

How to do

„PSST! COCKTAIL IS SLEEPING”



EST.

COCKTAIL AGING
Challenge

2013

by
Gosling's
SINCE 1806

WOHER COCKTAIL AGING KOMMT UND WAS ES BEDEUTET

Können Cocktails nochmals nachreifen? Was der Begriff „Cocktail Aging“ nahe legt, klingt im ersten Moment widersprüchlich. Mehr noch: Es stellt unsere gewohnten Erwartungen auf den Kopf. Denn in aller Regel verbinden wir mit einem Cocktail die frische, gekonnte Zubereitung in einer Bar – am besten vor unseren Augen und noch besser so kühl und zeitnah wie möglich serviert. Jede Minute länger an Verweildauer im Glas lässt uns eher den Verlust an Güte und Qualität befürchten. Und ganz davon abgesehen: Welcher ambitionierte Bartender will schon gerne mit einem „Ready-to-serve“ Cocktail reüssieren?

VOM WUNDER DER FASSREIFE: DIE VEREDELUNG DER AROMEN

Cocktail Aging ist ein junger Trend in der Barszene. Er macht sich die über viele Jahrhunderte gewachsene Erfahrung von gereiften Spirituosen in Fässern zu Nutze. Durch die Lagerung des Brandes in – meistens – Eichenfässern, in denen zum Teil zuvor andere Spirituosen oder Weine reiften, erfahren die jungen Destillate eine Veredelung in Aroma und Komplexität durch Zeit und Alterung. Single Malts, Irish Whiskeys, Bourbons, Rum, Cognac, Brandy und Calvados sind die namhaftesten Vertreter dieser typisch brauntönernen Fassbrände. Doch auch Tequila, Gin, Genever (als „Korenwijn“) oder etwa Obstbrände erfahren derart zusätzliche Fassreifen zu ihrer Veredelung. Das Ergebnis nach wenigen Monaten bis hin zu Dekaden im Holzfass bringt dann oft einen schlummernden Aromenriesen auf den Gaumen. Viel sagend findet sich dafür das Warnschild in den „Warehouses“ der Single-Malt-Schotten: „Silence please. Whisky is sleeping.“

DIE „WHAT IF?“ FRAGE: DIE PIONIERARBEIT VON TONY CONIGLIARO UND JEFF MORGENTHALER

Diese stillen vor sich hin reifenden, gleichwohl hochkomplexen Prozesse im Fass – längst noch nicht in allen Facetten erforscht, sondern als Erfahrungswissen von Generation zu Generation weitergereicht von den Master Distillers, Maestros del Ron oder Maîtres de Quai – werden seit kurzem auch auf Cocktails übertragen. Dem Londoner „Mixologen“ Tony Conigliaro („Drinks Factory“) gebührt dabei die Ehre, dies erstmals im größeren Stile probiert und publik gemacht zu haben. Hierzulande präsentierte er es im Oktober 2010 zum ersten Mal im Rahmen eines Vortrags auf dem Berliner BCB. Indessen: Conigliaro verwandte für die Cocktail Reifung noch große Glasbehälter – nicht zuletzt in historischer Anlehnung an den „Bottle Cocktail“, den der legendäre Jerry Thomas in seinem „Bartenders Guide“ schon 1862 aufführt. Erst in dieser Nachfolge stellt der US-amerikanische Bartender und Blogger Jeff Morgenthaler von der Bar „Clyde Common“ in Portland /Oregon jene Frage, die alle weiteren Versuche zum „Cocktail Aging“ in Gang setzen, wie wir es heute kennen: „What if you could prepare a large batch of a single, spirit-driven cocktail and age it in a used oak barrel?“ – veröffentlicht als Post am 14. April 2010 auf www.jeffreymorgenthaler.com.

