

Irish-Whiskey-Verkostung

Von 1975 bis 1992 kamen alle Irish Whiskeys von den Irish Distillers aus Midleton, wo noch heute die bekanntesten Marken destilliert und gealtert werden, darunter der internationale Marktführer Jameson. Er überzeugt bereits in der Normalversion mit feiner Gersten- und Vanillenote, dann mit einem weichen Ansatz, einem Hauch Sherry und mit reizvollem Biss im Finale. Wenn beim Jameson 1780 12 Years Old die Aromen von Trockenfrüchten, Nuss und Gewürzen ausgeprägter sind, liegt das am längeren Aufenthalt in Sherry-Fässern, der beim 18 Years Old noch weiter erhöht wurde und ihm mehr Intensität, süße Frucht und ein sehr langes Finale beschert. Während in Schottland ein Blend aus vielen verschiedenen Grain und Malt Whiskys diverser Destillieren komponiert wird, besteht das Kunststück für die drei irischen Brennereien darin, alle benötigten Komponenten selbst zu erzeugen.

Das reizvolle Spektrum an Irish Whiskeys reicht heute vom leichten Tullamore Dew bis zum kräftigen Redbreast.

Wie exzellt sie dieses Kunststück beherrschen, zeigt nicht zuletzt der Redbreast 12 Years, ein *pure pot still* mit viel Kraft und Volumen, dennoch samtig und verführerisch süß. Hewitts präsentiert sich als spannende Mischung aus intensiven Frucht- und Malznoten mit beachtlicher Fülle. Der Ire liebster Whiskey, John Power's Gold Label, zeigt deutlichen Pot-Still-Charakter, verbunden mit viel Frucht, Würze und einer Spur knackiger Gerste. Tullamore Dew, in Midleton destilliert, aber von Cantrell & Cochrane vermarktet, ist ein leichter, angenehmer Ire, ausgewogen, mit dezenter Toffeenote. Wenn es annähernd 100 verschiedene Irish Whiskeys gibt, ist dies nicht zuletzt der Cooley Distillery zu verdanken, die eine ganze Reihe von alten Marken und Etiketten wieder zum Leben erweckte. Cooley arbeitet sowohl mit Grain Whiskey wie mit doppelt destilliertem Malt. Ungemälzte Gerste wird man auf den *mash bills* nicht finden, und



kein Whiskey wird dreifach destilliert. Man bietet Blends an wie die ansprechende Wild Geese, aber die Stärke liegt bei den Single Malts. Zuerst brachte John Teeling The Tyrconnell heraus, die Neuauflage eines nach einem Rennpferd benannten Whiskey von Andrew A. Watt. Er duftet nach Orange, weißer Schokolade, Getreide, ist weich im Geschmack, mit Noten von Malz, Gewürzen und Eichenholz (inzwischen gibt es ihn auch als Aged 10 Years). Shanahans kehrt mehr Frische hervor, mit klarem Gerstenaroma, Vanille und Zitronennoten.

Hat das *finish* in Sherry-Fässern Magilligan zum Kuriosum gestempelt, ist Cooley mit Connemara ein Glanzstück gelungen. Es ist der erste irische Whiskey, der aus reichlich getorfte Malz destilliert wurde. Die Spezialfüllung in *cask strength* bringt ebenso wie der 12 Years Old große Komplexität, bei der Rauch, süße Würze, Röstaromen und Malz miteinander verwoben sind.

Bushmills – offiziell The Old Bushmills Distillery – hat schon immer eine Sonderrolle eingenommen, nicht nur wegen ihrer Lage



in County Antrim und ihrer Geschichte. Seit mehr als 100 Jahren wird hier Malt Whiskey dreifach destilliert. Inzwischen gibt es ihn in verschiedenen Altersstufen, aber auch in zahlreichen Single-Cask-Abfüllungen, darunter wahre Preziosen. Der Malt ist auch mitverantwortlich für die ausgezeichnete Qualität der Blends. So macht er vier Fünftel im berühmten Black Bush aus, der dank viel Sherry-Holz zu einem köstlich sanften Whiskey mit Aromen von süßen Trockenfrüchten, Nuss und Toffee heranreift.

The Old Bushmills Distillery behauptet ihre Sonderrolle mit diversen Single Malts und dem ausgezeichneten Black Bush.

Cooley trägt mit seiner Dynamik viel zur heutigen Vielfalt des Irish Whiskey bei, nicht zuletzt mit Connemara, dem ersten getorfte Malz der Insel.



