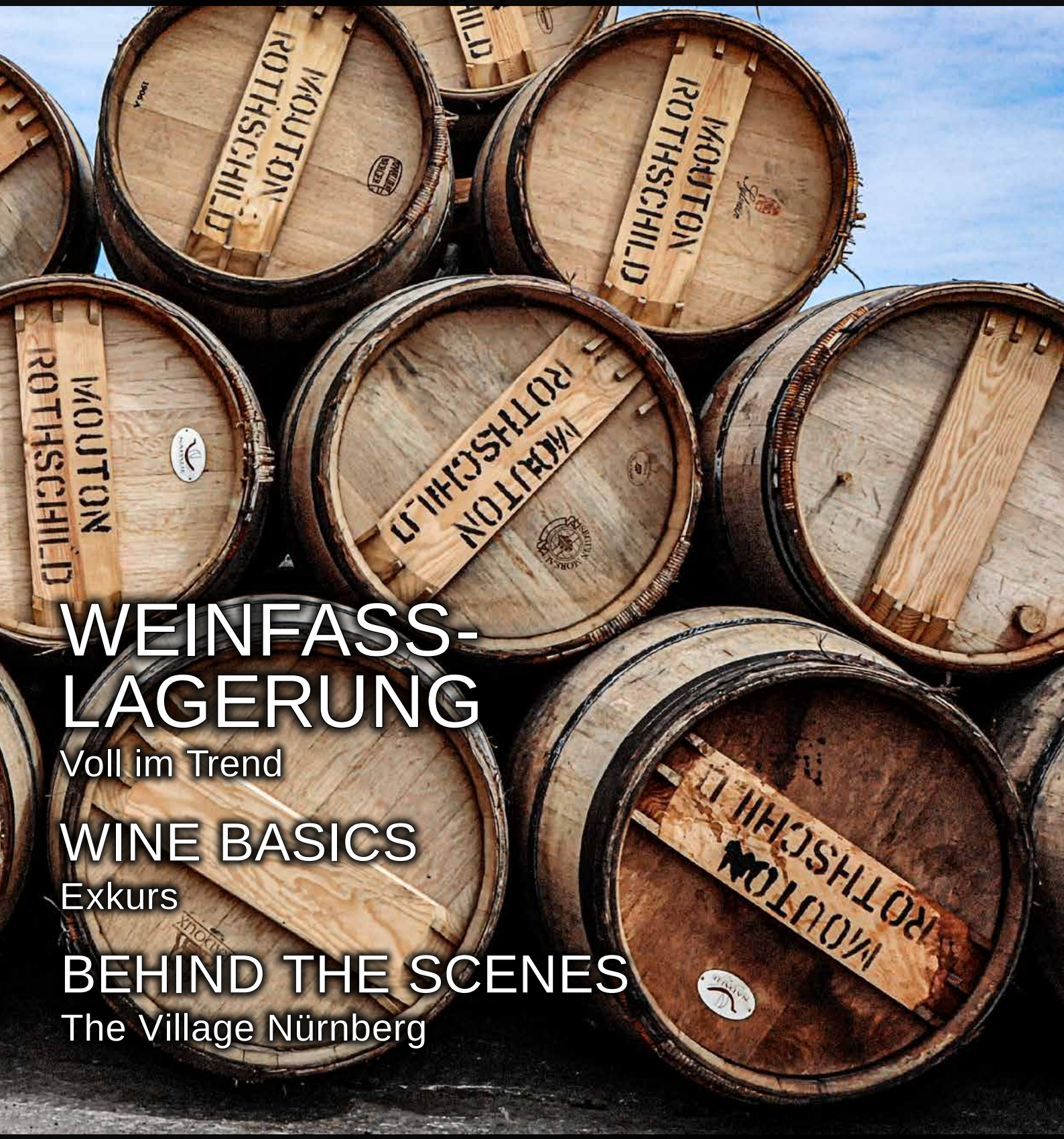
Highland Herold

Whiskymagazin

Ausgabe #58



WEINFASS-LAGERUNG
Voll im Trend

WINE BASICS
Exkurs

BEHIND THE SCENES
The Village Nürnberg

Highland Herold | Whiskymagazin
Ausgabe #58 | Frühjahr 2023 | PDF-Version
www.highland-herold.de

HINCH
COUNTY DOWN
DISTILLERY Co
DISTILLED BY THE BOLD. CHARACTER IS EVERYTHING.

Ein Whiskey– geschaffen aus der Kraft der irischen und schottischen Kultur – vereint in sich das Beste zweier Whisk(e)y-Traditionen.

www.hinchdistillery.com

Deutschlandvertrieb: www.schlumberger.de
Verantwortungsvoll genießen.

Inhalt

04 AUTOR:INNEN IMPRESSUM

04 WHISKY ET CETERA
Kurze Artikel

14 BUCHREZENSIONEN
Weinliteratur

16 **WINE BASICS**
Was ist eigentlich Wein?

20 **WEINFASSLAGERUNG**
Beliebte Spielart

30 **BEHIND THE SCENES**
The Village Nürnberg

34 JUST BOTTLED
Neue Abfüllungen

40 FACHHANDEL
TASTINGS & EVENTS

Vorwort

Das Thema „Wein und Whisky“ hat immer wieder die Fantasie der Menschen beflügelt. Erinnern Sie sich noch an den 80er-Jahre-Hit *Red Wine and Whisky* von *Katharina and the Waves*? Und haben Sie schon einmal von einem Mischgetränk aus schottischem Whisky und französischem Wein namens *Auld Aquaintance* – „Alte Freunde“ – gehört, mit dem Schotten und Franzosen im Mittelalter ihre Allianz gegen England besiegelt haben sollen? Richtig ist jedenfalls, dass die Lagerung in ehemaligen Weinfässern seit Jahrzehnten eine bedeutende Rolle in der modernen Whiskykultur spielt.

Zunächst waren Sherryfässer hoch geschätzt. In großen Mengen verfügbar, gaben sie dem Whisky eine fruchtige Note und den beliebten kupfer- bis mahagonifarbenen Teint. Mit dem Rückgang des Interesses an Sherry nahm die Verfügbarkeit dieser Fässer ab. Dadurch wurden neben den schweren Süßweinen auch andere Weinsorten immer attraktiver: Ob Chardonnay oder Riesling, ob Bordeaux oder Tempranillo – die Fass-spezialisten und -spezialistinnen der Whiskyindustrie wurden weltweit bei ihrer Suche nach geeigneten Fässern fündig. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei unserem aktuellen Themenschwerpunkt „Weinfasslagerung“. Und empfehle dazu ein gutes Glas Whisky aus dem Chardonnay Cask oder mit einem köstlichen Red Wine Finish.

Viele Grüße und Slainthe Math

Thorsten Herold, Herausgeber

Anzeige

AUTORINNEN UND AUTOREN DIESER AUSGABE

Stewart MacKenzie Buchanan

Der Keeper of the Quaich (seit 2018) arbeitete für mehrere schottische Distilleries – unter anderem half er BenRiach 2004 wiederzubeleben und war dort Distillery Manager – bevor er Global Brand Ambassador für The GlenDronach, BenRiach und Glenglassaugh wurde. | S. 26, 27, 28, 29

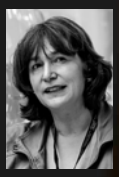
Angela D'Orazio

Seit 1992 in der Whiskybranche kam sie 2004 zu Mackmyra, verantwortete dort als Chief Nose Officer bis 2021 Blending und Produktentwicklung. Als Jurorin ist sie bei internationalen Wettbewerben gefragt und arbeitet heute selbstständig als Spirit Creative & Collaborative Master Blender. | S. 12

Peer F. Holm

Der ehemalige Präsident der Sommelier-Union Deutschland ist seit 1994 staatlich geprüfter Sommelier, arbeitete früher im Weinhandel und als Dozent und wurde 2007 offiziell als Ausbilder für Sherry anerkannt. Seit 2008 arbeitet er selbstständig als Berater in der Branche (www.wein-wissen.de). | S. 16–19

Foto: Abel Valdenebro



Julia Nourney

Die Fachfrau für Spirituosen hält international Fortbildungen und Seminare und publiziert in verschiedenen Fachmedien. Als selbstständige Beraterin und Contract Blender arbeitet sie für Hersteller in verschiedenen Ländern und ist Jurorin bei internationalen Wettbewerben. | S. 8–9

Ernst J. Scheiner

Ernie hat über 150 Distillerien besucht und sie beschrieben. Seit seinem Studium an der University of Edinburgh befasst er sich mit Whisky. Er publiziert auf seinen eigenen Webseiten whisky-distilleries.net und whiskydrinks.net sowie in Fachmedien zum Thema. | S. 20–25

Frank Winter

Der Germanist, Redakteur und Autor begeistert sich seit Beginn der 1990er für Schottland und seine Kultur, zu der natürlich auch Whisky gehört. Er veranstaltet Tastings und veröffentlichte unter anderem das preisgekrönte Kochbuch „Schottisch kochen" und sieben Schottland-Krimis. | S. 14–15

Kristina Wolf

Die studierte Hotelmanagerin arbeitete in der Gastronomie, bevor sie 2007 den Umgang mit Spirituosen zu ihrem Hauptberuf machte. Heute bietet sie auch Schulungen zum Thema an und fungiert als Jurorin bei internationalen Wettbewerben wie dem ISW oder den Michelangelo Awards. | S. 26, 27, 28, 29

Foto: bar-artist.de

IMPRESSUM

Highland Herold – Whiskymagazin, Ausgabe #58, März 2023 | Redaktionsanschrift: Verlag Dollinger & Stein GbR, Gutenbergstr. 5, 65830 Kriftel, Telefon: 06192 9211944, E-Mail: kontakt@highland-herold.de | Redaktion (v.i.S.d.P.), Anzeigen, Layout, Satz, Grafik: Sebastian Stein (st) | Herausgeber: Thorsten Herold (th) | Fotos, Grafik: Philipp Rieß (ri) | Redaktionelle Mitarbeit: Christina Hintze (ch), Dennis Jäger (dj) | Wort- und Bildbeiträge: Stewart Buchanan (Blindverkostung), Angela D'Orazio (Blindverkostung), Peer F. Holm (Text), David Köhler auf Unsplash (Foto), David Brooke Martin auf Unsplash (Foto), Julia Nourney (Text, Foto), Hermes Rivera auf Unsplash (Foto), Ernst J. Scheiner (Text, Foto), brandy turner auf Unsplash (Foto), Frank Winter (Text), Kristina Wolf (Blindverkostung) | Fachberatung Whisky und Destillation: Julia Nourney, Ernst J. Scheiner | Druck: Offsetdruck Ockel GmbH, Kriftel | Vertrieb: PressUp GmbH, Hamburg

Alle Texte, insbesondere Verkostungsnotizen, geben die persönliche Sinneswahrnehmung und Meinung des jeweiligen Verfassers wieder. | Nachdruck und elektronische Vervielfältigung zur eigenen Veröffentlichung nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verlages. | Alle Preisangaben im Heft sind rein informatorisch und auf dem Stand bei Redaktionsschluss. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

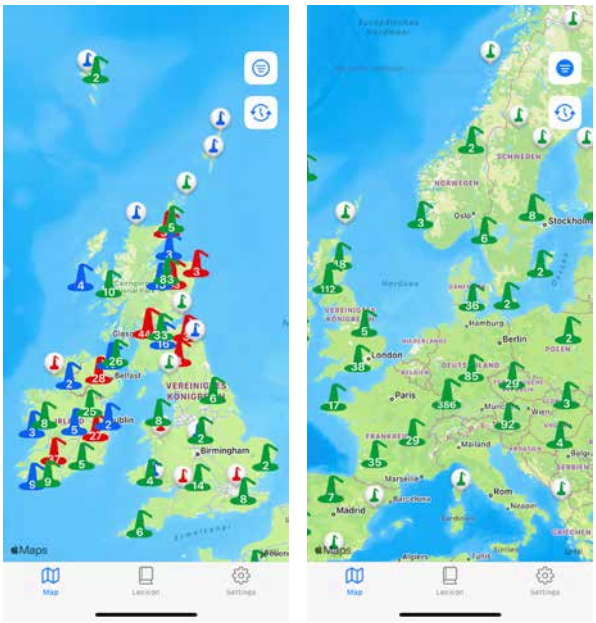
MAP APP

Der Alba Collection Verlag ist bekannt für Landkartenposter, auf denen die Whiskydestillerien des gezeigten Gebietes verzeichnet sind. Diese über Jahre gesammelten Daten werden gerade in einer App umgesetzt, die im zweiten Quartal 2023 erscheinen soll und sich im Moment in der Testphase befindet.

Zum Start der App sollen über 5000 Einträge in der Datenbank eingepflegt sein. Das zentrale Element ist eine Weltkarte, auf der die Whiskydestillerien verzeichnet sind. Dabei wird zwischen aktiven (grüner Marker), geschlossenen (roter Marker) und in Planung befindlichen (blauer Marker) Destillerien unterschieden. Diese riesige Datenmenge lässt sich über das Filtermenü auf die gewünschten Eigenschaften eingrenzen. Zum Beispiel den Status der Destillerie, Kontinent, Land, Region, Whisk(e)y-Typ oder Ausstattung. Außerdem kann hier die Kartenansicht geändert werden, zwischen Normal (in den Bildern unten zu sehen), Satellit und Hybrid (Satellit mit Straßennetz). Es besteht auch die Möglichkeit, Destillerien als Favoriten zu speichern und nur diese anzeigen zu lassen.

Unter dem Filter-Button befindet sich unter anderem die interessante Funktion „Time Machine". Diese zeigt durch erscheinende und sich verändernde Marker den Verlauf der Öffnungen und Schließungen von Destillerien, beginnend mit der frühesten Eröffnung in der Datenbank (derzeit 1688). Im Zeitraffer kann man zusehen, wie sich die Brennereilandschaft in der angezeigten Region entwickelte. Oder man springt zu einem bestimmten Jahr und erhält dann eine statische Darstellung.

Über das Lexikon mit einer Volltextsuche in der Datenbank sind weitere Informationen zu einzelnenen Brennereien verfügbar. Neben den wichtigsten Daten findet man auch einen Link zur Website oder die Route zur Destillerie vom aktuellen Standort. /ri



Grafik: Alba Collection Verlag

PLOUGH TO PACK

Die Kartoffelchips werden in Schottland „plough to pack“ (vom Pflug bis zur Verpackung) hergestellt. Die Firma Mackie’s at Taypack Ltd. wurde 2009 als Joint Venture zwischen der Famile Taylor aus Perthshire, Kartoffelbauern in vierter Generation, und der Familie Mackie, ebenfalls Landwirte in vierter Generation, gegründet. Letztere war zuvor mit ihrem Unternehmen Mackie’s of Scotland bereits für hochwertige Eiscreme und Schokolade bekannt, die sie aus der Milch eigener Kühe herstellen. Mackie’s Crisps starteten mit den drei Kerngeschmacksrichtungen *Sea Salt*, *Sea Salt & Vinegar* und *Mature Cheddar & Onion*, inzwischen gibt es die Traditional Crisps in neun Geschmacksrichtungen, darunter *Flamegrilled Aberdeen Angus* und *Haggis & Cracked Black Pepper*. Hinzu kommen die Ridge Cut Crisps (geriffelt) in acht Varianten und neu im Programm sind vier Sorten Popcorn. /st

Foto: Sebastian Stein

Die Mackie’s Crisps in ihren farbenfrohen Verpackungen sind auf so mancher Whiskymesse anzutreffen. Die Kartoffelchips werden in zwei Packungsgrößen zu 150 Gramm oder 40 Gramm angeboten. Die Auswahl im Bild fand sich bei Manuela und Holger Spahn (Spahns Scotchwarehouse GbR, scotchwarehouse.de). An ihrem Stand auf der *München Spirits* im MVG Museum (muenchen-spirits.de) bildeten die gestapelten Kartons voller Kartoffelchips eine fast vier Meter breite Wand. Die Nachfrage sei sehr gut und deshalb haben sie stets viele Varianten aus dem Mackie’s-Sortiment vorrätig, freut sich Holger Spahn.

Anzeige

VOM WEIN ZUM WHYNE

Foto: Lauffener Weingärtner eG

Vorbelegte Weinfässer aus deutschen Gefilden werden zur Whiskyreifung mittlerweile gerne herangezogen. Die irische Brennerei Teeling zum Beispiel nutzt Weißweinfässer (Riesling) und Rotweinfässer (Pinot Noir) des Weinguts Reichsrat von Buhl aus der Pfalz. Es geht aber auch umgekehrt. Die Winzergenossenschaft Lauffener Weingärtner (nahe Heilbronn) bezieht Whiskyfässer aus Schottland, um ihrem Wein einen außergewöhnlichen Feinschliff zu verleihen. Ausgangspunkt ist eine Cuvée, vornehmlich aus den Rebsorten Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Mithos und Lemberger. Der Rotwein erhält nach der klassischen Reifung zusätzlich noch etwa 60 bis 80 Tage Liegezeit in Whiskyfässern. Es handelt sich um Standard Barrels (200 Liter Volumen) und Hogsheads (250 Liter). Über den Ursprung der Fässer und deren Vorbelegung hüllen sich die Lauffener Weingärtner in Schweigen, die Vereinbarungen mit dem Lieferanten lassen kein Spiel mit offenen Karten zu.

Formell darf das Getränk nicht als „Wein“ bezeichnet werden, denn nach dem Weingesetz ist es ein „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“. Den kreativen Köpfen in Lauffen kam für die neue Marke schnell der Name *Whyne* in den Sinn, was die Verbindung zum Whisky buchstäblich sichtbar macht.

Die geschmackliche Einordnung fällt nicht ganz so leicht. Die Rotwein-Cuvée bildet das tragende Rückgrat, keine Frage. Dazwischen blitzen tatsächlich Aromen auf, die ihren Ursprung eindeutig im Whisky haben. Die Winzergenossenschaft spricht von einer „Verbindung der Primär-Aromen des trockenen Weins mit dem rauchigen, würzigen Charakter der Spirituose“. Der Whyne wird in 0,75-Liter-Flaschen mit Schraubverschluss abgefüllt, der Alkoholgehalt liegt bei 14,2 % vol. Eine Flasche kostet etwa 12 Euro. Mehr Infos gibt es auf der eigens eingerichteten Webseite www.whyne.de. /dj

Anzeige

ESTD 1848
MICIL
DISTILLERY
GALWAY · IRELAND

True Galway Spirit

For over 170 years our family have been crafting exceptional Irish spirits on the shores of Galway Bay. By passing down our skills & family recipes through six generations, we represent Ireland's longest unbroken family distilling tradition.

For more information on stocking Micil Irish Whiskeys, Poitíns and more, contact Irish Whiskeys at: *info@irish-whiskeys.de*

@micildistillery
www.micildistillery.com

WEINGUT-SERIE

Im Jahr 2002 erwarb Andrew Symington aus Edinburgh die in den Highlands östlich von Pitlochry gelegene Brennerei Edradour von den damaligen Besitzern Chivas Brothers (siehe Ausgabe #30). Den finanziellen Grundstein für den Erwerb hatte der zu diesem Zeitpunkt bereits weltweit geachtete Independent Bottler mit seinen Signatory-Original-Abfüllungen Anfang der 1990er-Jahre gelegt.

Für sechs neue Single Casks arbeitete „Scotland's Little Gem" mit zwei Weingütern aus Deutschland zusammen: Das Weingut Pawis aus Freyburg ist Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP). Edradour Single Malt aus first fill Bourbon Casks reifte für jeweils 46 Monate in Spätburgunderfässern von Pawis nach. Der *Pawis Spätburgunder #1* wurde in Trinkstärke, der *Pawis Spätburgunder #2* in Fassstärke abgefüllt.

Das Weingut Singer-Fischer liegt im rheinhessischen Ingelheim und baut rote und weiße Rebsorten an, aus welchen sie beispielsweise einen Likörwein herstellen, in dessen Fässern der *Singer-Fischer Fortified Wine Port Style #701* für zwei Jahre nachreifte. In Frühburgunder-Barriques aus französischer Eiche wurden der fassstarke *Singer-Fischer Frühburgunder #2* sowie der trinkstarke *Singer-Fischer Frühburgunder #602* nachgelagert. Ein Finish im Spätburgunder-Barrique aus amerikanischer Eiche erhielt dagegen der *Singer-Fischer Spätburgunder #601*.

Weitere Details zu den sechs Weingut-Abfüllungen finden sich in der Liste „Just Bottled" auf Seite 34. /st

Foto: Kirsch Import e.K.

Anzeige

FROM FIELD TO GLASS

Der Begriff ist nicht ganz neu und wird inzwischen auch von immer mehr Whiskybrennereien verwendet.

Foto: Julia Nourney

An einem kalten Wintermorgen im Dezember 2022 lagen die Felder brach, doch im Sommer wächst hier Gerste. Die Farm der Hinrichsens liegt im Marschland der Insel Föhr. In Sichtweite hinter den Gebäuden grenzt der Deich den Bio-Hof zum Wattenmeer ab.

Anfangs war es gar nicht die Getränkeindustrie, die den Slogan „from field to glass“ (vom Acker bis ins Glas) in ihrer Werbung verwendete, sondern es waren Konservenhersteller. Erst in den 1990ern etablierten einige der neu entstandenen Craft-Brauereien in den USA, die aus der lebhaften Home-Brewing-Szene hervorgegangen waren, den Begriff in ihrer Branche. Fast gleichzeitig entstand die Variante „from grain to glass“ (vom Getreide bis ins Glas). Die Alliteration mit den beiden Gs kam vermutlich besser an. Da beide Aussagen aber hauptsächlich im Marketing verwendet wurden, gab es keine rechtliche Definition der Begriffe und daran hat sich bis zum heutigen Tag nichts geändert. In der Whisk(e)y-industrie dürfte es die Begriffe ab etwa 2010 gegeben haben und wiederum waren amerikanischen Craft-Produzenten die Vorreiter. Heutzutage setzen auch Rum- und Tequilamarken das Field-to-Glass-Motto gern ein.