COCKTAIL TRIFFT FASS: DIE ERSTEN US AMERIKANISCHE VERSUCHE

Die erste größere Menge Cocktail, die Jeff Morgenthaler dann selbst in ein Fass füllt, beruht auf die Rezeptur eines „Rye Manhattan“. Er nutzt dafür ein kleines, ca. eine Gallone großes, zuvor mit Madeira Wein befülltes Eichenfass. Das Ergebnis nach etwa fünf bis sechs Wochen erweist sich als derart überwältigend („soft blend of oak, wine, caramel and char“), dass der servierte Drink daraus binnen weniger Tage in seiner Bar ausverkauft ist. So startet er weitere Versuche mit verschiedenen Rezepturen (u.a. „Negroni“, „Trident Cocktail“, „El Presidente“) sowie unterschiedlichen Fässern (Ex-Bourbon, Ex-Single Malts, etc.) Inzwischen avancierten sie allesamt – aufmerksamkeitsstark präsentiert in den Original Fässern – zum Verkaufsmagneten in seiner Bar. Derart angespornt vom Erfolg experimentiert der amerikanische Pionier längst mit ersten Wiederbefüllungen seiner zuvor mit Cocktails „belegten“ Fässer. Konkret heißt das: Ein „Negroni“ erhält etwa ein „Rye Manhattan“ Finishing – der Fachausdruck für eine zeitlich begrenzte Nachreife in einem zuvor bereits befülltem Fass – und dergleichen mehr.

ERSTE DEFINITION . . .

„Cocktail Aging“ lässt sich folglich so definieren: Eine größere Menge einer Cocktailrezeptur – seien es Klassikerrezepte oder Eigenkreationen – werden für einen gewissen Zeitraum gezielt in kleinere, zuvor anderweitig befüllte Reifefässer gelegt, um hernach sukzessive das Ergebnis des Reife- und Veredelungsprozesses abzuwarten. Zwischenzeitliche Probeentnahmen weisen dabei den Weg für die finale Entnahme. Wichtig ist dabei ein erneuter Vorgang der Filterung, um den nachgereiften Cocktail von etwaigen Schwebstoffen oder gelösten Bestandteilen zu reinigen. Serviert wird der in aller Regel auf Flaschen „gezogene“ Drink auf Eis inklusive einer passenden Garnitur oder auch ohne jegliche Dekoration. Die benutzten Fässer lassen sich derweil nach einer fachgerechten Reinigung wieder verwenden.

.. UND DEUTSCHE VORREITER

Zu den Vorreitern beim „Cocktail Aging“ in Deutschland gehört der Kölner Barmann Volker Seibert aus der „Capri Lounge“. Nicht nur, aber allen voran sein fassgereifter „Fishhouse Punch“ besitzt Kultstatus – national wie international. Gleichwohl gilt: Die Anwendung des Cocktail Aging Verfahrens ist noch ein recht junges, weithin von Versuchen und Experimenten geprägtes Feld. Nur wenige und eher ambitionierte Bars und Bartender wagen sich an diese arbeitsaufwändige wie kostenintensive Herstellung. Sie lockt daran jedoch die Aussicht, den Gästen in ihrer Bar einen eigenen, exklusiven „homemade barrel aged Cocktail“ servieren zu können. Dies zu befördern und das Know-how dazu zu bündeln und weiter voranzubringen, das ist das Anliegen der „Goslings´ First German Cocktail Aging Challenge“ – weltweit ein Novum als erster Wettbewerb dieser Art, dabei angetrieben vom Faszinosum ruhender Fässer und dem umsorgenden Gefühl von „Psst! Cocktail is sleeping“.

How to do

„KLUGES PLANEN, DAS VOM ENDE HER DENKT“



EST.

COCKTAIL AGING
Challenge

2013

by
Gosling's
SINCE 1806

BASISWISSEN UND HILFREICHE TIPPS BEIM EINSATZ VON FÄSSERN

Mit der Fassreifung eröffnet sich generell ein riesiges und – wie schon erwähnt – bislang kaum hinreichend erforschtes Feld. In der Summe gehen Experten von geschätzt rund 600 verschiedenen Prozessen und chemischen Wechselwirkungen aus, die bei dem Reifevorgang Einfluss nehmen aufs Ergebnis. Das beginnt bereits bei den Rahmenbedingungen wie etwa dem örtlichen Klima sowie der Luftfeuchtigkeit und durchschnittlichen Raumtemperatur bei der Lagerung – optimal sind 60 % Feuchtigkeit und konstante 20 °C im Raum. Kellergewölbe kennen wir dabei von alters her als bevorzugte Lagerstätten, da sie übers ganze Jahr hinweg nahezu gleich bleibende raumklimatische Bedingungen garantieren. Da die Fässer allerdings auch „atmen“, empfiehlt sich gleichzeitig ein leichter, beständiger Luftstrom.

