



Die Fasslagerung und Reifung des Single Malt Whiskys

Das frische Destillat aus der Brennerei ist völlig farblos. Die vorhandenen Aromen entsprechen dem Destilliercharakter und sind zur Hauptsache auf die Rohstoffe, die Art und Weise der Produktion und die Form der Brennblasen zurückzuführen. Ursprünglich wurde das Destillat durch Beigaben von Zucker, Honig, Kräutern usw. aromatisiert (bzw. trinkbar gemacht). Die Fassreifung war unbekannt und dann wahrscheinlich eine erfreuliche Entdeckung.

Rund zwei Drittel der Aromen und die Farbe des Whiskys entstehen während der Reifung im Fass.

Fässer in verschiedenen Grössen wurden seit je her für alles Mögliche verwendet, insbesondere zur Lagerung oder zum Transport von Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten. Für Whisky hat sich die Lagerung in Fässern aus Eiche durchgesetzt. In Eichenfässern wurden seit langer Zeit Wein und Sherry vom europäischen Kontinent nach Schottland importiert und, einmal

leer, dienten die Fässer zu Lagerung von Whisky. Die nach Amerika emigrierten Schotten (u.a.) gründeten dort Destillieren und begannen unter Verwendung des vorhandenen Rohstoffes, nämlich Roggen, Weizen und Mais, Alkohol zu brennen. So entstand Bourbon-Whiskey. Bourbon reift fast ausschliesslich in Eichenfässern, die nur einmal verwendet werden dürfen. Und so fanden und finden die gebrauchten Fässer seit Jahrzehnten wieder den Weg zurück nach Schottland.

Warum gerade Eiche? Eiche gilt als „reines“ Holz und enthält keine Harzkanäle, die unerwünschte Aromen produzieren würden. Durch die Wärme- und Hitzebehandlung während der Fassherstellung wird das lange getrocknete Eichenholz wieder zum Leben erweckt und liefert seinen wesentlichen Beitrag an die Reifung des Whiskys. Es gibt und nimmt und gleicht aus: Holztöne, Vanille-, Kokosnuss-Aromen mögen hinzukommen, ebenso Süsse und Farbe; Schwefelverbindungen werden abgebaut, „Unreife“ verschwindet; positive organische Verbindungen entstehen und nicht erwünschte werden abgebaut, Säuren wandeln sich in fruchtige Aromen. Die Hitzebehandlung, vom leichten Rösten (Sherryfässer) bis zum An- und Ausbrennen der Fasswand (Bourbon), produziert Zucker, Würze, Karamellaromen, Eichentöne und noch mehr Farbe. Diese Wechselwirkung zwischen Holz und Inhalt wird ausserdem beeinflusst durch die Grösse des Fasses, je kleiner desto schneller die Reifung, und durch die Umgebung und Umweltfaktoren.

Das Fass „atmet“; Temperatur, Luftdruck- und Luftfeuchtigkeit verändern sich dauernd, Oxidation und Verdunstung (bis 2 % pro Jahr) bewirken entweder eine stärkere Absorption von Wasser oder von Alkohol. So kann das Destillat nach etlichen Jahren Reifung an unterschiedlichen Orten noch 60 Volumenprozent Alkohol aufweisen, oder aber nur noch 45. Kein Fass ist wie das andere. Darum werden Standardabfüllungen so gemischt, dass sie

sich über Zeit möglichst ähnlich sind; Abfüllungen einzelner Fässer der gleichen Destillerie, sogar gleichen Jahrgangs, können sehr unterschiedlich ausfallen.

Von vielen verschiedenen Eichenarten werden drei für die Fassherstellung verwendet: Die amerikanische Weisseiche und zwei europäische Eichenarten.

Amerikanische Eiche (Quercus Alba)

Sie wächst schneller als die europäische, und das Holz wird meistens industriell getrocknet (von etwa 60 % auf etwa 12 % Feuchtigkeit). Für Bourbon Whiskey müssen die Fässer ausgebrannt werden (und dürfen nur einmal verwendet werden), wodurch die für Bourbon typischen Röst- und Aromen wie Vanille, Kokosnuss, Karamell, Holz, entstehen.

So findet das Bourbon-Fass seinen Weg nach Schottland oder z.B. nach Spanien:

- a) Verwendung zur Reifung des Bourbon Whiskeys, dann Zerlegung und Transport nach Schottland; Wiedermontage und Erst-Abfüllung mit Single Malt; ev. Mehrfachverwendung). Fassgrösse: Barrel.
- b) Fass-Export nach Spanien zur Lagerung von Sherry (meistens Sherry „Fino“, aber auch Oloroso u.a.). Ergo: Nicht nur europäische Eiche wird für Sherry verwendet.. Weiter- ev. Mehrfach-Verwendung in Schottland. Eher selten eingesetzt. Fassgrösse: Hogshead und Butt.

