

Scotch Whisky

Wasser des Lebens = Uisge Beatha = Whisky

„**Scotch Whisky**“ - darf sich ein Destillat nennen, das in einer schottischen Destillerie hergestellt, mindestens 40 Volumenprozent Alkoholanteil hat und mindestens drei Jahre in Eichenholzfässern unter Zollverschluss in Schottland gereift ist. Üblich ist eine Lagerungszeit von acht bis zwölf Jahren, aber gerade bei Malt Whisky auch 15, 20, 25, 30 und 50 Jahre.

Farbe, Aroma und Geschmack muss der schottische Whisky von den in der Produktion und Reifung verwendeten Ausgangsmaterialien beziehen, nur die Substanzen Wasser und Zuckercouleur (E 150 zur Farbsignierung) dürfen beigefügt werden.

„**Malt Whisky**“ – ist der Whisky, der aus gemälzter Gerste hergestellt wird. Whisky kann aber beispielsweise auch aus anderen Getreidesorten hergestellt werden. In diesem Fall spricht man vom:

„**Grain Whisky**“ - bei diesem Whisky wird nicht nur gemälzte Gerste verwendet, sondern auch Roggen, Mais und andere Getreide sind erlaubt. Dieser Whisky ist fast geschmacklos - und er hat eine Eigenschaft, die dazu geführt hat, dass der Malt Whisky verdrängt wurde: Er eignet sich bestens zum „Verschneiden“.

„**Blended Whisky**“ - ist das Produkt des Verschneidens von Malt- und Grain Whisky. Darin bilden immer die eingehenden Malt Whiskies (bis zu 30-40) den Geschmack, also den Charakter des Blend. Über 90% der in Schottland hergestellten Malt Whiskies gehen in Blended Whiskies ein.

Unterschieden wird aber auch das Brennverfahren. „Malt Whisky“ wird in so genannten „Pot Stills“ destilliert. Dabei muss der Brennkessel für jeden „Run“ immer wieder neu befüllt werden. Bei Grain Whiskys kann in einem kontinuierlichen Prozess gebrannt werden, die Brennkessel müssen nicht immer wieder neu befüllt und angeheizt werden. Dieses Verfahren heißt Patent- oder Coffey-Destillierverfahren.