TEXT BIS HIER AUF DIE WEBSEITE ODER FLICKPOINT, SONST FORTSETZUNG ZUM DOWNLOAD.

Doch dies sind nur wenige, erste Punkte, die bei der Fassreifung von Cocktails in Betracht zu ziehen sind. Ein ganzes Konglomerat an Wissen über Hölzer und Fässer, einigen Grundregeln und jede Menge Erfahrungen aus der Praxis machen Cocktail Aging am Ende zu einer „kleinen Wissenschaft für sich“. Wer immer sich darin versucht, sollte jedoch vorne an die selten nur befolgte Grundregel Nr. 1 bedenken: Statt sich allein dem blanken Versuch und Irrtum hinzugeben, erfordert Cocktail Aging „ein kluges Planen von Beginn an, das vom Ende her denkt“, wie es der profilierte Kenner und Fasshersteller Markus Eder empfiehlt. Ein gutes Ergebnis muss mithin kein bloßer Zufallstreffer sein. Im Wesentlichen wird es durch die Wahl des passenden Fasses zur richtigen Rezeptur bestimmt – ein sinnliches Ineinandergreifen von Know-how, Kreativität und einem feinen, vorausahnenden „Näschen“.

FASZINOSUM FASS – BASISWISSEN ÜBER HÖLZER UND AROMENPROFILE

Fässer werden dabei seit Menschengedenken nicht nur für alkoholhaltige Getränke wie Bier und Wein sowie später in der Geschichte des Genusses für Brantweine genutzt. Auch Fleisch, Essige, Gewürze oder etwa Harze wurden derart gelagert. Der Schritt vom bloßen Aufbewahren hin zum gezielten Einsatz für eine veredelnde Reifung ist demgegenüber ein noch jüngerer in der Zivilisationsgeschichte. Fassgereifte Spirituosen wie Rum, Whisk(e)y oder Cognac sowie die im Solera Verfahren entstehenden Sherrys gehören zu dessen Vorreitern, während im Barrique Fass ausgebaute Weine – ob rot oder weiß – eher jüngeren Datums sind. Ihnen gemeinsam ist aber die bevorzugte Verwendung von Eichenfässern. Man schätzt nicht bloß deren lange Halt- und Belastbarkeit. Sie garantieren auch eine hohe Dichte der Fässer sowie eine gute Resistenz gegen Fäulnis, Pilzbefall oder Insekten. Noch wichtiger aber: Sie geben vielfältige und gern genossene Aromen ab. Dies gilt allen voran für Fässer aus der in der ganzen Welt vorkommenden Weißeiche – botanisch „quercus alba“. Entsprechend ist sie auch von regionalen Unterschieden geprägt. So die amerikanische Weißeiche, die nicht allein nur wegen ihrer Vorteile bei der Fassherstellung (Schneiden statt Spalten des Holzes) für den amerikanischen Whiskey verwandt wird. Die Weißeiche aus den USA bringt vor allem Aromen von Süße, Karamell, Vanille und „Toast“ ins Destillat. Anders die europäischen Eichensorten, die deutlich würzigere und tanninhaltigere Aromenprofile besitzen. Von ganz eigenem, elegantem Geschmackcharakter ist ferner die japanisch-asiatische „quercus mongolica“, wie u.a. die Whiskys aus dem Land der aufgehenden Sonne beweisen. Ihr Manko derzeit ist allerdings die Gefahr radioaktiver Kontamination nach dem Gau im Atomkraftwerk Fukushima.

