

Gerste rings um den Globus – die neue Whisky-Welt

Aktuelle Trends auf der ProWein 2023

von Peter Eichhorn

Ein Klassiker, der nie langweilig wird – Whisky. Viele denken dabei zunächst an Schottland. Und tatsächlich wurden zahlreiche Teile der Welt von der schottischen Tradition und Macht inspiriert, so dass Whisky heute zwar ein internationales Produkt ist – bei dem meist aber ein Hauch Schottland mitschwingt.

Rare und lange gereifte Whiskys erzielen zuweilen immense Preise und dienen oft als Spekulationsobjekt. Limitierte Editionen, Abfüllungen, die 25 Jahre und älter sind, verschollene Fässer aus geschlossenen Destillieren sind begehrt und gesucht. So bringen viele Marken auch aktuelle Produkte heraus, die über Alleinstellungsmerkmale verfügen, die Sammler ansprechen sollen – wie etwa besondere Behältnisse, Kooperationen mit klangvollen Marken aus anderen Geschäftsbereichen oder prominente Testimonials. In der Branche wird bereits die Frage gestellt, ob denn nur noch „Einhörner“ auf den Markt kommen, also teure, begehrenswerte Raritäten. Einen hervorragenden Überblick über diese schillernde Whisky-Welt bietet die ProWein, die weltweit größte und bedeutendste Fachmesse für Weine und Spirituosen, vom 19. bis 21. März 2023 in Düsseldorf. Rund 500 der knapp 6.000 Ausstellenden aus aller Welt präsentieren ihr Spirituosenangebot – darunter knapp 100 Whisk(e)y-Anbieter.

Whisk(e)y für die Generation „Z“

Ein weiterer Bereich des aktuellen Marktes widmet sich vermehrt den jüngeren Zielgruppen. Preiswerte Einstiegsprodukte mit angenehmem, nicht zu komplexem Aromaprofil sollen die



19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



M
Messe
Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 101006
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Millennials und die Generation „Z“ einladen, zum Whisky zu kommen und dort zu bleiben. Der gewaltige Erfolg von Irish Whiskey mit hohen Zuwachsraten insbesondere in den USA dient als Vorbild. Während bei Single Malt die Connaisseurs eine Kombination mit Eis oder Ginger-Ale strikt ablehnen, eine Anwendung in Cocktails mindestens als fragwürdig verteufeln und höchstens wenige Tropfen Wasser aus einer Pipette dem Whisky hinzugefügt tolerieren, gelten diese „Snob-Regeln“ bei Irish Whiskey, Bourbon und Rye nicht. „Trinke, wie es Dir Spaß macht. Und wenn es mit Cola ist.“

Der dritte Baustein ist die Internationalität, die dem Whisky neue Facetten und eine nie dagewesene aromatische Vielfalt verleiht. Alleine in Schottland und Irland wächst der Markt derzeit um jeweils 30 bis 40 neue Marken und Destillerien. Neue Brenneereien werden mit modern-kreativem Anspruch eröffnet, und alte, verschollene Marken werden mit einer historischen Aura wieder reaktiviert.

Alles ist möglich: Neue Aromen in der Gerste

Dabei widmen sich die neuen Marken akribisch den Details, die früher wenig Beachtung fanden. So werden verschiedene Malzsorten für das Rohdestillat eingesetzt, und es wird mit allerlei Hefen experimentiert. Die Branche diskutiert leidenschaftlich die Frage, ob Terroir über die Gerste im Whisky wahrnehmbar ist. Auch der Umweltaspekt spielt eine zunehmende Rolle, und die Verwendung von Torf für die Mälzung wird hinterfragt. Manche Marken experimentieren bereits mit Holz-Kräuter-Mischungen, um über den Rauch neue Aromen in die Gerste und somit in den Whisky zu bekommen.

Auch der Umgang mit Fässern entwickelt sich weiter. In den vergangenen Jahren wurde das „Finishing“ immer populärer, also jene Überführung eines gereiften Whiskys in ein zweites Fass, um durch die Lagerung über Wochen oder Monate eine individuelle aromatische Abrundung zu erzeugen. Viele Whiskys



**19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



M
Messe
Düsseldorf

beginnen ihre Reifung in Ex-Bourbon und Ex-Sherry-Fässern. Danach kann es weitergehen. An die „Finishes“ in Rotwein-, Port-, Madeira- oder Sauternes-Fässern ist der Konsument bereits gewöhnt. Neu kommen nun Mezcal- und Bierfässer hinzu. Und die edle japanische Mizunara-Eiche ist ebenfalls in aller Munde. Auch sprechen die Erzeuger vermehrt statt von „Finish“ von einer „Second Maturation“, also einer zweiten Reifung, bei der der zweite Fasstyp nicht nur wenige Monate, sondern mehrere Jahre eingesetzt wird.

Auf der ProWein 2023 lassen sich all diese Entwicklungen prächtig nachvollziehen. Klassische und moderne Marken zeigen die mannigfaltige aktuelle Whisky-Vielfalt auf. Loch Lomond und Duncan Taylor bieten die schottische Klassik, Teeling, Lough Ree oder Skellig zeigen das Innovationspotenzial des Irish Whiskey, und das Whiskyland Japan ist beispielsweise mit den Marken Akashi, Onikishi oder Togouchi vertreten. Die Whisky-Welt kennt keine Grenzen, und so überraschen Regionen mit mehr oder weniger Brenner-Tradition mit außergewöhnlichen Produkten. Von Klassikern, wie Rozelieures aus Frankreich, Penderyn aus Wales oder Slyrs aus Deutschland, zeigen auch Milk & Honey aus Israel, Stauning aus Dänemark und weitere Exoten zwischen Balkan und Taiwan, was die zeitgemäße Whisky-Welt ausmacht. Was macht sie aus? Eine gewaltige Vielfalt, die in Halle 13 und 7 zu entdecken ist!

Pressekontakt ProWein bei der Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn
Tel.: 0211/4560 –991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
Tel.: 0211/4560 –543
KissingM@messe-duesseldorf.de

Brigitte Küppers
Tel.: 0211/4560 –929
KueppersB@messe-duesseldorf.de



19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com

