich:

weltweiter Konsum ca. 4 Mrd. Flaschen pro Jahr (davon allein Indien 2 Mrd.)

26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 11

HERSTELLUNG VON WHISKY

1. Auswahl der Gerste

Wichtig :

hohe Ausbeute an Alkohol

Heutige Sorten ergeben

ca. 400-500 l Alkohol pro t Gerste



26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 12

HERSTELLUNG VON WHISKY

2. Mälzen der Gerste

Anfeuchten mit Wasser bei geregelter Temperatur

Die Gerste keimt – die Stärke im Korn
wird umgewandelt in Zucker

Wassergehalt ca. 50 %

Dauer: 1 – 2 Tage



26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 13

HERSTELLUNG VON WHISKY

3. Darren des Malzes

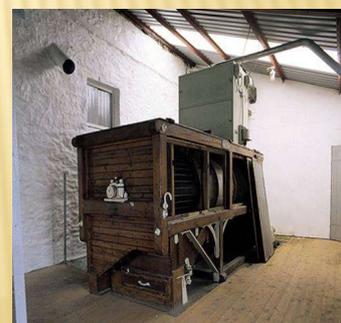
Das Keimen des Malzes wird durch Erhitzen gestoppt

Wassergehalt nach dem Darren ca. 4 %

Darren erfolgt durch

- Kohlefeuerung
- Gasfeuerung
- Torffeuerung

Dauer ca. 4 Tage



26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 14

HERSTELLUNG VON WHISKY

4. Maischen

Auskochen des geschroteten Malzes mit Wasser
im Kupfer- oder Edelstahlkessel
Endprodukt ist die sog. „Würze“

Dauer: ca. 8 Std



26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 15

HERSTELLUNG VON WHISKY

5. Gärung

Zugabe von Hefe im offenen hölzernen Gärbottich

1. Stufe Hefegärung
2. Stufe Milchsäuregärung durch Bakterien
(zusätzliche Aromastoffe werden frei)

Endprodukt : Wash mit 5- 8 % Alkohol

Dauer: 2- 3 Tage



26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 16

HERSTELLUNG VON WHISKY

6. Destillation in Kupfer – Brennblasen

1. Stufe : Anreicherung auf 21 – 28 % Alkohol
2. Stufe : Anreicherung auf ca. 70 % Alkohol

Vorlauf und Nachlauf werden verworfen

Endprodukt : White Spirit

Dauer : jeweils ca. 8 Std.



26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 17

HERSTELLUNG VON WHISKY

7. Lagerung im Fass (Abfüllung mit 63,5 % Alkohol)

gebrauchte US-Bourbon-Fässer aus amerikanischer Eiche
gebrauchte Sherry-Fässer

manchmal Zweit-Lagerung im
Sherry- oder Portweinfass

Lagerzeit min.3 Jahre, meist 10 – 12 Jahre

Spezialitäten auch 20, 30 oder 40 Jahre



26.02.2016

Whisky - Seminar

Folie: 18

Hier der Link zum Film

<https://www.youtube.com/watch?v=k9Xo900woaU>

Folie: 19