Gigantisches Quartett

Hennessy

Hennessy ist das Schwergewicht im Quartett der Cognac-Giganten. Vier von zehn Flaschen Cognac stammen aus seinen Chais. Obwohl man Gründer Richard Hennessy noch immer als Helden herausstellt, erreichte die Firma erst während der Revolution unter dessen Sohn James ihre vorrangige Bedeutung, die sie bis heute – inzwischen als Teil von LVMH – erfolgreich verteidigt. Schon früh setzte man auf den Export nach England, später nach Amerika, Australien und Asien und behauptet sich in vielen Ländern als Nummer Eins. Dazu trugen Markenpolitik und Werbung gleichermaßen bei, deren Bedeutung Hennessy frühzeitig erkannte. Heute besitzt die Firma 180 ha Reben, bewirtschaftet weitere 220 ha und arbeitet mit rund 1700 Zulieferern. Ihr Grande Champagne wird vorwiegend in der eigenen Destillerie Le Peu gebrannt. Seit mehr als 200 Jahren bestimmen die Fillioux als *maîtres de chai* Stil und Qualität des Hauses. Der volle, runde, würzige X.O. mit süßlicher Frucht ist typisch für den Hausstil, der sehr komplexe Paradis überzeugt durch feinen *rancio* und außergewöhnliche Eleganz.

Rémy Martin

Rémy Martin, Winzer und Schwiegersohn eines Kaufmanns, gründete seine Cognac-Firma 1724. Sein Erfolg wurde über drei Generationen ausgebaut, bis Paul Rémy Martin sich unfähig zeigte, die Krisen der Zeit und den eigenen Größenwahn zu meistern. Gerettet wurde das Unternehmen 1910 von André Renaud, einem in der Grande Champagne aufgewachsenen promovierten Juristen. 1927 kreierte er den V.S.O.P. Fine Champagne, indem er den alten Begriff mit dem Spitzen-Terroir verknüpfte und dafür länger gealterte Brände zu einem würzigen, fruchtig-reifen Charakter assemblierte. Angeregt durch Schwiegersohn André Hériard Dubreuil vermarktete Rémy Martin ab 1948 ausschließlich Fine Champagne, und sein V.S.O.P. wurde zu einem der bis heute erfolgreichsten Cognacs. Er half, aus dem mittelständischen Betrieb den zweiten Giganten zu machen, der 1990 mit Cointreau fusionierte. Um seinen Bedarf zuverlässig zu sichern, schloss Rémy Martin bereits 1965 erste Verträge mit Winzern, die schließlich 2005 in die Alliance Fine Champagne mündeten, einer Genossenschaft mit 2000 Mitgliedern.



Martell

Martell gilt als die älteste Cognac-Firma innerhalb des Quartetts, als Gründungsjahr zählt 1715. Damals ließ sich der 21-jährige Jean Martell in Cognac nieder. Er kam von der Insel Jersey, einem zu dieser Zeit bedeutenden und nicht ganz legalen Warenumschlagplatz, wo seine Familie aktiv war. Sein erster Versuch mit Cognac scheiterte, doch dann heiratete er in eine der ersten Familien ein, die Lallemands, und von Stund an begann sein Cognac-Geschäft, vor allem mit London und Dublin, zu florieren. Schnell gelang Martell der Aufstieg zur Nummer Eins der Cognac-Firmen, eine Position, die er bis 1985 halten konnte. (Die verschwägerten Hennessys belegten Platz Zwei) Nach einem Jahrzehnt Niedergang unter der Regie von Seagrams hat Martell, das seit 2002 zu Pernod Ricard gehört, mit Rémy Martin gleichgezogen. Man verfügt über 283 ha Rebfläche (für 3 % der Produktion) und besitzt die größte Brennerei der Region. Flaggschiff ist bis heute der Cordon Bleu in seiner Flasche von 1912, der sein nussiges Aroma Bränden aus den Borderies verdankt, seine süße Würze und trockene Leichtigkeit dem Ausbau in Tronçais-Eiche.

