

The Highland Herold

WHISKYMAGAZIN

WINTER 2017

WEST CORK DISTILLERS

TURBO-ROHBRANDSÄULE UND
QUERSTROMFILTRATION, DIE BRENNER AUS
SKIBBEREEN ARBEITEN UNKONVENTIONELL

WHISKYPRALINEN

SCHOKOLADE UND WHISKY

KUNST AUF SCHIEFER

TULLIFIELD ART & WHISKY
GEMALTE BRENNEREIMOTIVE



#37 | Winter 2017
The Highland Herold
www.highland-herold.de

Inhalt

- 4** WHISKY ET CETERA
Black Metal Brewery,
Goldring und Paul John,
Amrut Raj Igala et cetera
- 8** ARDBEG AN OA
Hintergrund und Verkostung
- 10** GLENWYVIS REBORN
Ein Community Project
machte es möglich
- 12** WHISKY REVIEW
Brigantia Einzelfass No. 633
- 14** WEST CORK DISTILLERS
Whiskey aus Skibbereen
- 24** WASSER IM WHISKY
Wissenschaftlich betrachtet
- 26** WHISKYPRALINEN
Schokolade und Whisky
- 30** TULLIFIELD
Handbemalte Schiefertafeln
- 32** JUST BOTTLED
Neue Abfüllungen
- 40** WHISKYHÄNDLER
Nach Postleitzahl
- 41** TASTINGS & EVENTS
Whiskyveranstaltungen



Vorwort

In den letzten Jahren hat Whisk(e)y seinen Siegeszug um die Welt fortgesetzt und der Bedarf an immer neuen Bottlings ist weiter gestiegen. Also werden weiter neue Destillen gebaut und so manch alte, seit Jahrzehnten geschlossene Brennerei darf auf ein Comeback hoffen. Dazu zählt auch GlenWyvis, über deren Rückkehr Ernst J. Scheiner berichtet. Ebenso aus Ernies Feder stammt der Beitrag über den Ardbeg An Oa, der seinen Namen einer kleinen Halbinsel verdankt. Aus einer anderen Ecke der Welt, nämlich vom Bodensee, stammt der Brigantia, den ich in einer Whisky Review unter die Lupe und auf die Zunge nehmen durfte.

Dass auch in Irland Interesse an neuem Whiskey und anderen Spirituosen besteht, zeigt Ernies umfassender Artikel zur West Cork-Brennerei. Im Anschluss daran dürfen Sie sich auf zwei Blindverkostungen von Single Malt Irish Whiskeys aus dem Hause der West Cork Distillers Ltd. freuen.

Für Unruhe in der Whiskyszene sorgte unlängst der englische Wissenschaftsartikel „Dilution of whisky – the molecular perspective“, der sich mit der Verdünnung von Whisky mit Wasser beschäftigt. Der Chemiker und Whiskyliebhaber Dr. Heinz Weinberger hat sich dieser Thematik für uns angenommen und einige Dinge „gerade gerückt“.

Weit weniger Diskussionsstoff bieten die Whiskypralinen von Claudia Homburg (sind einfach lecker) und die mit Whiskymotiven bemalten Schieferplatten von Torsten Fuß (sind einfach schön). Wir haben beide besucht und so können Sie nun an den Geheimnissen der Pralinenherstellung teilhaben und direkt im Anschluss daran dem Schieferplattenmaler bei seiner Arbeit über die Schulter schauen.

Wie üblich gibt es zum Jahresende wieder viele neue Abfüllungen in der Rubrik „Just Bottled“ zu durchstöbern. Da sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein.

Und nun wünsche ich Ihnen im Namen der gesamten Redaktion eine friedliche Weihnachtszeit, ein gutes und erfolgreiches Jahr 2018 und natürlich viel Spaß bei der Lektüre!

