

Whisky-Tasting

Tasting Notes, Verkostungsnotizen, beschreiben einen Whisky möglichst genau. Aussehen, Geruch und Geschmack werden mit Hilfe von Metaphern beschrieben. Das Tasting ist nicht so schwer, wie es vielleicht den Anschein haben mag.

Whisky wird eigentlich pur getrunken, wenn er nicht gerade Fassstärke und damit einen Alkoholgehalt von 54 Prozent und mehr hat. Man kann allerdings jederzeit Wasser zugeben - keinesfalls aber Eis. Die Kälte des Eises betäubt die Geschmacksnerven und verdünnt den Whisky unkontrolliert. Alles andere wie beispielsweise Cola hat im Scotch sowieso nichts zu suchen. Man braucht eine Nase und einen Mund, die Augen kann man erst einmal weglassen. Dazu noch Wasser, möglichst geschmacksneutral und weich. Bitte kein Mineralwasser mit Kohlensäure! Leitungswasser ist in Ordnung, wenn es sauber, geruchlos und nicht gechlort ist. Ein handelsüblicher Haushalts-Wasserfilter macht das Wasser weich und entfernt störenden Chlorgeruch.

Das Glas soll keines der altbekannten Whiskygläser sein, aus denen in jedem Road-Movie der Jack Daniel's getrunken wird. Der klassische Tumbler reicht zwar zum Trinken, zum Degustieren ist er ungeeignet, da er zu weit geöffnet ist. Manche Liebhaber setzen außerdem Handwärme ein, um den Whisky damit ein wenig anzuwärmen und zusätzliche Aromen freizusetzen. Man stellt den Scotch auch nicht in den Kühlschrank sondern genießt ihn bei Zimmertemperatur. Das Glas sollte unten weit und oben schmal sein, ein sogenanntes Nosing-Glas. Es gibt viele Gläser mit Destillerie-Aufschriften, die vergleichsweise günstig sind. Vorsicht, wenn man das Glas längere Zeit in der Hand hält. Denn Alkohol löst sich mitunter vor den Geruchsstoffen aus dem Whisky und könnte den Geruch überdecken. Manche Whiskyliebhaber fassen ihre Gläser deshalb nur am Stiel an, weit weg vom Whisky.

Am Wichtigsten ist die Nase für das, was die Experten "Nosing" nennen, also das Erriechen des Whiskys. Es gibt drei Primärfarben, vier primäre Geschmäcker, aber 23 solche Gerüche.

Jetzt geht's los: Etwas Whisky ins Glas geben, und daran schnuppern. Ein ganz kleines Bisschen probieren. Dann gibt man ein wenig (wenig heißt: einige Tropfen) Wasser hinzu und riecht erneut. Dies wiederholt man so lange, bis keine neuen Gerüche und Geschmäcker

mehr auftauchen. Wenn der Whisky nach der ersten Wasserzugabe spritig und scharf wird, gibt man mehr Wasser zu.

Man tastet sich langsam an den komplexen Geschmack der Whiskys heran. Das Nosing entfaltet weit mehr Geschmäcker als das Trinken des Whiskys. Leicht zu erkennen sind Insel-Whiskys. Sie sind rauchig und rauh, haben einen intensiven Torf- und mitunter auch Salzgeruch. In Sherryfässern gereifter Whisky offenbart Karamellnoten, manchmal auch Vanille.

Sieben Hauptgruppen werden beim Geruch unterschieden: Ester, Phenole, Aldehyde, Süße, Getreide, Öle und Holz. Wenn man nicht alle findet: Kein Grund zur Panik! Man soll ja auch nur einige finden. Phenole sind medizinisch, torfig, rauchig. Aldehyde riechen nach Heu, Gras und Leder, Süße nach Vanille, Honig und Toffee. Getreide lässt Malz, Brot und Weizen erkennen, Öle Butter, Wal- und Haselnuss. Holz riecht oft nach Zeder, Pechkiefer und Harz. Es gibt sehr viele Kombinationen dieser Geruchsnoten, eben das, was Malt-Whiskys so faszinierend macht. Wenn man keine einzelnen Geschmäcker isolieren kann, fehlt einem entweder die Übung (die sich bald einstellt) oder die Gerüche sind perfekt kombiniert und lassen sich auch von Experten kaum noch isolieren.

Beim Geschmack werden trockene, süße, fruchtige und würzige Whiskys unterschieden. Manche Malts haben einen langen Abgang, andere prickeln im Mund. Es gibt wundersame Whiskys, die zuerst scharf und im Abgang dann cremig-weich sind. Der Geschmack wird ebenfalls stark durch die Fässer beeinflusst.

Die Faszination des Scotch Whiskys ist seine Vielfalt. Schon nach wenigen Versuchen wird man die grundlegenden Geschmäcker und Gerüche unterscheiden können.