

# Whisky

Sonia Petignat-Keller  
www.destillate.agroscope.ch



## Definition (Spirituosenverordnung EDI Stand 1. Januar 2011)

Whisky ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Getreidemaische gewonnen wird, welche durch die in ihr enthaltenen Malzamyhasen verzuckert und mit Hefe vergoren ist. Die vergorene Würze muss so destilliert werden, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist. Whisky muss während mindestens 3 Jahren in Holzfässern mit maximal 700 Lt Fassungsvermögen gereift sein.

## Herstellung in 5 Schritten

**Mälzen – Darren - Maischen**  
Mälzen bringt die Gerste zum Keimen und baut Stärke in Malzzucker ab. Beim Darren wird die Keimung gestoppt. Beim Maischen werden vergärbare Zucker gebildet und durch Hefen in Alkohol umgewandelt ca. 5-8%vol.



**Destillation**  
Der Feinbrand wird in Vor-, Mittel- (Herzstück) und Nachlauf getrennt. Der Alkoholgehalt des Mittellaufs ist ca. 80%v. Der „new make“ wird mit Wasser auf Fassstärke von ca. 60%vol versetzt.



**Fassreifung**  
60-80% der Aromen entstehen bei der Fassreifung. Einige Verbindungen werden durch den Alkohol aus dem Holz gelöst, andere werden abgegeben. Das Endprodukt wird weicher, angenehmer und runder.



## Aromatik

- Rauchig, Torfig:** Aroma vom Rauch des Torffeuers, über dem die Gerste getrocknet wurde.
- Holzig:** Aromen in Richtung Vanille, Karamell, Schokolade, würzig, gehaltvoll, kräftig.
- Malzig:** Duft nach hellem Bier, Cerealien, Vollkornbrot, frischgeschnittenem Gras, blumig.
- Fruchtig:** leichte, fruchtige Aromen aus Fassreifung dominieren, dezenter Whisky.



## Vokabular

- New Spirit:** frische Destillate welche die Mindestanforderungen an Whisky laut Definition erfüllen.
- Grain:** Destillate, aus Weizen, ungemälzter Gerste, Hafer (Europa), Roggen (Kanada, USA), Mais (USA).
- Malt:** Whisky, der ausschliesslich aus gemälzter Gerste hergestellt wurde.
- Bourbon:** amerikanischer Whisky aus min. 51% Mais, 2 Jahre Reifung in neuen angekohlten Weisseichenfässern.
- Blended Whisky:** Mischungen (Verschnitt) verschiedener Whiskies, Produkte mit gleichbleibendem Aroma.
- Blended Malt Whisky, Vatted Whisky, Pure Malt:** Whisky aus vollständig gemälzter Gerste aus Fässern unterschiedlicher Destillieren.
- Single(straight) Malt Whisky:** Destillate aus nur einer Brennerei mit eigenem, arttypischen Geschmack, der sich nach Herkunft, Klima und Reifung richtet.
- Cask strength (Fassstärke):** unverdünnte Abfüllungen aus dem Fass, dadurch intensiver und komplexer im Aroma. Der Alkoholgehalt ist unterschiedlich je nach Lagerdauer, Umweltbedingungen, Qualität des Fasses und Alkoholgehalt des Ursprungsdestillats. Ein Verschnitt mehrerer Fässer einer Destillerie hat auch Fassstärke, solange kein Wasser hinzugefügt wurde.
- Single cask/barrel (Einzelfass):** Whisky aus einem Fass, die Qualität kann bei jeder Abfüllung variieren.
- Vintage (Jahrgangwhisky):** Whisky aus dem bezeichneten Jahrgang.
- Finish (Ausbau, Fassreifung):** Hinweis auf Herkunft der zur Lagerung benutzten Fässer, zB. „Port Wood Finish“, „Sherry Wood Finish“, „Madeira Wood Finish“, meistens aus amerikanischer Weisseiche.
- Scotch Whisky:** Whisky aus schottischen Destillieren, min. 40%vol reiner Alkohol (rA), min. 3 Jahre in Eichenholzfässern gereift. Der Hauptanteil entfällt auf Blended Whiskys, Single Malts erst seit kurzem.



**Geschichte**  
Whisky wird erstmals 1736 erwähnt und bedeutet Lebenswasser. Bis heute steht nicht fest, ob Schottland oder Irland das Ursprungsland ist. Die Kelten waren die ersten, die eine wasserklare Flüssigkeit destillierten – das aqua vitae.




## Whisky in der Schweiz

- 1999 Destillationsverbot von Getreide und Kartoffeln wird aufgehoben
- 2002 erste Schweizer Whiskies auf Markt
- 2011 12 Schweizer Whiskyhersteller
- 2012 Aromarad für im Alpenraum produzierten Whiskys

## Erzeugung und Import

	Inland Erzeugung in hl rA:	Import in hl rA
2007/8	202	18545
2008/9	588	17814
2009/10	477	18770

## Literatur

Alkohol in Zahlen 2011, EAV  
The Ultimate Bar Book, André Dominé, Ullmann Verlag