Thorsten Herold, Herausgeber

IMPRESSUM

The Highland Herold – Whiskymagazin | Ausgabe #37 – Winter 2017 | Erschienen im Dezember 2017 | Sitz d. Redaktion: Verlag Dollinger & Stein GbR, Gutenbergstraße 5, 65830 Kriftel, Telefon: 06192 9211944, E-Mail: kontakt@highland-herold.de | Herausgeber: Thorsten Herold (th) | Redaktion (v. i. S. d. P.): Sebastian Stein (st) | Layout u. Grafik: Sebastian Stein | Grafik u. Fotos: Philipp Rieß (pr) | Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hintze (ch) | Gastautoren in dieser Ausgabe: Claudia Homburg, Katja Langstorf, Mike Müller, Julia Nourney (Text u. Foto), Ernst J. Scheiner (Text u. Fotos, Titelfoto), Dr. Heinz Weinberger | Landkarten: Alba-Collection Verlag GbR | Druck: WIRmachenDRUCK GmbH, Backnang | Verantwortlich für Anzeigen: Sebastian Stein, kontakt@highland-herold.de

Verkostungsnotizen oder andere geschmackliche Beschreibungen geben die persönliche Sinneswahrnehmung und Meinung des Verfassers wieder. | Nachdruck und elektronische Vervielfältigung nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verlages. | Alle Preisangaben im Heft sind rein informativ und auf dem Stand bei Redaktionsschluss. Es handelt sich nicht um Verkaufsangebote.

Einzelhefte ab Ausgabe #22 können für je 2,90 € zzgl. Versand auf www.highland-herold.de/shop oder per E-Mail an kontakt@highland-herold.de bestellt werden.

Claudia Homburg



Die Autodidaktin hat sich seit 2010 einen Namen als gefragte Pralinenherstellerin auf deutschen Whiskymessen erarbeitet. Ihre Termine finden sich auf: www.claudis-pralinenkueche.de. Sie gibt auch Kurse zum Thema und stellt auf Anfrage Pralinen mit dem gewünschten Whisky her. | S. 26–29

Katja Langstrof



Seit über zehn Jahren verkauft sie in der *Dead End Bar* oder im Fachgeschäft *Royal Spirits* in Aschaffenburg Whisky im Ausschank oder flaschenweise und leitet Tastings und Seminare. Ihre Leidenschaft für das Thema hat sie bereits in viele schottische und deutsche Destilleries geführt. | S. 22–23

Mike Müller



Sein erster Schottlandaufenthalt mit 18 Jahren weckte seine Leidenschaft für Whisky. Er führte lange Zeit die prämierte *Saxo Bar* in Remscheid und widmete sich als Mitunternehmer schließlich ganz dem Import und Vertrieb eigener Abfüllungen unter dem Label *Best Dram*. | S. 22–23

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 Produktionsbetriebe und war schon mehrfach Jurorin bei internationalen Wettbewerben. | S. 6

Ernst J. Scheiner



„Ernie“ Scheiner hat bereits über 150 Distilleries besucht und sie beschrieben. Seit seinem Studium an der University of Edinburgh befasst er sich mit Whisky. Er publiziert auf whisky-distilleries.net sowie in Fachmedien zum Thema und leitet informative Whiskyreisen nach Irland und Schottland. | S. 4, 7, 8–11, 14–21

Dr. Heinz Weinberger



Der promovierte Chemiker, passionierte Whisky-Connoisseur und Autor hat ein besonderes Interesse an den chemischen Vorgängen während der Herstellung und Fassreifung feiner Single Malts. Er ist ehrenamtlicher Ambassador für Campari und Douglas Laing und moderiert Tastings. | S. 24–25

