

Mizunara – Das Geheimnis der japanischen Eiche

Praktisch gesehen ist die Mizunara-Eiche ein Albtraum für den Whiskyhersteller. Sie ist sehr schwer zu beschaffen, äußerst teuer und für den Küfer eine wahre Tortur bei der Verarbeitung. Trotz alledem sind Whiskyproduzenten vor allem in Japan – aber auch anderswo – davon richtiggehend begeistert. Denn die Aromen, die das seltene Holz während der Reifung an den Whisky abgibt, sind so betörend, dass sie für den enormen Aufwand mehr als entschädigen. Dr. Heinz Weinberger packt für uns diesen Laubbaum sozusagen an der Wurzel.



Es ist mitunter schwierig, wenn es darum geht, deutliche Unterschiede zwischen japanischen und schottischen Whiskys auszumachen, da die japanischen Brenner von Beginn an im Jahr 1923 der schottischen Whisky-Herstellungstradition treu geblieben sind. Ein wesentlicher Unterschied fällt dennoch auf, der sich mittlerweile in Japan etabliert hat: die Verwendung von Mizunara-Fässern für die Reifung von Whisky. Dies ist alles andere als eine universelle Praxis, doch es bietet den japanischen Destillierern eine zusätzliche Option, die den Schotten derzeit nicht oder nur sehr eingeschränkt zur Verfügung steht.

Aus der Not geboren

Die Zeit des Zweiten Weltkriegs war für viele Länder, einschließlich Japan, eine äußerst schwierige. Während der letzten Phase des Krieges hatte Japan praktisch keinen Zugang mehr zu Importen. Daher war es für die japanischen Whiskyproduzenten in dieser Zeit nahezu unmöglich, an europäische oder amerikanische Eichenfässer für die Whiskyreifung zu gelangen. Obwohl die Herstellung von Whisky keine Priorität hatte, stieg die Nachfrage in dieser Zeit stark an und wurde zum Hauptgetränk der japanischen Armee. So suchten japanische Küfer und Whiskyhersteller nach einer heimischen Alternative, um ihren Whisky reifen zu können. Sie fanden diese in der japanischen Eiche – besser bekannt als Mizunara-Eiche – die man bis dahin nur mit der Handwerkskunst zur Herstellung exklusiver, luxuriöser Möbel in Verbindung brachte. Der Lebensraum dieser japanischen Eiche ist Ostasien: darunter Japan, die koreanische Halbinsel, der Nordosten Chinas und der Süden der größten Insel Russlands, Sachalin.

Auf den ersten Blick nur Nachteile

Doch die Verwendung von Mizunara-Eiche für Whiskyfässer war zunächst nicht das, was man als Glücksfall bezeichnen würde. Mizunara ist eine Variante der Spezies *Quercus Mongolica* und bedeutet – wörtlich übersetzt – Wassereiche, von dem japanischen *mizu* für Wasser und *nara* für Eiche. Diesen Namen verdankt das Holz seinem hohen Feuchtigkeitsgehalt. Die japanischen Küfer entdeckten schnell, dass die heimische Eiche viel schwieriger zu handhaben war als ihre europäischen oder amerikanischen Pendanten. Mizunara besitzt weniger Tylose – jenes Füllmaterial für die vertikal verlaufenden Gefäße des Baums. Es ist daher poröser als andere Hölzer und die daraus hergestellten Fässer neigen häufiger zu Undichtigkeiten. Dies ist

auch der Hauptgrund, warum die Stämme eher mit der Axt gespalten als mit der Säge geschnitten werden und die so hergestellten Dauben mit 38 mm etwas dicker sind als herkömmliche. Die japanische Eiche ist weich und dadurch schwieriger in Form zu bringen. Sie hat auch mehr Verästelungen als europäische oder amerikanische Eichenhölzer und wächst nicht so gerade, sondern eher krumm, was die Arbeit des Küfers zusätzlich erschwert. Auch die Zeit ist ein negativer Faktor: Ein Mizunara-Baum muss mindestens 150-200 Jahre alt sein, um eine angemessene Größe zu erreichen, damit daraus geeignete Fassdauben gefertigt werden können.

