

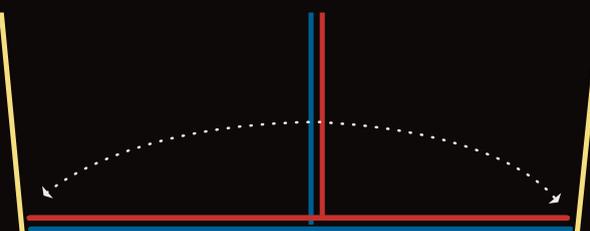
BIER, WHISKY & CO
IN INFOGRAFIKEN



ÜBER DEN
DURST

BEN GIBSON | PATRICK MULLIGAN

POP CHART LAB



Über den Durst

Die Originalausgabe erschien unter dem Titel
A Visual Guide to Drink
Ben Gibson/Patrick Mulligan
Copyright © 2015 by Pop Chart Lab
ISBN 978-1-59240-930-3

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form.
This edition published by arrangement with Avery, an imprint of Penguin Publishing
Group, a division of Penguin Random House LLC

Copyright der deutschen Ausgabe 2016:
© Börsenmedien AG, Kulmbach

Gestaltung Cover und Layout: Pop Chart Lab
Satz: G&U Language & Publishing Services GmbH, Flensburg
Herstellung: Johanna Wack und Daniela Freitag
Lektorat: Egbert Neumüller
Druck: Beltz, Bad Langensalza

ISBN 978-3-86470-397-3

Alle Rechte der Verbreitung, auch die des auszugsweisen Nachdrucks,
der fotomechanischen Wiedergabe und der Verwertung durch Datenbanken
oder ähnliche Einrichtungen vorbehalten.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <<http://dnb.d-nb.de>> abrufbar.

BÖRSEN  MEDIEN
AKTIENGESELLSCHAFT

Postfach 1449 · 95305 Kulmbach
Tel: +49 9221 9051-0 · Fax: +49 9221 9051-4444
E-Mail: buecher@boersenmedien.de
www.books4success.de
www.facebook.com/books4success

ÜBER

DEN

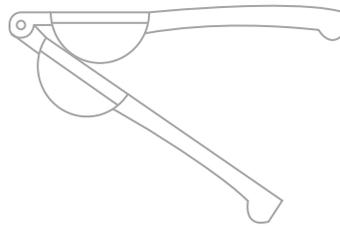
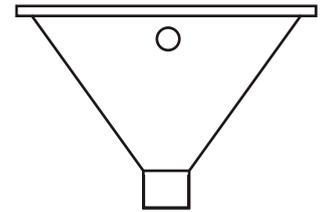
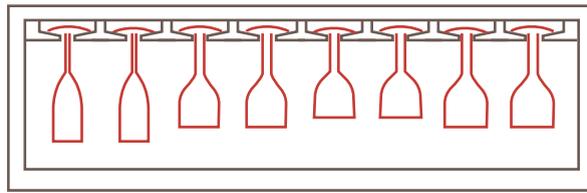
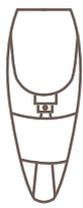
DURST



ÜBER

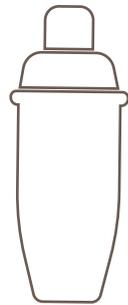
den

DURST

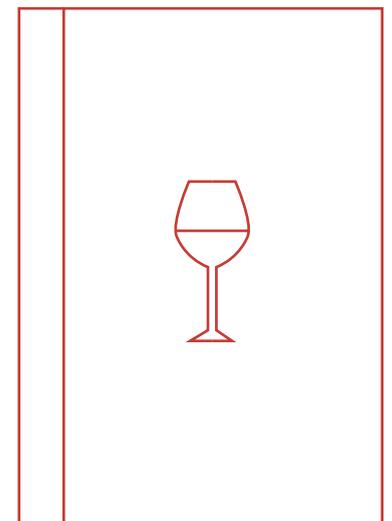
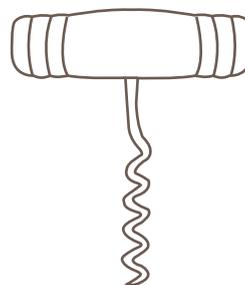
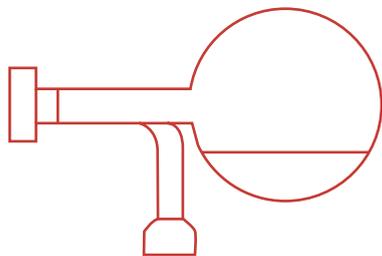