MALT WHISKY YEARBOOK 2018

Herausgeber Ingvar Ronde veröffentlichte Ende Oktober 2017 die dreizehnte Ausgabe des nur in englischer Sprache erscheinenden *Malt Whisky Yearbooks*. Bekannte Autoren wie Neil Ridley, Dominic Roskrow oder Charles MacLean zeichnen ein aktuelles Bild der Whiskyindustrie. Gavin Smith beschreibt das Aromaprofil von über zweihundert Whiskys. Schwerpunkt der Portraits sind die schottischen Distilleries. Ronde erläutert ihre historische Entwicklung und vermittelt aktuelle Einsichten in ihre Produktion. Eine Sektion stellt neue Brennereien dar, eine andere die geschlossenen. Kürzere Beschreibungen befassen sich mit vielen Destilleries anderer Länder, alleine 55 deutsche Brennereien finden sich im Kompendium. Listen von unabhängigen Abfüllern und ausgewählten Fachgeschäften sowie sehr nützliche statistische Übersichten ergänzen die Darstellung. Das Buch hat insgesamt 298 Seiten und kostet etwa 16,50 Euro, je nach Anbieter. /Ernst J. Scheiner

C2C SPIRITS CUP ERGEBNISSE

Beim vierten C2C Spirits Cup, bei dem Verbraucher die Rolle der Juroren übernehmen, wurden 2017 insgesamt 20 Medaillen vergeben: fünf mal Gold, sieben mal Silber und acht mal Bronze. Unten folgen die fünf mit Gold prämierten Produkte, alle 20 Medailengewinner findet man aufgelistet unter www.spirits-cup.org.

Gesamtsieger des Cups nach Punkten wurde der aus Indien kommende *Peated Select Cask* von Paul John, ein dezent rauchiger Single Malt Whisky, der in kleinen Chargen aus wenigen Fässern verschnitten und mit 55,0 Volumenprozent abgefüllt wird.

Der Blended Malt *Moon Harbour Pier 2* wurde in Schottland destilliert und verschnitten, bevor er in Frankreich reifte, dort sein Finish in Rotweinfässern erhielt und schließlich mit 47,1 Volumenprozent in die Flaschen kam.

Beim *Big Peat Christmas Edition 2017* aus dem Hause Douglas Laing handelt es sich um einen Islay Blended Malt Whisky, der in Fassetärke mit 54,1 Volumenprozent abgefüllt wurde.

Der Single Malt Mackmyra *Skördetid* kommt aus Schweden und reifte in einer Kombination aus fünf verschiedenen Fasstypen, darunter auch first fill Oloroso Casks, bevor man ihn mit einer Alkoholstärke von 46,1 Volumenprozent abgefüllt hat.

Der Scotch Single Malt Whisky *Islay 55* ist eine von drei Standardabfüllungen aus der Spirit & Cask Range von Whiskymax. Er stammt aus einer nicht benannten Destillerie und wird mit einer Alkoholstärke von 55,0 Volumenprozent angeboten. /st



WASSER IM WHISKY

Text und Schaubild: Dr. Heinz Weinberger

Foto: Philipp Rieß

DIE VERDÜNNUNG VON WHISKY MIT WASSER – EINE PERSPEKTIVISCHE BETRACHTUNG AUF MOLEKULARER EBENE

Im August 2017 erweckte die Veröffentlichung eines wissenschaftlichen Artikels über Whisky enormes Aufsehen in den Printmedien, Gazetten, sozialen Netzwerken und nicht zuletzt bei den Liebhabern dieser hochprozentigen Spirituose. Medienwirksame Schlagzeilen wie „Geschmacksforschung: Richtig süffig wird Whiskey erst mit Wasser“, „Trinken Sie Whisky niemals pur – sagen Wissenschaftler“, „Wissenschaftlich belegt: Warum Wasser Whisky besser macht“ oder „Studie beweist: Whisky schmeckt besser mit Wasser“ machten schnell die Runde und heizten die Diskussionen unter den Whisky-Connoisseuren – gerade in den sozialen Netzwerken – gehörig an. Grund genug, um dieser Sache einmal aus wissenschaftlicher Sicht auf den Zahn zu fühlen.