Die ursprüngliche Idee hinter beiden Begriffen war, auf den ersten Blick zu zeigen, woher die Rohstoffe für das Produkt stammen. Konservenfabriken warben mit besonders geeigneten Anbaugebieten, Craft-Brewer mit ihrer Verbundenheit zur Heimatregion. Als Whisk(e)y Distilleries den Slogan aufgriffen, kam allerdings noch eine weitere Bedeutung hinzu, nämlich mit wenigen, marketing-effizienten Worten den Gedanken einer Farm Distillery zu vermitteln. Die Brennereien, die ihre eigenen Felder bestellten, ihr Getreide selber mälzten, den verbleibenden Treber aus der Maische an ihre eigenen Tiere verfütterten und jeden weiteren Arbeitsschritt der Produktion bis hin zur Reifung und zur Abfüllung auf ihrer eigenen Farm vollzogen, wollten sich deutlich absetzen. Sie verwenden also bewusst „from field to glass“, weil „from grain to glass“ genaugenommen bereits zutrifft, wenn eine Destillerie Getreide aus fremdem Anbau kauft und selbst verarbeitet.

Eine der ersten Brennereien, die „from field to glass“ effektvoll für ihren Whiskey nutzte, war die 2010 gegründete amerikanische Hillrock Estate Distillery im Hudson Valley im US-Staat New York. Seit den Zeiten der Prohibition, die von 1920 bis 1933 anhielt, war sie die erste amerikanische Brennerei, die wieder als „full-cycle farm distillery“ betrieben wurde. Zu diesem Zeitpunkt gab es weltweit nur eine Handvoll Betriebe, die einen vergleichbaren, kompromisslosen Produktionskreislauf vorweisen konnten. Auch das bekannte europäische Beispiel einer Farmbrennerei, die schottische Islay Distillery Kilchoman, die nur wenige Jahre vor der Hillrock Estate Distillery gegründet wurde, kann keinen gänzlich geschlossenen Kreislauf vorweisen: Ein Großteil des Malzes wird zugekauft, rund 30 Prozent der insgesamt benötigten Gerste wächst auf eigenen Feldern und wird selbst gemälzt.

Aus Amerika (zurück) nach Föhr

Die Hillrock Farm hat ein kleines Besucherzentrum und bietet regelmäßige Touren an. An einer solchen nahm im Jahr 2017 die friesische Landwirtsfamilie Marret und Jan Robert Hinrichsen mit ihren Kindern Jonas und Anna teil. Die Hinrichsens betreiben einen Bio-Bauernhof auf der Insel Föhr, der schon seit 1630 in Familienbesitz ist. Früher bewirtschafteten viele der Föhrer Familien Bauernhöfe, während die Väter in der Sommersaison auf Walfangschiffen unterwegs waren, um das karge Einkommen zu ergänzen. Als die Zeiten des Walfangs vorüber waren, sind zahlreiche Föhrer

in die USA ausgewandert, da die kleinen Selbstversorgerhöfe nur eine begrenzte Anzahl Menschen ernähren konnten. Auch Jans Ururgroßvater war 1864 unter den ersten Auswanderern. Einige Familienmitglieder, die zunächst emigrierten, kamen später aber wieder zurück auf die Insel Föhr. So auch sein Vater, der in der Bronx geboren wurde, wo die Familie ein Delikatessengeschäft betrieb. Er kehrte 1959 wieder nach Föhr zurück und übernahm den Bauernhof, der nach wie vor in Familienhand war. Doch es gibt immer noch Hinrichsens in New York und dem angrenzenden Hudson Valley. Jans Großtante betreibt dort eine Milchfarm und der Kontakt zwischen neuer und alter Heimat ist bis heute sehr eng. Auch der Bauernhof auf Föhr war bis vor wenigen Jahren eine Milchfarm. Doch egal wie gut die Milch von Kühen war, die direkt hinter dem Deich die Salzwiesen abgrasten, die finanzielle Situation des Hofes in touristisch attraktiver Lage mit explodierenden Grundstückspreisen wurde immer ungewisser. Jan und seine Familie suchten also nach Ideen, um den Bauernhof behalten und ihn an die nächste Generation weitergeben zu können. Wie es der Zufall so wollte, wurde Jan 2017 beim Besuch seiner Großtante im Hudson Valley auf die nahegelegene Hillrock Estate Farm aufmerksam, die ihren Whiskey „field to glass“ selbst produziert. Der Besuch der Brennerei muss sehr beeindruckend gewesen sein, denn direkt nach der Rückkehr nach Föhr tagte der Familienrat und fällte die Entscheidung, statt Milch in Zukunft Whisky zu produzieren.

Frisian Single Farm Whisky

Aus den Wiesen, auf denen die Kühe bislang grasten, wurden Gerstenfelder und der Stall wurde besucherfreundlich umgestaltet. Auf der einen Seite befindet sich jetzt der neue Arbeitsplatz von Jan und seinem Sohn Jonas: eine raumhoch verglaste Brennerei mit einer Destillationsanlage der Schwarzwälder Kupferschmiede Müller, sowie allem nötigen Equipment zum Maischen und Vergären. Auf der anderen Seite des ursprünglichen Stalles gibt es nun ein gemütliches Café und Restaurant mit Shop und klimatisiertem Raum für die Schinkentrocknung, um die sich hauptsächlich Marret Hinrichsen, Jans Ehefrau, kümmert. Auf dem Dachboden wurde ein Areal fürs Mälzen geschaffen, das mit einem halbautomatischen Rechensystem zum Wenden der keimenden Bio-Gerste ausgestattet ist. Dieses System stammt vom gleichen Hersteller, der auch die dänische Stauning Distillery bestückt hat, ist auf der Hinrichsen-Farm mit 1,5 Tonnen Gerste je Batch jedoch deutlich kleiner dimensioniert. Den Rest des Dachbodens nehmen die Fässer mit reifendem Whisky ein. Derzeit lagern hier knapp 200 davon in verschiedenen Größen und es mag noch Platz für 100 weitere geben. Aber spätestens in einem Jahr werden sich die Hinrichsens Gedanken über ein zusätzliches Fasslager machen müssen.

Die Whiskyproduktion startete im Juni 2019, die ersten Fässer wurden im darauffolgenden Monat befüllt. Zunächst wurden hauptsächlich kleinere Fässer mit 64 Litern Kapazität und nur wenige 200-Liter-Barrels verwendet, da bereits zu diesem Zeitpunkt klar war, dass der Whisky nach reichlich drei Jahren reif für die Abfüllung sein sollte. Das erste Batch wurde der Öffentlichkeit im Rahmen eines Hoffestes am 9. September 2022 mit einem Alkoholgehalt von stolzen 54,5 % vol vorgestellt.

Inzwischen überwiegt die Anzahl der größeren Fässer, die eine längere Reifung zulassen, künftig ist also mit älteren Hinrichsen-Abfüllungen zu rechnen. Das Reifeklima ist dafür optimal geeignet, denn die Brennerei liegt in Sichtweite des Inseldeiches, nur wenige Schritte von der Nordsee entfernt, im Herzen des Nationalparks Wattenmeer. Hier herrscht rund ums Jahr eine hohe Luftfeuchtigkeit und die Temperaturen bleiben auch im Sommer moderat. Der hohe Salzgehalt in der Luft nimmt nicht nur einen geschmacklichen Einfluss auf die wachsende Gerste, sondern auch auf die reifenden Whiskys in den Fässern. Das Terroir ist somit deutlich am Gaumen erkennbar.

Auf die Frage nach weiteren Produkten reagiert Jan Robert Hinrichsen prompt und entschlossen: „Gin wird es bei uns nicht geben, solange wir den Basisalkohol nicht selber machen können und der Wacholder nicht auf unserem Hof wächst! Hier kommt nur in die Flasche, was von hier kommt!“ /Julia Nourney

Bild links: Ein Knopfdruck genügt, um die feuchte Gerste während der vier- bis sechstägigen Keimung (saisonabhängig) regelmäßig zu wenden. Dabei bewegt sich die Brücke mit den rotierenden Rechen langsam hin und her. Auf das vorausgehende Steeping, das zweitägige Einweichen der Gerste in einem gesonderten Behälter, kann mit diesem System verzichtet werden. Stattdessen wird die Gerste direkt auf dem Mälzboden mit Hilfe integrierter Sprühdüsen benässt. | Bild rechts: Der friesische Farm-Whisky ist seit September 2022 online oder im eigenen Hofladen erhältlich.

Foto: Julia Nourney

Foto: Hinrichsen's Farm Distilley

SPIRIT OF YORKSHIRE

Das Konzept einer Farm Distillery ist zwar alt, aber keinesfalls überholt, was zahlreiche Brennereien mit modernen Produkten bewiesen haben (siehe auch Ausgabe #52). Ein Beispiel aus Deutschland gab es auf den vorangegangenen Seiten 8 und 9, eines aus England ist The Spirit of Yorkshire Ltd. mit ihrem *Filey Bay* Single Malt Whisky. Der Name drückt die Verbundenheit mit der Region aus: Filey Bay ist der Sandstrand, der sich von der Landzunge Filey Brigg bis zur Landzunge Flamborough Head erstreckt und von den Fenstern der Brennerei aus zu sehen ist. Die beiden Gründer Tom Mellor und David Thompson begannen 2014 mit der Planung der ersten Whisky Distillery in Yorkshire, die sie 2016 in der kleinen Ortschaft Hunmanby in Betrieb nahmen.

Managing Director Thompson präsentierte Filey Bay im Januar 2023 während der in diesem Jahr erstmals veranstalteten Whiskymesse München Spirits im MVG Museum. „We grow all the barley, we are farmers. Field to bottle“, betont er. Das Wasser stammt aus zwei Brunnen auf dem Gelände der Mellor Family Farm. „Die einzige Zutat, die wir tatsächlich zukaufen, ist Hefe. […] Wir verwenden Fermentis und Mauri. Fermentis ist eine Champagner-Hefe aus Frankreich, die uns Fruchtnoten und Geschmack gibt. […] Mauri ist aggressiver und produziert Alkohol. […] Die Gärung dauert etwa 90 Stunden, also ziemlich lange.“

Das Farmland westlich des Ortes Hunmanby umfasst insgesamt 600 Acres (rund 243 Hektar), wovon 400 Acres (rund 162 Hektar) für den Ackerbau zur Verfügung stehen. „Wir bauen hauptsächlich Braugerste an, die im Frühjahr gesät wird. Dieses Jahr ist es Laureate. Die Sorte passt zu unserer Anbaumethode und unserem Boden. [...] Sie bringt beständig die gleiche Art von Geschmack hervor.“

Abhängig von der Witterung und der Fruchtfolge (es wird auch Winterweizen angebaut), kann der Gerstenertrag bei bis zu 900 Tonnen im Jahr liegen. Dieses Potential liegt aber deutlich über dem eigenen Bedarf und die Gerste wird auch nicht vollständig für die Destillation verwendet, denn auf dem Hof der Mellors befindet sich die Wold Top Brewery, die als separate Marke schon länger existiert. „Mit dem Brauen haben wir 2003 angefangen. Das haben wir uns selbst beigebracht und für den Whisky hatten wir Dr. Jim Swan bei uns.“ Gemälzt wird stets ohne Torfraucheinfluss in eigenen Chargen (also ohne Vermischung mit dem Getreide anderer Farmen) von Muntons Malt in Bridlington, rund 14 Kilometer Luftlinie vom Hof entfernt. Das Malz wird dann zurück zur Farm gebracht und für das Wold Top Beer und den Filey Bay Whisky weiterverarbeitet. Auf den Whiskyanteil wartet dort eine Mash Tun mit einer Tonne Kapazität und zwei 10 000-Liter-Washbacks. Ein

David Thompson, einer der Gründer und Managing Director der Distillery, präsentierte die *Filey Bay* Single Malt Whiskys im Januar 2023 während der in diesem Jahr erstmals veranstalteten Whiskymesse *München Spirits* im MVG Museum.

Fotos: Sebastian Stein

Anzeige

Tanklaster bringt die vergorene Würze einmal in der Woche zur etwa dreieinhalb Kilometer Luftlinie entfernten Brennerei am südlichen Ortsrand von Hunmanby.

Zwei Forsyths-Brennblasen bilden die Kernelemente der Destillationsanlage. Nach der 5000-Liter-Wash-Still und der 3500-Liter-Spirit-Still ist eine Kolonne mit vier Böden eingebunden. Sechs Monate im Jahr ist sie eingeschaltet und sorgt für ein leichtes, fruchtiges Destillat. In den anderen sechs Monaten wird ohne Kolonne gebrannt, das Ergebnis ist immer noch fruchtig, aber kräftiger mit mehr Malz- und Getreidenoten. Die beiden New-Make-Stile reifen getrennt voneinander und werden für die Abfüllungen verschnitten. „Cut points are quite tight", führt David Thompson aus. „Wir bestimmen sie mit der Nase, alles läuft manuell, nichts passiert automatisch. Wir setzen den ersten Schnitt etwa zehn Minuten, nachdem der Vorlauf begonnen hat und brennen anschließend zwischen eineinhalb Stunden und einer Stunde und vierzig Minuten. Dann ist wieder die Nase gefragt." Der ohne Kolonne zweifach gebrannte New Make erreicht durchschnittlich 73 % vol Alkohol im Middle Cut, mit eingeschalteter Kolonne steigt der Wert auf 83 % vol bis 86 % vol. Aus einer Tonne Malz können im Schnitt 400 Liter reiner Alkohol destilliert werden. Die Produktionskapazität im Jahr liegt bei 80 000 Litern reinem Alkohol.

Vor der Fassfüllung wird der New Make auf 63,5 % vol. Alkohol eingestellt. Den genauen Standort des Hauptlagers verrät die Spirit of Yorkshire Ltd. aus Sicherheitsgründen nicht. Der Großteil der Fässer lagert auf Paletten, einige im Dunnage Style und für etwa 20 Fässer gibt es Platz direkt in der Brennerei. Im Februar 2023 waren ungefähr 3500 Gebinde mit reifenden Destillaten befüllt. David Thompson gibt einen Überblick, welche Fasstypen zu finden sind: „Im Zentrum steht Bourbon. 80 Prozent unserer Fässer sind first fill Bourbon. Aber wir haben auch Oloroso, wir haben Fino, PX, Madeira, Ruby Port, eigene IPA-Bierfässer und weitere. Zudem nutzen wir nach Jim Swans STR-Methode behandelte Fässer, also shaved, toasted und re-charred. Viele Fässer, viel Abwechslung." Die Seasoned Sherry Casks kommen von Miguel Martin aus Spanien. „Miguel Martin hat uns seit dem ersten Tag beliefert. Seine Fässer waren immer hervorragend. Speziell der PX ist sehr süß, kräftig und aromatisch. […] Er ist ein Winzer und Küfer und besitzt eigene Waldflächen in Amerika. Vom Wald bis zum Fass kommt also alles aus einer Hand."

Die ersten beiden Releases erschienen 2019 und seit Oktober 2020 gibt es den dauerhaft verfügbaren Flagship mit einem Alkoholgehalt von 46 % vol. Zum von der Schlumberger GmbH hierzulande vertriebenen Filey-Bay-Portfolio gehören neben limitierten Specials außerdem chargenweise aufgelegte Nachlagerungen, die ebenfalls mit 46 % vol Alkohol abgefüllt sind. Thompson erklärt das Finishing-Konzept: „Wir lassen dem Whisky seine Zeit in first fill Bourbon, ungefähr fünf Jahre, und füllen ihn dann in ein zweites Fass, üblicherweise für neun Monate. […] Wir haben beispielsweise ein Islay Peated Cask Finish, oder den *Double Oak* mit Virgin Oak Cask Finish." Weitere Varianten, die im März 2023 in Deutschland verfügbar waren, sind Port Finish, STR Finish, Moscatel Finish und IPA Finish. Für 2023 stellt der Distillery Manager in Aussicht: „Wir haben unsere jährlichen Special Releases – *Filey Bay Double Oak #2* im Frühjahr, *Filey Bay Yorkshire Day 2023* im August und *Filey Bay Sherry Cask Reserve #4* im Herbst. Daneben wird es neue Chargen einiger *Filey Bay* Finishes geben ... und möglicherweise auch einige andere spannende Dinge!" /st

Felder der Mellor Family Farm in Yorkshire

Foto: David Lindsay for the Spirit of Yorkshire Ltd.

Anzeige

2. DEUTSCHES WHISKY-FESTIVAL

Nach der Premiere im vergangenen Jahr geht das *Festival des deutschen Whiskys* am 29. und 30. April 2023 auf Burg Scharfenstein in die zweite Runde. Angekündigt sind über 30 Mitglieder des Verbands Deutscher Whiskybrenner e. V. (VDW), die ihre Produkte im Festsaal, der Tenne, im Standesamt, der Kapelle oder im Innenhof der Burg präsentieren werden. An einem VDW-Verkostungsstand finden sich außerdem Whiskys von weiteren Verbandsmitgliedern, die nicht selbst anwesend sein können. Zum Rahmenprogramm gehören unter anderem ein Glasbläser und die Malzfabrik Weyermann, gegen den Hunger wirken Grillspezialitäten und Snacks. Das Festival läuft am Samstag und Sonntag jeweils von 11:00 bis 21:00 Uhr, eine Tageskarte kostet inklusive Nosing-Glas 10 Euro, eine Kombi-Karte für beide Tage kostet 15 Euro. Parken ist gegen eine Gebühr von 2 Euro unterhalb der Burg möglich. /st

Foto: Number Nine Spirituosenmanufaktur GmbH

Burg Scharfenstein (Adresse: Scharfenstein 1, 37327 Leinefelde-Worbis) liegt im Herzen Deutschlands, verkehrsgünstig an der Autobahn A38. Die Burg wurde durch die Stadt Leinefelde-Worbis gemeinsam mit Bernd Ehbrecht von der No. 9 Distillery saniert und um die „Whiskywelt“ erweitert (siehe Ausgabe #46), in der die Produktionsschritte dargestellt werden und deren Besuch im Festival-Ticket enthalten ist.

GILORS NO. 1

Im September 2022 veröffentlichte die Brennerei Henrich aus Kriftel (siehe Ausgabe #52, Seiten 32 und 33) ihren *gilors No. 1* in einer Auflage von 500 Flaschen zu 0,5 Liter. Eine davon kostet inklusive 5-cl-Miniatur im Webshop (brennerei-henrich.de) 149,00 Euro. Der Name weist nicht auf den ersten Whisky der Destillerie hin, sondern darauf, dass vier Fässer der ersten Produktionsjahrgänge 2008 bis 2010 vermählt wurden. Nach deren Vatting in 2020 reifte der Whisky für zwei weitere Jahre in Bourbon Barrels, bevor er mit 55,1 % vol Alkohol fassstark abgefüllt wurde. Die Rezeptur des zweifach aus verschiedenen Malzmischungen (insgesamt fünf Malzsorten, darunter Buchenholzrauchmalz von Weyermann) gebrannten Single Malts enthält: ein Sherry und ein Port Cask (je 50 Liter, 2008), ein PX Sherry Hogshead (250 Liter, 2009) sowie ein Oloroso Barrique (225 Liter, 2010). Brenner Ralf Henrich wird mit dem *No. 1* und weiteren *gilors*-Abfüllungen auf dem *Festival des deutschen Whiskys* (siehe oben) anzutreffen sein. /st

Foto: Philipp Rieß

Blindverkostungsnotizen von Angela D’Orazio

Der erste Eindruck ist üppig und würzig, mit süßer Bourbon-Vanille, viel Trauben und Wein, faszinierend und komplex. Verlockend in der Nase mit süßen und vanilligen Bourbonfassnoten und Toffee, geröstetem Brot, Lakritze, dazu ein leichter Holzrauch. Süße Früchte, Wein und Trauben, Honig und Blumen sowie Orangenschale. Ein schwefeliger Sherryton tritt langsam hervor.

Der Geschmack ist reichhaltig mit viel, viel Wein, dazu wiederum die Vanille von ehemaligen Bourbonfässern. Frische Früchte, Trockenfrüchte, Nelken, Sandelholz und Ingwer, Honig und Orangenschale. Im Nachklang zeigt sich eine leicht bittere, trockene Mineralität.

Kommentar: Ein vielschichtiger Dram mit einer Form von Poesie. Insgesamt hat er mir gut gefallen, besonders in der Nase.

TASTE THE SPIRIT OF SEVEN SEALS

SEVEN SEALS

SCHWEIZER INNOVATION TRIFFT AUF TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST UND SCHAFFT EINE NEUE ÄRA DES SINGLE MALTS.

7SEALSWHISKY.COM

IM WEIN LIEGT WAHRHEIT ...

... und im ehemaligen Weinfass oft Whisky.

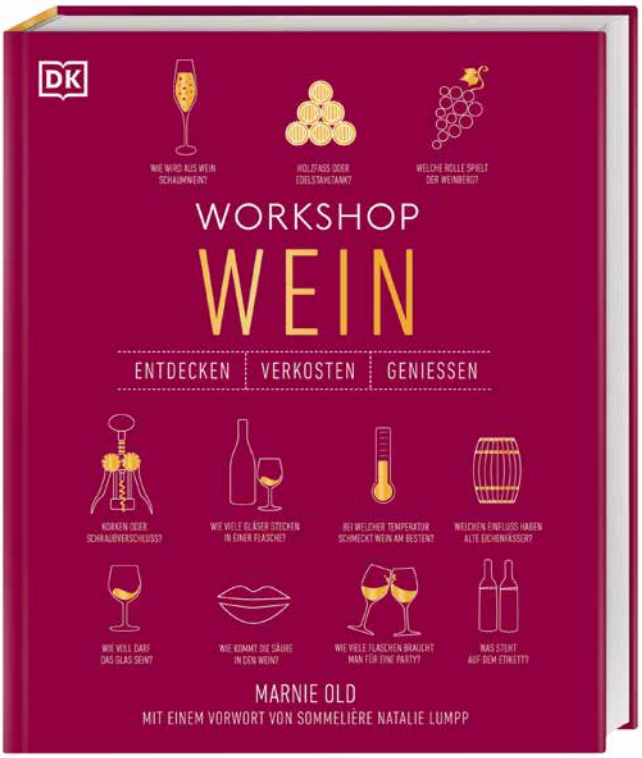
Als Balvenie und Glenmorangie vor Jahrzehnten anfingen, Whiskys zu finishen, gab es mehr als einen süffisanten Kommentar. Heute ist diese Technik gang und gäbe, und gerade, wenn man sich fragte, ob noch etwas Neues dazukommen kann, erscheint bereits ein neues Finish, ob mit Eisbock, Pflaumenschnaps oder Tequila. Die zweite Reifung des Whiskys kann bekanntlich von mehreren Monaten bis zu einigen Jahren dauern, richtet sich unter anderem nach der Balance, welche der Masterblender oder die Masterblenderin wünscht. Eine Spielart hält sich beständig und zwar die zweite Lagerung in Weinfässern. Gelungene jüngste Beispiele sind etwa die Teeling-Finishes mit Riesling und Rosé. All das ist Grund genug für Whiskyfans, die Ausgangsprodukte etwas näher zu studieren: Weißwein, Rotwein, Rosé, aber auch die klassischen Süßweinstile Madeira, Port und Sherry.

