



Das Mundgefühl eines Whiskys

Liest man die offiziellen Verkostungsnotizen eines Single Malt Whiskys, dann finden sich neben den üblichen Beschreibungen von fruchtigen, süßen, würzigen oder rauchigen Aromen auch gelegentlich Produkteigenschaften wie ein wachsartiges Mundgefühl oder eine ölige Textur, die jedoch auf den ersten Blick nichts mit Aroma oder Geschmack der Spirituose zu tun zu haben scheinen. Oder vielleicht doch? Was hat der Genießer eigentlich unter Mundgefühl bzw. Textur eines Whiskys zu verstehen? Welche Faktoren liegen diesen Sinneseindrücken zugrunde und wodurch werden sie beeinflusst? Von Dr. Heinz Weinberger.

Der Begriff Mundgefühl (engl.: mouthfeel) stammt aus dem Bereich der Sensorik. Allgemein versteht man unter Sensorik die Wahrnehmung, Beschreibung und Bewertung von Eigenschaften eines Produktes unter Zuhilfenahme der menschlichen Sinnesorgane als Messinstrument. Bei Lebensmitteln beispielsweise werden von den Prüfern das Aussehen, der Geruch, der Geschmack und die Konsistenz untersucht. Ganz ähnlich auch

beim Genussmittel Whisky. Dessen sensorische Eigenschaften lassen sich in Aussehen, Farbe, Aroma, Geschmack und Mundgefühl unterteilen. Während wir von den ersten vier Attributen meist eine klare Vorstellung haben und diese gut zuordnen können, wird es bei dem Begriff Mundgefühl schon etwas, sagen wir, nebulöser. Daher wollen wir ihn mal genauer unter die Lupe nehmen. Das Mundgefühl beschreibt die orale Wahrnehmung von haptischen

Eindrücken eines Whiskys. Vereinfacht ausgedrückt: wie sich ein Whisky im Mund anfühlt, unabhängig vom Geschmack. Diese Wahrnehmung hängt mit der Stimulierung der Schleimhäute zusammen, die die Innenseiten von Lippen, Mund und Rachen auskleiden. Oftmals ist in der Literatur an gleicher Stelle von der Textur (engl.: texture) eines Whiskys die Rede. Um es vorweg auf den Punkt zu bringen: Mundgefühl und Textur sind Synonyme, sie meinen daher ein und daselbe.

Whisky ist ein komplexes Gemisch. Neben den Hauptkomponenten Wasser und Ethanol besteht ein Malt aus mehreren Hunderten von chemischen, meist organischen Verbindungen – Kongenere (engl.: congeners) genannt – die mit den Rohstoffen eingebracht und in den verschiedenen Phasen der Herstellung gebildet werden. Viele von ihnen nehmen Einfluss auf das Mundgefühl. Je nachdem, wie die empfindlichen Schleimhäute von Lippen, Zunge und Mundhöhle durch den Whisky stimuliert werden, umfasst das Mundgefühl Attribute von zart, seidig, elegant, wärmend und samtig bis hin zu rund, vollmundig, tip-pig, cremig, ölig und sogar wachsartig. Unterschiedliche Anteile der einzelnen Einflussfaktoren führen dazu, dass sich das Mundgefühl eines Whiskys mehr oder weniger deutlich von dem eines anderen unterscheidet. Das Mundgefühl bzw. die Textur spielt also eine große Rolle bei der Beurteilung eines Whiskys – sprich, wie wir diesen wahrnehmen und wie wir ihn letztlich schmecken – und kann natürlich von Gaumen zu Gaumen variieren. Erwärmungseffekte im Mund, wie ein leichtes Brennen oder das Empfinden von Schärfe, sind in erster Linie auf die Anwesenheit von Ethanol zurückzuführen. Eine cremige Textur und die Adstringenz eines Whiskys – also das austrocknende Gefühl, wenn es einem im Mund „alles zusammenzieht“ – hängen mit den aus dem Fass herausgelösten Stoffen zusammen. Dabei spielen Vanillin sowie phenolische Verbindungen, wie z. B. die Tannine, eine wichtige Rolle.

Die Tannine gehören chemisch gesehen zur Gruppe der Polyphenole. Es sind natürlich vorkommende, wasserlösliche Gerbstoffe, die man u. a. in Weintrauben sowie im Holz und in der Rinde von Eichen oder Kastanien findet. Sie sind Teil der pflanzlichen Abwehr gegen Fressfeinde und schützen gegen den Befall von Pilzen oder Bakterien. Die Tannine werden während des Reifungsprozesses vom Destillat aus dem Eichenfass extrahiert, wobei die Menge an herausgelösten Gerbstoffen hauptsächlich von der Art des Holzes, aus dem das Fass gefertigt wurde, abhängt. Dabei kann der Tanningehalt in europäischer Eiche, aus der meist Sherry-Fässer gefertigt sind,

um ein Vielfaches höher sein als der in amerikanischer Eiche, aus der nahezu alle Bourbon-Fässer hergestellt werden. Ein spürbares Merkmal, das die Tannine mit sich bringen, ist die Trockenheit. Ein Gefühl, das auch im Nachgeschmack verbleibt. Zudem fördern Tannine eine samtige Textur, die den Mund umhüllt, und nehmen auch Einfluss auf die Viskosität eines Whiskys (Stichwort: sirupartige Konsistenz). Ein übermäßiger Tanningehalt im Whisky ist am Gaumen durch die offenkundige Adstringenz und die Trockenheit leicht zu erkennen, und für viele von uns Genießern weniger wünschenswert. Hingegen nehmen wir die Tannine in geringen Mengen kaum wahr, obwohl sie im Verborgenen eine wichtige Arbeit verrichten, um dem Whisky Struktur und Rückgrat zu verleihen. Wissenschaftlichen Untersuchungen zufolge löst das Destillat in den ersten drei Jahren der Reifung die Tannine am stärksten aus dem Fass, unabhängig von der Art des Eichenholzes, danach nimmt die Rate deutlich ab.

Vanillin ist eine weitere Geschmacksverbindung, die zum Mundgefühl beiträgt. Dieser Hauptaromastoff der Vanille kommt im Eichenholz meist in geringen Mengen natürlich vor. Maßgeblich wird es jedoch beim Auskohlen der Holzfässer (engl.: charring) hinter der entstandenen schwarzen Holzkohleschicht – in der sog. roten Röstsicht – durch chemisch ablaufende Reaktionen aus dem Holzbestandteil Lignin gebildet. Während der Fasslagerung dringt das reifende Destillat über die rissige dunkle Kohleschicht in die Dauben ein und löst – neben anderen Stoffen – eben das aus Lignin gebildete Vanillin aus dem Eichenholz langsam heraus. Vanillin vermittelt eine cremige Textur. Zudem hat es die Eigenschaft, andere Aromen zu verstärken oder deren Intensität zu mildern, sie weicher und runder erscheinen zu lassen. Vergleichbar mit einer Prise Salz, die beim Kochen den Eigengeschmack flacherer Speisen verstärken kann. Die Süße von Vanillin bildet einen herrlichen Kontrast und ein Gleichgewicht zur Trockenheit der Tannine. Diese Dualität schafft ein Gefühl von Struktur im Whisky. Doch letztendlich hat jeder Genießer seine individuellen Schwellenwerte für Aromen und seine eigenen Vorlieben. Was für den einen das ideale Maß an Süße, Eichennoten, Trockenheit oder Adstringenz ist, kann für den anderen entweder noch zu subtil oder bereits zu dominant sein.