Der Stein des Anstoßes

Auslöser der Diskussionen war die Veröffentlichung des englischsprachigen Artikels „Dilution of whisky – the molecular perspective“, der am 17. August 2017 in dem Online-Journal *Scientific Reports* erschien¹. Dieses Open-Access-Journal ist ein international anerkanntes Fachblatt in der Kategorie „Multidisziplinäre

Wissenschaften“ und befindet sich unter dem Dach der Nature Publishing Group, dem Herausgeber des weltweit renommierten Wissenschaftsmagazins *Nature*. Die Autoren dieses Artikels sind die Professoren Björn Karlsson und Ran Friedman des Fachbereichs Chemie und Biomedizin an der Linnæus University im südschwedischen Kalmar, etwa 200 Kilometer von Malmö entfernt.

Die Rahmenbedingungen

Also, worum geht es in diesem Artikel? Die Wissenschaftler gingen der Frage nach, warum sich der Geschmack von Whisky durch die Zugabe von Wasser verändert. Zu diesem Zweck führten sie Untersuchungen von Mischungen, bestehend aus Wasser und dem Trinkalkohol Ethanol, in unterschiedlichen Verhältnissen in Gegenwart der chemischen Verbindung Guajakol durch. Sie ermittelten jeweils die bevorzugte Lage des Aromaträgers Guajakol in den einzelnen Wasser-Ethanol-Gemischen und leiteten daraus ab, wie sich der Geschmack von Guajakol im Whisky – eben in Abhängigkeit von der Ethanol-Konzentration – verändert. Aber warum gerade Guajakol? Guajakol ist eine aromatische

Substanz mit rauchig-medizinischem Geruch und brennendem Geschmack. Sie gehört zur Gruppe der phenolischen Verbindungen und gelangt hauptsächlich durch das Darren von gekeimter Gerste über Torfrauch in das Malz und somit in den späteren fassgereiften Whisky. Der chemische Name lautet 2-Methoxyphenol, da diese Substanz in direkter Nachbarschaft zur OH-Gruppe am aromatischen Sechsring (= Phenol) – also in 2-Position – eine Methoxy-(CH₃O)-Gruppe trägt. Die Forscher geben an, dass der Geschmack von Whisky in erster Linie mit amphipathischen Molekülen in Verbindung gebracht wird, wie eben mit jenem Guajakol. Amphipathische Moleküle sind chemische Substanzen, die aus zwei funktionellen Teilen aufgebaut sind. Man bezeichnet sie auch als amphiphil – einem lateinisch-griechischen Mischwort, das soviel wie „beides liebend“ bedeutet. Sie tragen auf der einen Seite einen wasserliebenden Teil, diesen bezeichnet man als hydrophil, und gleichzeitig auf der anderen Seite des Moleküls einen fettliebenden Teil, den man als lipophil kennzeichnet. Den hydrophilen Teil im Guajakol-Molekül bilden die OH-Gruppe und das Sauerstoffatom der Methoxygruppe. Zum lipophilen Anteil tragen sowohl die Methyl-(CH₃-)Gruppe als auch der aromatische Sechsring bei.

Das Experiment

Der Vollständigkeit halber muss noch erwähnt werden, dass es sich bei den Experimenten der beiden schwedischen Forscher nicht um klassische, nasschemische Laborversuche im Reagenzglas handelte, sondern rein um trockene Computersimulationen, sogenannte molekulardynamische (MD) Simulationen. Bei dieser Methode wechselwirken Atome und Moleküle für eine gewisse Zeit miteinander – nach Näherungen der klassischen Physik. Mit Hilfe hochleistungsfähiger Rechner hat sich die MD-Simulation im Laufe der Zeit zu einer sehr wirkungsvollen, theoretischen Methode unter anderem bei der Beschreibung molekularer Flüssigkeiten entwickelt.

