

Grundsätzliches zum Whisky-Trinken

Tasting Notes, Verkostungsnotizen, beschreiben einen Whisky möglichst genau. Aussehen, Geruch und Geschmack werden mit Hilfe von Metaphern beschrieben. Das Tasting ist nicht so schwer, wie es vielleicht den Anschein haben mag. Probieren Sie es selbst aus.

Whisky wird eigentlich pur getrunken, wenn er nicht gerade Fassstärke und damit einen Alkoholgehalt von 54 Prozent und mehr hat. Sie können allerdings jederzeit Wasser zugeben - keinesfalls aber Eis. Die Kälte des Eises betäubt die Geschmacksnerven und verdünnt den Whisky unkontrolliert. Alles andere wie beispielsweise Cola hat im Scotch sowieso nichts zu suchen. Zumindest nicht beim ernsthaften Verkosten.

Glas

Das Glas soll keines der altbekannten Whiskygläser sein, aus denen in jedem Road-Movie der Jack Daniel's getrunken wird. Der klassische Tumbler reicht zwar zum Trinken, zum Degustieren ist er ungeeignet, da er zu weit geöffnet ist. Manche Liebhaber setzen außerdem Handwärme ein, um den Whisky damit ein wenig anzuwärmen und zusätzliche Aromen freizusetzen. Die Meinungen und Erfahrungen dazu sind jedoch unterschiedlich. Probieren geht in diesem Fall eindeutig über studieren. Stellen Sie Ihren Scotch allerdings nicht in den Kühlschrank sondern genießen Sie ihn bei Zimmertemperatur. Das Glas sollte unten weit und oben schmal sein, ähnlich einem Sherrykelch. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Glas längere Zeit in der Hand halten. Denn Alkohol löst sich mitunter vor den Geruchsstoffen aus dem Whisky und könnte den Geruch überdecken. Manche Whiskyliebhaber fassen ihre Gläser deshalb nur am Stiel an, weit weg vom Whisky.

Das Nosing

Am Wichtigsten ist die Nase für das, was die Experten "Nosing" nennen, also das Erriechen des Whiskys. Es gibt drei Primärfarben, vier primäre Geschmäcker, aber 23 solche Gerüche.

Jetzt geht's los: Füllen Sie etwas Whisky ins Glas, und schnuppern Sie daran. Probieren Sie ein ganz kleines Bisschen. Dann geben Sie ein wenig (wenig heißt: einige Tropfen) Wasser hinzu und riechen Sie erneut. Dies wiederholen Sie so lange, bis keine neuen Gerüche und Geschmäcker mehr auftauchen. Wenn der Whisky nach der ersten Wasserzugabe spritzig und scharf wird, geben Sie mehr Wasser zu.

Tasten Sie sich langsam an den komplexen Geschmack der Whiskys heran. Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Hier erhalten Sie nochmals eine kleine Hilfestellung, was Sie alles erriechen können.

Das Nosing entfaltet weit mehr Geschmäcker als das Trinken des Whiskys. Leicht zu erkennen sind Insel-Whiskys. Sie sind rauchig und rau, haben einen intensiven Torf- und mitunter auch Salzgeruch. In Sherryfässern gereifter Whisky offenbart Karamellnoten, manchmal auch Vanille.

... so, und nun geht's ans Verkosten.