Die Zeit als Schlüssel zum Erfolg

In der Regel stellt man in Japan aus Mizunara-Eiche die rund 500 Liter fassenden Puncheons her. Die damit verbundenen Kosten sind beträchtlich. Ein Mizunara-Puncheon aus einer unabhängigen Käferei kann leicht 5.000 Dollar kosten und ist – selbst wenn Geld keine Rolle spielt – nicht leicht zu bekommen. Die volumenmäßig etwa um die Hälfte kleineren Hogsheads sind weitaus schwieriger zu produzieren, da die kürzeren Dauben beim Versuch, in die gewünschte Form gebracht zu werden, leichter brechen können. Einmal dicht, eignen sich Mizunara-Fässer jedoch gut zum Wiederbefüllen. Mizunara ist nicht nur eine Herausforderung für den Küfer, sondern auch eine für den Gaumen. Im Anfangsstadium der Reifung neigt die Mizunara-Eiche dazu, aufgrund ihres hohen Tanningehalts dem Whisky eine sehr intensive, adstringierende Holzigkeit zu verleihen, die die Mundschleimhaut sich zusammenziehen lässt. Schnell betrachteten die japanischen Blender das heimische Holz als eine deutlich schlechtere Alternative zur amerikanischen und europäischen Eiche, da Aroma und Geschmack der darin gereiften Whiskys einfach zu dominant waren. Dieser Glaube lebte viele Jahre nach dem Krieg weiter. Was die japanischen Whiskyhersteller und Blender zu der Zeit nicht wussten, war, dass das ungeliebte Mizunara-Holz Zeit brauchte, um seine Magie entfalten und dem Whisky die „richtigen“ Aromen vermitteln zu können. Denn um den wahren Charakter von Mizunara zu erfahren, sind etwa zwei Jahrzehnte der Reifung nötig. Das konnte man während des Kriegs natürlich noch nicht wissen, da die Whiskys jung abgefüllt wurden und somit nur wenige Jahre in Mizunara-Eichenfässern reifen konnten.

Weihrauch und Sandelholz

Doch was unterscheidet Mizunara von europäischer und amerikanischer Eiche? Die jahrzehntelange Reifung in japanischen Eichenfässern bringt einzigartige Aromen hervor, die zuvor noch nie in Whisky zu fin-

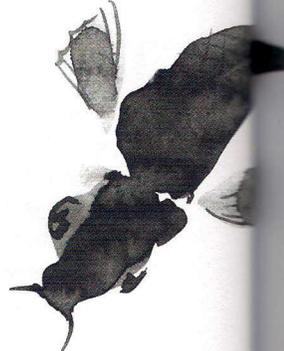
den waren und die man als „schweren orientalischen Geruch“ oder „japanischen Schrein und Tempel“ beschreibt. Mizunara vermittelt ein intensiv duftendes Aroma von *Kara* – eine Art orientalischer Weihrauch – Sandelholz, reifer Ananas und Kokosnuss sowie ein einzigartiges süßes und würziges Geschmacksprofil, das auf den hohen Vanillegehalt und das spezielle Verhältnis von so genannten Whiskylactonen im Holz zurückzuführen ist.

Whiskylacton

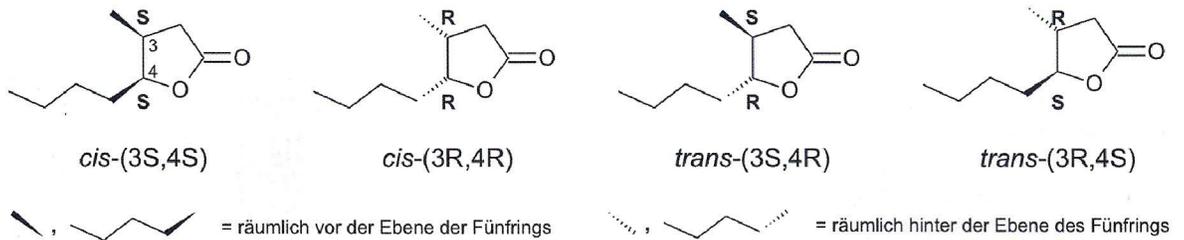
Whiskylacton ist ein äußerst wichtiger Aromastoff, der in allen Eichenarten natürlich vorkommt. Aufgrund der Herkunft wird es auch als Quercus- oder Eichenlacton bezeichnet und ist für das Kokosnussaroma im Whisky verantwortlich. Von dieser kleinen ringförmigen chemischen Verbindung existieren theoretisch insgesamt vier strukturelle Formen, die sich nur durch die räumliche Anordnung der Atome an den Kohlenstoffen in Position 3 und 4 im Fünfring unterscheiden. Man spricht von Isomeren, sog. Diastereomeren. Es gibt die vier isomeren Verbindungen (3S,4S)-, (3R,4R)-, (3S,4R)- und (3R,4S)-Whiskylacton. Die ersten beiden bezeichnet man auch als *cis*-, die letzten zwei Verbindungen als *trans*-Whiskylactone. Obwohl jedes dieser isomeren Whiskylactone ein etwas anderes Geruchs- und Geschmacksprofil aufweist, haben sie alle Kokosnussnoten und können zum gesamten Kokosnussaroma im Whisky beitragen. Sensorisch werden die *cis*-Whiskylactone als schwer und ölig beschrieben, während die *trans*-Isomere eher als leicht und frisch gelten.