Workshop Wein

Das Wichtigste gleich vorab: Mit Marnie Olds Werk kann man viele vergnügliche und informative Stunden verbringen. Es ist das perfekte Buch für Weinanfängerinnen und -anfänger. Information wird in einer alltäglichen, verständlichen Sprache vermittelt, und damit unsere Kehlen nicht trocken bleiben, gibt es Verkostungstipps. Übersichtliche Kapitel-Checklisten und Charts erleichtern das Verständnis und sind für das Auffrischen des erworbenen Wissens hilfreich.

Als Erstes wird ein Vokabular der Weinverköstigung präsentiert: Wie sieht der Wein im Glas aus? Geruch, Geschmack? Finish? Teilnehmer von Whisky-Tastings werden zweifelsohne Überschneidungen bemerken. Wobei das Hin- und Herspülen, Kauen oder Schlürfen genannt, bitte für den Rebensaft reserviert bleibt! Weiter geht's mit Tipps zum Einkauf, der Lagerung et cetera. Thema etwa: „Wein in Restaurants". Stehen Weingläser bereits auf dem Tisch, große, später maximal zur Hälfte gefüllt, ist eine ansprechende und übersichtliche Weinkarte mit Details und Hinweisen auf den Stil vorhanden und werden viele Weine auch offen angeboten, ist das der Autorin nach positiv zu bewerten.

Natürlich wird auch über die Herstellung von Wein erzählt, Anbau und Prioritäten in alter und neuer Welt. Auf gut sechzig Seiten folgen dann die wichtigsten Rebsorten und Weinregionen. Nehmen wir hier exemplarisch Riesling. Die besten Anbauregionen werden erwähnt wie auch das Aromenspektrum von Limette, grünem Apfel und Pfirsich bis hin zu Aprikose. Das Buch ist ein sehr gutes Kompendium für Whiskyliebhaber und -liebhaberinnen, macht große Lust, sich (wieder) mehr mit Wein zu beschäftigen.



Workshop Wein von Marnie Old
Deutsch | Verlag Dorling Kindersley, Hardback, 256 Seiten
ISBN-10: 3831040109 | 19,95 €

Bilder: Verlag Dorling Kindersley

Madeira, Port und Sherry

Literatur zu Süßweinen ist auf dem deutschen Markt rar, schade und auch erstaunlich angesichts einer Fülle an Weinbüchern. Glücklicherweise können wir auf ein englischsprachiges, großformatiges Buch zurückgreifen. Auch dieses ist sehr gut strukturiert, spendiert Madeira und Port je etwa 100 sowie Sherry 70 Seiten. Autor ist Piotr Nagórka, Assistant Professor an der Warschauer Universität. Jedes Kapitel enthält eine Einführung, Wine und Food Pairing, eine Tabelle mit den wichtigsten Daten und vor allem einen umfangreichen lexikalischen Teil mit verständlich verfassten Informationen.

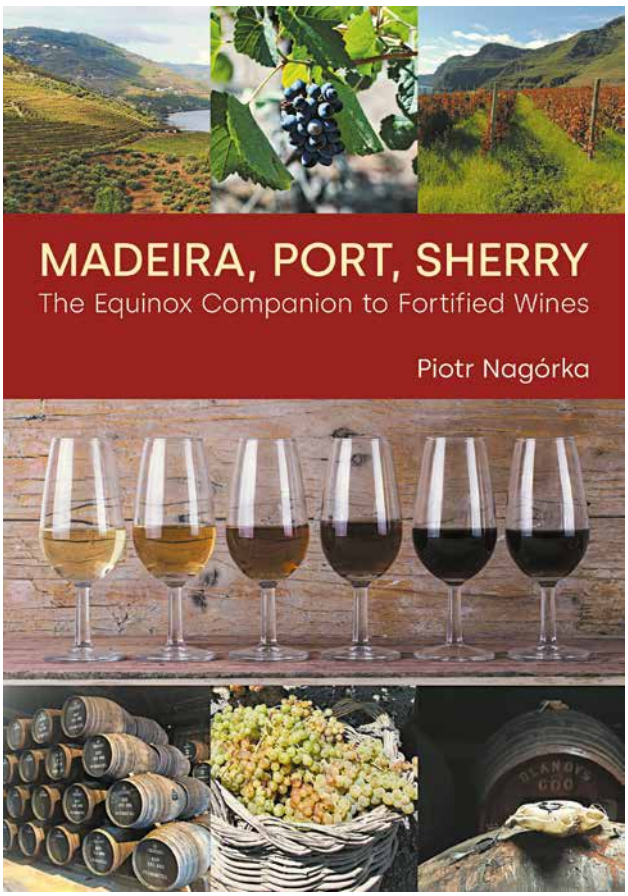
Madeirawein kommt, wie der Name verrät, von Madeira, einer zu Portugal gehörenden Insel, 700 Kilometer westlich von Marokko. Die Böden dort sind reich an organischer Materie, Mineralien und Säure. Die Weine enthalten Eisen, Kupfer, Zink und Mangan. Wie beim Whisky gibt es Blends. Drei- bis fünfjährige Vertreter zeigen florale und fruchtige Noten, wie auch getrocknete oder kristallisierte Früchte, Ahornsirup, Karamell, Toffee, mit einem Hauch von Vanille und Nüssen. Manche Madeiraweine, obwohl sofort trinkbar, können in der Flasche noch Jahrzehnte lang nachreifen, müssen aber auf dem Weg dahin neu verkorkt werden.

Portwein, im Englischen Port genannt, stammt aus dem Dourotal, circa 80 Kilometer nördlich von der Stadt Porto gelegen. Die Trauben wachsen auf Schieferböden, die sehr säurehaltig sind. Es gibt insgesamt drei Regionen, die sich klimatisch unterscheiden: Baixo Corgo ist das kälteste und nässeste Gebiet mit leichten Blends. Im Herzen des Dourotals ist es warm und trocken mit Premiumstilen, übertroffen noch von Douro Superior. Von dort stammen die besten Qualitäten. Gemeinsam haben alle Ports, dass sie, wie auch Madeira und Sherry, „aufgespritet“ werden. Das heißt, dem Wein wird hochprozentiger Weinbrand hinzugefügt. „Fortified Wines“, sagt man wiederum auf Englisch. Diese Technik wurde beim Portwein sporadisch bereits im ersten Viertel des 18. Jahrhunderts angewandt. Es verbessert(e) die Haltbarkeit (während langer Seereisen) und kam wegen der höheren Alkoholstärke auch dem Geschmack englischer Konsumenten entgegen.

Dass Sherryfässer nicht nur zum Finishen, sondern sehr häufig auch zur ausschließlichen Reifung verwendet werden, gibt doppelten Anlass, sich mit dem spanischen Getränk zu beschäftigen. Dieser Fortified Wine stammt aus der Provinz Cádiz. Sherrys werden gerne im Solera-Verfahren ausgebaut. Bei Madeira ist das selten und bei Port unüblich. Es bdeutet, dass die Weine nicht erst am Ende verschnitten werden, sondern permanent. Dazu lagern Fässer verschiedener Jahrgänge übereinander, die ältesten unten. Füllt man aus diesen in Flaschen ab, werden sie anschließend mit jüngeren Jahrgängen aus den Fässern darüber aufgestockt.

Auch *Madeira, Port, Sherry* lohnt die Anschaffung. Der Autor weiß, wovon er spricht und hat eine gediegene Nachschlagequelle verfasst. Ein schönes Beispiel aus dem lexikalischen Teil, zu Palo Cortado Sherry: „This fortified wine represents one of the rarest categories of sherry, its character partly resembling amontillado sherry and partly oloroso sherry. Notables examples (...) include Lustau Península Palo Cortado Sherry and Lustau Palo Cortado de Jerez.“ Heiß begehrt sind solche Fässer in der Whiskybranche.

/Frank Winter



Madeira, Port, Sherry von Piotr Nagórka
Englisch | Equinox Publishing Ltd., Hardback, 332 S. | ISBN: 9-781800-500846, ab 42 €

Bilder: Equinox Publishing Ltd.

WINE BASICS

Text: Peer F. Holm

Foto: Hermes Rivera auf Unsplash

Ehemalige Weinfässer prägen so manchen Whisk(e)y. Aber was genau ist eigentlich Wein?

„Wein ist das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird.“ So trocken definiert das deutsche Weingesetz, was Wein ist. Noch nie war die Weinwelt so groß und so faszinierend wie heute. Qualität, Ehrgeiz der Winzerinnen und Winzer, neue Märkte und die Begeisterung der Kundschaft bestimmen heute die Popularität des Weins, einem der ältesten Getränke des Menschen. Schon in der Bibel steht im Psalm 104,15 geschrieben: „[...] der Wein erfreue des Menschen Herz [...]“. Die Weinwelt bietet uns eine schier unendliche Vielfalt. Die Weine unterscheiden sich durch eine ganze Reihe von Faktoren und nicht zuletzt auch durch den Preis. Diesen Unterschieden auf den Grund zu gehen, Geschmack zu erfassen und über die Kultur des Weines zu sprechen, macht – ganz wie beim Whisky – die Faszination um das Thema aus.

Wie wird Wein gemacht?

Die allgemeine, grundsätzliche Methode wie Wein gemacht wird, ist weltweit gleich. Bei der Weißweinbereitung werden die Trauben nach der Lese (Ernte) angequetscht und sanft gepresst (Kelterung). Der abfließende Most wird mit Hilfe von Hefen – seien es hinzugegebene oder die natürlich vorhandenen – vergoren. Dabei wird der Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt, also $C_6H_{12}O_6$ (Zucker) wird zu 2 CH_3CH_2OH (Alkohol) und 2 CO_2 (Kohlendioxid). Das Kohlendioxid entweicht dabei. Nach Beendigung der alkoholischen Gärung wird der Wein von der Hefe getrennt (Abstich).

Bei der Rotweinbereitung wird nicht alleine der Most vergoren, sondern die angequetschten Trauben zusammen mit den Schalen (Maische). Erst danach wird abgepresst. Während dieser sogenannten Maischegärung, werden den Schalen die Farbstoffe entzogen. Nach der alkoholischen Gärung folgen Ausbau, Lagerung, Stabilisierung, gegebenenfalls Filtration und schließlich die Flaschenfüllung.

Roséwein wird sehr ähnlich wie Weißwein produziert. Nach der Lese von roten beziehungsweise blauen Beeren, werden diese angequetscht. Nun lässt man die Maische für einige Stunden ruhen (Maischestandzeit). In dieser Zeit werden den Beerenhäuten Farbstoffe entzogen, so dass eine rosa Färbung entsteht. Je länger die Maischestandzeit dauert, desto farbintensiver wird der Rosé. Um einen Rot- und Roséwein zu keltern, müssen also Rebsorten verwendet werden, die eine rote beziehungsweise blaue Beerenhaut haben. Die Farbe sitzt bei den allermeisten Rebsorten in der Schale. Daher kann man also aus roten Rebsorten auch Roséwein oder gar Weißwein (Blanc de Noirs) herstellen, indem man nur den Most und nicht die Maische vergärt.

Wo kommt Wein her?

Damit Wein – oder genauer gesagt, die Weinrebe – wachsen kann, bedarf es einiger klimatischer Mindestanforderungen: Die mittlere Jahresdurchschnittstemperatur muss mindestens 9° C betragen und in der Vegetationszeit mindestens 18° C. Wichtig ist auch, dass während der Blütezeit im Mai und Juni die Temperatur 15° C nicht unterschreiten sollte. Zudem sind 1300 Sonnenstunden und mindestens 400 bis 500 Millimeter Niederschlag pro Jahr notwendig. Diese Voraussetzungen finden wir auf der nördlichen Halbkugel zwischen dem 30. und 50. Breitengrad und auf der südlichen Erdhalbkugel zwischen dem 30. und 40. Breitengrad. Durch den Klimawandel verschieben sich diese Grenzen mehr und mehr. Auf der nördlichen Erdhalbkugel vor allem in Richtung Norden, so dass inzwischen auch in England in nicht unerheblichen Maßen kommerziell Weinbau betrieben wird. Dafür wird der Weinbau in wärmeren und trockneren Regionen immer schwieriger, so dass – wo es möglich ist – sich die Weinbauflächen mehr in kühlere Höhenlagen ausdehnen. So lassen sich in Europa zum Beispiel in Südtirol, der Schweiz oder in Zentralspanien inzwischen Rebflächen auf über 1000 Meter Höhe finden. In Argentinien gibt es Rebflächen an den Anden sogar bis auf Höhen von knapp 2500 Meter.

Weniger als die Hälfte der insgesamt etwa 7,4 Millionen Hektar Rebfläche steht in Europa, wobei die Rebfläche in den letzten 30 Jahren weltweit um 12 Prozent zurückgegangen ist, in Europa sogar um ein Viertel. Die Rebfläche von 103 000 Hektar in Deutschland mutet winzig an, wenn man es mit den Flächen von Spanien (964 000 Hektar), Frankreich (798 000 Hektar), China (783 000 Hektar) und Italien (718 000 Hektar) vergleicht.

Was macht den Geschmack aus?

Ausschlaggebend für den Geschmack sind hauptsächlich die Rebsorte(n), die Geschmacksrichtung und die Ausbauart. Die Rebsorte, beziehungsweise die Rebsorten bei einer Cuvée, beeinflusst den Duft und Geschmack grundlegend. Die Geschmacksrichtung – von trocken bis lieblich – gibt Auskunft über den Süßegrad des Weines und die Ausbauart – beispielsweise im Barrique – vermittelt Informationen über zusätzlich vorhandene Aromen (etwa Vanille und Karamell beim Barrique-Ausbau). Auf dem Etikett müssen diese Details jedoch nicht angegeben werden, was es manchmal schwer macht zu erkennen, was geschmacklich zu erwarten ist. Auf Weinen aus Deutschland findet man oft Angaben zur Geschmacksrichtung, wie „trocken“ oder „feinherb“, ebenso wie Rebsortenangaben. Bei ausländischen Weinen ist dies häufig nicht der Fall, was aber nicht mit unterschiedlichen Rechtssystemen zusammenhängt, sondern eher mit kulturellen Traditionen. Bei einem Chablis aus Frankreich ist der Kernkundschaft bekannt, dass es sich um einen trockenen Weißwein aus der Rebsorte Chardonnay handelt. Daher steht es – mit etwas Glück – vielleicht noch klein auf dem Rückenetikett.

Rebsorten – die Basis

Ohne Trauben gäbe es keinen Wein. Also kann die Traube und speziell die Sorte eine entscheidende Rolle beim Geschmack des vergorenen Mostes und später des Weins spielen. Ganz absichtlich schreibe ich „kann“, denn es gibt einige Rebsorten, die als fast geschmacksneutral beschrieben werden. Dazu gehört zum Beispiel die meistangebaute Rebsorte Spaniens: Airén. Noch nie von dieser Rebsorte gehört? Das ist durchaus verständlich, da sie in erheblichem Umfang beispielsweise als Grundlage für die spanische Brandy-Produktion verwendet wird. Etwa der gleiche Umfang der gesamtdeutschen Rebfläche – immerhin etwas über 100 000 Hektar – ist nur diesem Zweck gewidmet. Der Geschmack beim Brandy entsteht größtenteils durch die Holzfasslagerung des Destillats. Ähnlich – wenn auch in geringerem Umfang – ist es beim Cognac, der größtenteils aus der Rebsorte Ugni Blanc gebrannt wird. Diese aus Italien stammende ertragreiche Sorte – dort bekannt unter dem Namen Trebbiano – wird ebenso wie Airén als geschmacklich neutral beschrieben.

Wein wäre nicht das, was er ist, wenn alle Rebsorten so geschmacksneutral wären. Denken wir nur an Deutschlands Parade-Rebsorte, den Riesling. Je nach Geschmacksrichtung, Anbauregion (und entsprechend dem Terroir), Ausbauart und Alter tritt eine komplexe und vielfältige Fruchtaromatik beim Riesling deutlich hervor. Aromen von Apfel, Pfirsich und Aprikose sind in verschiedenen Ausprägungen allgegenwärtig, gepaart mit einer deutlichen Säurestruktur.

Eine der international populärsten und verbreitetsten Weißweinrebsorten ist Chardonnay. Ein Großteil der Weißweine aus dem französischen Burgund werden aus Chardonnay hergestellt – auch wenn es meist nicht auf dem Etikett vermerkt wird. Im Gegensatz zu Riesling wird die Säure des Chardonnay eher als mittel beschrieben. Schmelzig oder buttrig wird oft angeführt, wenn der Chardonnay im Barrique ausgebaut worden ist – dazu aber später mehr. Chardonnay ist häufig körperreich und die Aromatik erinnert eher an Gelbfrucht, Haselnuss und Brioche, wobei Chardonnay dafür bekannt ist, den Bodentyp, auf welchem die Reben stehen, stark zu reflektieren.

Sauvignon Blanc kann von der Säurestruktur zwischen Riesling und Chardonnay eingeordnet werden. Sauvignon Blanc gehört sicherlich zu den Rebsorten mit einer stark ausgeprägten Aromenvielfalt: Stachelbeere, Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeere und oft auch (grüne) Paprika sind typische Fruchtaromen, die zu finden sind.

Foto: David Köhler auf Unsplash

Die verzweigten Fruchtstände der Weinreben heißen botanisch Rispen und tragen die als Weinbeeren bezeichneten einzelnen Früchte. Umgangssprachlich werden sie Weintrauben genannt und es gibt sie in vielen Farben von weißlich gelb bis fast schwarz.

Naturkorken werden aus der Rinde von Korkeichen hergestellt. Die Korkeichen können dafür etwa alle neun Jahre geschält werden. Wie bei Naturprodukten üblich, können hier jedoch auch Fehltöne entstehen, die sogenannten Korkschmecker. Alternative Flaschenverschlüsse, vor allem hochwertige Schraubverschlüsse, haben sich inzwischen mehr und mehr durchgesetzt, um die Gefahr eines Korkschmeckers zu eliminieren.

Foto: David Brooke Martin auf Unsplash

Spätburgunder, als wichtigste deutsche Rotweinrebsorte, wartet mit Aromen, die an Kirschen, Erdbeeren und zum Teil auch Brombeeren erinnern, auf. Pinot Noir – wie Spätburgunder international meist genannt wird – gehört zu den eleganten Sorten, die feine, teilweise fast filigrane und facettenreiche Rotweine entstehen lassen kann.

Ganz anders präsentiert sich beispielsweise der Cabernet Sauvignon, der wie Chardonnay ein internationaler Player ist. Cassis ist das anzutreffende Leitaroma, welches dann je nach Ausbau beispielsweise durch Röst- oder Vanillearomen beim Barriqueausbau ergänzt wird.

Syrah – in Übersee oft auch als Shiraz bezeichnet – sticht gern mit Aromen von Pflaumen, dunklen Beeren bis hin zu Lakritze hervor, bei feinen Syrahs hintergründig begleitet vom Duft nach Veilchen.

Neben der (Wein-)Säure spielt beim Rotwein auch die Gerbsäure (Tannin) eine wichtige Rolle. Die Tannine entstammen den Schalen, Rappen (Stiele) und Kernen und werden bei der Maischegärung gelöst. Hier sind wir also in einem Geschmacksbereich, der einerseits von der Rebsorte abhängig ist, aber ebenso von der Ausbauart. Dickschalige Rebsorten enthalten potentiell mehr Tannine als dünnschalige. Da die Farbe auch größtenteils aus der Beerenschale stammt, ist es nicht verwunderlich, dass hellere Rotweine wie Spätburgunder meist weniger Tannine aufweisen als dunkelfarbige Rotweine, wie viele Syrah es sind.

Von Trocken bis Edelsüß – die Geschmacksrichtung

Mit einem Restzuckergehalt von bis zu 4 Gramm je Liter (g/l) zählt ein Wein zur Geschmacksrichtung *trocken*, beziehungsweise in Deutschland – bei genügend Säure – noch mit bis zu 9 g/l Zucker. *Halbtrockene* Weine enthalten bis zu 18 g/l, *liebliche* maximal 45 g/l Zucker und *süß* steht für Weine mit mindestens 45 g/l Restzucker. Die Angabe „feinherb“ ist im Weinrecht nicht definiert, wird aber immer öfter verwendet, da es schöner klingt als „halbtrocken“ und man mit der analytischen Restsüße flexibler ist. Angaben zur Geschmacksrichtung finden sich auch fast nur auf Weinen aus Deutschland beziehungsweise für den deutschen Markt. Zudem ist die Angabe nicht zwingend. Für mich entscheidet vor allem der Anlass und der Geschmack. Für mich.

Einen wichtigen Punkt möchte ich hier aber nicht unerwähnt lassen: der Restzucker ist niemals zugesetzter Zucker. Entweder wird die Gärung unterbrochen – durch Filtration, Kälte oder Schwefelung – oder die Restsüße wird durch die Cuvettierung verschiedener Chargen mit unterschiedlichem Süßegrad eingestellt. Bei Weinen, die komplett durchgegoren sind, wird oftmals eine Cuvée mit einer Partie gemacht, die entweder vorher in der Gärung gestoppt wurde oder von alleine aufgehört hat zu gären, um den Wein so gefälliger zu machen. Es geht dabei teilweise nur um 2 bis 3 g/l Restzucker im Endprodukt, die den Wein aber – gerade in der Jugend – deutlich harmonischer erscheinen lassen.

Kleines Stichwortverzeichnis

AOC, DOC, DOCG, Q.b.A.
Die Abkürzungen weisen kontrollierte Herkunftsbezeichnungen für eine bestimmte Region der jeweiligen Länder aus. Sie wurden in der EU inzwischen vereinheitlicht, die traditionellen Bezeichnungen genießen jedoch Bestandsschutz und sind weiterhin in Gebrauch: Appellation d’Origine Contrôlée (AOC, Frankreich), Denominazione di origine controllata (DOC, Italien), Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG, Italien, „kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung“), Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A., Deutschland)

DOP, g.U.
DOP ersetzt seit der EU-Weinmarktreform von 2009 die vorgenannten geschützten Herkunftsbezeichnungen in Italien (Denominazione di Origine Protetta), Spanien (Denominación de Origen Protegida) und Portugal (Denominação de Origem Protegida). Im Deutschland wird die Abkürzung g.U. für „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendet.