Courvoisier

Unter den vier Giganten hat Courvoisier schon immer die Außenseiterrolle gespielt. Emmanuel Courvoisier war Weinhändler im Pariser Viertel Bercy und belieferte Napoleon I. mit Cognac. Sein Sohn Félix beschloss 1843, eine eigene Cognac-Firma in Jarnac zu gründen. Im Jahr 1909 wurde sie an die englische Familie Simon verkauft, die es verstand, Courvoisier zur Marke auszubauen. Bewusst knüpften sie an die alte Verbindung zum Kaiser an und boten ihren Cognac als »The Brandy of Napoleon« an. Bis heute ist der Napoleon, ein weicher, voller, würziger und recht langer Fine Champagne, das Aushängeschild der Firma. Sie kaufte Cognacs nach Bedarf, statt ein eigenes Lager aufzubauen – eine Politik, die sich zunächst als sehr einträglich erwies. Doch als Cognac nach dem Frost von 1956 rar wurde, fehlte das Kapital, um den Bedarf zu sichern. Hiram Walker sprang 1964 ein – als erste internationale Gruppe, die in Cognac investierte. Heute ist das Haus, das inzwischen ein Lager von 56 Mio. l und feste Lieferverträge mit 1100 Winzern besitzt, eine der Hauptmarken von Beam Global Spirits and Wine.



Außergewöhnliche Liköre

Deutschland

Asbach

A&A · Asbach und Auslese

Mit dem interessanten Riesling-Likör gelang dem Haus Asbach in Rüdesheim am Rhein die harmonische Verbindung aus Riesling-Auslese und dem Original Asbach Uralt, der Rüdesheimer Weinbrand-Spezialität, die nach doppelter Destillation wenigstens zwei Jahre in kleinen Fässern aus Limousin-Eiche reift. Der herb-süße Geschmack des goldenen Riesling-Likörs erinnert an Honig und frische Trauben. Als Alternative zur üblichen Aperitifauswahl mundet er pur oder auf Eis. Besonders festlich wirkt der Likör in Kombination mit trockenem Sekt. Als Longdrink passt er zu Ginger Ale, Soda oder Tonic. Er schmeckt über Eis, Früchten und Kuchen, aber auch in Saucen und Marinaden.

Deutschland

Dirker Apfelstrudellikör

Am Destillieren eines Apfelstrudels hinderten den fränkischen Brenner Arno Josef Dirker lediglich zolltechnische Probleme. Also kreierte er einen Apfelstrudellikör. Basis ist frisch gepresster Apfelsaft mit Apfelbrand und Zucker. Die charakteristischen Apfelstrudelnoten erreicht Dirker mit Haselnussgeist, Rum, Zimt, Rosinen, Mandeln, Hefe und noch einigem mehr. Insgesamt fast 20 Zutaten enthält die Rezeptur, die nach sorgfältigem Experimentieren entstand. Der Apfelstrudellikör schmeckt pur und in Desserts. Ein weihnachtlicher Aperitif entsteht durch das Aufgießen mit Cidre, eine besondere Variante des Kir. Dirker bietet seinen Apfelstrudellikör nur in den Wintermonaten an.

England

**Pimm's
No 1**
Mit diesem erfrischenden Drink fließt ein echtes Stück britischer Lebensart ins Glas. Pimm's wird auf der Grundlage von London Dry Gin hergestellt und mit Vorliebe für Mixgetränke verwendet. Seinen erfrischend-fruchtigen Geschmack verdankt er einer ausgewogenen Mischung von Likören, Fruchtnektaren und Kräutern. Als Erfinder dieses rötlich-braun schimmernden Getränks gilt James Pimm, der im 19. Jahrhundert die Londoner Oyster Bar betrieb. Unter den unzähligen Cocktails und Longdrinks, denen Pimm's besonderen Charakter verleiht, ragt die Kreation Pimm's No 1 mit Ginger-Ale oder Zitronenlimonade als die berühmteste Variante heraus.

Finnland

**Altia
Koskenkorva Salmiakki**
Dieser typisch finnische Likör mit einem Alkoholgehalt von 32 % vol wird – aus gesalzener Lakritz hergestellt. Er wird nicht nur in Liter- und Halbliter-Glasflaschen angeboten, sondern auch in Halbliter-Kunststoffflaschen, die den modernen, jungen Charakter dieses Likörs unterstreichen sollen. Koskenkorva Salmiakki wird am liebsten pur getrunken. Koskenkorva ist eine finnische Spirituosenmarke des Konzerns Altia. In Finnland wie in ganz Skandinavien stellt Salzlakritz eine ebenso traditionelle wie eigenwillige Süßigkeit dar.

