

Irland ist nicht nur für seine wunderschöne Landschaft, für gesalzene Butter und sein beständig unbeständiges Wetter bekannt. Nein, auch für die Kenner und Liebhaber von Whiskey ist das Land eine wahre Wonne. Andere würden sagen: ein Heiligtum. Destillen? Marken? Wo im Land?



Irischer Whiskey. (Foto Felix Wolf)

So entsteht Irish Whiskey

Doch wie entsteht der Whiskey? Was macht ihn geschmacklich aus? Und was hat es eigentlich mit dem Begriff „Wasser des Lebens“ auf sich? All diese Fragen werden nachfolgend beantwortet. Zum Namen: Die Bezeichnung „Whisky“ oder „Whiskey“ (in Irland und Amerika verwendet) stammt vom gälischen „uisge beatha“ und dem irischen „uisce

beatha“ ab. Beides bedeutet „Wasser des Lebens“. Der heutige Name entstammt einer Abwandlung des Wortes „uisge“, das über „fuisge“ und „uiske“ zu „Whiskey“ wurde.

Sicherlich, Wasser des Lebens hat fast jeder europäische Kulturkreis zu bieten. Sei es „Eau de vie“ in Frankreich, der „Akvavit“ in Skandinavien, „Agua de la vida“ in Spanien oder „Aqua della vita“ in Italien. Aber nur der irische Whiskey, sagen jedenfalls die Iren, hat sich diesen Namen redlich verdient. Wir werden das in einer langen Versuchsreihe selbst überprüfen.

Irish Whiskey: die Zutaten

Der Rohstoff zur Herstellung von irischem Whiskey ist primär gemälzte und ungemälzte Gerste. Daneben finden grundsätzlich auch Roggen, Weizen und Hafer Verwendung. Das zweite wichtige Unterscheidungsmerkmal ist das dreifache Brennen, im Gegensatz zur doppelten Destillation des schottischen Whiskys. Darüber hinaus ist irischer Whiskey von höherer Reinheit, sodass man seine Rohstoffe intensiver schmeckt. Vor allem die fruchtigeren Töne kommen so besser durch. Bei weniger „edlen“ Produkten verschwinden diese gerne mal hinter Rauch und Torf.

sh