VDP
Abkürzung für „Verband deutscher Prädikatsweingüter“, einem Zusammenschluss von circa 200 renommierten Weingütern.

Ampelografie
Fachbegriff für Rebsortenkunde, bei der die Unterschiede der Rebsorten im Wuchs, Blattform, Traubenform, Geschmack und anderem beschrieben werden.

Biologischer Säureabbau
Auch malolaktische Gärung oder Milchsäuregärung genannt. Durch Milchsäurebakterien wird Apfelsäure in Milchsäure (und Kohlendioxid) umgewandelt. Wird oft bewusst durchgeführt, um die Säure harmonischer zu machen.

Bordeaux (franz. Bordelais)
Riesiges Anbaugebiet in Frankreich mit etwa 3000 Weingütern, die meist als Châteaus bezeichnet werden. Bekannt für trockene Rotweine, die mal fruchtiger und mal sanfter und voller ausfallen. Etwa ein Fünftel der produzierten Weine sind Weißweine, darunter der edelsüße Sauternes. In Bordeaux gibt es über 50 geschützte Herkunftsgebiete mit einer eigenen Appellation (AOC).

Burgund (franz. Bourgogne)
In der französischen Weinregion werden vornehmlich die Rebsorten Pinot Noir für Rotweine und Chardonnay für Weißweine verarbeitet. Das Terroir spielt in Burgund bei der Einteilung der Weinlage eine wichtige Rolle. Die besten Lagen werden absteigend als Grand Crus und Premier Crus bezeichnet.

Burgunder-Rebsorten
Sammelbezeichnung für Pinot-Rebsorten, die aus Burgund stammen, inzwischen aber überall angebaut werden. Dazu gehören zum Beispiel die Rotweinsorten Spätburgunder (Pinot Noir), Schwarzriesling (Pinot Meunier) und Frühburgunder sowie die Weißweinsorten Weißburgunder (Pinot Blanc) und Grauburgunder (Pinot Gris). Auch die weißen Rebsorten Chardonnay und Auxerrois werden der Burgunderfamilie zugeordnet.

Foto: brandy turner auf Unsplash

Die Ausbauart wirkt entscheidend mit.

In welchem Behältnis ein Wein vergoren und gelagert wird, hat ebenfalls großen Einfluss auf den Weingeschmack. Neutrale Gebinde wie beispielsweise Edelstahltanks geben keine Aromen an den Inhalt weiter und verhindern quasi jeglichen Einfluss von Sauerstoff, also Oxidation. So bleibt es bei den Aromen der Rebsorte und Herkunft an sich.

Holzfässer sind seit langem im Gebrauch – früher gab es ja auch noch keine Edelstahltanks. Hier unterschieden wird zum einen nach der Größe des Gebindes und zum anderen nach dem Alter. Ein großes, altes Holzfass – oft mit 5000 bis 10000 Liter Kapazität – gibt keine Aromen direkt an den Wein weiter, aber da Holz nicht zu 100 Prozent dicht ist, so wie Edelstahl, findet eine leichte Reifung, also Oxidation, statt. Sobald wir von neuen Holzfässern – oftmals Barriques mit etwa 225 Liter Volumen – sprechen, erhält der Wein zusätzliche Aromenkomponenten. Vanille wird oft angeführt und je nach Toastungsgrad des Barriques – also wie stark die Fassdauben innen geröstet sind – auch Röstaromen. Hinzu kommt wie beim großen Holzfass natürlich auch die Oxidation. Wer tiefer in die Materie einsteigen möchte, unterscheidet dann noch nach der Herkunft des Holzes. Zum allergrößten Teil wird Eichenholz verwendet, wobei Fässer aus amerikanischer Eiche dem Wein oftmals eine Kokosnote angedeihen lassen, während europäische Eiche dem Wein eher eine feinere Holznote mit auf den Weg gibt. Weine lagern üblicherweise einge Monate bis zu etlichen Jahren in Holzfässern. Ein Gran Reserva aus Spanien muss beispielsweise mindestens zwei Jahre im Barrique gereift sein.

Neben den beiden benannten Gebindetypen aus Edelstahl und Holz sind noch zahlreiche andere Varianten im Einsatz. Seien es große Betontanks – oft von innen versiegelt – oder neuerdings Betoneier, seien es Amphoren, Qvevris, Tinajas oder andere Gebinde aus gebranntem Ton, bis hin zu Fässern, die aus Granit gefräst werden. Hier in die superspannenden Details zu gehen, würde den Rahmen sprengen. Vor allem ist es am anschaulichsten, wenn man so hergestellte Weine dann auch im Vergleich verkosten kann.

Weitere Elemente des Ausbaus sind bei Rotweinen die Dauer des Maischekontakts, oder bei Weißweinen, ob der Wein nach der Gärung direkt von der Hefe gezogen wird (Abstich), oder noch auf der Hefe gereift wird (sur lie). Zum Teil wird die Hefe auch aufgerührt, um ihren Einfluss nochmals zu verstärken. Das Lagern auf und das Aufrühren der Hefe verleiht dem Wein zusätzlichen Schmelz, fast eine leichte Cremigkeit.

Mit sogenannten Aromahefen kann die Aromaausprägung der Rebsorten beeinflusst werden. Speziell gezüchtete Reinzuchthefen können so während der Gärung die Entstehung gewisser Aromenkomponenten (beispielsweise die Fruchtnoten) verstärken.

Clairet (engl. Claret)
Heute zeigt sich der in Barriques aus Eichenholz gereifte Rotwein aus Bordeaux tiefdunkel, voluminös, tanninreich und vielschichtig. Bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts (siehe Absatz *Genuss im Königreich* auf Seite 20) war es eher ein leichter Rosé-Trinkwein ohne komplexen Körper mit geringen Alkoholwerten. Hintergrund: Eine längere Maischegärung war früher nicht üblich. Mikrobiologische und oxidative Prozesse drohten die vergärenden Weine mit Essigstich zu zerstören. Der Einsatz von Schwefel, um dem entgegenzuwirken, war in Bordeaux erst am Ende des 18. Jahrhunderts erlaubt. Heutzutage wird in Bordeaux – aber auch in anderen Weinbauregionen – wieder kräftigerer Rosé im alten Clairet-Stil erzeugt, als Gegenbewegung zu den sehr hellfarbigen Rosés aus der Provence.

Depot
Ausgefällte Trübstoffe, die sich während der Lagerung bilden können. Besonders bei (unfiltrierten) Rotweinen oft zu finden, da es sich zum Teil um Gerb- und Farbstoffe handelt. Um den klaren Wein vom Depot zu trennen, werden solche Weine meist vor dem Verzehr dekantiert, also vorsichtig in eine Karaffe umgefüllt um das Depot in der Flasche zu halten.

Eiswein
Prädikatsstufe für Süßweine bei deutschen Weinen. Die Trauben müssen in gefrorenem Zustand gelesen (geerntet) und gepresst werden. Dafür muss es mindestens -7°C betragen. Das Wasser in den Beeren gefriert und das, was abgepresst werden kann, ist dadurch noch konzentrierter.

Hektar (ha)
In der Landwirtschaft übliches Flächenmaß. Ein Hektar entspricht einer Fläche von 10000 Quadratmetern. Im englischsprachigen Raum wird die Fläche meist in Acre angegeben, wobei ein Hektar etwa 2,471 Acres entspricht.

Oechsle
In Deutschland verwendete Maßeinheit für das Mostgewicht des Traubenmostes angegeben in Grad Oechsle. In Österreich wird KMW (Klosterneuburger Mostwaage) als Maßeinheit verwendet. In Frankreich, Spanien und Portugal findet die Messung in Grad Baumé statt.

Schwefel
Zur Konservierung von Wein und Weinfässern kommt Schwefeldioxid beziehungsweise Sulfit zum Einsatz. In der EU muss die Schwefelung auf dem Etikett ausgewiesen werden, üblicherweise mit den Worten „enthält Sulfite“. Die Vorschrift gilt seit dem 1. Januar 2006. Flaschen, die davor in Verkehr gebracht wurden, sind davon nicht betroffen. Enthält der Wein weniger als 10 mg/l Schwefel, muss es nicht deklariert werden, was jedoch so gut wie nicht möglich ist.

Terroir
Der Begriff wird im Zusammenhang mit der konkreten Herkunft eines Weines verwendet und symbolisiert die durch Klima, Boden und auch menschliche Eingriffe schmeckbare Herkunft des Weines.

BARRIQUE & WHISKY

Text und Fotos: Ernie – Ernst J. Scheiner

In der Whiskyindustrie Schottlands und Irlands ist die Verbreitung von Fässern, die Weine aus Frankreich, Spanien, Portugal und anderen Ländern transportierten, ein Ergebnis des internationalen Weinhandels, der sich seit der Hanse entwickelte. Die Entwicklung effizienter Destillationstechnik führte seit dem 17. Jahrhundert zu einer stetig wachsenden Spirituosenindustrie, die seither auf der Suche nach Fässern ist, in denen sie früher bereits ihre Produkte transportierte, zwischenlagerte, oder reifen ließ. Ein Blick zurück erläutert die Faszination, die Weinfässer heute bei der Reifung von Whisky ausstrahlen.

Genuss im Königreich

Mitte des 18. Jahrhunderts begann die Popularität des Gins. Neben Pale Ale wurde der Wacholderschnaps unter den Arbeitern nicht nur in London beliebter, während sich die bürgerliche Mittelschicht und die feudale Gesellschaft mit Bordeaux Clarets und Vins de Bourgogne schmückte. In ihrer Gunst stiegen ebenfalls Madeira und Port. Es folgte der fulminante Aufstieg des Sherrys bis zum Höhepunkt im Jahre 1870. Radikal sackten Sherry-Weine in der Beliebtheitsskala von sechs Millionen Gallons auf 1,5 Millionen Gallons im Jahr 1900 ab. In Glasgows illegalen Shebeens trank das Volk die „Bristol Milk“ in unbescheidenen Mengen aus „Mutchkin Stoups“ (0,43-Liter-Becher).

Beer, Gin und Rum blieben zwar in den Georgian Alehouses die bevorzugten Getränke der Working Class, der Konsum von günstigen Weinen und Sherrys nahm jedoch während der Victorian Reign ständig zu. Von 1871 bis 1875 strömten 78 Millionen Liter Weine in das Vereinigte Königreich. Bemerkenswert: Rund 43 Prozent der Weineinfuhr bestand 1864 aus Likörweinen. Bis Mitte der 1970er-Jahre geschah die Anlieferung der Sherrys ausschließlich in neu gebundenen Shipping Casks, den 500 Liter großen Botas de Extraccion. Entleert reichten die Handelshäuser die vielen Wein- und Sherryfässer an die Brennereien der Whiskyindustrie weiter.

Hundertausende Fässer aus Akazie, Kastanie, Kirsche, Maulbeere, Pinie, Rotzeder, Eukalyptus wie auch Eiche rollten über Jahrhunderte zur britischen Insel. Die während der Industrialisierung aufblühende Spirituosenindustrie sicherte eine Zweitverwertung der Hogsheads, Butts und Barriques. Viele leere Hoggies gingen wohl nach Schottland oder Irland zur Whiskyreifung.

Klangvolle Namen der Bordeaux-Spitzenweingüter Haut Brion, Lafite, Latour, Margaux, Mouton-Rothschild, Petrus oder Château d’Yquem beflügelten das Bewusstsein der elitären britischen Kundschaft. Burgundische Orte wie Romanée Conti, Corton, Pommard und Meursault waren im 19. Jahrhundert in aller Munde. Bis heute sind es die Top-Adressen der französischen Weinbaukunst. Daher ist es nicht verwunderlich, dass die internationale Riege der Whisky Creators neuerdings die Barriques der Châteaux mit Weltruf jagt. In diesen Fässern modifizierten die Vinologen über sechs Monate bis drei Jahre und länger das Aromaprofil ihrer Weine. Glücklich sind die wenigen, die erstklassiges Eichenholz und damit Renommeé für die Vermarktung ihrer Whiskys erheischen und mit langfristigen Lieferverträgen absichern. Die Konkurrenz ist riesig.

Neue Norm Barrique

Der Bulk Trade von Weinen in Fässern verringerte sich ab 1880 und verlagerte sich alsbald auf die Flasche. Zukünftig rechneten die Händler in der neuen Maßeinheit „Nine Litre Case“ mit zwölf Flaschen á 0,75 Liter. Sie gilt noch heute in der Spirituosenindustrie. Jahre zuvor hatten sich die französischen Küfereien 1866 auf eine rechtliche Normierung des für ein barrique bordelaise auf 225 Liter (plus/minus zwei Prozent) und eine Länge von 93 cm geeinigt (Umfang 181 cm bis

217 cm, Daubendicke 2,2 cm bis 2,7 cm). Das Eichenholzfass wurde zur wichtigen vereinfachenden Maßeinheit für den Handel, da Exporteure zuvor unterschiedliche Größen benutzten. Ein leeres Gebinde dieser Größe konnte eine Person im Weingut leicht bewegen, beim Anheben eines vollen Fasses waren jedoch vier Hände notwendig. Winzer konnten wirtschaftlicher ihre Weine abfüllen.

Hintergrund: Ein französisches *foudre* oder *tonneau*, in dem die Weingüter der Gasgogne ursprünglich ihren Wein bereiteten, kam auf ein Volumen von rund 900 Liter. Diese teilten sich in vier Barriques zu jeweils 225 Liter, das ergab in der Summe 25 Nine Litre Cases oder 300 Flaschen Wein zu jeweils 0,75 Liter. Das Barrique wurde zur Volumeneinheit beim Verkauf von losem Wein an die Kommissionäre.

Das mittelalterliche Weinfass für den Transport hatte bis dahin allgemein ein Volumen von rund 200 bis 300 Liter, während das englische Parlament bereits 1423 die Größen normierte: Ein Wein-Hogshead sollte 239 Liter fassen, für Beer-Hogshead wurden 249,5 Liter festgelegt. Noch heute böttchern Küfereien auf Wunsch Barriques mit dem burgundischen Standard von 228 Litern.

Barriques dominieren im internationalen Weinbau. Nach wie vor sind die französischen Tonnelleries führend in der Verarbeitung und Qualität. Sie genießen in der Wein- und in der Whiskybranche hohes Ansehen. Frankreichs Küfereien produzierten im Jahr 2018 insgesamt 658 000 Fässer und erzielten einen Umsatz von 490 Millionen Euro, 65 Prozent ihrer Produktion gingen in den Export. Nur ein geringer Teil gelangt nach Deutschland. Ein neues, unbenutztes Barrique der Premium Quality kann schon einmal 800 bis 1200 Euro und mehr verschlingen. Qualität, Herkunft, Alter des Holzes sowie die Dauer der Trocknung von 18 bis 48 Monaten im Freien sind entscheidende Preisfaktoren. Überall in der Welt, von den USA bis Australien, binden Küfer Barriques aus Eichenhölzern unterschiedlicher Provinienz. Die Bedarf der Weinwirtschaft steigt rapide an, zumal die Nachfrage nach Barrique-Weinen international stetig zunimmt: erwarteter globaler Umsatz 2023 ist rund 320 Milliarden Euro.

Erfreulicher Nebeneffekt: Da die Weingüter ihre Barriques wegen der abnehmenden aromatischen Wirkung auf den Wein in der Regel nur Monate oder einige Jahre belegen, sind sie in großer Menge auf dem Fassmarkt zu haben. „Ein Barrique ist oft günstiger zu erhalten, als ein Bourbon Barrel“, stellt Tomatins Blender und Global Brand Ambassador, Scott Adamson, fest. Daher sind derlei Fasskulturen aus Weingütern der Welt in der Whisk(e)yindustrie eine sehr beliebte Reifealternative zum Bourbon American Standard Barrel. Die Folge: Zukünftig werden wohl häufiger weinfassgereifte Whiskys in den Regalen stehen.

Standard Double Maturation

Der eigentliche Erfinder des systematischen Wood Finishings oder Wood Managements der Neuzeit, der frühere Glenmorangie Distillery Manager Neil McKerrow, entwickelte um 1990 die Zauberformel für eine neue Produktlinie in der schottischen Whiskyindustrie, die bis heute weltweit Nachahmer findet: Secondary Wood Maturation. Fässer, in denen Winzer zuvor Port, Sherry, Madeira, Cognac oder Weine ausbauten, sollten die in Bourbon Barrels gereiften Whiskys aromatisch schönen. Die Fachwelt staunte 1991 über die Systematik. Geschickt knüpfte Dr. Bill Lumsden, heute Glenmorangies Director of Distilling and Whisky Creation, an die Pionierarbeit an. Im Jahr 1995 erschien eine 1975 destillierte Tain l’Hermitage Release. Die Destillate reiften zuerst für 15 Jahre in first-fill Bourbon Barrels, danach für fünf Jahre in Barriques aus französischer Eiche vom Rhone-Weingut Chapoutier.

Das Finishing, die Double Maturation oder die Nachreifung entpuppten sich zur mannigfachen, regelmäßig eingesetzten Methode in der Industrie. Die Vielfalt wuchs ins Unermessliche. Die Master Blender schönten die Whiskys und vervielfältigten damit ihr Portfolio. Der junge Whisky Creator Jean Dode schreckte 2022 nicht davor zurück, Methusalem-Whiskys wie eine aktuelle Murray McDavid Mission Gold Release der Malts of Islay Trilogy aromatisch zu erneuern. Ein Vatting mit 52,1 % vol aus 1988 in Bowmore und Laphroaig destillierten Whiskys reift

Andrew Symington trinkt selbst gerne Wein. Der Gründer der Signatory Vintage Scotch Whisky Co. zelebrierte seit dem Kauf von Edradour wie kein anderer – neben Finishings – die Full Time Maturation in Weinfässern. Ihn interessiert das Resultat, daher erscheinen die Whiskys „as natural as possible“. Ohne Marketing-Tamtam mauserten sich die STFC-Abfüllungen (straight from the cask) zum Erfolg. In Dunnage Warehouses reifen nicht rauchige Edradours neben rauchigen Ballechins in Barriques.

Foto: Kirsch Import e.K.

nach fast dreißig Jahren in zwei refill Hogsheads für weitere drei Jahre in einem 350 Liter großen Cognac Cask nach. Manche mögen das Dubbing der Aromen, andere würden einen solchen Whisky gerne unmodifiziert genießen.

Der Großmeister der Secondary Maturation, Billy Walker, setzte mit den BenRiach Single Malts Claret Finish (2008), Moscatel (2009) und Sauternes Wood (2011) Maßstäbe. Bei GlenAllachie fand er einen riesigen Fundus an bourbonfass-gereiften Single Malts, die auf eine Modifikation warten. Der Whisky-Guru sprüht nur so voller Ideen. Tausende dankbare Whiskys breiteten sich vor ihm aus, die sich durch eine Nachreifung nicht nur in traditionellen Sherry- und Portfässern – Seasoned Casks – aromatisch erweitern ließen. Monatlich stehen neue Preziosen in den Schaufenstern. Bei den Nerds entfaltet die GlenAllachie Wine Series Umsätze. Ein Elfjähriger erschien 2021 und erhielt zuvor nach der Bourbon-Grundprägung seine fast zweijährige Schönung in Barriques, in denen Winzer des toskanischen Weinguts Grattamacco einen trockenen, biologisch angebauten Rotwein vinifizierten. Das Glenallachie-Team füllte 6000 Flaschen mit 48 % vol ab. Weitere folgen.

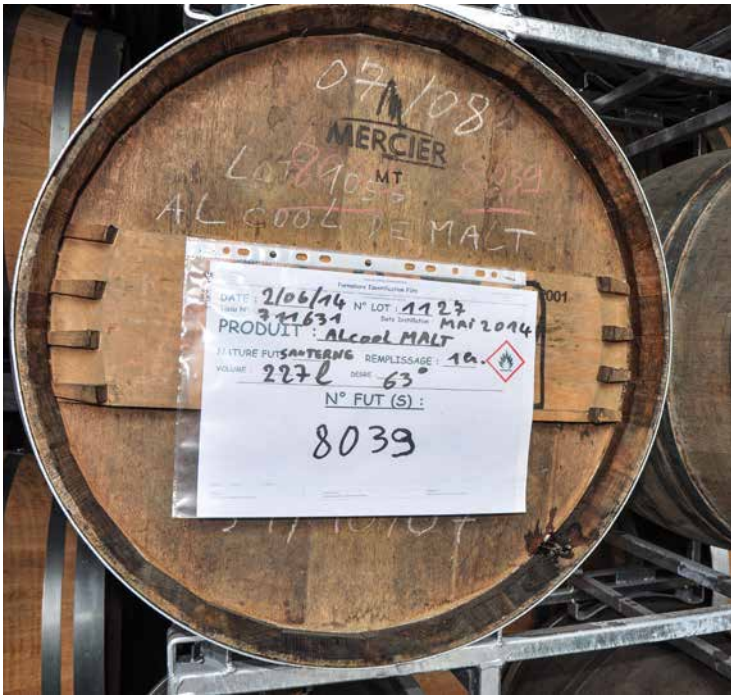
Celtic Fringe

David Roussier heiratete in eine bretonische Brenner-Dynastie ein. Die Destillerie Warenghem wurde 1900 gegründet (siehe Artikel *Whisky Breton* in Ausgabe #28). Einer der ersten in Frankreich hergestellten Whiskys kam 1987 aus der Destillerie der Familie Warenghem in Lannion. Roussiers Schwiegervater Gilles Leizour war der erste Brennmeister, der einen non-aged Blended Whisky – Warenghem *WB Whisky Breton* – in die französischen Lebensmittelketten brachte. Der erste französische Single Malt überhaupt kam 1998 auf den Markt.

Ein beachtlicher Qualitätsschub manifestierte sich in der Einzelfassabfüllung eines Armorik Single Malt mit 54,5 % vol. Acht Jahre reifte das doppelt in Brennblasen aus der Charente gebrannte Destillat aus einer nicht rauchigen, gemälzten belgischen Gerste ausschließlich in einem Barrique, das aus dem Weinanbaugebiet Sauternes südöstlich von Bordeaux stammte. Freundschaftliche Beziehungen zum Vigneron des Château d'Yquem machten den Großeinkauf der wertvollen Barriques für Gilles Leizour möglich. Diese lange Reifung war damals in der Whiskybranche eher eine Ausnahme, denn die seltenen und daher sehr teuren 225 Liter großen, aus exzellenten feinporigen Hölzern alter französischer Eichen aufgebauten Barriques waren damals nicht weit verbreitet.