Frankreich

**Boudier
Liqueur de Roses**
Wenn es heute auch sehr exotisch anmutet, aus Rosen einen Likör herzustellen, so wird doch Rosenaroma seit ältesten Zeiten für kulinarische Zubereitungen geschätzt. Zuerst nutzten die Chinesen Rosen in der Küche, eine Vorliebe, die über die Seidenstraße Persien erreichte, wo man bis heute Süßigkeiten damit parfümiert. Auch im Westen schätzt man Rosenaroma in der Pâtisserie. Gabriel Boudier in Dijon hat diesen Likör hergestellt, für den Blütenblätter von besonders stark duftenden Rosen in Zucker und Alkohol mazeriert werden. Man kann ihn pur mit Eiswürfeln trinken, was seine starke Süße mildert, und dann den parfümierten Nachgeschmack genießen oder einen Schuss zum Champagner geben, Cocktails damit bereichern und ihn für orientalische Gerichte verwenden.



Frankreich

Daucourt

X-Rated Fusion Liqueur

Als die exotische Mischung aus bestem französischem Wodka, provenzalischen Blutorange, Mango und Passionsfrucht präsentiert sich dieser Trendlikör. Die reinen Bio-Säfte werden mit dem Wodka in einem geheim gehaltenen Verfahren verbunden. Eingeführt wurde der Likör 2004 von Jean-Marc Daucourt, preisgekrönter Spirituosen-Entwickler, und Todd Martin, dem ehemaligen Präsidenten von Allied Domecq Nordamerika. Ziel war die Schaffung eines rosafarbenen Nobellikörs. X-Rated Fusion Liqueur erlebt in den USA eine der höchsten Wachstumsraten aller Spirituosen. X-Rated Fusion Liqueur genießt man auf Eis, der pinkfarbene Likör eignet sich aber auch für ungewöhnliche Cocktails.

Italien

Franciacorta

Eclisse · Liquore di Liquirizia

Der Lakritzlikör Liquirizia gehört zu den weniger bekannten Spirituosenpezialitäten des Mittelmeerraumes. Eclisse stammt aus Kalabrien. Hergestellt wird der würzige Likör nach einer innovativen Methode aus Süßholz (*Glycyrrhiza glabra*), das für seine verdauungsfördernden und entgiftenden Eigenschaften geschätzt wird. Der tiefdunkle Likör zeigt unverkennbar den Duft und Geschmack von Lakritz, verbunden mit dezenter Süße. Man trinkt ihn vorwiegend pur und gut gekühlt als Digestif. Einen Versuch wert ist er zudem über Eiscreme und in Longdrinks. Eine besondere Spezialität ist heißer Lakritzlikör mit Sahnehäubchen. Angeboten wird er von der Destillerie Franciacorta unweit von Brescia.

Niederlande

De Kuyper

Parfait Amour

Zu den bedeutendsten Fruchtspirituosenherstellern zählt De Kuyper in Schiedam bei Rotterdam. Sein Parfait Amour wird aus Veilchen und einer Komposition aus fernöstlichen Blütenextrakten hergestellt. Verfeinert wurde dieser Likör mit Destillaten von Zitrone, Koriander und Apfelsinen, die man auch heute noch in den Brennblasen von 1695 gewinnt. Sein ungewöhnliches und geheimnisvolles Aroma trägt zu seiner Beliebtheit ebenso bei wie die extravagante violette Färbung, die in vielen Cocktails hervorragend zur Geltung kommt.

Niederlande

Zuidam · Oud-Hollands

Speculaas Liqueur

Die Destillerie Zuidam ist eine der letzten selbstständigen Destillierereien der Niederlande, die noch alle Destillate und Extrakte auf traditionelle Weise im eigenen Familienbetrieb herstellt und verarbeitet. Dieser alt-holländische Spekulaaslikör wird aus vielen verschiedenen orientalischen Kräutern und Gewürzen komponiert, die in Holland bekannt sind, seit niederländische Kaufleute sie von den weiten Handelsreisen mitbrachten. Gewürze wie Zimt, Kardamom, Muskatnuss, Ingwerwurzel, weißer Pfeffer, Nelken und Bourbonvanille werden vermischt und mit Alkohol angesetzt. Auf dieser Basis entsteht ein angenehmer, süß-würziger Likör.

