



Über die Frage, ob Wasser im Whisk(e)y etwas zu suchen habe, läßt sich trefflich streiten. Fakt ist freilich, daß die Zugabe von Wasser hilfreich ist, wenn es gilt, einen Whisk(e)y zu erkunden. Es bleibt die Frage: Welches Wasser harmoniert mit der Spirituose?

Fazit einer nicht alltäglichen Probe:
Wasser kann den Whisk(e)y wecken

Ein Schuß für mehr Genuß?

Gehen Sie mal mal spazieren kurz nach einem Regenguß. Sie werden viel mehr »Natur riechen« als in trockenem Gelände. Warum? Wasser löst einige Stoffe, die ansonsten in ihrer natürlichen Umgebung eingefangen blieben, für die Nase unzugänglich wären.

Ohne Nase ist Genuß nicht möglich. Wer nicht zu riechen vermag, ist zum Schmecken nicht imstande. Wer das nicht glaubt, soll sich nur einmal bei verbundenen Augen und mit zugeklebter Nase verschiedene Stücke Obst vorsetzen lassen – er wird die Sorten nicht identifizieren können.

Das Riechen ist ebenso ein Teil des Genießens wie das Sehen (appetitlich angerichtetes Essen) und Fühlen (ein »handsames« Glas), wie das Hören (feines Knistern der Perlen im Champagner) und das Schmecken. Ja – die Nase ist für den Feinschmecker wie den Feintrinker sogar das wichtigste der Sinnesorgane: Der Duft lädt ein oder stößt ab, noch ehe geschmeckt wurde, der Duft sagt mehr über eine Speise oder ein Getränk als jede noch so langatmige Erklärung.



Whisk(e)y & Wasser

Die Marken im Tasting

1. Die Whisk(e)ys

(in der Reihenfolge der Verkostung)

☆☆☆

Scotch Blended Whisky

Johnnie Walker Black Label 12 Years Old
40,0 %vol

☆☆☆

Scotch Vatted Malt Whisky

Ballantine's Pure Malt 12 Years Old
40,0 %vol

☆☆☆

Scotch Single Malt Whisky

Glenfiddich Special Reserve 12 Years Old
40,0%vol

☆☆☆

Scotch Single Highland Malt Whisky

The Glendronach 15 Years Old
100% Matured in Sherry Casks
40,0%vol

☆☆☆

Scotch Single Malt Whisky

Glenmorangie Madeira Wood Finish
43,0%vol

☆☆☆

Non chill-filtered Speyside Malt Whisky

Aberlour a'bunadh Cask Strength
59,9%vol (from batch N^o 6)

☆☆☆

Peated Irish Single Malt Whiskey

Connemara Cask Strength
59,7 %vol

☆☆☆

2. Die Wässer

(in alphabetischer Reihenfolge)

☆☆☆

Apollinaris Silence

Deutschland

☆☆☆

Evian

Frankreich

☆☆☆

Glenmorangie Spring Water

Großbritannien

☆☆☆

Highland Spring

Großbritannien

☆☆☆

Hildon

Großbritannien

☆☆☆

Hirschquelle

Deutschland

☆☆☆

Panna

Italien

☆☆☆

Teinacher Medium

Deutschland

☆☆☆

Valser

Schweiz

☆☆☆

Vittel

Frankreich

☆☆☆

Muß also Whisk(e)y immer Wasser bekommen, um ein Erlebnis für die Nase und letztlich auch für den Gaumen zu sein? Jein! Schließlich gibt es zwei höchst unterschiedliche Gründe, warum wir in bestimmten Momenten zu einem *dram* greifen.

Erstens: Wir wollen bei einem guten Schluck mit der Seele baumeln, den Alltag hinter uns lassen. In dem Fall kann Wasser – in Dosierung nach jeweiligem Gusto – das Vergnügen am Whisk(e)y erhöhen. Ist der *dram* eine Cask-strength-Abfüllung, wirkt eine Verlängerung sogar als reiner Selbstschutz. Das Trinken soll schließlich nicht zur Leberwurst-Orgie werden – »heut' ist uns die Leber wieder mal wurst«. In einem schlichten Blend darf auch Eis oder Soda die Rolle des Verdünners spielen.