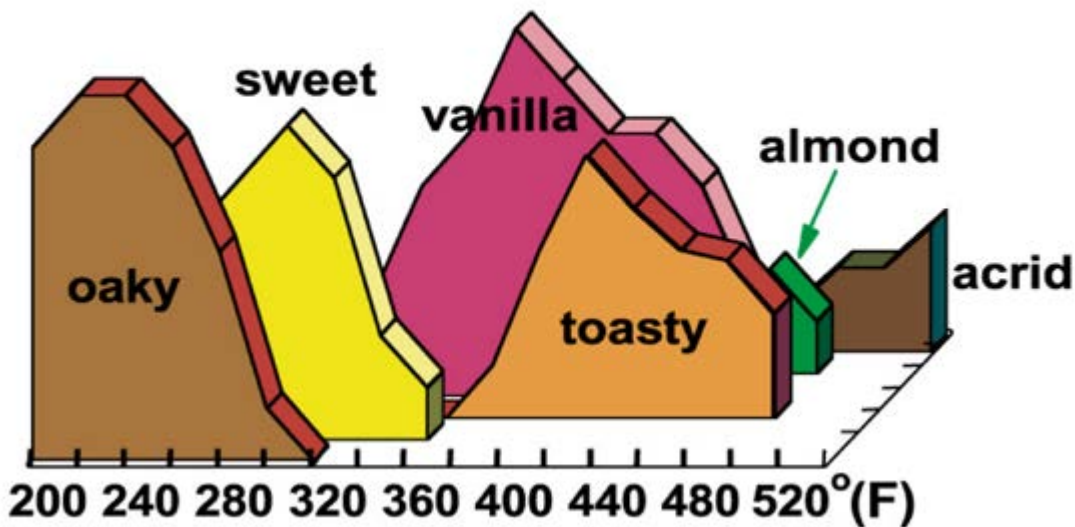
DAS RÖSTEN UND TOASTEN DER FÄSSER & IHRE „VORBELEGUNGEN“

Indes: Fässer durchlaufen während ihrer Herstellung noch eine weitere Hitzebehandlung von innen: Sie werden entweder durch Heißluft oder anderer Hitze getoastet oder durch offenes Feuer geröstet. Auch dieses Prozedere – in fünf Graden gestuft – ruft eigene Aromenprofile hervor. Namentlich:

- Nicht geröstet: Aromen von grünem Holz und Bitternis
- Leichte Röstung: Intensiv Holz und Eiche
- Mittlere Röstung (M): Feine Aromatik
- Mittl. Röstung 2 (M+): Komplexe Aromatik
- Starke Röstung: Rauchig, würzig

Beim bloßen Toasten durch Heißluft (Konvektormat) werden in der Spanne von ca. 90 °C bis rund 270 °C derweil je nach Wunsch bevorzugte Aromen wie „oaky“, Süße, Vanille, „toasty“, Mandel und Bitternis („acrid“) ins Fass „ingebrannt“.