Vereinigte Staaten von Amerika

Bacmar International

Voyant Chai

Extravagant präsentiert sich der Teelikör in einer roten Designerflasche. Dieser Sahnelikör mit seinen 12,5 % vol Alkoholgehalt wird in den Niederlanden aus vierjährigem Virgin-Island-Rum, Premium-Wodka, frischer holländischer Sahne, Schwarztee und typischen Chai-Gewürzen hergestellt, darunter Zimt, Anis, Nelken und Vanille. Es werden ausschließlich echte Gewürze verwendet, auch die Färbung des modernen Likörs rührt von Gewürzen und Tee her. Voyant Chai schmeckt gekühlt auf Eis, in Tee oder in Kaffee. In den USA wurde diese extravagante Kreation zum absoluten Verkaufsschlager, denn »Chai« liegt dort als Geschmacksrichtung voll im Trend. Durch den niedrigen Alkoholgehalt treten die feinen Tee- und Gewürzaromen sehr deutlich hervor.





Erfrischendes Fizzes & Collinses

Ein Fizz hat dem Sour einen Anteil Soda voraus und wird in Bars nicht selten mit Zitronen- oder Limettensaft zubereitet. Er ist sozusagen eine etwas aufgepeppte Version des Sour. Die Bezeichnung »Fizz« taucht zum ersten Mal Ende des 19. Jahrhunderts auf, als mit Kohlensäure versetztes Wasser immer beliebter wurde. Das sprudelnde (*fizzing*) Element macht den Drink lebendiger und weicher. Auch hier sind die Zutaten leicht zu handhaben, es kommt nur auf das Mischungsverhält-

nis an. Ein Fizz geht auch tagsüber als Erfrischungsgetränk durch. Wie die Sours bestechen Fizzes durch die Klarheit ihrer Zutaten. Statt einer endlosen Reihung gleichwertiger Alkoholika steht eine Spirituose im Vordergrund, die mit den klassischen Zutaten Zucker, Zitrusfrucht und Wasser kombiniert wird. Hier kann man nichts durch eine andere dominante Zutat verbergen. Ein Fizz mit billigem Gin schmeckt auch billig. Der Gin Fizz ist der bekannteste seiner Familie. Das mag auch daran liegen, dass ihm die Kombination mit Zitrone und Soda hervorragend bekommt. Viele Variationen beweisen das, wie etwa der Silver Fizz mit Eiweiß, Golden Fizz mit Eigelb oder Diamond Fizz mit Schaumwein statt Soda.

Gin Fizz

5 cl Gin
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup

Soda

im Shaker auf Eis schütteln, in ein halb mit *crushed ice* gefülltes Longdrink-Glas abseihen und mit auffüllen.

Ramos Gin Fizz

4 cl Gin
1,5 cl Zuckersirup
1 Eiweiß
2 cl Sahne
1 Spritzer
Fleur d'orange

Soda

mit

im Shaker kräftig schütteln, in ein Longdrink-Glas mit Eiswürfeln abseihen, mit auffüllen.



Die Collinses (engl. Schuhflicker) sind nahe Verwandte der Fizzes. Ihre Zutaten werden nicht geschüttelt, sondern im Glas verrührt und danach meist mit noch etwas mehr Soda aufgegossen, was sie für heiße Sommernachmittage prädestiniert. In keiner Drink-Familie drückt sich die weitläufige Verwandtschaft so deutlich aus wie beim Collins.

Hier eine kleine Familiensaga:

Jack Collins	mit Calvados
Tom Collins	mit Gin
Sandy / Jock Collins	mit Scotch
John Collins	mit Rye Whiskey
Captain Collins	mit Canadian Whisky

Mike Collins

mit Irish Whiskey; benannt nach dem irischen Revolutionsführer und späteren Finanzminister Michael Collins

Colonel Collins

mit Bourbon

Pedro Collins

mit weißem Rum

Ron Collins

mit braunem Rum

Pisco Collins

mit Pisco

José Collins

mit Tequila

Comrade Collins

mit Wodka

Brandy Collins

mit Brandy

Pierre Collins

mit Cognac

Phil Collins

mit Tequila, Irish Whiskey, Wodka, Rum und Bier.

Jack Collins

4 cl Calvados	
2 cl Zitronensaft	
2 cl Zuckersirup	im Longdrink-Glas auf Eiswürfeln
	verrühren und mit
Soda	aufgießen. Mit
Zitronenschale	und nach Belieben mit
1 Cocktail-Kirsche	garnieren.

Tom Collins

4 cl Gin	
2 cl Zitronensaft	
1,5 cl Zuckersirup	im Longdrink-Glas auf Eiswürfeln
	verrühren und mit
Soda	aufgießen. Mit
Zitronenschale	und nach Belieben mit
1 Cocktail-Kirsche	garnieren.