

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.

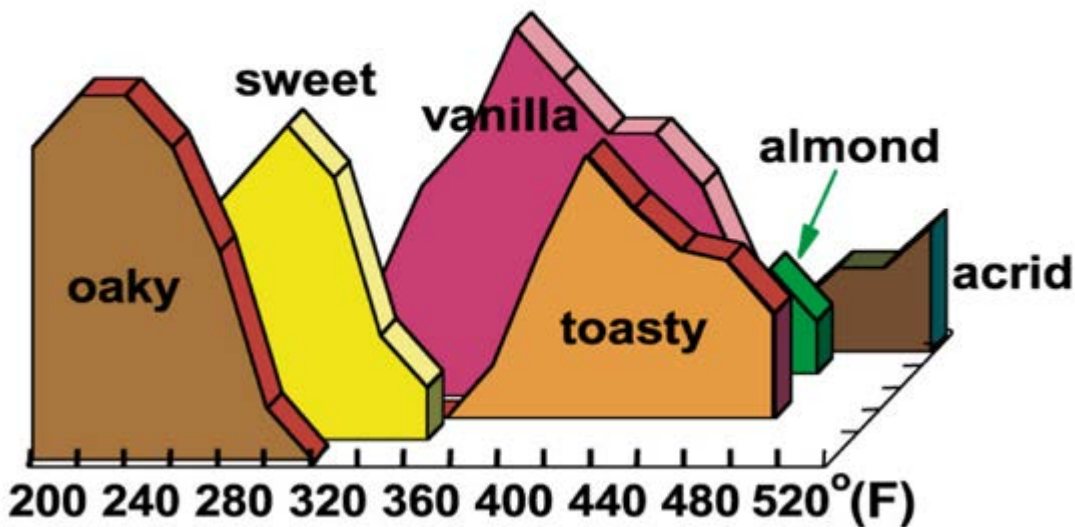
DAS RÖSTEN UND TOASTEN DER FÄSSER & IHRE „VORBELEGUNGEN“

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 („acid“) ins Fass „ingebrannt“.

Aromas developed during toasting

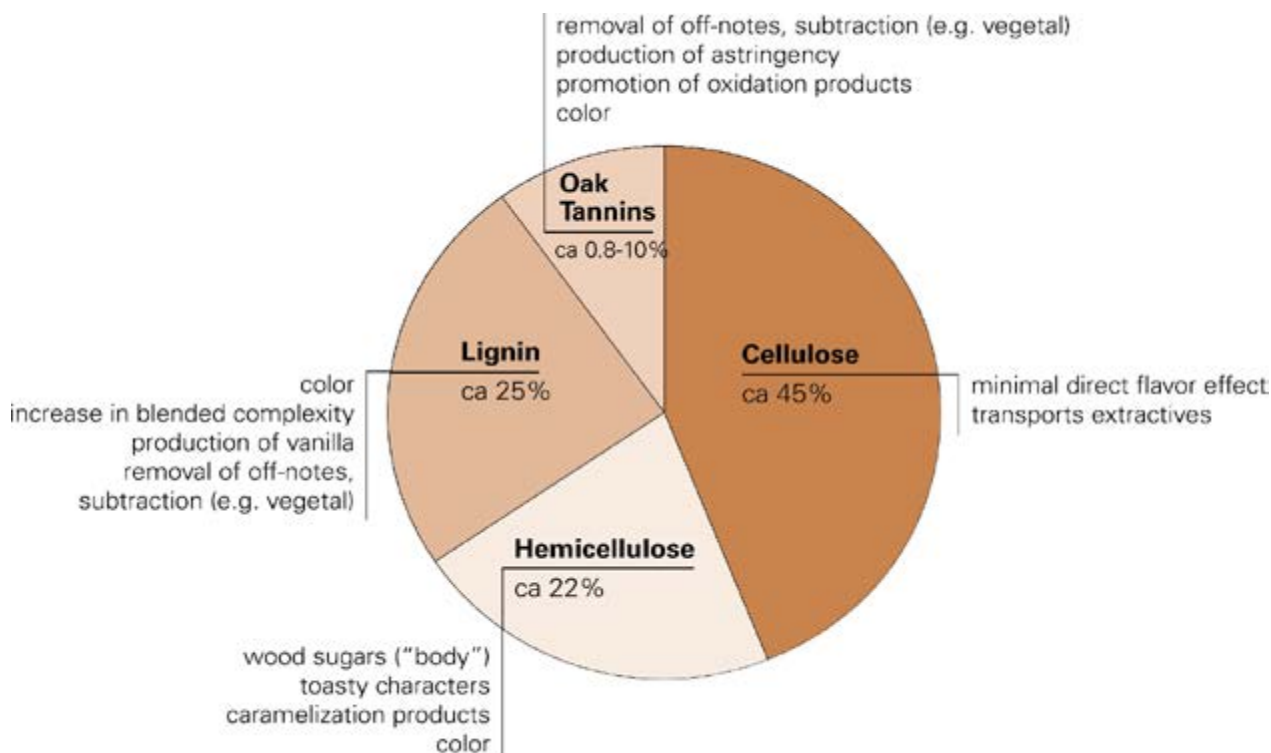


Und nicht genug damit: Auch bereits zuvor benutzte Fässer dienen dem Zweck der Aromenveredelung in der Herstellung von Spirituosen. Die Rede geht über die so genannte „Vorbelegung“ mit etwa Bourbon-Whiskey, Sherry, Cognac oder Weinen wie etwa Port, Madeira, Sauternes und sonstigen Süßweinen. Es setzt 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.