Zweitens: Wir wollen einen uns noch unbekanntem Whisk(e)y kennenlernen. In diesem Fall ist Wasser unverzichtbar, weil es den Alkohol »aufbricht«, bestimmte Inhaltsstoffe löst, die Blume des *drams* aufblühen läßt, wie poetisch Veranlagte gerne sagen. Wasser ist ein Mittel zum »Analysieren« eines Whisk(e)ys. Es fördert zunehmend neue Düfte und Aromen zutage. Andererseits zeigt es gnadenlos auch Fehler auf, die beim simplen Purtrinken möglicherweise verborgen geblieben wären.

Über die Menge Wasser, die nötig ist, den Whisk(e)y zu erschließen, wurde und wird diskutiert. Die Runde, die sich am 8. April im Hotel Waldhaus am See in St. Moritz zum *tasting* traf, einigte sich auf das Verhältnis eins zu eins, soll heißen, jeder Whisk(e)y – es war auch ein irischer dabei, daher die Schreibweise »(e)y« – wurde mit der gleichen Menge Wasser verdünnt. Das freilich erst, nachdem jeder vorab pur berochen worden war. Allein die zwei Cask-strength-Marken wurden mit der doppelten Menge Wasser verdünnt. Sowohl das Eins-zu-eins als auch das Eins-zu-zwei-Verhältnis sind gängige *tasting*-Praxis.

Grundsätzlich verändert das Wasser jeden Whisk(e)y. Dem einen gereicht das zum Vorteil, dem anderen dagegen zum Nachteil. So bekam bei dem *tasting* in St. Moritz der durchweg im Sherryfaß gealterte Glendronach den niedrigsten »Harmonie-Faktor«, soll heißen: Nach Meinung der Mehrheit sollte dieser Whisky pur getrunken werden. Das gelte für »sherrylastige« Malt Whiskys generell, merkten die meisten der Probierenden an. Beim Glenmorangie Madeira Wood Finish

gingen die Meinungen darüber, ob er mit oder ohne Wasser besser sei, gehörig auseinander: Die Summe der Wertungen (mit allen zehn Wässern) reichte bei diesem Whisky von 39 bis 89; eine größere Differenz gab es nur noch beim Glendronach Matured in Sherry Cask (14 - 63).

Den 12jährigen Glendfiddich Special Reserve hätte mancher aus der Runde ebenfalls lieber ohne Wasser im Glas gehabt. Der nicht kaltgefilterte Aberlour a'bunadh braucht dagegen allein seiner Alkoholstärke von 59,9 Volumenprozent wegen das Wasser ebenso wie der irische Connemara in der Faßstärke von 59,7. Und speziell bei diesen beiden »Lebenswässern« war deutlich zu merken, daß Wasser eben nicht gleich Wasser ist. So wurde der Connemara, verdünnt mit Highland Spring, im *Schnitt* mit 6,8 von möglichen 8 Punkten bewertet; in der Verbindung mit Apollinaris Silence kam er dagegen nur auf 3,9. Der Aberlour a'bunadh gefiel der Runde im *Schnitt* (5,6 Punkte) noch recht gut, aber mit Teinacher deutlich weniger (4,1).



Harmonie-Faktor*

Whisk(e)y-Marke	Faktor*
Johnnie Walker Black Label 12 Years	84
Ballantine's Pure Malt 12 Years	77
Connemara Cask Strength	73
Aberlour a'bunadh Cask Strength	69
Glenmorangie Madeira Wood Finish	68
Glenfiddich Special Reserve 12 Years	68
The Glendronach Sherry Cask 15 Years	54
Wasser-Marke	Faktor*
Valser	59
Teinacher Medium	54
Glenmorangie Spring Water	53
Hirschquelle	53
Panna (von San Pellegrino)	52
Highland Spring	48
Evian	46
Apollinaris Silence	43
Hildon	42
Vittel	41