Ben Gibson, Patrick Mulligan und

POP CHART LAB



BOOKS  SUCCESS





Vorwort



Das erste Projekt von Pop Chart Lab war eine Systematik der Biergattungen. Seit fünf Jahren erstellen wir nun schon Diagramme über Alkoholika und andere Themen. Bei der Zusammenstellung dieses Buches haben wir uns wie immer bemüht, die Daten so genau wie möglich wiederzugeben, was leichte Varianten der Darstellungsweisen von einer Getränkeart zur anderen erforderlich gemacht hat. Einige der Bereiche, die in Getränkefibeln gewöhnlich erwähnt werden, etwa Geschmack oder empfehlenswerte Kombinationen, haben wir außen vor gelassen, da sie sich nicht empirisch quantifizieren lassen. Allerdings haben wir den Geschmack in den Fällen erwähnt, in denen es allgemein gültige Aromamaße gibt, etwa IBU (International Bitter Units) als Maß für die Bitterkeit von Bieren und natürlich die Angabe des Alkoholgehalts in Volumenprozent.

Beim Bier spielt die Gattung eine große Rolle und die meisten Biertrinker sind mit bestimmten Marken vertraut, weshalb wir den Abschnitt über Bier anhand der wichtigsten Spielarten gegliedert und einige Beispielbiere als Vergleichsmaßstäbe herangezogen haben. Unser Hauptaugenmerk gilt jedoch den sogenannten Craft-Bieren. Beim Wein dagegen geht es vor allem um das Anbaugebiet – die Herkunft –, weshalb dieser Abschnitt größtenteils geografisch geordnet ist. Da es Hunderttausende verschiedene Weine gibt, geben wir nur einen Überblick über die Länder und Rebsorten, anstatt uns in den einzelnen Jahrgängen zu verlieren. Die Spirituosen wiederum sind nach Herstellungsprozess gegliedert, wobei wir in einigen Fällen, etwa bei Whisk(e)y, auch auf die Regionen eingehen. Des Weiteren sehen wir uns an, wie Spirituosen in Mixgetränken kombiniert werden.

Von Anfang an hat Pop Chart Lab versucht, Daten, Design und Genuss unter einen Hut zu bringen. Wir hoffen, Ihnen hiermit eine wahrheitsgemäße und ansprechende grafische Darstellung von Informationen über Getränke zu präsentieren.



EINLEITUNG

- 1 Wie Hefe Alkohol erzeugt
- 2 Arten von Alkoholi
- 4 In den USA angebaute Feldfrüchte
- 6 Zutaten x Prozesse = Getränk
- 8 Alkoholgehalt verschiedener Getränke
- 10 Alkoholkonsum der einzelnen Länder

VERGORENE GETRÄNKE

BIER

- 14 Der Brauvorgang
- 16 Zutaten der Bierherstellung
- 17 Zauberhafte Hefe
- 18 Mathematik
- 19 Die SRM-Skala
- 20 Der Stammbaum des Hopfens

DIE BIERBRANCHE

- 22 Der Moloch AB InBev
- 24 Der Aufstieg des Craft-Biers

- 26 Biersorten – Die vielen Variationen des Bieres

LAGER

Deutsche Lagerbiere

- 29 Deutsches Bier
- 30 Kölsch und Altbier
- 31 Bock

- 32 Pilsner
- 33 Euro-Lager
- 34 Amerikanisches Lagerbier
- 35 Amerikanisches Lager mit Zusätzen

ALE

- 36 India Pale Ale
- 37 Englisches Pale Ale
- 39 Belgische und französische Ales
- 41 Weißbier
- 42 Stout und Porter
- 44 Starkes Pale Ale
- 45 Amerikanische Ales
- 46 Roggen-Ale
- 47 Gemüse-Ale