Aromas developed during toasting

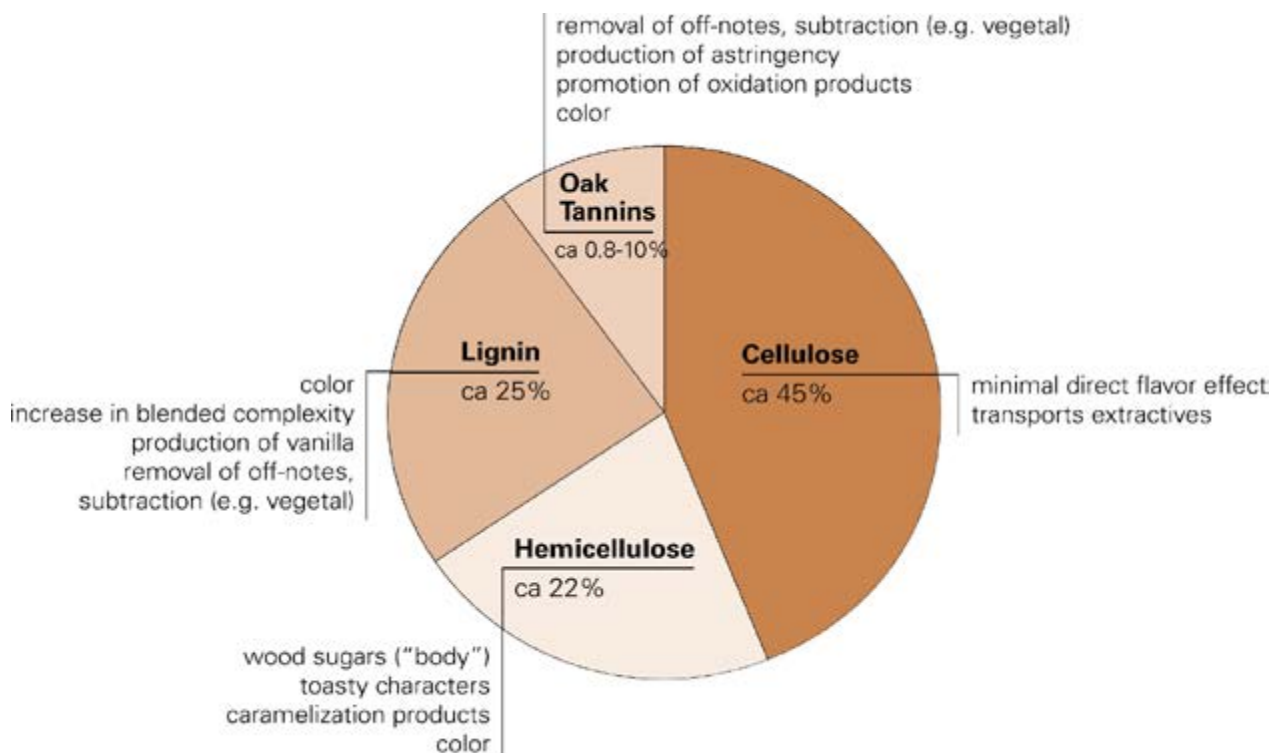


Und nicht genug damit: Auch bereits zuvor benutzte Fässer dienen dem Zweck der Aromenveredelung in der Herstellung von Spirituosen. Die Rede geht über die so genannte „Vorbelegung“ mit etwa Bourbon-Whiskey, Sherry, Cognac oder Weinen wie etwa Port, Madeira, Sauternes und sonstigen Süßweinen. Es setzt darauf, deren typischen Aromen aus dem Fass ins Destillat zu saugen, umgangssprachlich gern auch als „lutschen“ beschrieben. Dass andere Holzarten wie etwa Akazie, Kastanie oder Esche ebenso für Fässer genutzt werden und gleichermaßen ihre holztypischen Eigenheiten und Aromenprofile besitzen, erwähnen wir hier nicht nur der Vollständigkeit halber, sondern weisen ausdrücklich darauf hin, dass sie insbesondere bei Obstbränden und Weißweinen gern und erfolgreich eingesetzt werden.

DIE CHEMISCHEN PROZESSE IM FASS UND IHRE GEZIELTE NUTZUNG

Bei der Auswahl des richtigen Fasses für ein gewünschtes Veredelungs-Ergebnis sind somit eine Menge Faktoren zu bedenken. Es beginnt bereits bei der Wahl der Holzart sowie dessen Porigkeit. Sie definiert dessen Atmungsaktivität. Aber auch die Umstände der Lagerung sind einzurechnen, ebenso die Toast bzw. Röstprofile und nicht zuletzt die Relation von Inhalt und Fassgröße. Je kleiner das Fass ausfällt, desto größer wird – relativ gesehen – der Holzkontakt und ergo umso mehr und schneller wirkt der Einfluss des Holzes. Einen wesentlichen Einfluss nimmt zudem die „Vorbelegung“. Oft unterschätzt derweil: die vielen chemischen Prozesse und Wechselwirkungen im Fass. Sie be-

ruhen allen voran auf den Reaktionen des Alkohols mit dem Holz, hervorgerufen durch die atmosphärische Druckdifferenz zwischen Außen und Innen. Man bedenke hierbei etwa die berühmte Rede vom „Angel Share“. Es wird zusätzlich befördert durch die Ausdehnung bzw. dem Zusammenziehen der Flüssigkeit auf Grund von Wärmeeinflüssen. Derart lösen sie Prozesse der „Oxidation“ und „Mikrooxygenisierung“ aus. Kohlenwasserstoff und Kohlenstoff – zwei der drei Grundstoffe im Holz und durch das Toasten oder Rösten noch verstärkt präsent – wirken dabei vorrangig als reinigende Filter für unerwünschte Aromen. Es bewirkt das Abrunden so genannter „Off-Notes“. An dieser „Bereinigung“ beteiligt sind aber auch die Tannine, das Lignin und die Zellulose des Holzes. Sie bringen auf je eigene Weise über dies die Farbnuancen in die reifende Flüssigkeit. Lignin, das sind Biopolymere, die wesentlich zur Verholzung pflanzlicher Zellen beitragen, befördert dabei vor allem die Komplexität der sich im Fass vereinigenden Aromen. Die „Hemizellulose“ hat indes wesentlichen Anteil am späteren Geschmack nach Süße und Karamell und den so genannten „Toastnoten“ von Gebäck oder bspw. Toffee.



