

SALZ IM WHISKY?

Wir spazieren am Meeresstrand und atmen die salzige Meeresluft und denken dabei an einen Single Malt mit dieser Duft. Zur Bestätigung erinnern wir uns an die Geschmacksbeschreibung auf der Flaschen-Etikette – »Sea Salt«, »salty«, »maritime«.

Woher unsere Wahrnehmung? Die Meeresluft enthält winzige Wassertröpfchen, die wir tatsächlich als salzig wahrnehmen. Das Salz an sich liegt jedoch nicht in der Luft, denn es ist nicht gasförmig.

Reines Salz (Natriumchlorid) hat einen Siedepunkt von weit über 100 Grad. Das heisst, dass es bei der Destillation von Whisky gar nicht verdampfen könnte, selbst wenn Salz während des Herstellungsprozesses im Wasser oder sonst irgendwo enthalten wäre.

Somit: *das frische Destillat enthält kein Salz.*

Zur Fasslagerung:

Könnte das in der Luft wahrgenommene Salz ins Fassinnere gelangen? Nein, das Fass ist dicht. Da nützt auch die Lagerung direkt am Meer nichts. Sollte dies theoretisch trotzdem geschehen, könnten wir es gar nicht wahrnehmen, denn unser Gaumen würde erst reagieren, wenn grössere Mengen an Meerwasser in ein Fass eindringen würden.

Zurück zum Meeresstrand: Der typische Duft entsteht durch Bakterien. Diese sitzen an Algen und Meerespflanzen und setzen riesige Mengen von Gasverbindungen frei, die wir als (salzigen) Meeresduft wahrnehmen.

Es ist somit möglich, dass solche Gase während der Fasslagerung an der Meeresküste in das Holz des Fasses gelangen und somit das Aroma des Whiskys beeinflussen.

Salz selbst hat keinen Geruch.

Alles andere sind Mythen und Marketing.

Whisky enthält somit definitiv kein Salz.