Die Islay Farm Distillery Kilchoman ist bekannt für ihre extrem hohe Schlagzahl an Releases. Ein 2011 destillierter rauchiger Spirit hatte der leider im März 2016 verstorbene John MacLellan in Barriques der Premium-Kategorie gelegt. Sie stammten ebenfalls vom Château d'Yquem, dessen Edelfäule-Süßwein *2000er Premier Cru Superieure* schon einmal 420 Euro je 0,75-Liter-Flasche kostet. Nach fünf Jahren Reifezeit wurden der doppelt destillierte rauchige Single Malt Anfang September 2016 von John MacLellans Nachfolger Robin Bignall in 6000 Flaschen mit einer Alkoholkonzentration von 50 % vol abgefüllt.

Traditionelle Barriques zieren Ringe aus Weiden, Kastanien oder Haselnuss (im Bild links zu sehen). Ihre Daubenlänge reicht von 88 cm bis 95 cm, leer wiegen sie rund 60 Kilogramm. Eiche hat sich als Baumaterial bei Wein- und Whiskyfässern durchgesetzt, obwohl Esche, Kirsche, Maulbeere, Kastanie und Akazie auch möglich wären (siehe Artikel *Holzarten* in Ausgabe #54). Bei der thermischen Behandlung der Dauben lassen sich verschiedene aromatische Wirkungen auf den späteren Fassinhalt erzielen. Das jeweilige Toasting sorgt für chemische Prozesse, die später Noten von Vanille, Schokolade, Karamell, reifen Früchten wie auch die Intensität der Farbe erzeugen (siehe Artikel *Feuer im Fass* in Ausgabe #56). Sessile Oak oder Traubeneiche weist engere Jahresringe auf, da sie langsam auf Mangelböden wuchs. Eine zu Napoleons Zeiten gepflanzte, langsam wachsende 250-jährige Eiche hat Jahresringe mit Abständen von 1 mm bis 3 mm. Einer der schönsten Eichenwälder Europas liegt in Troncais im Département Allier. Das Holz ist bei Spitzenweingütern beliebt. Das Château d'Yquem etwa verwendet es für Barriques, in denen Weine dreieinhalb Jahre reifen. Auch Küfereien arbeiten gerne mit dem schweren und dichten und feinporigen Allier-Eichenholz.



Barriques aus der Region Sauternes sind nach dem Glenmorangie-Vorbild *Astar* in der Whiskyindustrie fast schon ein Standard geworden: Sie aromatisieren Single Malts von Arran, The Balvenie, Bruichladdich, BenRiach, GlenAllachie, Glencadam, Inchdairnie, Loch Lomond, Springbank, Slyrs, Teeling, Tomatin, Tullibardine und vielen weiteren Brennereien.

Bruichladdich

Die „Progressive Distillers“ von Bruichladdich griffen die sich verbreitenden Ideen auf, verfolgten aber ihre eigenen originären Konzepte. Der Erwerb erstklassiger Barriques aus französischen Top-Weingütern war für die Masterminds Jim McEwan und Mark Reynier kein Problem. Reyniers Vater hatte mit seinem Londoner Weinhandel vielfältige Beziehungen zu renommierten französischen und italienischen Weingütern gepflegt und deren Preziosen jahrelang in der britischen Gastronomie und Hotelerie vertrieben. Sein Sohn setzte den Handel fort, bevor er 2000 die Islay Distillery Bruichladdich erwarb. Daher war es kein Wunder, dass aufmerksame Besucher und Besucherinnen eine sehr hohe Barrique-Dichte in den Warehouses bestaunten: Latour, Pomerol, Margaux, Lafite, Gaja. Eindrucksvoll dokumentieren die Vollreifungen der „Cask Evolution Exploration Mirco Provenance Single Cask Bottlings“ den Reifeeinfluss von Weinfässern auf die Bruichladdich Spirits. Die Abfüllungen klingen wie ein Who is Who des internationalen Weinbaus. In Vattings geben Barrique-Vollreifungen den Port Charlottes, Octomores und Bruichladdichs einen aromatischen Kick. McEwans Nachfolger Adam Hannett und Allan Logan führen die Philosophie fort.

Milk & Honey

Als die israelische Milk & Honey Distillery 2017 mit einem dreijährigen Single Malt in die Whiskywelt eintrat, war das Staunen groß. Der ehemalige Pub-Betreiber und Quereinsteiger Tomer Goran mit einem Certificate in Brewing and Distilling der Herriot-Watt University zeigt mit unorthodoxen Ansätzen die Freiheiten des Destillierens und Whiskymachens. Die mediterranen klimatischen Bedingungen in Tel Aviv mit warmen, feuchten Tagen und kalten Nächten begünstigen ideal eine schnelle, doch harmonische Reifung junger Whiskys. Selbst am Toten Meer, dem niedrigsten Punkt der Erde reifen die zweifach in Pot Stills gebrannten Single Malts in Turbobedingungen bei Temperaturen von 60 °C in Standard Bourbon Barrels, sowie in Sherry-, Port-, Wein- und anderen Fässern. Fans schwärmen vom 46 % vol starken *M&H Classic* mit floralen, süßen und würzigen Noten. Der Head Distiller kreierte ihn aus Whiskys, die von Bourbon Barrels und STR-Weinfässern geprägt wurden. Tomer Goran gibt zu bedenken: „Whiskys mit einem Alter von drei bis vier Jahren, die wir bereits haben, sind gut gereift. Wir werden mit ihnen nicht mehr als fünf oder sechs Jahre Reifezeit erreichen. [...] Der Angels’ Share liegt durchschnittlich um elf Prozent pro Jahr.“

Die dreijährige M&H Variante *APEX Pomegranate Batch 008* – Alkoholgehalt 59,5 % vol, limitiert auf 2570 Flaschen – erhielt ihre Aromatik ausschließlich in 225 bis 400 Liter großen Fässern aus europäischer und amerikanischer Eiche der 150 Jahre alten Tonnellerie Saury in Limousin (Trocknung im freien von 20 bis 36 Monaten). Darin ließ die Rimon Winery fortified sweet wines oxidativ reifen. „Dort verwendeten sie Virgin Oak Casks. [...] Wir füllen die Fässer mit Malt Spirits in der Konzentration von 64,3 % vol [...] und erzielen kräftige fruchtige Aromen, Noten von Erde und warmen Gewürzen sowie einen langen und trockenen Abgang“, meint der Master Blender.

Winzer und WInzerinnen wählen die Intensität des Fassbrands nach ihren jeweiligen Bedürfnissen. Die französische Küferei Mercier bietet: *Chauffe légère* – leichte Toastung, sorgt für Frische und Mineralität, betont Frucht, Struktur und Schmelz mit wenig Einfluss auf die Aromen; *Chauffe moyenne* – mittleres Level, betont die Aromenkomplexität von Vanille-, Blumen-, Frucht- und Röstnoten; *Chauffe moyenne plus* – Noten von geröstetem Brot, Gewürzen, Toffee, Schokolade; *Chauffe forte* – starke Toastung, bewirkt deutliche Noten von Schokolade und Rösttöne.

Eine andere dreijährige APEX-Variante – White Wine Batch 001, Alkoholgehalt 61,2 % vol, 1441 Flaschen – reifte in burgundischen 228-Liter-Barriques der Tonnellerie Seguin Moreau in Chagny, Burgund (Hauptbetrieb ist in Cognac, produziert 75 000 Fässer pro Jahr). In den Barriques vinifizierte die junge Domaine du Castel, Judäische Hügel bei Jerusalem, einen Chardonnay im burgundischen Stil. Das heißt, der Traubenmost vergärt in Fässern und reift ein Jahr lang vor der Abfüllung auf Flaschen. Die Alkoholkonzentration des vergorenen trockenen Weißweins mit Noten von tropischen Früchten, Vanille und Röstmandeln liegt bei 14 % vol. Die Weinmacher zählen zu besten Israels. Der Effekt auf Gorans Whisky umschreibt er prägnant: „Good funk, wax and evident notes of white blossom, summer fruit and a hint of sage."

Das enfant terrible der APEX-Reihe ist eine Orange-Wine-Variante. Batch 016, destilliert im Dezember 2018, wurde mit 57 % vol Alkohol und limitiert auf 859 Flaschen im Juni 2022 abgefüllt. Der Whisky reifte in 300 Liter großen Fässern aus französischer Eiche von der Tonnellerie Seguin Moreau. Der kleine Produzent Alpha Omega auf der Golan-Ebene ist seit 2007 ein Exot. Der erfahrene und geschätzte Weinmacher Ya'acov Oryah stellte dort in kleinen Mengen die ersten israelischen Orange Wines nach antiker Methode her. Bei Maischen und Mazeration liegen die weißen Chardonnay, Chenin blanc oder Sémillon Trauben mit ihrer Schale lange zusammen. Sie geben ihre Farbpimente in den Wein wie bei Entstehen der Farbe des roten Weins. Selbstverständlich ist der dunkelgelb bis orangefarbene Kultwein koscher. Den aromatischen Einfluss auf der Orange Wine Casks auf seine Destillate umschreibt Goran: „Chocolate covered lemon rinds, myrtle and white blossom." Alle APEX-Fässer lagern im Warehouse in Tel Aviv.

Rothaus: Spätburgunder

Eine neue Edition bringen die badische Destillerie Kammer-Kirsch und die Rothaus Brauerei mit dem Black Forest *Rothaus Pinot Noir Cask Edition 2022* heraus. Seit 2013 gewähren die jährlichen, stets limitierten Sondereditionen Einblicke in die aromatische Entwicklung der Rothaus-Single-Malts mit verschiedenen Fassreifungen. Das Team um Rothaus-Brauerei-Vorstand Christian Rasch, Geschäftsführer Gerald Erdrich und Brennmeister Normann Oster hatte bereits zuvor erste Schwarzwälder Whiskys mit einem Finish in Spätburgunder-Fässern veröffentlicht. Das aus heimischem Brau- und Karamellmalz sowie weichem Quellwasser vergorene Bier wurde nicht am Ort der Brauerei zweifach destilliert, sondern im Frühjahr 2016 in der Kammer-Kirsch-Edelbrandanlage, einer ehemaligen Lehr- und Versuchsbrennerei des Landes Baden in Karlsruhe. Die aktuelle Edition 2022 ist erstmals eine ausschließliche Vollreifung in Spätburgunder-Fässern, die in Gewölbekellern aus dem 18. Jahrhundert heranreifte. Dort in den Eiskellern lagerte früher einmal das Bier der 1770 gegründeten Seldeneck'schen Brauerei. Das alte Brauereigebäude wird von Kammer-Kirsch genutzt.

Erdrich wählte für diesen Single Malt Barriques, die Küfer der Tonnellerie Rousseau aus Limousin-Eiche banden. Das mit destilliertem Wasser reduzierte Mittelstück hatte bei der Fassfüllung eine Konzentration von 58 % vol. Auf der Anlage ohne Verstärkerböden von Arnold Holstein destilliert der Pfälzer Normann Oster die vergorene Rothaus-Maische zweifach. Vor- und Nachläufe werden in keiner Phase der Herstellung wiederverwendet.

Foto: Destillerie Kammer-Kirsch GmbH

Im dunklen und feuchten Gewölbe reifen Rothaus-Pinot-Noir-Whiskys bei durchschnittlich 14° Celcius. Die Barriques sind im Dunnage-Stil „three high" – also in drei Reihen übereinander – gestapelt. Der „fruchtig" destillierte Rothaus-New-Make mit 73 % vol bis 74 % vol Alkohol sprudelt seit 2006 aus drei Roh- und zwei Feinbrandblasen mit jeweils 600 Liter großem Kessel.

Foto: Destillerie Kammer-Kirsch GmbH

In den nicht geschwefelten Premium-Barriques des renommierten badischen VDP-Weingutes Franz Keller am Kaiserstuhl bauten die Kellermeister trockene „frische und fruchtige als auch komplexe, mineralische und gehaltvolle“ Spätburgunder Weine aus. Der Master of the Quaich Erdrich betont: „Um ihren Charakter voll entfalten zu können, wurde diese Spezialität in Fassstärke abgefüllt und ungekühlt filtriert. [...] Der bernsteinfarbene Whisky zeigt an der Nase eine schöne Vielfalt aus schwarzen Früchten und floralen Honignoten. Im Geschmack führt der süße Beginn anschließend in würzige und langanhaltende Rotweinnoten, schwarze Früchte und Honig über.“

St. Kilian: Amarone

Der Technische Direktor und dynamische Master Blender bei St. Kilian, Mario Rudolf, liebt die körperreichen trockenen Amarone della Valpolicella aus der Cantina Lenotti. Frische Amaronefässer veredeln während einer Vollreifung – Rudolf verneint die Methode des Finishings – die in schottischen Pot Stills doppelt destillierten Kilian Spirits. Sie gaben dem *Bud Spencer* Single Malt Batch 1 das begeisternde aromatische Rückgrat. Im Glas entfaltet sich ein Whisky, dessen helle, leicht grünlich-warme Farbe an einen Pinot Grigio delle Venezie erinnert. Die dick-öligen Schlieren lassen einen aromadichten Whisky mit vollem Körper vermuten. Die Nase wird nicht enttäuscht, intensiv fruchtig-frische Aromenbündel sowie Noten von Malzbonbons umschmeicheln das Riechorgan.

Rudolfs Rezeptur mischte geschickt nichtrauchige St. Kilian Malts, die in Bourbonfässern (80 Pozent) und in Lenotti-Amarone-Fässern (20 Prozent) eine Vollreifung erfuhren. Der Kilian-Blockbuster war im Nu ausverkauft.

Den *Ambassador's Choice No. 6* verfeinerten zwei mit Amarone vorbelegte, große Fässer aus Veneto. Mario Rudolf und Autor Udo Sonntag selektierten die Komponenten für diesen Single Malt aus 310 Liter großen Eichenholzfässern der französischen Tonnellerie de l'Adour von Armagnac, in denen zuvor Lenotti einen Amarone della Valpolicella Classico ausbaute. Der trockene Wein mit einer Alkoholkonzentration von 15 % vol bis 16 % vol wurde aus rosinierten roten Trauben gekeltert. Die zweite St. Kilian Signature Edition hatte 2019 überzeugend die aromatische Vielfalt eines von botti di legno di rovere drei Jahre lang geprägten Whiskys made in Germany präsentiert. Master Blender Rudolf komponierte aus 225-Liter-Barriques, 325-Liter-Fässern sowie zurückgebauten Gebinden mit einem Volumen von 50 Litern eine mustergültige Cuvée: „Die kräftigen 54,2 Volumenprozente haben sich als genau richtig erwiesen, um die fruchtig-komplexen Aromen aus den Amaronefässern perfekt zu transportieren.“ Den ungetorften Whisky mit einer Alkoholstärke von 54,2 % vol beschreibt St. Kilians neuer wissenschaftlicher Mitarbeiter Dr. Heinz Weinberger: „Er überzeugt durch dichte Fruchtnoten von rotem Beerenkompott, reifen Pfirsichen und cremiger Vanille, welche mit einer dezent wärmenden Eichenwürze sowie einem filigranen Tanningerüst eine perfekte Balance bilden.“

Le Grand Seigneur du Whisky, Jim McEwan, verblüffte sein Publikum im September 2022 auf Schloss Thurnau: „Well, what do I think about this whisky? [...] Mmh … it's fantastic … it's really well distilled.”

Sie warten auf einen St. Kilian New Make: In den über 300 Liter großen Eichenholzfässern hatte zuvor Winzer Lenotti sieben Jahre lang verschiedene Amarone della Valpolicella Classico ausgebaut. Der Rotwein mit einer Alkoholkonzentration von 15 % vol bis 16 % vol wurde aus rosinierten Trauben der klassischen Rebsorten Corvina, Rondinella, Molinara und Oselata, die in einem begrenzten Gebiet nördlich der Stadt Verona wachsen, gekeltert. Die Herstellung des Amarone-Weins ist außergewöhnlich: Die handgelesenen Trauben werden zwei bis drei Monate vor Sonne geschützt in Hallen getrocknet. Die schonende Trocknung bei Kühlung bewirkt eine Verdichtung von Geschmack und Aromen. Beim Keltern ergibt sich ein Most mit intensiver Frucht und Farbe. Nach der langsamen und schonenden Gärung entsteht ein alkoholstarker, vielschichtiger, körperreicher, meistens trocken ausgebauter Rotwein mit vollmundigen Charakter. Eine dreijährige aerobe Reifung im erstklassigen Eichenholzfass (vorzugsweise französische Eiche) und im klimatisierten, luftbefeuchteten, ebenerdigen Lager mündet in samtige Weine mit einem Bukett aus opulenten Fruchtaromen von vollreifen Beeren, Trockenobst und komplexen Nuancen von Gewürzen wie Nelken, Vanille sowie Tabak und Kakao. Eine zweite Partnerschaft mit dem Weingut Tenuta St. Antonio sichert St. Kilians Bedarf.

Foto: St. Kilian Distillers GmbH Foto: St. Kilian Distillers GmbH

Hillock 12

Single Malt Whisky (Deutschland), 12 Jahre | ohne Farbstoff, Bourbon Barrels, Recioto Cask Finish
Alkohol: 44,0 % vol | Füllmenge: 0,5 Liter | Preisbereich: ca. 118 € (pro Liter: ~ 236 €)

Hillock *ist die Whiskymarke der* Destillerie & Brennerei Heinrich Habbel*, die mit angeschlossener Landwirtschaft seit 1878 im Familienbesitz ist. Michael Habbel erweiterte die Produktpalette der früheren Kornbrennerei in den 1970er-Jahren mit Obstbränden und Likören und destillierte 1977 erstmals einen Whisky New Make. Seit 2011 ist mit Michaela Habbel, die das Unternehmen gemeinsam mit ihrem Vater Michael Habbel leitet, im Nordrhein-Westphälischen Sprockhövel die vierte Generation am Werk.*

Der Spirit für den Hillock 12 *entstand aus einem Wiener Malz von Weyermann in Bamberg nach einer fünftägigen Gärung mit Reinzuchthefe im Doppelbrennverfahren. Er reifte in vier Barriques aus der urgundischen Tonnelerie Francois Frères im Deutschen Bergbaumuseum unter Tage zu Whisky. Zuvor hatte der Winzer Jean-Carlo Cavazza für zwei Jahre in den medium-getoasteten Fässern aus französischer Eiche einen süßen bernsteinfarbenen Capitel Recioto di Gambellara Classico aerob (Restzucker 188 g/l) ausgebaut. Die rosinierten Garganega-Trauben wurden wie beim trockenen Amarone in gut belüfteten Dachböden für einige Monate im Appasimento-Verfahren aromatisch verdichtet. Nach alter Tradition werden die mit einer Schnur zusammengebundener Traubenpergel in der Cantina Cavazza nach dem „Picai"-System von der Decke hängend getrocknet und per Hand gekeltert.*

Foto: Philipp Rieß

Blindverkostungsnotizen von Stewart Buchanan

Nase: Zuerst zeigen sich kraftvolle, ausgewogene Ester mit Erinnerungen an Bonbons. Eine helle und frische Mitte aus Candied Peel [kandierte Zitronen-, Orangen- und Grapefruchtschalen] geht in fleischige weiße Früchte, Melone, Litschi am Ende des Aromas über.

Gaumen: Eine schöne Viskosität bedeckt den Gaumen und verlängert den Abgang. Knackige Apfelschale enthält einen Hauch von getrockneter Ananas. Geröstete Weißeiche würzt die Mitte, es scheint einen Hauch von Phenolen ganz hinten am Gaumen neben einem buttrigen Gersten-Finish zu geben.

Englischer Originaltext | Nose: Impacting and balanced esters with memories of confectionery hit the nose first. A bright and fresh candied peel middle moves to fleshy white fruits, mellon, lychee at the end of the aroma. | Palate: A beautiful viscosity fills the palate and lengthens the finish. Crisp apple skin holds a hint of dried pineapple. Toasted white oak spices the middle, there might just be a hint of phenols at the very back of the palate alongside a buttery barley finish.

Blindverkostungsnotizen von Kristina Wolf

Nase ohne Wasser: Tannenhonig, dezente Noten von Eukalyptus, überreife Brombeeren, süßes Malz, kräutrig | Mit Wasser (5 Tropfen auf 1,5 cl): deutlicher im Tannenhonig

Gaumen ohne Wasser: Tannenhonig, Kräuter, rote Beeren, mouth watering; leider ein recht kurzer Abgang, der sich dann in ein leicht bitteres, nicht unangenehmes Kräuterbonbon verwandelt. | Mit Wasser (5 Tropfen auf 1,5 cl): Wow! Das Kräutrige kommt jetzt weicher durch. In Verbindung mit den dunklen Beeren und dem jetzt deutlicher werdenden Eukalyptus macht das richtig Spaß.

Kommentar: Eignet sich prima als Digestif! Aber auch einfach so ist das ein spannender, ungewöhnlicher Tropfen. Ich hatte nach dem zweiten Glas zwar für dieses Mal genug davon. Trotzdem: Diesen Whisky kann man sich durchaus zulegen, um Abwechslung ins Glas zu bekommen!

Velvet Cap Bordeaux Wine Cask

Single Malt Whiskey (Irland), 5 Jahre | ohne Farbstoff, Batch 1, Bordeaux Wine Casks
Alkohol: 47,0 % vol | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 50 € (pro Liter: ~ 71 €)

Peter Mulryan, Eigentümer und Gründer der Blackwater Distillery im Südirischen County Waterford, gilt in Irland als enfant terrible des Irish Pot Still Whiskeys. Schon in den Zeiten, als er noch keine eigene Brennerei hatte und in Irland hauptsächlich als Whiskey-Buchautor bekannt war, kämpfte er dafür, den Irish Pot Still Whiskey wieder zu dem zu machen, was er früher einmal war, nämlich ein fassgelagerter Getreidebrand, der neben Rohgerste und Malz mehr anderes Getreide beinhaltet, als es die irische Gesetzgebung aktuell mit maximal fünf Prozent erlaubt.