Die Ergebnisse

Doch nun zu den Ergebnissen der wissenschaftlichen Studie: Die MD-Simulationen ergaben, dass sich Ethanol nicht in idealer Weise mit Wasser mischt, sondern Zusammenschlüsse, sogenannte Cluster, von Ethanol-Molekülen ausbildet. Bei einem Ethanolgehalt von 27 bis 45 Volumenprozent befinden sich diese Cluster deutlich an der Oberfläche des Flüssigkeitsgemisches, also an der Grenzfläche zum Luftraum. Bei steigendem Ethanolgehalt von 59 Volumenprozent und mehr wandern diese Cluster von der Oberfläche weg, hin ins Innere der Flüssigkeit. Fügt

man nun Guajakol zur jeweiligen Mischung hinzu, so hat dieses amphiphile Molekül eine deutliche Vorliebe für Ethanol, da der aromatische Sechsring von Guajakol mit der kurzen Alkylkette von Ethanol wechselwirkt. Aus diesem Grund hält sich Guajakol in Ethanol-Wasser-Mischungen bevorzugt dort auf, wo sich die Ethanol-Cluster befinden.

In einem Glas Whisky – so die schwedischen Wissenschaftler – mit einer Ethanol-Konzentration zwischen 27 und 45 Volumenprozent befindet sich Guajakol also in der Nähe der Flüssigkeitsoberfläche, wo es in hohem Maße zum Geruch und Geschmack der Spirituose beiträgt. Bei Konzentrationen von Ethanol von 59 Volumenprozent und darüber wandert Guajakol mit den Ethanol-Clustern weg von der Oberfläche hin zu Mitte der Flüssigkeit. Es ist daher anzunehmen, dass Geruch und Geschmack von Guajakol – und anderen amphiphilen, halbflüchtigen Verbindungen – bei hohen Ethanolkonzentrationen weniger stark ausgeprägt sind. Dies erklärt, so schlussfolgern die beiden Forscher, warum eine Verdünnung von fassstarken Whiskys zu einer Änderung der sensorischen Effekte führt.

Fazit: Über Geschmack lässt sich nicht streiten.

Aus meiner Sicht ist zu diesem Artikel folgendes anzumerken: Natürlich besteht Whisky nicht nur aus Wasser, Ethanol und

Guajakol. Diese hochkomplexe Spirituose beinhaltet eine enorm große Zahl an chemischen Verbindungen, die zur Farbe, zum Geruch und Geschmack, ja zur gesamten Sensorik, beitragen. So wie Guajakol und Ethanol miteinander in Wechselwirkung treten, können sich ebenso andere organische Moleküle – und es können auch mehr als zwei sein – gegenseitig beeinflussen. Gibt man Wasser dazu, so verändern sich diese Verhältnisse: Bestehende Wechselwirkungen zwischen Molekülen werden schwächer oder gehen ganz verloren und neue werden gebildet. Kurzum, die Karten werden neu gemischt. Fakt ist, dass sich bei Zugabe von Wasser Geruch und Geschmack des Whiskys verändern. Beides sind jedoch subjektive Empfindungen, die von vielen Faktoren abhängen und auch von der Situation und der Umwelt beeinflusst werden. Die allgemeine Aussage – oder gar Regel – aus den Ergebnissen dieser Studie abzuleiten, Wasser verbessere den Geschmack von Whisky, ist für mich keinesfalls möglich. Ob Whisky durch Zugabe von Wasser besser wird oder nicht, kann nur jeder für sich selbst herausfinden beziehungsweise entscheiden. Und das ganz ohne wissenschaftliche Studie.

¹⁾ Quellenangabe:

Björn C. G. Karlsson, Ran Friedman: Dilution of whisky – the molecular perspective | *Scientific Reports* 2017; 7: 6489. doi:10.1038/s41598-017-06423-5

Kennzeichnung hydrophiler (wasserfreundlicher) und lipophiler (fettfreundlicher) Anteile im amphipathischen Phenol-Abkömmling Guajakol (2-Methoxyphenol) sowie im Trinkalkohol Ethanol und in Wasser.

