

SCHOTTISCHER WHISKY

Scotch ist der Klassiker in der Kategorie Whisky. Für Malt Whisky unterscheidet man fünf Herkunftsregionen in Schottland. Jede Region steht für ihren typischen Whisky-Geschmack.



LOWLANDS

Die Whiskies aus dem Süden Schottlands schmecken in der Regel sanft, mit milder Süße. Das Destillat ist heller im Vergleich zu anderen schottischen Whiskies. Die Gebietslinie reicht bis Edinburgh und Glasgow. Zu den Brennereien zählt zum Beispiel Glenkinchie. Die Lowland-Malts sind für Einsteiger geeignet.

INFO

Bernhard Schäfer ist als „Master of the Quaich“ ein ausgewiesener Experte für schottischen Whisky. Seine Empfehlungen für eine Verkostung:

„Ich empfehle mindestens sechs Whiskies zu verkosten. Bei schottischen Whiskies kann man so gut das Geschmacksspektrum abdecken. Hier fängt man mit dem mildesten Whisky

SPEYSIDE

Speyside ist Teil der südöstlichen Highlands, wird aber mittlerweile als eigenständige Whiskyregion genannt. Denn hier liegt die Mehrzahl der schottischen Destillieren. Zum Beispiel gehören die Destillieren Cragganmore oder Dufftown zu dieser Region. Die Malts gelten als weich, mild und zeichnen sich durch eine malzige Süße sowie leicht torfige Noten aus. Der Whisky-Charakter kann aber je nach Brennerei von aromatisch und blumig bis kräftig und Sherry-geprägt variieren. Für Einsteiger geeignet.

ISLAY

Die Insel verfügt über ein hohes Torfvorkommen. Dieses machen sich die Brennereien auch bei der Whiskyherstellung zu Nutze. Deshalb gelten die Whiskies der Insel Islay als sehr markant und zeichnen sich durch einen zumeist stark torfig-rauchigen Geschmack aus. Die Islay-Whiskies eignen sich eher für geschulte Gaumen. Zu den Brennereien auf Islay gehören unter anderem Laphroaig, Coal Ila und Lagavulin.

HIGHLANDS

Die Highland-Malts schmecken kräftig und trocken und zeichnen sich durch eine leicht rauchige Note aus. Je nachdem, ob die Destilliererei in der Nähe der Küste oder im Landesinneren ist, unterscheidet sich der Charakter von salzig bis fruchtig. Zu dieser Herkunftsregion werden oft auch die Inseln Arran, Jura, Mull, Orkney oder Skye gezählt.

CAMPBELTOWN

Die Region um die Stadt Campbeltown war Mitte des 19. Jahrhunderts Zentrum der Whiskyherstellung. Von den einst 30 Destillieren sind heute nur noch drei übrig. Die Malts haben einen kräftigen Charakter.

an und hört mit dem stärksten und rauchigsten auf. Am besten deckt man das Geschmacksspektrum der schottischen Whiskies mit den klassischen Herkunftsgebieten in Schottland ab. Bei einer Verkostung sollte man den Geschmack zwischenzeitlich neutralisieren. Das geht am besten mit stillem Wasser und Brot. Außerdem braucht man

sogenannte Verkostungsgläser, das heißt, Nosing-Gläser. Denn beim Verkosten geht es hauptsächlich ums Riechen. Zudem sollte man den Whisky für die Verkostung mit stillem Wasser verdünnen. Auf vier Zentiliter Whisky kann man 0,5 bis ein Zentiliter Wasser nehmen. So entfalten sich die Aromen des Whiskies besser.“