2014 startete Mulryan mit einer Gin-Produktion in Cappoquin. Seit 2018 hat er eine zweite – diesmal ausschließlich dem Whiskey gewidmete – Brennerei in Ballyduff, rund 15 Kilometer von der Partnerbrennerei entfernt. In der mit zwei ehemaligen Grappa-Brennblasen ausgestatteten Distillery werden vom amerikanischen Master Distiller John Wilcox hauptsächlich historische Pot-Still-Rezepturen mit großen Anteilen von Hafer, Roggen und Weizen destilliert. Die Erstausgaben dieser Whiskeys, die aufgrund der Rezeptur nicht als Irish Pot Still Whiskeys bezeichnet werden dürfen, sind erst kürzlich mit dem Produktnamen Dirtgrain *auf den Markt gekommen.*

Bis genügend eigener Whiskey für regelmäßige Abfüllungen zur Verfügung steht, wird gereiftes Destillat anderer irischer Brennereien als unabhängige Abfüllung unter der Produktbezeichnung Velvet Cap *– nach den samtenen Reitkappen berühmter irischer Jokeys – abgefüllt. Die verkostete Abfüllung erschien im November 2022 und ist ein dreifach gebrannter Single Malt der Great Northern Distillery. Das Wort „Finish“ steht versehentlich auf dem Etikett. Peter Mulryan: „It was our mistake to say ‘finished’, as the whiskey was matured for five years in Bordeaux wine cask. We will fix that error when we next print the label.“*

Foto: Philipp Rieß

Blindverkostungsnotizen von Stewart Buchanan

Nase: Ein ausgeprägtes Aroma von erdiger, geschmorter Gerste führt zu einer Zitrusschale, fast wie Zitronenmark. Früchte zeigen sich als dezente Noten von in Honig pochierter Birne verfeinert mit der Würze von frisch gesägter Eiche.

Gaumen: Zuerst mehr von der kräftigen Gerste, die schnell in eine frische, pikante Mitte übergeht, sogar milde Anklänge eines grünen Chili-Gewürzes tanzen auf der Zungenmitte, bevor sie zu einem trockenen Finish abklingen, mit sanften Noten von Kumquat und Physalis ganz am Ende.

Kommentar: Das ist ein kühner Dram, der meiner Meinung nach fruchtiger sein möchte, aber die zarten Früchte werden einfach von der Eiche und den Gerstennoten überholt.

Englischer Originaltext | Nose: A prominent aroma of earthy, stewed barley leads to a citrus zest, almost like lemon pith. fruits are distant notes of honey poached pear and are spiced with a freshly sawn oak spice. | Palate: More of the deep barley up front moving quickly into a fresh zesty middle, even mild hints of a green chilli spice dance on the middle of the tongue before mellowing to a dry finish with a gentle kumquat and physalis at the very end. | Comment: This is a bold dram that I think wants to be fruiter but the gentle fruits are just overtaken by the oak and the barley notes.

Blindverkostungsnotizen von Kristina Wolf

Nase ohne Wasser: frisches Malz, reife Äpfel, Honig, rund, leicht, aber auch wenig komplex | Mit Wasser (5 Tropfen auf 1,5 cl): kaum Veränderung, wirkt etwas alkoholischer

Gaumen ohne Wasser: rund und leicht, malzig, leicht adstringierend, Bratapfel, verbrannte Mandeln, im Abgang leichte unangenehme Bitternoten, immer noch wenig komplex | Mit Wasser (5 Tropfen auf 1,5 cl): Kaum Veränderungen, wirkt jetzt aber aggressiver und schärfer, die Bitternoten werden fast schon seifig.

Kommentar: Ein Blend?

Kavalan Solist Vinho Barrique

Single Malt Whisky (Taiwan) | nicht kühlfiltriert, ohne Farbstoff, Cask Strength,
Single Wine Barrel, Cask No. W160114089A, 205 Flaschen
Alkohol: 57,1 % vol | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 130–140 € (pro Liter: ~ 193 €)

Die Kavalan Distillery wurde 2005, nur wenige Jahre nach der Auflösung des staatlichen Alkoholmonopols, als Tochterunternehmen der King Car Group im Nordosten von Taiwan gegründet. Seit der Einführung ihres ersten Produkts im Jahr 2008 hat die Brennerei den Whiskymarkt rasant erobert und eilt von Auszeichnung zu Auszeichnung. Prestigeträchtige Medaillen von den wichtigsten Spirituosenwettbewerben für die zahlreichen Produkte gesellen sich zu Awards für die Brennerei, das Besucherzentrum und ihren früheren Master Blender Ian Chang, der das Unternehmen inzwischen aber verlassen hat.

Unter der Bezeichnung Solist *werden ausschließlich Einzelfässer in Fassstärke abgefüllt. Die Abfüllungen der* Vinho-Barrique-*Linie reifen in verschiedenen Weinfässern aus allen Teilen der Welt, die in der Brennerei nach Jim Swans Methode ausgeschabt und anschließend neu getoastet und ausgekohlt werden.*

Foto: Philipp Rieß

Blindverkostungsnotizen von Stewart Buchanan

Nase: Schön opulent und lebendig. Es erscheinen aromatische Explosionen von Rumrosinen, Espresso und reichhaltiger Orangenmarmelade aus Sevilla.

Gaumen: Der absolut perfekte Übergang vom Anfang bis zum Ende, hier ist viel los, aber nicht auf verwirrende Art. Sonnengetrocknete Rosinen, die in Datteln übergehen. Hochprozentiges Kakaopulver ist über die dunklen Früchte und Candied Peel [kandierte Zitronen-, Orangen- und Grapefruchtschalen] gestäubt. Es gibt einen deutlichen Eindruck von Tanninen, aber er mildert sich, bevor er unangenehm trocken oder bitter wird. Gemahlene Mandeln und Haselnüsse machen das Finish sehr interessant und erinnern fast an Marzipan, während der lange Abgang hinten am Gaumen verweilt.

Englischer Originaltext | Nose: Beautifully bold and lively. Containing aromatic explosions of rum raisins, espresso and rich seville orange marmalade. | Palate: The absolute perfect transition from start to finish, lots going on here but not in a confusing way. Sun dried raisins moving to dates. A high percentage of cocoa is dusted over the dark fruit and candied peel. There is a deep tannin but it breaks before getting uncomfortably dry or bitter. Ground almond and hazelnut add a great interest to the finish, almost hinting at marzipan as the long finish lingers at the back of the palate.

Blindverkostungsnotizen von Kristina Wolf

Nase ohne Wasser: Sherry? Süß, Karamell, ganz dezenter Rauch, alkoholisch | Mit Wasser (5 Tropfen auf 1,5 cl): Eine leichte Verdünnung kitzelt noch mehr Süße, aber auch komplexere Holznoten heraus. Dazu gesellt sich sehr dunkles Karamell. Jetzt duftet der Dram auch nach eingemachten Pfirsichen. Sehr schön!

Gaumen ohne Wasser: Viel Holz! Ist das Sherry oder doch eher Cognac, was das Aroma trägt? Auf jeden Fall kommt jetzt noch kräftiges dunkles Toffee dazu. Der beim Nosing gefundene Rauch ist weg. Jetzt kommt dafür ein Hauch von Torf dazu, aber kein Islay-Torf! Die vermutlich über 55 % vol tragen ordentliches Gepäck. Dieser Whisky hat unverdünnt wirklich einen sehr schönen langen Abgang.

Mit Wasser (5 Tropfen auf 1,5 cl): Er wird süßer und adstringierend. Im Abgang passiert was Schräges: Trotz der Adstringenz wird der Tropfen regelrecht cremig. Klasse!

Kommentar: Ist wahrscheinlich ein älterer Whisky „aus der guten alten Zeit“. So schmeckt er mir zumindest. Ein Tropfen, dem man Zeit und Aufmerksamkeit schenken sollte. Einer zum bewusst genießen.

Starward Fortis

Single Malt Whisky (Australien) | nicht kühlfiltriert, ohne Farbstoff,
American Oak Red Wine Barrels, Batch II
Alkohol: 50,0 % vol | Füllmenge: 0,7 Liter | Preisbereich: ca. 70 € (pro Liter: ~ 100 €)

Melbourne gilt als unumstrittenes Mekka für Genießer in Down Under. Es ist umgeben von renommierten australischen Weinregionen, die Craftbier-Szene ist fest etabliert und das jährlich stattfindende Food and Wine Festival zieht Fans aus aller Welt an. Durch ihre maritime Lage an der Südküste Australiens haben Stadt und Region ein warmes, feuchtes und sehr abwechslungsreiches Klima, das von Einheimischen gern als „four seasons in one day" beschrieben wird. Genau dieses Klima war es, das David Vitale 2007 inspiriert hat, seinen ersten eigenen Whisky herzustellen. Der geborene Melbourner mit italienischen Wurzeln hat sich von Anfang an ausschließlich auf Getreide aus der Region spezialisiert und reift seinen Whisky in frisch entleerten Weinfässern, die er bei den lokalen Weinproduzenten selektiert. An dieser Machart hat sich bis zum heutigen Tag nichts verändert.

Durch die finanzielle Investition der Diageo-Tochterfirma Distill Ventures, die 2015 als Partner eingestiegen ist, konnte die Brennerei in ein neues, größeres Gebäude im urbanen Hafengebiet Melbourns umziehen. Seit 2021 arbeitet eine neue Wash Still mit doppelter Füllmenge und die alte Wash Still wird als zweite Spirit Still betrieben. Hier werden nun rund 450 000 Liter Whisky pro Jahr hergestellt – etwa viermal so viel wie am vorhergehenden Standort möglich gewesen wäre.

Die Starward Distillery mit ihren als New World Whisky bezeichneten Produkten hat auf dem europäischen Markt eine Pionierrolle übernommen, denn bislang waren nur wenige australische Abfüllungen regelmäßig in allen EU-Ländern verfügbar. Inzwischen haben die Whiskys aus Down Under aber einen festen Platz bei europäischen Händlern.

Foto: Philipp Rieß

Blindverkostungsnotizen von Stewart Buchanan

Nase: Eine schöne, angenehme Alkoholstärke in der Nase. Rotes Sommerfruchtkompott mit einer Prise schwarzem Pfeffer. Wunderschön drängt Frucht nach vorne, fast schon Weingummis und Fruchtpastillen.

Gaumen: Ein verspieltes, würziges, reichhaltiges Mundgefühl. Wirkt hier ein Weinfass? Möglicherweise? Es scheint ein höherer Alkoholgehalt zu sein, funktioniert aber perfekt mit den satten roten Früchten und den kunstvoll ausgewogenen Eichentanninen. Das Finish wird immer länger und endet in einem anhaltenden Charakter von roter Lakritze.

Englischer Originaltext | Nose: A nice strength in the nose. Red summer fruit compote with a grid of black pepper. Beautifully fruit forward almost wine gums and fruit pastilles. | Palate: A playful, tangy rich mouth feel. Is there a wine cask here? Possibly? It seems a higher ABV but works perfectly with the rich red fruits and the artfully balanced oak tannins. The finish goes on and on ending in a lingering red licorice character.

Blindverkostungsnotizen von Kristina Wolf

Nase ohne Wasser: Süßweinlagerung, dezente Malznoten, Vollmilchschokolade, Kirsche (Mon Chéri) | Mit Wasser (5 Tropfen auf 1,5 cl): Deutlich alkoholischer. Deutlich mehr Holz. Die Schokoade und die Kirsche sind präsent.

Gaumen ohne Wasser: Mon Chéri, jetzt aber in Bitterschokolade! Ölig, mundfüllend, Portweinfass? Kommt da ein Hauch an kaltem Rauch mit durch? Die Probe hat mehr als 40 % vol Alkohol. | Mit Wasser (5 Tropfen auf 1,5 cl): Er wird süßer. Der kalte Kaminrauch kommt stärker hervor. Jetzt habe ich neben dem Mon Chéri auch etwas erfrischendes Menthol auf der Zunge. Die weinigen Noten treten einen Schritt zurück.

Kommentar: Toller Winter-Dram, um vor dem Kamin in eine rote Wolldecke eingekuschelt den Flammen beim Spiel zuzusehen. Mir macht er sehr viel Freude!

WHISKYDORF

Text: Sebastian Stein | Fotos: Philipp Rieß, Sebastian Stein

2013 fand The Village in Nürnberg erstmals statt. Nach einem Jahr ohne Veranstaltung, ist es 2023 das zehnte Mal.

Die Premiere der ersten Nürnberger Whiskymesse The Village (Eigenschreibweise: *Whisk(e)y-Messe THE VILLAGE*) übertraf 2013 alle Erwartungen. Stephan Dovern, Projektleiter der veranstaltenden AFAG Messen und Ausstellungen GmbH, ist so wie Projektreferntin Gunhild Molitor seit der ersten Stunde zuständig und erinnert sich: „Mit rund 15 000 Besucherinnen und Besuchern erlebten wir einen Ansturm, mit dem weder die gut 40 Ausstellenden noch wir gerechnet hatten. Mit diesem Beuscherergebnis konnten wir unserer Veranstaltung im Reigen der deutschen Whiskymessen vom Start weg Platz 1 sichern.“ Die Besucherzahl wurde und wird dadurch begünstigt, dass The Village normalerweise parallel zur ebenfalls von der AFAG organisierten Messe *Freizeit Touristik & Garten* stattfindet. Besucher und Besucherinnen der Freizeit-Messe können gegen Aufpreis mit ihrem Ticket ebenfalls The Village besuchen. Umgekehrt ist der Besuch der Freizeit-Messe (und ein Nosing-Glas) im Village-Ticket für 20 Euro (2023) enthalten.

In der Metropolregion Nürnberg gibt es eine überaus lebendige Whiskyszene und hier ist mit dem Highland Circle auch Deutschlands ältester Whiskyclub zuhause. Seine engagierten Mitglieder stehen dem Messeteam bis heute zur Seite, indem sie Tastings moderieren und Vorträge halten oder als Guides für die Gäste in der Halle unterwegs sind. Fachliche Beratung erhält das AFAG-Team außerdem vom Nürnberger Whiskyhändler Michael Gradl, der in der Szene weitläufig vernetzt ist, die Idee zur Whiskymesse ursprünglich anstieß und seit der ersten Planungsphase seine Erfahrung einbringt. Die gute thematische Vorbereitung und die professionelle Durchführung der Großveranstaltung sorgten für positive Resonanz. „Die Whiskyfans zeigten sich vom Angebot und der stimmungsvollen Atmosphäre begeistert. Auch wenn uns 2013 noch das eine oder andere große Importunternehmen fehlte, gab es weit über 500 verschiedene Whisk(e)ys aus zwölf Ländern, darunter Raritäten aus Japan, Indien und aus deutschen Brennereien“, führt Dovern aus.

Tendenz: steigend

Mit fast 16 000 verkauften Tickets sorgte auch die zweite Veranstaltung 2014 für eine positive Bilanz. Henning Könicke, ebenso wie sein Cousin Thilo Könicke Geschäftsführer der AFAG, stellt heraus: „Dieser Anschlusserfolg festigte die Bedeutung von The Village als besucherstärkste Whiskymesse Europas. Die Ausstellerinnen und Aussteller zeigen sich vor allem mit dem großen Interesse und der Kaufkraft unseres Publikums zufrieden.“

Gestalterisch hält man seit der Erstveranstaltung an den namensgebenden Dorfkulissen fest, die das Flair der Messe ausmachen. Das Thema „Whiskydorf“ ist schlüssig umgesetzt, denn die zwischen 5000 und 17 000 Quadratmeter großen Hallen der Messe Nürnberg erlauben es, die Stände in Straßenzügen mit reichlich Platz zum Flanieren anzulegen. Ein faltbarer „Stadtplan“, der am Eingang zur Mitnahme ausliegt, hilft bei der Orientierung. In der sieben Meter hohen Halle beginnen die Arbeiten fünf Tage vor dem

Messewochenende mit dem Aufhängen der riesigen Bildwände und der Einteilung der zwischen vier und 40 Quadratmeter großen Standflächen. Rund 40 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der sieben beauftragten Messebaufirmen messen die Stände ein, bauen die Kulissen, stellen Wände, verlegen Strom und Wasser und verwandeln die offene Fläche in die typischen Straßenzüge, sodass am Donnerstag die ersten Stände bezogen werden können. In den Gastronomiebereichen verteilen sich annähernd 300 Plätze.

Engagierte Importeurinnen und Importeure sowie das einprägsame Messekonzept brachten prominente Persönlichkeiten aus der internationalen Whiskyszene nach Nürnberg, was wiederum die Gäste erfreute und deren Zahl weiter steigerte. Auf einen fahrenden Zug springt es sich gut auf: In den Jahren 2015 bis 2019 wollten immer mehr Unternehmen aus Europa sowie aus den USA und Asien dabei sein und das Messeteam konnte das Angebot stetig verfeinern und weiter ausbauen. So wurde beispielsweise 2014 das Pre-Opening am Freitag zur teilnehmerbegrenzten Abendveranstaltung mit limitierten Tickets im Vorverkauf umstrukturiert.

2015 gab es erstmals einen „Spirit of the Year“. In einem Sonderbereich sollte jedes Jahr eine Gast-Spirituose präsentiert werden. Die ausstellenden Unternehmen begrüßten das, denn die meisten haben nicht nur Whisky im Programm, an den Ständen der Whiskymesse dürfen jedoch keine anderen Produkte angeboten werden. Den Auftakt machte damals Gin und fand beim Publikum reichlich Zuspruch. Das Interesse an der Trendspirituose war so groß, dass die AFAG aus diesem Spirit-of-the-Year-Event eine eigene kleine Messe entwickelte: Der *GINmarket Nürnberg* findet jedes Jahr im Herbst statt.

2016 wurde Rum auf dem „Plaza del Ron“ als Spirit of the Year in Szene gesetzt, ebenfalls mit bleibendem Erfolg, wie Stephan Dovern erklärt: „Da die Anknüpfungspunkte zwischen Whisky und Rum groß sind und sich beide Bereiche positiv ergänzen, haben wir ab 2017 mit dem Pueblo del Ron eine eigene Rum-Messe an The Village angedockt. Beide Messen laufen seitdem parallel.“ Ein Ticket für The Village enthält immer den Zutritt zum Pueblo del Ron, denn das Areal der Rum-Messe ist in der Halle nur durch die karibische Dekoration von dem der Whiskymesse abgesetzt. Und natürlich durch das Angebot an den Ständen. Ab 2017 wurde das Spirit-of-the-Year-Konzept durch verschiedene Specials und Themenbereiche abgelöst und vorläufig nicht wieder aufgegriffen.

Neben den Konzernen mit dutzenden renommierten Marken sind auch viele kleine Firmen, Destillerien und Independent Bottler anzutreffen. Unter der Bezeichnung „New Spirits“ ist Brennereien, die neu auf dem Markt sind, ein kleines Viertel der Village gewidmet. An allen Ständen wird, wenn möglich, aus erster Hand beraten, worauf das Messeteam Wert legt und konsequent hinwirkt: Oft sind Importeure und Importeurinnen persönlich anwesend, Brennereien werden von Mitgliedern der Geschäfts- oder Produktionsleitung vertreten und aus anderen Ländern angereiste Distillery Manager, Master Blender, Distiller und Brand Ambassadors stellen ihre Marken und Neuheiten vor. Für dieses Ensemble nehmen die Besucherinnen und Besucher dann teilweise auch weite Wege auf sich: Rund 40 Prozent reisen aus über 100 Kilometern Entfernung nach Nürnberg.

Jede Menge Whiskys, Live-Musik und viele belebte Stände – so nehmen Besuchende die Whiskymesse The Village in Nürnberg wahr. Die AFAG sorgt dafür, dass sich die Messehalle einmal im Jahr in das inzwischen international bekannte Whiskydorf verwandelt. Die sogenannte heiße Phase beginnt in der Regel etwa vier Monate vor dem Termin, wenn die Halle aufgeplant wird, neue Themenbereiche entwickelt, die Tastings koordiniert, die gestalterischen und technischen Aspekte geklärt werden und die Werbemaßnahmen starten. Die AFAG betreut alle Aspekte im Haus. Das Bild zeigt das Projektteam im firmeneigenen Lager (von links): Gunhild Molitor (Projektreferentin), Sabrina Anders (Projektreferentin), Stephan Dovern (Projektleiter) und Andrea Haidt (Projektreferentin). Stephan Dovern: „The Village ist eine Herzensangelegenheit. Es macht einfach Spaß, diese Messe zu organisieren und in Zusammenarbeit mit den motivierten Beteiligten das Konzept von Jahr zu Jahr weiterzuentwickeln. Ich bin immer wieder überwältigt, wie viele Whiskyfans aus ganz Europa nach Nürnberg pilgern. Besonders freut uns, dass darunter sehr viele sind, die beruflich mit Spirituosen umgehen. Ein großer Dank geht an unser Team, das mit so viel Leidenschaft und Engagement an The Village arbeitet.“

Foto: AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Ein wichtiges Element einer jeden Whiskymesse sind Tastings. In Nürnberg werden sie als Master Classes oder Basic Seminare angeboten. Basic Seminare (etwa 40 Minuten) werden in der Messehalle im „Cottage House“ des Highland Circle von dessen Mitgliedern geleitet und die Anmeldung ist spontan am Stand des Clubs möglich. Die längeren Master Classes (45 Minuten bis zu fast zwei Stunden) finden in separaten Seminarräumen außerhalb der Halle statt und gehen thematisch in die Tiefe. Sie müssen im Vorfeld über den Online-Ticket-Shop gebucht werden. Oft referieren die Produktverantwortlichen in den Master Classes selbst, 2020 präsentierte beispielsweise Jim McEwan seine Abfüllungen.

Mit der Messe vergrößerte sich auch das Seminarangebot über die Jahre stetig. Bei der Premiere 2013 standen 20 Tastings auf dem Plan, 2019 gab es 45 Master Classes und Basic Seminare und für 2023 waren im Februar bereits rund 50 Tastings gemeldet.

Neben den Spirituosen finden sich auf dem „Market Place“ verschiedene Lifestyle-Artikel wie Tweed-Mode und Dekoration. Szenetypische Verpflegung gibt es schwerpunktmäßig im Food-and-Drink-Bereich der Halle. Eine viertel Tonne Haggis, 1500 Baked Potatoes, 300 Kilogramm Irish Stew, 200 Kilogramm Whisky-Backschinken und drei Zentner Lachs sorgten 2019 für die richtige Grundlage der damals 18 000 Whiskyfans. Um diese Mengen an Lebensmitteln vorzuhalten, sind fünf große Kühlwagen nötig, das zwölf Personen starke Logistik-Team sorgt hinter den Kulissen für den Warenfluss. Sie sind es auch, die insgesamt 800 Kästen Wasser für die Stände und rund 15 000 Village-Gläser dorthin bewegen, wo sie gebraucht werden.