Europäische Eiche (Quercus Robur und Petraea)

Sie wächst langsamer, was 160 Jahre und länger dauern kann; die Trocknung findet meistens im Freien statt und dauert bis zu

zwei Jahren. Die Fässer werden nicht ausgebrannt, sondern geröstet („toasted“). Quercus Petraea wächst hauptsächlich in Frankreich und wird für die Weinherstellung gebraucht, ihr längeres Wachstum bringt feine Vanille- und Tanninaromen. Die Robur aus Spanien wird für die Sherryproduktion eingesetzt und liefert fruchtige Aromen und Tannine.

Mit dem Rückgang des Sherry-Konsums (Reduktion der Anbaufläche von 50 Prozent in den 90er Jahren) stiegen die Preise für Fässer erheblich (ca. zehnmal so teuer wie ein Bourbon-Fass). Dazu kommt, dass Sherry früher in Fässern, hingegen heute nur noch in Flaschen exportiert wird.

Und so wandert das Fass nach Schottland:

a) spanische Eiche

Fassreifung von Sherry (Oloroso, Amontillado, Pedro Ximénez), Weiter- ev. Mehrfachverwendung in Schottland.

Fassgröße: Hogshead und Butt.

b) französische Eiche

Fassreifung von Wein, Cognac, Calvados usw., Weiter-, ev.

Mehrfachverwendung in Schottland

c) andere europäische Eiche, Einsatz für Weine u.a. und

Weiterverwendung in Schottland.

Fässer können mehrfach verwendet werden. Sie werden dazu erneut „getoastet“ oder ausgebrannt, um tiefere Holzschichten zu erreichen.

Das Verhältnis Bourbon- zu Sherryfässern beträgt etwa zehn zu eins. Die genaue Identifikation der benutzten Fässer dann klar, wenn es auf der Flasche explizit erwähnt wird (meistens bei Einzelfass-Abfüllungen). Wenn nicht, soll die Verkostung die nicht immer einfache Antwort aufgrund der für die jeweiligen Fässer charakteristischen Aromen geben. Ein wichtiges Indiz ist auch die

Anzahl der pro Fass abgefüllten Flaschen (z.B.: eine Anzahl von 200 lässt auf ein Barrel oder ein Hogshead schließen, während 600 auf ein Butt hinweist.) Für Standardabfüllungen gibt es kaum eine reine Bourbonfass-Reifung; zumeist erfolgt eine kürzere oder längere Zweitreifung im Sherryfass oder eine Vermählung des Inhaltes beider Fassarten.

Auch die Mischung mehrerer verschiedener Fässer, z.B. Bourbon, Sherry, Portwein, kommt vor; die Zweitreifung in Exotenfässern, z.B. Rumfässer aus Süd-, Mittelamerika und Afrika, Tokay-Fässern aus Ungarn, Madeira (Portugal), Malaga (Spanien), Marsala (Sizilien), und ehemalige Weinfässer aus Italien und Frankreich, nimmt mehr und mehr zu.

Wie erwähnt, stammt die Farbe des Whiskys auch vom Holz und vom bisherigen Inhalt des Fasses. Oft wird jedoch auch nachgeholfen durch die Zugabe von Nahrungsmittel-Farbstoff um vor allem bei Standardabfüllungen eine gleich bleibende Farbe zu erreichen – eine Konzession an den (vermeintlichen) Konsumentenanspruch (und zur Bestätigung des Vorurteils: „je dunkler je besser“). Farbe ist jedoch keine Qualitäts-, sondern ein Unterscheidungsmerkmal. Im deutschen Sprachgebrauch heisst der Lebensmittelfarbstoff E150, auch Zuckerkulör genannt, ist völlig ohne Geschmack und wird durch chemische Umsetzung aus zuckerhaltigen Stoffen gewonnen. E150 ist allgemein ohne Begrenzung zugelassen und findet in der Nahrungsmittelindustrie breite Verwendung.

Wenn also ein Whisky nach Karamell schmeckt, hat das gar nichts mit der Zugabe von Karamell (gekochte Zuckerlösung) zu tun, sondern entsteht mit dem Rösten oder Ausbrennen der Fässer. Die Vorurteile gegenüber gefärbtem Whisky haben mit der englischen Übersetzung des Wortes Zuckerkulör = „Spirit Caramel“ zu tun. Spirit Caramel ist der einzige Zusatzstoff, den das Gesetz bei Scotch Whisky erlaubt, somit ist insbesondere

Karamell verboten. Unsere schottischen Freunde tragen zur Verwirrung bei, in dem sie auf Flaschen vermerken „contains no caramel“ – wir meinen dann, der Umkehrschluss sei möglich und dass „caramel“ enthalten sein könnte. Wir sollen uns auf die positive Deklaration freuen – „natural colour“ oder „no additives“, wie sie bei Einzelfassabfüllung häufig vorkommt.

© Ed Belser, Eddie's Whiskies, 8810 Horgen; Juni 2024