AMERIKANISCHE BRAUEREIEN

- 48 Auswanderung deutscher Brauer in die USA
- 51 Brauereien in den USA
- 52 Brauereien in New York

- 55 Brauereien in Denver und Boulder
- 56 Brauereien der Bay Area
- 59 Brauereien in Portland

ZUBEHÖR

- 60 Die Entwicklung der Bierflasche
- 62 Flaschen-, Fass- und Keg-Größen
- 64 Biergläser
- 66 Fiktives Bier
- 67 Namen von Malzlikören
- 68 Hopfige Biernamen

WEIN

- 72 Der Weinstock
- 73 Die Weinerziehung
- 74 Das Terroir
- 75 Weinschädlinge

DIE WEINHERSTELLUNG

- 76 Die Rotweinerstellung
- 77 Die Weißweinerstellung

- 78 Karte des globalen Klimas
- 81 Produktion und Konsum
- 82 Die Süße von Wein
- 83 Die Klassifizierung von Wein

FRANKREICH

- 84 Die Herkunft französischer Rebsorten
- 85 Die Weinregionen Frankreichs
- 86 Stammbaum der französischen Rebsorten
- 88 Die französische Kuferei

Bordeaux

- 89 Die Weinregion Bordeaux
- 90 Rebsorten des Bordeaux

Burgundy

- 92 Rebsorten des Burgunders
- 93 Weinregionen in Burgund

Rhône

- 94 Weinregionen der Rhône
- 96 Rebsorten von Rhône-Weinen

Champagne

- 98 Die Champagnerherstellung
- 99 Die Region Champagne

DEUTSCHLAND

- 100 Das deutsche Weingesetz

- 101 Deutsche Weinregionen
- 102 Stammbaum deutscher Rebsorten

ITALIEN

- 104 Italienische Rebsorten und Weinregionen
- 107 Stammbaum italienischer Rebsorten
- 108 Rebsorten italienischer Weine

SPANIEN

- 110 Spanische Weinregionen
- 111 Die Herkunft spanischer Rebsorten

LIKÖRWEIN

- 112 Die Herstellung von Likörwein
- 113 Karte und Sorten von Likörweinen

WEIN AUSSERHALB EUROPAS

- 114 Auswanderung von Rebsorten
- 117 Winzereien im Napa Valley
- 118 Weinregionen Chiles und Argentiniens

ZUBEHÖR

- 120 Die Entwicklung der Weinaufbewahrung
- 121 Weinflaschen-Größen
- 122 Weingläser
- 123 Sonstiges Zubehör

- 124 Weinctails
- 126 Geschmacks-Charakterisierungen

SAKE

- 129 Der Brauvorgang
- 130 Karte der Brauereien
- 131 Sake-Sorten
- 132 Sake-Cocktails

SPIRITUOSEN

- 136 Die Herkunft des Wortes „Alkohol“
- 137 Der Destillationsprozess
- 139 Spirituosenatlas

WHISK(E)Y

- 140 Die Whisk(e)y-Produktion

AMERIKANISCHER WHISKEY

- 141 Leitlinien für amerikanischen Whiskey
- 142 Karte und Arten amerikanischer Whiskeys

SCOTCH WHISKY

- 144 Schottische Whiskys
- 145 Scotch Whiskys – Leitlinien und Sorten

- 146 Leitlinien und Arten von Irish Whiskey und Canadian Whisky
- 147 Aromatisierter Whisk(e)y
- 148 Whisk(e)ycocktails

WODKA

- 150 Die Wodkatherstellung
- 151 Wodkasorten
- 152 Der Wodkagürtel
- 154 Wodkacocktails

GIN

- 156 Die Ginherstellung
- 157 Ginsorten
- 158 Ginctails

RUM

- 160 Die Rumherstellung
- 161 Rumsorten
- 162 Rumdestillieren in der Karibik
- 164 Rumcocktails

TEQUILA

- 166 Die Tequilaherstellung
- 167 Die Agave
- 168 Mexikanische Tequiladestillieren
- 169 Tequilasorten
- 170 Tequilacocktails

WEINBRAND

- 172 Weinbrand – Sorten und Regionen
- 173 Die Cognac-Herstellung
- 174 Weinbrand-Cocktails

- 176 Liköre & Bitter
- 178 Spirituosen der Stars
- 180 Drinks aus Film und Literatur
- 182 Alkohol in der Popmusik
- 183 Drinks richtig bestellen

ETC.