Lockdown

Im Frühjahr 2020 verbreitete sich das Coronavirus in Europa und es war nur noch eine Frage der Zeit, bis die Schutzmaßnahmen einsetzen mussten. Kurz vor dem Lockdown konnte The Village Anfang März noch stattfinden, obwohl einige Stände bereits unbesetzt blieben.

Die anschließenden Veranstaltungsverbote trafen die AFAG schwer. Der Betrieb in Nürnberg und an den beiden weiteren Standorten in Augsburg und München mit insgesamt rund 70 Angestellten lief jedoch eingeschränkt weiter. Die Projekt-Teams waren mit den Vorbereitungen für die Re-Starts von 20 Fach- und Publikumsmessen, Kongressen und Showveranstaltungen in verschiedenen Branchen beschäftigt. Wann die Geschäfte wieder aufgenommen werden konnten, war nicht absehbar. Das ungenutzte Material und das Know-How im Messebau setzte die AFAG zwischenzeitlich sinnvoll ein, um Impfzentren zu errichten und damit die Kurzarbeit abzufedern.

Die anhaltende Pandemie machte der Village 2021 einen Strich durch die Rechnung. Hinzu kamen die Auswirkungen des Brexits: Unklare Einfuhrbestimmungen, sehr lange oder unbestimmte Lieferzeiten sowie hohe Zollgebühren sorgten für Engpässe bei den Whiskylieferungen aus Großbritannien in die EU. Als Alternative war für den Sommer eine Airport Edition von The Village geplant, doch auch diese musste letztlich wegen der weiter andauernden Schutzmaßnahmen abgesagt werden.

Comeback

Obwohl zur Messe 2022 noch einige Corona-Vorschriften galten und der Termin erstmals nicht mit der Freizeit-Messe zusammenfiel, kamen rund 9500 Besucherinnen und Besucher nach Nürnberg. Unter dem Motto „From Field to Bottle“ wurden die verschiedenen Schritte der Whiskyherstellung gezeigt, von der Gerste über die Brennblase bis hin zum Fass für die Lagerung. Im Bereich „La Bodega“ gab es 2022 erstmals Sherrys und Portweine.

2023 findet The Village am Samstag und Sonntag, 25. und 26. März, wieder parallel zur Freizeit-Messe in Halle 12 auf 7000 Quadratmetern statt. Rund 2800 verschiedene Whisk(e)ys sind bereits angekündigt und fast 150 Stände gebucht. Für das Pre-Opening am 24. März gibt es ein Kontingent von 3000 Tickets, die Anfang März bis auf eine kleine Restmenge bereits ausverkauft waren. Ein Schwerpunkt liegt auf Produkten aus Asien, die in einem eigenen Bereich versammelt sind. Die Kavalan Distillery aus Taiwan füllte deshalb anlässlich The Village 2023 eine Asian Edition ab. La Bodega wird dabei sein und auf dem Außengelände gibt es den neuen Grill-Event „The BBQ Village“. Der From-Field-to-Bottle-Bereich wird auch wieder eingerichtet und die offizielle Messeabfüllung greift dieses Thema ebenfalls auf: Die englische The Spirit of Yorkshire Distillery (siehe Seite 10) füllte ein Einzelfass ihres Filey Bay Single Malts dafür ab.

Foto: Andrea Caminneci

Im Bild von links: Spirit of Yorkshire Whisky Director Joe Clark, AFAG-Geschäftsführer Thilo Könicke, Village-Projektleiter Stephan Dovern, das Whiskyhändlerpaar Andrea und Michael Gradl sowie David Thompson, einer der Gründer und Managing Director der Spirit of Yorkshire Distillery. Sie stehen im Warehouse der Brennerei während der Auswahl des Messewhiskys für The Village 2023. Der *Filey Bay* Single Malt wurde 2018 von Thompson selbst destilliert und reifte in einem Seasoned PX Hogshead aus amerikanischer Eiche von Miguel Martin. Im Februar 2023 wurden insgesamt 294 Flaschen als *Franconian Release* in natürlicher Fassstärke mit 58,1 % vol Alkohol abgefüllt. Eine davon wird 99 Euro kosten, verkauft werden sie am Stand von Gradls Whiskyfässla. Andrea Caminneci, beim Importeur Schlumberger GmbH Brand Manager für *Filey Bay*, fotografierte die Gruppe. Thilo Könicke: „Wir veranstalten viele Messen für die unterschiedlichsten Branchen und Themen, doch The Village ist für uns ein ganz besonderes Event. Die Szene ist sehr vernetzt und familiär und jedes Jahr ist die Wiedersehensfreude deutlich spürbar.“

JUST BOTTLED

Fragen Sie Ihren Fachhändler!

SCOTCH WHISKY

Distillery Bottlings

Eden Mill Art of St. Andrews 2022
Bourbon Casks, Pedro Ximénez + Oloroso Sherry Casks, 3000 Flaschen | 46,5 % vol | 0,7 Ltr. | 220 €

Edradour 2007/2022 – Singer-Fischer Spätburgunder #601, 14 yo
first fill Bourbon Casks, Spätburgunder Barrique Finish #601, 368 Fl. 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 105 €

Edradour 2007/2022 – Singer-Fischer Frühburgunder #602, 14 yo
first fill Bourb. Casks, Singer-Fischer Frühburgunder Barrique Finish #602, 403 Flaschen | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 105 €

Edradour 2008/2022 – Singer-Fischer Frühburgunder #2, 14 yo
first fill Bourb. Cask, Singer-Fischer Frühburgunder Barrique Finish #2, 299 Flaschen | 56,0 % vol | 0,7 Ltr. | 125 €

Edradour 2010/2022 – Pawis Spätburgunder #1, 11 yo
first fill Bourbon Casks, Pawis Spätburgunder Hogshead Finish #1, 363 Flaschen | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 85 €

Edradour 2010/2022 – Pawis Spätburgunder #2, 11 yo
first fill Bourbon Casks, Pawis Spätburgunder Hogshead Finish #2, 299 Flaschen | 56,2 % vol | 0,7 Ltr. | 105 €

Edradour 2012/2022 – Singer-Fischer Fortified Wine #701, 10 yo
first fill Bourbon Casks, Singer-Fischer Fortified Wine Port Style Cask Finish #701, 340 Flaschen | 50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 100 €

Highland Park 54 yo
refill Casks, first-fill Sherry Casks, 225 Fl. | 46,9 % vol | 0,7 Ltr. | £39000

Lochlea Ploughing Edition (First Crop)
Islay Casks, 11000 Flaschen | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 60 €

Mr. Peat
Bourbon Casks | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 35 €

MacNair's Lum Reek 10 yo
Sherry Casks, Wine Barriques | 55,8 % vol | 0,7 Ltr. | 65 €

Nc'nean Aon 18-294
STR Red Wine Cask #18-294 | 57,1 % vol | 0,7 Ltr. | 90 €

Nc'nean Batch BU06
Bourbon Casks, STR Red Wine Casks, Oloroso Sherry Casks 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 60 €

Nc'nean Batch RA08
Bourbon Casks, STR Red Wine Casks, Oloroso Sherry Casks 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 58 €

The Epicurean Amarone Finish
Amarone Cask Finish, 888 Flaschen | 48,0 % vol | 0,7 Ltr. | 73 €

Anzeige

Alle Preise sind ungefähre Angaben je Flasche und auf ganze Euro aufgerundet. Sie basieren auf dem Durchschnitt redaktionell ermittelter Endkundenangebote oder der UVP für den Handel.
n.b.: bei Listenschluss noch nicht bekannt | Alle Preisangaben sind rein informatorisch. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

The GlenAllachie Cuvée Wine Cask Finish 2012/2022, 9 yo
American Oak Barrels, European Wine Barriques Finish
48,0 % vol | 0,7 Ltr. | 65 €

Independent Bottlings

Alambic Classique | Alambic's Special Islay Malt 2011, 11 yo
Special Vintage Selection, Bourbon Barrel, 295 Flaschen
46,7 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

Alambic Classique | Alambic's Special Islay Malt, 31 yo
Rare & Old Selection, refill Sherry Butt, 349 Flaschen
41,9 % vol | 0,7 Ltr. | 368 €

Alambic Classique | GlenAllachie 2014, 8 yo
Special Vintage Selection, first fill Oloroso Sherry Butt, 655 Flaschen
64,9 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

Alambic Classique | Invergordon 1973, 50 yo
Rare & Old Selection, Caroni Rum Barrel | n.b. % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Berry Bros. & Rudd | Bowmore 1997/2022
Sherry Butt #79, 515 Flaschen | 53,2 % vol | 0,7 Ltr. | 500 €

Berry Bros. & Rudd | Caol Ila 2011/2022
Bourbon Hogshead, 1011 Flaschen | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 75 €

Cologne Barrel | Crystal (The Spirit Gems) 5 yo
Secret Islay, 40 Flaschen | 56,0 % vol | 0,5 Ltr. | 75 €

Cooper's Choice | Braeval 2009/2022, 13 yo
Bourbon Cask #4147 | 58,5 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

Cooper's Choice | Bunnahabhain „Peat & Fruit"
Beaumes de Venise Cask #158 | 53,0 % vol | 0,7 Ltr. | 63 €

Cooper's Choice | Caol Ila „Creosote & Candied Fruits"
Madeira Cask #310123 | 54,5 % vol | 0,7 Ltr. | 63 €

Cooper's Choice | Dalmunach „Winter Fruits"
Port Cask #281 | 56,5 % vol | 0,7 Ltr. | 59 €

Cooper's Choice | Glenturret 2013/2022, 9 yo
Bourbon Cask #VM1906 | 58,0 % vol | 0,7 Ltr. | 63 €

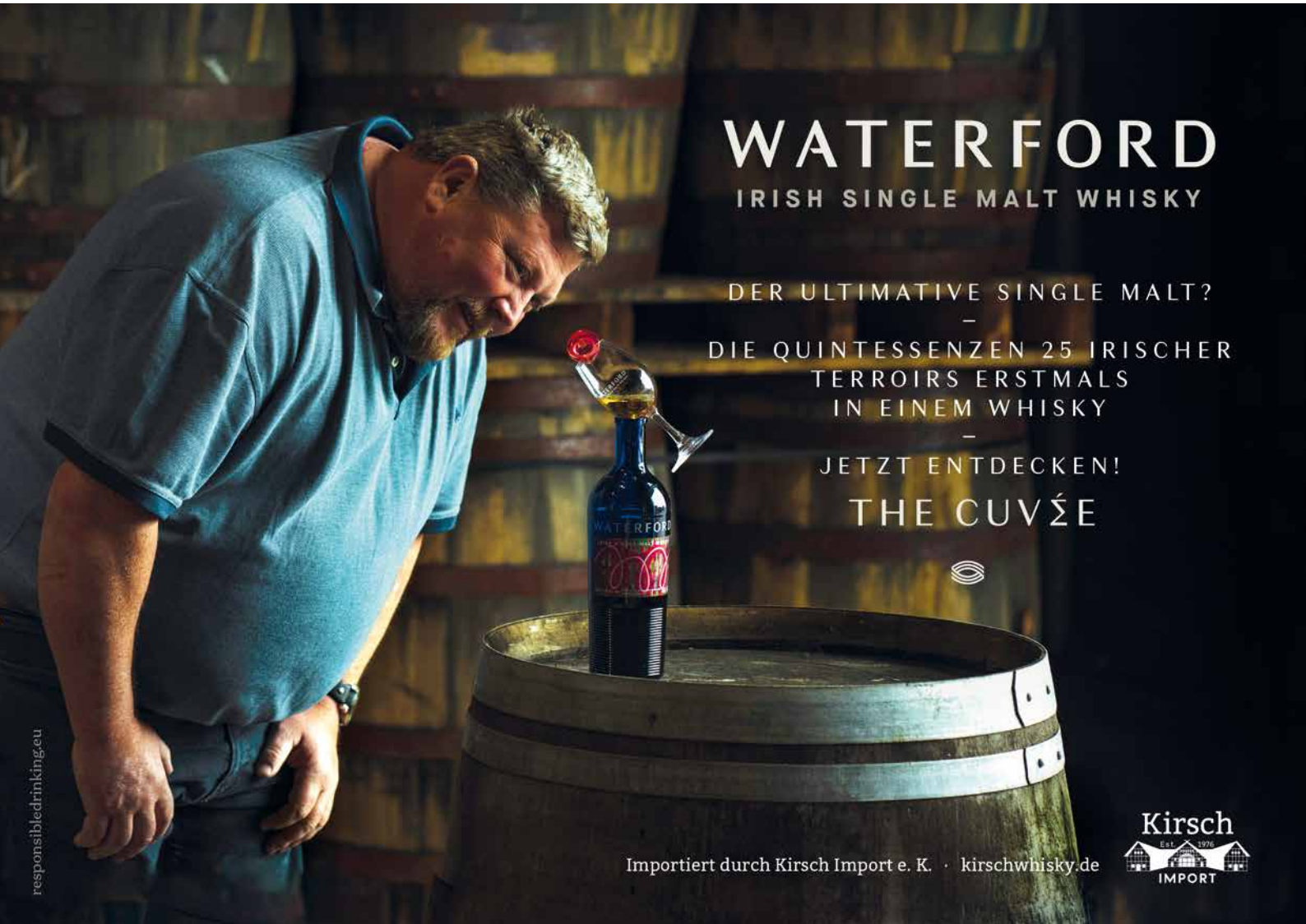
Cooper's Choice | Inchgower 2010/2022, 12 yo
Madeira Cask #801363 | 54,0 % vol | 0,7 Ltr. | 74 €

Cooper's Choice | Skara Brae – Secret Orkney 2007/2022, 15 yo
Bourbon Cask #9 | 54,5 % vol | 0,7 Ltr. | 74 €

Cooper's Choice | Strathclyde 1993/2022, 28 yo
Single Grain, Bourbon Cask #343393 | 49,5 % vol | 0,7 Ltr. | 99 €

Cooper's Choice | Teaninich 2010/2022, 12 yo
Marsala Cask #707333 | 52,5 % vol | 0,7 Ltr. | 69 €

Anzeige



JUST BOTTLED

Alle Preise sind ungefähre Angaben je Flasche und auf ganze Euro aufgerundet. Sie basieren auf dem Durchschnitt redaktionell ermittelter Endkundenangebote oder der UVP für den Handel.
n.b.: bei Listenschluss noch nicht bekannt | Alle Preisangaben sind rein informatorisch. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

Gordon & MacPhail | Banff 1975/2021, 46 yo
Private Collection, refill American Hogshead #3623, 102 Flaschen
48,6 % vol | 0,7 Ltr. | 4390 €

Gordon & MacPhail | Caol Ila 1982/2022, 40 yo
Private Collection, refill American Hogshead #697, 50 Flaschen
44,1 % vol | 0,7 Ltr. | 1799 €

Gordon & MacPhail | Convalmore 1982/2022, 40 yo
Private Collection, refill American Hogshead #155, 104 Flaschen
55,5 % vol | 0,7 Ltr. | 2650 €

Gordon & MacPhail | Glenburgie 1984/2021, 37 yo
Private Collection, refill Bourbon Barrel #8511, 81 Flaschen
55,9 % vol | 0,7 Ltr. | 1420 €

Gordon & MacPhail | Glen Mhor 1982/2022, 40 yo
Private Collection, refill Sherry Hogshead #72, 174 Flaschen
50,8 % vol | 0,7 Ltr. | 2650 €

Romantic Rhine Collection | Ardmore 2011/2022
Bourbon Cask | 59,4 % vol | 0,7 Ltr. | 70 €

Romantic Rhine Collection | Auchroisk 2010/2022
Sauternes Cask Finish | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Romantic Rhine Collection | Craigellachie 2014/2022
Marsala Cask Finish | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Romantic Rhine Collection | Mannochmore 12 yo
Bourbon Cask | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Romantic Rhine Collection | Tomatin 2012/2022
virgin Oak Cask | 56,4 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Signatory Single Cask Seasons | Glenrothes 11 yo
Autumn Edition 2022, first fill Sherry Butt Finish #1, 803 Flaschen
51,7 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

Signatory Vintage | Ardlair 2011/2023, 11 yo
Cask Strength Collection, first fill Oloroso Sherry Butt #900032
62,5 % vol | 0,7 Ltr. | 75 €

Signatory Vintage | Ben Nevis 2014/2023, 8 yo
The Un-Chillfiltered Collection, second fill Oloroso Sherry Butt #275
46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 50

Signatory Vintage | Benrinnes 2010/2023, 12 yo
The Un-Chillfiltered Collection, first fill Oloroso Sherry Butt Finish #108
46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 70 €

Signatory Vintage | Benrinnes 2012/2023, 10 yo
Cask Strength Collection, first fill Bourbon Hogshead #310543
59,1 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

Signatory Vintage | Blair Athol 2011/2023, 11 yo
The Un-Chillfiltered Collection, dechar/rechar Hogsheads #309015 + #309019 | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 55 €

Signatory Vintage | Bunnahabhain 2012/2022, 10 yo
Cask Strength Collection, first fill Sherry Butt #900782, 598 Flaschen
65,2 % vol | 0,7 Ltr. | 125 €

Signatory Vintage | Caol Ila 2007/2023, 15 yo
Cask Strength Collection, first fill Oloroso Sherry Butt #204
53,7 % vol | 0,7 Ltr. | 155 €

Signatory Vintage | Caol Ila 2009/2023, 13 yo
Cask Strength Collection, Bourbon Hogshead #322900
57,7 % vol | 0,7 Ltr. | 100 €

Signatory Vintage | Caol Ila 2010/2022, 12 yo
Cask Strength Collection, refill Hogsheads, Sherry Butt Finish #102, 688 Flaschen | 57,0 % vol | 0,7 Ltr. | 130 €

Signatory Vintage | Craigellachie 2012/2023, 10 yo
Cask Strength Collection, first fill Oloroso Sherry Butt #900694
67,4 % vol | 0,7 Ltr. | 95 €

Signatory Vintage | GlenAllachie 2009/2022, 13 yo
Cask Strength Collection, first fill Sherry Butt #900862, 612 Flaschen
67,5 % vol | 0,7 Ltr. | 120 €

Signatory Vintage | Linkwood 2012/2023, 10 yo
Cask Strength Collection, first fill Bourbon Barrel #306301
58,8 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

Signatory Vintage | Orkney 2005/2023, 17 yo
Cask Strength Collection, first fill Oloroso Sherry Butt #DRU17/A63#8
55,6 % vol | 0,7 Ltr. | 155 €

Signatory Vintage | Rare Ayrshire 1975/2015, 40 yo
Cask Strength Collection, Bourbon Barrel #3421 | 47,1 % vol
0,7 Ltr. | 1295 €

Signatory Vintage | Speyside 2005/2023, 17 yo
Cask Strength Collection, first fill Oloroso Sherry Butt #DRU17/A106#38
61,5 % vol | 0,7 Ltr. | 155 €

Spahns Scotchwarehouse | Strathmill 11 yo
Rum Cask Finish | n.b. % vol | 0,7 Ltr. | 79 €

The Single Malts of Scotland | GlenAllachie 2011, 10 yo
Sherry Butt #900222, 552 Flaschen | 59,7 % vol | 0,7 Ltr. | 60 €

The Single Malts of Scotland | Glenlossie 2007, 14 yo
Bourbon Hogshead, #8283, 135 Flaschen | 59,9 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

The Single Malts of Scotland | Glentauchers 2011, 10 yo
Sherry Butt #900247, 492 Flaschen | 62,6 % vol | 0,7 Ltr. | 50 €

Anzeige

Wasser des Lebens
Jeder Tropfen ein Genuss!