* Höchstwert 100

Gemeint ist die generelle »Verträglichkeit« jeden Whisk(e)ys mit Wasser bzw. jeden Wassers mit Whisk(e)y, basierend auf der Summe der jeweiligen Einzelergebnisse

© by Der Whisky-Botschafter 2001



Die Wässer, für das Foto natur-gekühlt

Es ist ebenso häufig zu lesen wie zu hören, das einzig richtige Wasser für Whisk(e)y sei das aus der Leitung. In Schottland, auch in Irland, mag dieser Rat angebracht sein, in Deutschland ist er das überwiegend nicht. Obwohl unser Wasser dank rigoroser Verordnungen ab Hahn durchweg trinkbar ist, kann es nicht generell auch in das *uisge beatha* fließen: Zusätze, die für Keimfreiheit sorgen müssen (so zum Beispiel Chlor), würden stören.

Mineralwasser wird im allgemeinen in Bausch und Bogen abgelehnt. Ein starker Mineraliengehalt verfälscht in der Tat das Aroma des Whisk(e)ys, in den beliebten Sprudeln ist es die Kohlensäure, die als Störfaktor wirkt. Das freilich nur bei Malts und hochwertigen Whisk(e)ys anderer Provenienz – in einem einfachen Blend wird das ebenfalls stark prickelnde, aber nicht mineralienhaltige Sodawasser keineswegs immer als Zumutung empfunden.

Ein Hauch Kohlensäure kann jedoch einigen Whisk(e)ys sogar guttun, wie

das Beispiel Teinacher in St. Moritz gezeigt hat. Diese Marke wurde vor Beginn von den meisten der *taster* als Außenseiter gehandelt, zeigte sich in der Praxis dann jedoch als durchaus kompatibel, wie sich am »Harmonie-Faktor« 54 nachvollziehen läßt. Für die allge-

meine »Verträglichkeit« mit einem Whisk(e)y bekam nur das Schweizer Valser noch mehr Punkte.

Im Einzelfall fielen die Urteile über die insgesamt 70 Whisk(e)y-Wasser-Kombinationen unterschiedlich aus, zum Teil sogar beträchtlich. Die Differenz zwischen den einzelnen Wertungen betrug im Höchstfalle acht, (Glenmorangie Madeira Wood Finish mit Highland Spring) und im Idealfall – gleich dreimal – nur zwei Punkte: Johnnie Walker Black Label mit Apollinaris Silence, Ballantine's Pure Malt mit Hildon und Glenfiddich Special Reserve mit Hirschquelle. Doch unterschiedliches Empfinden ist bei jedweder Probe durchaus normal: Geschmack ist nun einmal eine höchst subjektive Sache.

Der »Achter von St. Moritz« prüfte und bewertete eine zugegeben relativ kleine Auswahl verschiedener Whisk(e)ys auf Verträglichkeit mit gerade mal zwei Handvoll Wässern. Die Ergebnisse dieses *tastings* können eine Orientierungshilfe sein für jene, die sich mit dem Thema »Whisk(e)y und Wasser« noch nie befaßt haben. Die Ergebnisse mögen im Querschnitt repräsentativ sein für den Geschmack einiger weniger – aber sie sollen und können keine pauschale Empfehlung sein. Und schon gar nicht sind diese Ergebnisse Urteile über die einzelnen probierten Whisk(e)ys und Wässer als Solisten. Solche Urteile muß und soll jeder Freund des *uisge beatha* für sich ganz alleine fällen.

Wie schreibt doch der Fachhändler Otto Steudel in seiner Preisliste absolut zutreffend: »... Der Whisky muß dem Genießer schmecken, alles andere ist zweitrangig.« Und damit ist auch schon (fast) alles gesagt. □

Karl Rudolf

Die Whisk(e)ys, parat zum Probieren



Auch nach dem Tasting hatten die Teilnehmer mit Whisky noch allerhand »am Hut«, zumindest in Form leicht zu transportierender Miniaturen.