



Spirituosen & Likörweine





Bitte **nicht** in die Informationsunterlagen **schreiben** und **keine** Markierungen machen. Danke!



«Freundschaft ist wie Whiskey, je älter umso besser»

Diese Gegebenheit trifft nicht nur auf Whiskey und Freundschaften zu, sondern auch auf andere Spirituosen.

Spirituosen, im Volksmund auch Schnaps oder gebrannte Wasser genannt, sind Getränke, die destillierten Alkohol mit mindestens 15 Vol.-% enthalten. Sie werden entweder durch Destillation von vergorenem Saft, Maische¹ oder Trester² hergestellt oder durch Mischung von Alkohol mit anderen Zutaten.

Einst Seelentröster und Medizin...

Früher wurde Schnaps nicht nur getrunken, sondern auch medizinisch eingesetzt: zur Desinfektion von Wunden, als Einreibungsmittel gegen Rheuma, bei Magenproblemen oder Zahnweh. Noch vor 100 Jahren hatte gebranntes Wasser wenig mit Genuss zu tun, weshalb auch kaum auf Qualität geachtet wurde. Dies hat sich geändert...

... heute Genussmittel

Inzwischen hat sich Schnaps unter neuen Bezeichnungen wie Edelbrand oder Fruchtdestillat zum erstklassigen Genussmittel und zum Teil auch Life-Style-Produkt gemausert. Ein Musterbeispiel dafür ist der Grappa, der vom einfachen italienischen Bauernschnaps zum kultigen Edeldestillat wurde.

1) = Breigemisch aus stärkehaltigen Produkten wie Getreide oder Kartoffeln mit Wasser oder ein Brei aus zerdrückten Früchten

2) = feste Rückstände nach dem Maischen oder vom Auspressen von Saft – Wein oder Gemüse-Fruchtsäfte





Whiskey

Whiskey ist kurz gesagt eine fassgelagerte Spirituose auf Getreidebasis, die durch Fermentierung und Destillation gewonnen wird.

> Herstellung

Obwohl es unzählige verschiedene Herstellungsverfahren wie Whiskeys gibt, bleibt der grundsätzliche Ablauf bei der Herstellung immer derselbe und zwar...

Zuerst wird ein **Getreide (zum Beispiel Gerste oder Mais)** zu Schrot zerkleinert und mit warmem Wasser in einem Maischebottich vermischt. Bei diesem Vorgang wird die Stärke im Getreide zu Zucker.

Die daraus entstehende «Würze» wird anschliessend in einem Gärbehälter mit Hefe versetzt und vergoren. Der Prozess bis hierhin ist sehr ähnlich – im Grundprinzip vereinfacht gesagt, gar identisch - mit jener der Bierherstellung.

Die bei der Gärung entstandene Flüssigkeit mit etwa 5 bis 10 Prozent Alkohol wird deshalb auch «distiller's beer» genannt und erinnert sowohl optisch als auch geschmacklich an Bier.

In speziellen Apparaten wird im Anschluss an die Gärung die Flüssigkeit mehrfach **destilliert**. Das heisst sie wird erhitzt und die dadurch entstehenden Dämpfe (Alkohol und Geschmacksstoffe) werden kondensiert, aufgefangen und gesammelt.

Das Destillat wird im nächsten Schritt mit Wasser verdünnt und für mehrere Jahre in Holzfässern (meist Eichenfässern – auch «Barrique» genannt) gelagert. Bei der Lagerung verdunsten ca. 2,5% des enthaltenen Alkohols aus den geschlossenen Fässern. Dieser verdunstete Anteil bezeichnet man als «Anteil der Engel».

Am Ende des Reifeprozess wird der Whiskey verschnitten, das heisst aus mehreren Fässern kombiniert/vermischt, unter Umständen verdünnt und/oder gefiltert und in Flaschen abgefüllt.





> Whiskey Alphabet

Rund um Whiskey findet man unterschiedliche Bezeichnungen. Ein paar wichtige und oft gebräuchliche sind...

- Scotch Whiskey

Scotch Whiskey wird ausschliesslich in **Schottland** aus überwiegend **Gerste** (oder Weizen) hergestellt und er reift mindestens drei Jahre in (meistens gebrauchten) Eichenfässern. Den rauchigen Geschmack erhält der schottische Whiskey unter anderem von der Malztrocknung über dem Torffeuer. Torf entsteht durch den langsamen Abbau von Pflanzenelementen in sehr feuchten Gebieten – Mooren*.



- Bourbon Whiskey

Bourbon Whiskey kommt überwiegend aus **Amerika** und besteht aus **mindestens 51% Mais**. Die Lagerung erfolgt beim Bourbon zudem mehrheitlich in neuen und frisch ausgebrannten Eichenfässern, die dem Whiskey auch seinen rauchigen Geschmack verleihen. Die Lagerzeit beträgt auch beim amerikanischen Whiskey mindestens drei Jahre.



- Single Malt Whiskey

Ein Single Malt Whiskey stammt aus einer **einzigem Destilliere**. Gebräuchlich vor allem für schottische Whiskeys.