Lauterbacher Tabak- und Whiskystube
Spezialist für Scotch Whisky
großes Sortiment, fachkundige Beratung
außerdem: Spirituosen, Zigarren, Pfeifen

Besuchen Sie unseren Online-Shop:
www.whiskygraf.de

The Single Malts of Scotland | Speyside Distillery 1995, 26 yo
Sherry Butt #27, 390 Flaschen | 56,8 % vol | 0,7 Ltr. | 150 €

The Single Malts of Scotland | Teaninich 2006, 16 yo
Sherry Butt #303008, 632 Flaschen | 63,6 % vol | 0,7 Ltr. | 75 €

TheWhiskyCask | Ardmore 2010, 12 yo
Caol Ila Sherry Cask | 50,8 % vol | 0,7 Ltr. | 85 €

The Whisky Chamber | Longmorn 2012, 10 yo
Oloroso Barrel #TWC0289, 312 Flaschen | 54,7 % vol | 0,5 Ltr. | 66 €

The Whisky Chamber | Macduff 2012, 10 yo
Oloroso Barrel #TWC0291, 319 Flaschen | 55,8 % vol | 0,5 Ltr. | 66 €

Whisky Druid | Zaubertrank
Blended Malt Scotch Whisky | 46,0 % vol. | 0,7 Ltr. | 55 €

Whisktales | Survivor 12 yo
PX-Sherry Fass, 326 Flaschen | n.b. % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

IRISH WHISKEY

Alambic Classique | Irish Diamonds 2002, Batch No. 10, 20 yo
Bordeaux Superieur Wine Barrel | n.b. % vol | 0,7 Ltr. | 145 €

Foxes Bow Release 01
Blended Whiskey | 43,0 % vol | 0,7 Ltr. | 32 €

Lough Ree Dead Center No. 2
Stout Finish, Single Malt | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 63 €

Micil Madeira Island
Madeira Finish, Single Pot Still | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 48 €

Shortcross Single Cask Whiskey
Bourbon Cask, 250 Flaschen | 61,5 % vol | 0,7 Ltr. | n.b. €

Straw Boys Whiskey
Bourbon Cask, Single Grain | 43,0 % vol | 0,7 Ltr. | 37 €

Temple Bar 18 yo
Malbec Finish, Single Malt | 43,0 % vol | 0,7 Ltr. | 140 €

The Irishman Vintage Cask 2023
Bourbon Barrel, 8400 Flaschen | 55,3 % vol | 0,7 Ltr. | 145 €

West Cork Bourbon Cask
first fill Bourbon Casks | 40,0 % vol | 0,7 Ltr. | 19 €

West Cork Pot Still 5 yo
first fill Bourbon Casks | 43,0 % vol | 0,7 Ltr. | 35 €

West Cork Single Malt 7 yo
Oloroso Sherry Casks, Bourbon Casks | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 52 €

DEUTSCHER WHISKY

Grave Digger – Fields of Blood
peated | 47,0 % vol | 0,7 Ltr. | 60 €

scriptor – distillers edition
46,0 % vol | 0,35 Ltr. | 48 €

St. Kilian Classic – Mild & Fruity
46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 50 €

St. Kilian Peated – Rich & Smoky
46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 50 €

St. Kilian Signature Edition Thirteen
peated | 53,9 % vol | 0,5 Ltr. | 50 €

St. Kilian Signature Edition Twelve
50,8 % vol | 0,5 Ltr. | 50 €

Sylter Haven Whisky 7 yo
Bourbon Cask #1001, 160 Flaschen | 56,5 % vol | 0,5 Ltr. | n.b. €

Sylter Haven Whisky 7 yo
Bourbon Cask #1001, 230 Flaschen | 46,0 % vol | 0,5 Ltr. | n.b. €

Sylter Haven Whisky 8 yo
Pedro Ximénez Cask #26, 66 Flaschen | 56,5 % vol | 0,5 Ltr. | n.b. €

Sylter Haven Whisky 8 yo
Pedro Ximénez Cask #26, 114 Flaschen | 46,0 % vol | 0,5 Ltr. | n.b. €

WHISK(E)Y AUS ALLER WELT

Amerika (USA)

Balcones Eclipse Texas Rye 4 yo
American Oak Cask | 64,0 % vol | 0,7 Ltr. | 95 €

Driftless Glen Single Barrel Bourbon
61,5 % vol | 0,7 Ltr. | 80 €

Driftless Glen Single Barrel Rye
58,5 % vol | 0,7 Ltr. | 85 €

Elijah Craig Barrel Proof 12 yo
Batch B522 | 60,5 % vol | 0,7 Ltr. | 87 €

George Remus Repeal Reserve VI
50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 149 €

George Remus Single Barrel
51,9 % vol | 0,7 Ltr. | 95 €

Anzeige

Alle Preise sind ungefähre Angaben je Flasche und auf ganze Euro aufgerundet. Sie basieren auf dem Durchschnitt redaktionell ermittelter Endkundenangebote oder der UVP für den Handel.
n.b.: bei Listenschluss noch nicht bekannt | Alle Preisangaben sind rein informatorisch. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

Koval Distillery Rye Whiskey – Maple Syrup Cask Finish #7152
Selected for Kirsch Import, American Oak Cask, Maple Syrup Cask Finish #7152, 209 Flaschen | 50,0 % vol | 0,5 Ltr. | 50 €

Koval Distillery Rye Whiskey – Maple Syrup Cask Finish #7161
Selected for Kirsch Import, American Oak Cask, Maple Syrup Cask Finish #7161, 209 Flaschen | 50,0 % vol | 0,5 Ltr. | 50 €

Koval Distillery Single Barrel Rye Whiskey – Bottled in Bond
Selected for Kirsch Import, American Oak Cask #5628, 209 Flaschen 50,0 % vol | 0,5 Ltr. | 55 €

Lone Elm Union Hill Rye
50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 109 €

Michter's Bomberger's Declaration 2022
Batch #L22G2149, 1234 Flaschen | 54,0 % vol | 0,7 Ltr. | 188 €

Michter's Shenk's Homestead Sour Mash 2022
American Oak Casks | 45,6 % vol | 0,7 Ltr. | 129 €

Rossville Union Barrel Proof Single Barrel Rye Whiskey 6 yo
56,6 % vol | 0,7 Ltr. | 74 €

The Liquid Madness Kentucky Bourbon 3 yo
Islay Cask Finish, 298 Flaschen | 58,8 % vol | 0,5 Ltr. | 68 €

Town Branch Bourbon
Maple Stout Finish | 47,0 % vol | 0,7 Ltr. | 109 €

Town Branch Rye Single Barrel Reserve 6 yo
52,3 % vol | 0,7 Ltr. | 103 €

Town Branch Single Malt Single Barrel Reserve 8 yo
56,2 % vol | 0,7 Ltr. | 105 €

Wilderness Trail Small Batch „High Rye"
Kentucky Straight Bourbon | 50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 68 €

Wilderness Trail Small Batch „Wheated"
Kentucky Straight Bourbon | 50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 68 €

Wilderness Trail Kentucky Straight Rye Small Batch
50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 68 €

Yellowstone Family Recipe 6 yo
50,0 % vol | 0,7 Ltr. | 75 €

Yellowstone Kentucky Straight Bourbon Whiskey
Marsala Casks Limited Edition 2022 | 50,5 % vol | 0,7 Ltr. | 229 €

Dänemark

Stauning Kaos – DIY-Set mit Flasche, Goldstift und Stickern
virgin American Oak Barrels, first fill Makers Mark Casks 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 68 €

Stauning Rye – DIY-Set mit Flasche, Goldstift und Stickern
virgin American Oak Barrels | 48,0 % vol | 0,7 Ltr. | 62 €

Stauning Smoke – DIY-Set mit Flasche, Goldstift und Stickern
first fill Makers Mark Casks | 47,0 % vol. | 0,7 Ltr. | 83 €

Indien

Amrut Oloroso Cask 2011/2022, 7 yo
Oloroso Cask #3822, 480 Flaschen | 60,0 % vol | 0,7 Ltr. | 135 €

Japan

Kanosuke 2022 Limited Edition
Sherry Casks | 59,0 % vol | 0,7 Ltr. | 155 €

Neu Seeland

Dunedin – Double Cask
Bourbon Casks, French Oak New Zealand Red Wine Casks Finish 40,0 % vol | 0,5 Ltr. | 55 €

The Oamaruvian – Cask Strength Doublewood
Bourbon Casks, French Oak New Zealand Red Wine Casks Finish #1180, 552 Flaschen | 52,4 % vol | 0,5 Ltr. | 75 €

The Oamaruvian – Revolution
Bourbon Casks, French Oak New Zealand Red Wine Casks Finish 46,0 % vol | 0,5 Ltr. | 65 €

Thomson Manuka Wood Smoke Single Malt – Progress Report
Bourbon Barrels | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 70 €

Thomson South Island Peat Single Malt – Progress Report
Bourbon Barrels | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 70 €

Niederlande

Zuidam Millstone American Oak
American Oak Casks | 43,0 % vol | 0,7 Ltr. | 31 €

Zuidam Millstone Oloroso Sherry Cask 5 yo
Oloroso Sherry Casks | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 44 €

Zuidam Millstone Peated PX Cask 6 yo
Pedro Ximénez Sherry Casks | 46,0 % vol | 0,7 Ltr. | 44 €

Schweden

Alambic Classique | Mackmyra 2008, 15 yo
Double Matured Selection, Cuba Rum Barrel | n.b. % vol | 0,7 Ltr. | 112 €

Anzeige

Ihr Spezialist für japanischen Whisky

mehr als 100 Whiskys aus Japan ab Lager verfügbar
ständig neue Sonderabfüllungen und Raritäten
mehr als 20 verschiedene Marken im Direktimport

Jetzt Online-Shop besuchen!

JAPAN WHISKY
ウイスキー
www.jwhisky.de

St. Kilian
DISTILLERS

Ob rauchig oder mild, erstklassige Single Malt Whiskys
mit unserer neuen Core Range: RICH & SMOKY – MILD & FRUITY.

WHISKY MADE IN GERMANY

WWW.STKILIANDISTILLERS.COM

St. Kilian Distillers | Hauptstraße 1–5 | 63924 Rüdenau bei Miltenberg / Main
Tel. 09371 40712-0 | info@stkiliandistillers.com

FACHHANDEL nach Postleitzahl

Ladengeschäfte

(fast immer mit Terminen für Tastings, teilweise mit Webshop, Infos auf der jeweiligen Webseite)

Whisky & Genuss Dresden
01067 Dresden | www.whisky-genuss-dresden.de

Leipziger Whisky Kontor
04288 Leipzig | www.leipziger-whisky-kontor.de

feinBrand Taucha
04425 Taucha | www.feinbrand-taucha.de

Schottischer Whisky Shop
06536 Berga | www.schottischerwhisky.com

Fa. Benno Trampel
07570 Weida | Markt 12

Scotland-and-Malts
16225 Eberswalde | www.scotland-and-malts.com

Whisky-Wein-Tabak Königsmann
17235 Neustrelitz | Strelitzer Straße 52

Stralsunder Whiskyhaus am Ozeaneum
18439 Stralsund | www.faszination-stralsund.de

Whisky and more
19055 Schwerin | www.whiskyandmore.com

The Whisky Warehouse No. 8
21435 Stelle | www.whiskyw.de

Whisky Südholstein
21514 Büchen | www.whiskysuedholstein.de

Weinquelle Lühmann
22087 Hamburg | www.weinquelle.com

Flickenschild GmbH & Co KG
25524 Itzehoe | www.whizita.de

Sylter Trading GmbH
25980 Sylt | www.sylter-trading.de

Whisky-Shop Lüneburger Heide
29633 Munster | www.whiskyundwild.de

Ahrens Zuhause (Filiale)
31785 Hameln | www.ahrens-zuhause.de

Ahrens Zuhause (Stammhaus)
32676 Lügde | www.ahrens-zuhause.de

Malts of Scotland
33100 Paderborn | www.malts-of-scotland.com

Whiskygraf
36341 Lauterbach | www.whiskygraf.de

Whiskywelt Burg Scharfenstein
37327 Leinefelde-Worbis
www.whiskywelt-burg-scharfenstein.de

Alles Füllbar
38855 Wernigerode | www.alles-fuellbar.de

Rolf Kaspar GmbH
40591 Düsseldorf | www.kaspar-spirituosen.de

McWhisky.com
41464 Neuss | www.mcwhisky.com

Orthmann Weine GmbH
42105 Wuppertal | www.orthmann-weine.de

Schlüter's Genießertreff
42489 Wülfrath | www.schlüters-geniessertreff.de

Whisky Square
42799 Leichlingen | www.whisky-square.de

Julius Meimberg GmbH
44623 Herne | www.julius-meimberg.de

Rolf Kaspar GmbH
45138 Essen | www.kaspar-spirituosen.de

Steeler Whisky Fass
45276 Essen | www.steeler-whisky-fass.de

Café Z. Blankenstein
45527 Hattingen | Hauptstraße 1

Destillerie & Brennerei Heinrich Habbel
45549 Sprockhövel | www.habbel.com

Minor-Whisky im Weinhandel „entdeckerweine"
45964 Gladbeck | www.minor-whisky.com

Whiskyhort
46045 Oberhausen | www.whiskyhort.com

Anam na h-Alba
46149 Oberhausen | www.anamnahalba.com

Goertsches Destillerie & Weinhandlung
47906 Kempen | www.goertsches.de

Whisky Dungeon
48143 Münster | www.whiskydungeon.com

Dagmar Brockmann Tabak . Zigarren . Whisky
49074 Osnabrück | www.tabak-whisky-brockmann.de

Cadenhead's Whisky Market
50939 Köln | www.cadenheads.de

Postert Whisky
51061 Köln | www.postertwhisky.de

Whisky-Land
52146 Würselen | www.whisky-land.de

Your Whisky Project
55291 Saulheim | www.your-whisky.com

Der Whiskykeller
55606 Bruschied | www.whiskykeller.de

Whisky for Life
60311 Frankfurt | www.whiskyforlife.de

Whisky Spirits
60594 Frankfurt | www.whiskyspirits.de

Die Genussverstärker
63067 Offenbach | www.die-genussverstaerker.de

Toms Whisky & Spirits
63150 Heusenstamm | www.tomswhisky.de

Spirit of Scotland
63500 Seligenstadt | www.spirit-of-scotland.de

Dudelsack – Whisky & More
63739 Aschaffenburg | Treibgasse 6

Royal Spirits
63739 Aschaffenburg | www.royalspirits.de

Feingeist GmbH
63776 Mömbris | www.fein-geist.de

The Mash Tun
64572 Büttelborn | www.mash-tun.de

Mebold GmbH
64646 Heppenheim | www.mebold.de

Spahns Scotchwarehouse
64807 Dieburg | www.scotchwarehouse.de

Vinea Mundi
66557 Illingen | www.vinea-mundi.com

Rauchzeichen, Zigarre – Pfeife – Spirituosen
66606 St. Wendel | Balduinstraße 56

Alba Whisky Shop
66976 Rodalben | www.alba-whisky-shop.de

The Cottage – Whiskyfachgeschäft & Irish Shop
67657 Kaiserslautern | www.thecottage-kl.de

Buchhandlung Schwarz auf Weiß GmbH
68199 Mannheim | www.seitenzahl.com

Rauch & Torf – Zigarren & Whisky
68199 Mannheim | www.rauchundtorf.de

Anzeigen

Hier gibt es neben Whisk(e)y auch den Highland Herold. Viele weitere Adressen, unter denen man zwar keinen Highland Herold, aber trotzdem Whisk(e)y bekommt, gibt es auf www.highland-herold.de/fachhandel.

Buchhandlung Schwarz auf Weiß GmbH
68519 Viernheim | www.seitenzahl.com

Bestwhisky
70197 Stuttgart | www.best-whisky.de

Weinhaus Alte Brennerei
71083 Herrenberg | www.alte-brennerei-holz.de

Mebold GmbH
72458 Albstadt-Ebingen | www.mebold.de

Whisky Stube
74172 Neckarsulm | www.whiskystube.de

Getränkefachmarkt Scherer e.K.
75031 Eppingen | www.getraenke-scherer.de

Mebold GmbH
78628 Rottweil | www.mebold.de

Weinhaus Dreher
79312 Emmendingen | www.dreherwein.de

Mike's Whiskey-Handel
80331 München | www.mikes-whiskeyhandel.de

Sieberts Whiskywelt München
81241 München | www.sieberts-whiskywelt.de

Schwendl's Getränkemarkt
83342 Tacherting | www.schwendl.com

Isle of Skye
86150 Augsburg | www.isle-of-skye-online.de

Granvogls Whiskyshop
86551 Aichach | www.granvogls-whiskyshop.de

Spiegel's Genusstreff
87435 Kempten | www.spiegels-genusstreff.de

Whisky & Stone
87488 Betzigau | www.whisky-stone.de

7even Hills – Whisky & Friends
87770 Weinried | www.7evenhills.de

Wein & Genuss GmbH
89129 Langenau | www.wein-genuss.de

WhiskyBaron
90419 Nürnberg | www.whisky-baron.de

Gradls Whiskyfässla
90475 Nürnberg | www.whiskyfaessla.de

The Whisky Lounge
90562 Heroldsberg | www.thewhiskylounge.de

Scotch Broth Whisky & Whiskyakademie
90762 Fürth | www.whisky-akademie.de

Michels Whisky Kontor
91522 Ansbach | www.michels-whisky-kontor.de

The Whisky-Corner
92278 Illschwang | www.whisky-corner.de

Whisky and Talk
92543 Guteneck | www.whisky-and-talk.de

Spezialitäten Meier
93413 Cham | Rosenstraße 6

Scotland's Glory
97080 Würzburg | www.scotlands-glory.de

Whisky Garage
97638 Mellrichstadt | www.whiskygarage.de

Die Whiskyquelle
98593 Floh-Seligenthal | www.diewhiskyquelle.de

Online-Händler (nur Webshop)

deinwhisky.de
14929 Treuenbrietzen | www.deinwhisky.de

Whisky Erlebnis
26135 Oldenburg | www.whisky-erlebnis-ol.de

Cologne Barrel
51143 Köln-Porz | www.cologne-barrel.com

CaptainScotch.de
53225 Bonn | www.captainscotch.de

Get A Bottle
53520 Rodder | www.getabottle.de

African Spirits
63607 Wächtersbach | www.african-spirits.de

Irish Whiskeys
63691 Ranstadt | www.irish-whiskeys.de

Whiskytales
67826 Hallgarten | www.whiskytales.de

jwhisky.de
81679 München | www.jwhisky.de

Bars und Restaurants

No. 2 – Die Altstadtkneipe
04509 Delitzsch | Mühlstraße 2

Whisky Dungeon
48143 Münster | www.whiskydungeon.com

Dead End Bar
63739 Aschaffenburg | www.deadend.de

Villa Konthor – Whisky, Chocolate, Wine
65549 Limburg an der Lahn | www.villakonthor.de

Gelbes Haus Nürnberg
90429 Nürnberg | www.gelbes-haus.de

Destillerien

Number Nine Spirituosen Manufaktur GmbH
37339 Leinefelde-Worbis

Destillerie & Brennerei Heinrich Habbel
45549 Sprockhövel | www.habbel.com

Brennerei Henrich
65830 Kriftel | www.brennerei-henrich.de

finch® Whiskydestillerie
72535 Heroldstatt | www.finch-whisky.com

SinGold Brand GmbH
86517 Wehringen | www.singold-whisky.de

Tasting-Anbieter (nur Tastings)

My Whisky Port
34593 Knüllwald | www.my-whisky-port.com

The Spirits Alchemist
44797 Bochum | www.thespiritsalchemist.com

Maltanorak – Michael Pauli
65835 Liederbach | lochlomondmike@gmail.com

MyWhiskySky
67487 Maikammer | www.my-whisky-sky.de

Whisky 'n' Hike
67434 Neustadt a. d. Weinstr. | www.whiskynhike.de

Cask Upcycling

Whiskyfässer.com
18299 Laage | www.whiskyfässer.com

Anzeigen

Alle Preisangaben sind rein informatorisch und auf dem Stand bei Redaktionsschluss. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote. Prüfen Sie Website des jeweiligen Anbieters vorab auf Preis- und Treminänderungen oder andere aktuelle Informationen.

TASTINGS & EVENTS

Eventkalender der Whisky Experts
Der Kalender der Whiskyexperts listet in der Kategorie „Virtual Event“ auch Online-Veranstaltungen. | www.whiskyexperts.net

THE VILLAGE 2023 | 25.–26. März 2023
The Village findet als separate Veranstaltung parallel zur Freizeitmesse im Messezentrum Nürnberg statt. Für Besucher der Whiskymesse ist die Freizeitmesse ebenfalls frei zugänglich. | Eintritt inkl. Glas und Glashalter: 20€ | www.whiskey-messe.de

Whisky Fair Rhein Ruhr | 01.–02. April 2023
Importfirmen, Brennereien und Independent Bottler kommen nach Düsseldorf in die Classic Remise. | Eintritt inkl. Glas u. Glashalter: 12 € www.whiskyfairrheinruhr.de

Herrenberger Whiskytage 2023 | 14.–15. April 2023
Offenes Whiskytasting des Weinhauses *Alte Brennerei*, Fachgeschäft für Wein und Spirituosen in der Herrenberger Innenstadt. Eintritt frei, Whisky wird gegen Entgelt ausgeschenkt.
www.alte-brennerei-holz.de/events

The Whisky Fair Limburg | 22.–23. April 2023
Eine der wichtigsten Besuchermessen Europas. Zum Programm in Limburg gehören neben Tastings auch Musik, Kunst und Vorträge. Tageskarte inkl. Glas: 12 € | www.whiskyfair.de

Airport Tasting | 23. April 2023, 17:00–21:00 Uhr
Whiskytasting im Mövenpick Konferenzcenter Airport Nürnberg. Sechs Travel Retail Exclusive Whiskys inlusive 3-Gänge-Menü. Kosten pro Person: 89 € | www.airport-nuernberg.de/airport-tasting

Festival des deutschen Whiskys | 29.–30. April 2023
Erneut veranstaltet der Verband Deutscher Whiskybrenner e.V. das Festival auf der Whiskyburg Scharfenstein (siehe auch Seite 12). Tageskarte inkl. Glas: 10 € | www.whiskywelt-burg-scharfenstein.de

Kempener Whisk(e)y Konferenz | 29.–30. April 2023
Hybridveranstaltung mit Ausstellenden vor Ort, kombiniert mit Tastings, die im Live-Stream von der Messe übertragen werden. Ticket inkl. 6×2 cl Blindproben: 29 € | www.whisky-konferenz.de

4. Spreeside Whisky Messe | 05.–06. Mai 2023
Whiskymesse im „Säälchen“ auf dem Holzmarkt mitten in Berlin und direkt am Spreeufer. Mit Tastings in der „Spreelunke“, sowie im „Salöön“. | Tageskarte inkl. Glas: 10 € | www.spreeside-whisky.de

Open Whisky | 05.–06. Mai 2023
Whiskymesse in Hannover mit vielen offenen Flaschen auf einem weitläufigen Bartresen. | Tageskarte: 12 € + 5 € Glaspfand
www.weltfein.de/open-whisky-hannover.html

Whisky Deluxe | 12.–13. Mai 2023
Whiskymesse im Olympiastadion Berlin, auf der hauptsächlich „Raritäten aus längst vergangenen Zeiten“ ausgeschenkt werden sollen. | Tageskarte inkl. Glas: 20 € | www.whisky-deluxe.com

Just Whisky Oberhausen | 02.–03. Juni 2023
Im Zenrum Altenberg in Oberhausen in der Nähe des Hauptbahnhofs geht es in einer ehemaligen Industriehalle mit weitläufigen Außenbereich ausschließlich um Whisky. | Tageskarte inklusive Glas: 11 €
www.justwhiskyoberhausen.de

Anzeigen

DOUGLAS LAING'S
REMARKABLE REGIONAL MALTS
THE EPICUREAN
LOWLAND MALT
TIMOROUS BEASTIE
HIGHLAND MALT
SCALLYWAG
SPEYSIDE MALT
THE GAULDRONS
ROCK ISLAND
ISLAND MALT
BIG PEAT
ISLAY MALT
THE ULTIMATE DESTILLATION
OF SCOTLAND'S
MALT WHISKY REGIONS
@Remarkable_Malts
@douglaslaingwhisky
www.douglaslaing.com
Import durch Bremer Spirituosen Contor GmbH · Das Bremer Spirituosen Contor empfiehlt hanseatische Zurückhaltung und Alkoholgenuss bitte erst ab 18 Jahren.
#BremerSpirituosenContor · www.bsc-bremen.de

Die nächste Ausgabe erscheint im Juni:

#59 | SOMMER 2023

Highland Herold

Highland Herold | Whiskymagazin | www.highland-herold.de | Du findest uns auf

READ ABOUT WHISKY

Lieferbare Ausgaben: 26, 29, 31, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57

Preis je Heft bis Ausgabe 41: 2,90 €
Preis je Heft bis Ausgabe 57: 3,90 €
(inkl. MwSt., zzgl. Versand)

Bestellung online auf:
www.highland-herold.de/shop

Anbieter: Das Whiskymagazin *Highland Herold* erscheint vierteljährlich im Verlag Dollinger & Stein GbR, Gutenbergstraße 5, 65830 Kriftel.