Das größte, bislang am wenigsten erforschte Geheimnis der Fassreife steckt allerdings in der stillschweigenden Entstehung jener Ester-Verbindungen, die chemisch gesehen die Träger von Aromen sind, und die sich erst im Verlauf des kontinuierlichen Kontakts von Alkohol und Holz entwickeln. So können gerade länger gereifte Brände völlig neue Geschmacksnoten ausprägen wie etwa die von Dörrobst, exotischen Früchten oder gar roten Beeren, die das eingelagerte Destillat zuvor nicht aufwies.

VERMÄHLUNG, VEREDELUNG ODER FINISHING?

Damit lassen sich nunmehr auch die drei wesentlichen Merkmale beschreiben, wofür Fässer zur veredelnden Wirkung in aller Regel eingesetzt werden. Kurz und knapp gesagt handelt es sich um diese drei Möglichkeiten:

1. der ruhenden Abrundung der einzelnen Inhalte durch ihre langsame Bindung, die so genannte „Vermählung“, die in der Wein- und Spirituosenwelt insbesondere bei der Komposition von Blends bzw. Cuvées eingesetzt wird.
2. die Nutzung für eine spezielle Reifung, englisch „Maturation“, wobei man hierbei allen voran auf die Entwicklung neuer, komplexerer und zusätzlicher Aromen setzt
3. sowie der zeitlich begrenzte Einsatz eines bereits zuvor belegten Fasses, das so genannte „Finishing“, bei der man vor allem die bereits

vom Fass aufgenommen Aromen anderer Spirituosen bzw. Weine zur Veredelung nutzt.

Genau genommen wirken beim Cocktail Aging alle drei beschriebenen Optionen. Dennoch empfiehlt es sich sehr, vorher genau zu definieren, welchen der drei Effekte man bevorzugt nutzen möchte bei der Fass-Reifung seines Cocktails.

DER AUSSCHLUSS SCHÄDLICHER EFFEKTE

Auf der anderen Seite sind übrigens ebenso schädliche Nebenwirkungen möglich. Sie sollten unbedingt ausgeschlossen werden. So können die Verwendung von Fruchtsäften, von Zucker und Obst sowie sonstigen pflanzlichen Zutaten zu unerwünschten und verderbenden Gär- und Fäulnisprozessen führen. Erst ab einem Gesamtalkoholgehalt von 32 Volumen Prozent sind diese nicht mehr möglich. Es ist somit ein wichtiger Fingerzeig, der sich bei Jeffrey Morgenthaler findet, der in seiner ersten „What if“ Beschreibung des Cocktail Aging nicht ganz unabsichtlich von „single, spirit driven cocktails“ spricht (siehe oben). Es wird gern überlesen. Man sollte es aber beherzigen.

How to do

DOS AND DONT'S!



EST.

COCKTAIL AGING
Challenge

2013

by
Gosling's
SINCE 1806

10 EMPFEHLUNGEN FÜRS COCKTAIL AGING

ZUSAMMENGEFASST LASSEN SICH SO VORERST DIESE ZEHN GRUNDREGELN FÜRS „COCKTAIL AGING“ FESTHALTEN. SIE SOLLTEN ALS EMPFEHLUNG VERSTANDEN WERDEN:

1. Solide und gründliche Auswahl der Fässer
2. Vorherige Wässerung des Fasses zur Reinigung
3. Vorherige Prüfung der Fassdichte, ebenfalls durch Wasserbefüllung
4. Der Alkoholgehalt des Cocktails sollte nie 32 % unterschreiten
5. Keine Verwendung von nur Fruchtsäften
6. Reduzierte bis keine Verwendung von Sirup und Zucker
7. Reduzierte bis keine Verwendung von Likören
8. Möglichst Vermeidung von Säure im Cocktail
9. Verzicht auf geringfügigen Ingredienzen (Bitters, etc.)
10. Es empfiehlt sich die Verwendung von einfachen, vom Alkohol geprägten Rezepturen