



D wie Destillation



Bevor der „Spirit“ für viele Jahre in Eichenfässer kommt, wird der „LowWins“ genannte Rohbrand in der „Spirit Still“ (siehe unten) bei der zweiten Destillation vom unreinen Alkohol getrennt.

Die Menschen hatten immer schon einen Traum. Aus einem einfachen Material Gold zu erzeugen. Ohne es zu ahnen, waren die Gebrüder Grimm mit dem Märchen „Rumpelstilzchen“ der Lösung sehr nahe gekommen. Dieses Rumpelstilzchen konnte – für alle die es nicht wissen sollten – Stroh zu Gold spinnen. Whisky ist schließlich nichts anderes als flüssiges Gold.

Nehmen Sie einfach eine Flasche „Balblair 1997“, halten Sie sie ins Licht und der Inhalt schimmert wie die Augen einer Frau beim Blick in ein Juweliergeschäft. Der Arbeitsschritt, der aus einer vergorenen Getreidemaische dieses trinkfähige Wasser des Lebens macht, ist die Destillation. Dieser Vorgang ist nicht nur ein sehr entscheidender für die Qualität des Whiskys sondern bis heute auch einer der gefährlichsten. Man liest immer wieder von Bauern denen die gesamte Brennerei um die Ohren geflogen ist. Bei den meisten Destillierungen wird dieses Problem durch indirekte Befehung gelöst.



Was passiert eigentlich bei der Destillation? Das zuviel an Wasser muss weg. Die vergorene Maische hat einen Alkoholgehalt von zirka 5 bis 8 Prozent und der große Rest ist Wasser. Da Alkohol bereits bei 78 Grad Celsius verdampft wird die Maische erhitzt und der aufsteigende Dampf anschließend abgekühlt und dadurch wieder flüssig. Nach der ersten Destillation erhöht sich der Alkoholgehalt auf etwa 22 Prozent und wird durch das Mischen mit dem Vor- und Nachlauf aus der zweiten Destillation auf 28 Prozent gebracht. Dieser „LowWins“ genannte Rohbrand wird in der „Spirit Still“, diesen riesigen Brennblasen aus Kupfer bei der zweiten Destillation (in Irland erfolgt noch eine dritte Destillation) vom unreinen Alkohol getrennt. Bei diesem Vorgang kommt es trotz aller Technik die heute im Einsatz ist auf das Fingerspitzengefühl des Brennmeisters an.

Da der gesamte Alkohol durch einen verschlossenen „Spiritsafe“ rinnt um die exakte Versteuerung zu garantieren, muss der Brennmeister seine Entscheidung von außen fällen. Er kann dies nur durch Beobachten und Messen des Alkoholgehaltes mit Hilfe des Hygrometers tun. Die Abtrennung von Vor- und Nachlauf erfolgt mittels umlegen von Hebeln, damit der gewünschte Teil „the heart of the run“ aufgefangen werden kann. Dieses Herz der Produktion hat einen Alkoholgehalt von 73 Prozent. Dieses frische Destillat wird in Schottland und Irland „New Make“ oder „Spirit“ genannt. In den USA wird es als „white dog“ bezeichnet. Anschließend kommt der „Spirit“ in Eichenfässer und wird dort für viele Jahre ruhen und atmen damit er dann als Whisky in Flaschen abgefüllt auf den wichtigsten Menschen treffen kann, nämlich Sie als Käufer dieses flüssigen Goldes. Sie nehmen nicht nur ein edles Produkt mit nach Hause sondern ermöglichen damit dem Brennmeister auch in Zukunft das Beste aus seiner Potstill zu holen. 🍷

Sláinte