Unterschiedliches cis-/trans-Verhältnis

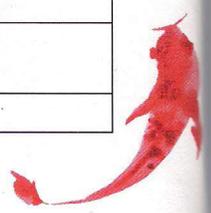
Interessanterweise kommen im Eichenholz aber nur zwei der vier isomeren Whiskylactone natürlich vor, nämlich die *cis*-(3S,4S) und die *trans*-(3S,4R) Verbindung. Die relativen Mengen sind abhängig von der Herkunft der Eiche und deren Vorbehandlung. Während spanische Eiche einen deutlich geringeren Gehalt an Whiskylactonen aufweist, findet man große Konzentrationen in der amerikanischen Weißeiche und in der japanischen Eiche. Sensorische Tests haben gezeigt, dass ältere, in Mizunara-Fässern gereifte Malt Whiskys einen stärkeren Kokosnuss-Geschmack haben als die in spanischen oder amerikanischen Eichenfässern gereiften. Dies liegt daran, dass beispielsweise 40 Jahre alter, ausschließlich in japanischer Eiche gereifter Malt Whisky mehr als 5-mal so viel Whiskylactone enthält als sein 40-jähriges, in amerikanischen Weißeichenfässern gereiftes Pendant. Wissenschaftliche Untersuchungen konnten belegen, dass diese Mizunara-Whiskys dabei einen wesentlich höheren Gehalt an *trans*-Whiskylacton aufweisen, während beim amerikanischen Whisky das *cis*-Isomer dominiert. Dies ist umso mehr überraschend, da das *cis*-Whiskylacton eine viel niedrigere Geruchs-Wahrnehmungsschwelle hat und daher bis zu 10-mal stärker nach Kokosnuss riecht als die *trans*-Verbindung.



Whiskylactone



Whiskylacton	Aroma	Geschmack
cis-(3S,4S)	etwas Kokosnuss, muffig, Heu	würzig, kokosnussartig
cis-(3R,4R)	süß, holzig, Kokosnuss	cremig, Kokosnuss
trans-(3S,4R)	würzig, Sellerie, etwas Kokosnuss, unreife Walnuss	kokosnussartig, süß, cremig, fetthaltig
trans-(3R,4S)	Kokosnuss, Sellerie	würzig





Single Malt, sind bereits mehrfach bei weltweiten Wettbewerben mit Goldmedaillen ausgezeichnet worden. Vieles davon hat mit der Pionierarbeit von Suntory zu tun. Mizunara ist ein wichtiger Bestandteil einiger ihrer Premium-Whiskys und Single Malt Abfüllungen, und sie stellen etwa 150 der teuren Mizunara-Fässer pro Jahr her. Andere japanische Whiskyhersteller – u. a. Chichibu – verwenden ebenfalls Mizunara, allerdings in noch geringerem Umfang. Doch nicht nur die Japaner, auch die schottischen Brennereien sind seit einigen Jahren vom Potenzial von Mizunara überzeugt, konnten sich aber bisher noch keinen vernünftigen Zugang zu dieser Eiche erschließen. Fasziniert von den einzigartigen Aromen, aber auch von dem zusätzlichen Hype, den Mizunara einem Produkt verleihen kann, begann man, die japanische Eiche in den Produktionsprozess einzubeziehen. Im Jahr 2013 brachte Pernod Ricard einen Chivas Regal Mizunara zunächst für den japanischen Markt in den Handel, welcher mittlerweile weltweit verfügbar ist. Ein Teil der verwendeten Malt- und Grain Whiskys reifte für eine nicht bekanntgegebene Zeit in japanischen Eichenfässern. Zwei Jahre später brachte Beam Suntory den Bowmore Mizunara Cask Finish heraus – der erste schottische Single Malt, der teilweise in Mizunara reifen durfte. Die Nachreifung in den japanischen Eichenfässern betrug drei Jahre. Nach Meinung des renommierten Autors und Experten für japanische Whiskys, Stefan van Eycken, benötigt man hier jedoch die hochsensitiven Geschmacksnerven eines Welses, um den Mizunara-Einfluss wahrnehmen zu können. Kein Wunder, denn wie wir jetzt wissen, ist der Zeitraum von drei Jahren viel zu kurz, um die einzigartigen Aromen von japanischer Eiche im Whisky spürbar zur Geltung zu bringen. Einen deutlicheren Effekt auf Aroma und Geschmack dürften wohl kleinere Mizunara Fässer haben, die zudem aus frischem Holz gefertigt sind. Aufgrund hervorragender Beziehungen hat die 2009 gegründete, US-amerikanische Brennerei Bainbridge Organic Distillers Zugang zu dem seltenen japanischen Holz. Ihren Single Grain Barley Whiskey, Yama, lassen sie in kleinen, nur 38 bzw. 57 Liter fassenden, aus frischer Mizunara Eiche gefertigten und zuvor entweder getoasteten oder gerösteten Fässern reifen. Die Frage, ob dieser erste, vollständig in japanischer Eiche gereifte amerikanische Whiskey tatsächlich das hält, was er verspricht, bleibt mangels einer Probe vorerst unbeantwortet.

ILLUSTRATION: FOTOLIA - DINKOBRZ

PREISGEKRÖNTER SINGLE MALT WHISKEY AUS IRLAND

Auf einem Schloss für Könige gemacht



wineshopper gmbh · Kapellengasse 6 · D-63785 Obernburg
Telefon +49 (0) 6022-70 38 · www.semmlers.com