- Blended Whiskey

Ein Blend ist ein verschnittener Whiskey, das heisst bei seiner Herstellung werden **verschiedene Whiskeysorten** aus verschiedenen Brennereien **vermischt**. Manche Blends sollen bis zu 70 verschiedene Whiskeys enthalten.

> Whiskey-Macht Indien

Obwohl ca. 1/5 der über 1,2 Milliarden Einwohner von Indien keinen Alkohol trinken, wird im bevölkerungsreichsten Land der Welt am meisten Whiskey produziert und konsumiert. Indian-Whiskey ist aber eine eigene Kategorie von Whiskey, da dieser üblicherweise aus Zuckerrohr-Melasse gewonnen wird und die Herstellung nicht europäischen oder amerikanischen Normen entspricht. Denn Zuckerrohr gibt es in Indien im Überfluss. Nichts desto trotz wurde 2015 erstmals eine indische Whiskey-Marke zum weltweiten Spitzenreiter.

*Hinweis: In der Schweiz sind die Moore geschützt und der Abbau von Torf deshalb verboten.



Obstbrände

In der Schweiz werden die unterschiedlichsten Spirituosen hergestellt. Aufgrund der verschiedenen, regionalen Obstkulturen auch viele verschiedene Obstbrände, die zum Teil auch im Register der „geschützten Ursprungsbezeichnungen“ eingetragen sind aufgrund ihrer regionalen Verankerung.

> Kirsch

Kirsch ist ein klarer Obstschnaps, der aus vergorener Kirschmaische gebrannt wird.

In der Deutschschweiz ist der Kirsch – auch Chriesiwasser genannt - wohl der bekannteste Obstbrand überhaupt. Der bekannteste Kirsch ist aus dem Kanton Zug und Basel-Landschaft. Der Zuger Kirsch und der Rigi Kirsch sind gar seit 2013 im Register der „geschützten Ursprungsbezeichnungen“ (AOC) eingetragen.

Herstellung

Einer der wichtigsten Produktionsschritte bei alle Steinobstbränden – so auch beim Kirsch – ist die Entfernung der Blausäure aus dem Alkoholdampf. Die Säure wird von den Steinen abgegeben und sorgt für ein unangenehmes Bittermandel-Aroma. Es gibt auch eine gesetzlich festgelegte Höchstmenge an Blausäurenanteilen. Um die Säure zu entfernen lässt man den Alkoholdampf vor dem Abkühlen durch einen Katalysator laufen.

Die Reifung findet bei den klaren Obstbränden im Normalfall nicht in Holzfässern, sondern in Edelstahltanks statt. Jedoch dauert die Entwicklung des vollen Aromas bei einem guten Kirsch doch (auch) rund zwei Jahre.

Konsum

Pur, als Verdauungshelfer, wird Kirsch am häufigsten konsumiert, zum (oder schon im) Fondue etwa oder zum Dessert. Aber auch als Beigabe zum Kaffee, Tee oder sogar in einer heissen Schokolade kann Kirsch verwendet werden.

Eine beliebte Zutat ist der Kirsch wegen seines unverkennbaren Geschmacks auch bei verschiedensten Backwaren. Kein anderer Obstbrand wird so häufig zum Backen benutzt wie der Kirsch.





Likörweine

Likörweine sind Weine, bei denen der Gärprozess durch die Anreicherung mit Alkohol unterbrochen wird. Der Alkoholgehalt von Likörweinen liegt zwischen mind. 15 und max 22 Vol.-%, deutlich tiefer als bei Bränden (zum Beispiel Grappa, Obstbrände wie Kirsch oder Rum), die in der Regel zwischen 40 und 45 Vol.-% haben.

> Sherry

Sherry ist ein spanischer Weisswein, der einem speziellen Reifeprozess unterzogen wurde und zur Kategorie der Likörweine zählt. Das Hauptmerkmal aller Sherrys ist, dass sie aus einem trockenen Weisswein hergestellt werden. Beim Herstellungsverfahren wird der Weisswein nach vollendeter Gärung mit Branntwein versetzt, das heisst von ursprünglich 11 bis 12 Vol.-% auf 15 bis 18 Vol.-% Alkohol «aufgespritzt». Anschliessend wird er in unverschlossenen Fässern an der Luft gereift. Durch das Herstellungsverfahren entwickelt der Sherry sein eigenständiges Aroma von Mandeln und Hefe oder auch an Hasel- und Walnüsse erinnerndes. Das heisst aus einem Teil der ursprünglich trockenen Sherrys können auch dunkle, süsse Sherrys entstehen.

> Portwein

Portwein ist ein schwerer Wein aus Portugal. Die Trauben dürfen nur von Reben in einem genau umgrenzten Gebiet in Nordportugal geerntet werden. Nach der Lese dieser Trauben wird die Gärung des Weins durch die Zugabe eines neutralen Wein-Alkohols unterbrochen. So entsteht der eigentliche Portwein: ein natürlich süsser, verstärkter Wein. Der Reifungsprozess dauert mindestens zwei Jahre.



Quellen:
www.glenfahn.com
www.delinat.com
www.kulinarischeserbe.ch