- 185 Formatierung
- 186 Quellen
- 188 Danksagungen
- 189 Die Autoren



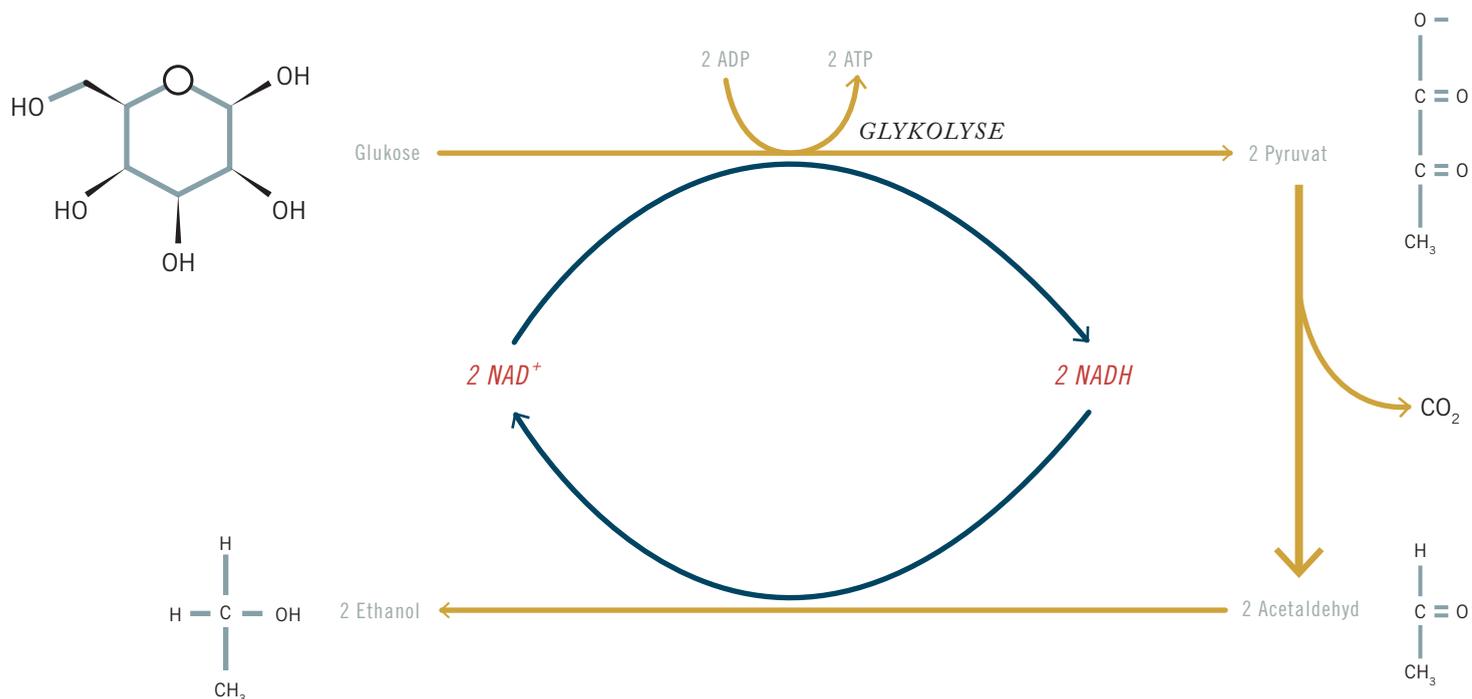
Wie Hefe Alkohol erzeugt

Sehr lange war der Menschheit nicht klar, dass ein Mikroorganismus Alkohol erzeugen kann. Hefen ernähren sich von Zucker und der Alkohol ist ein Nebenprodukt des unten gezeigten biochemischen Prozesses.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG

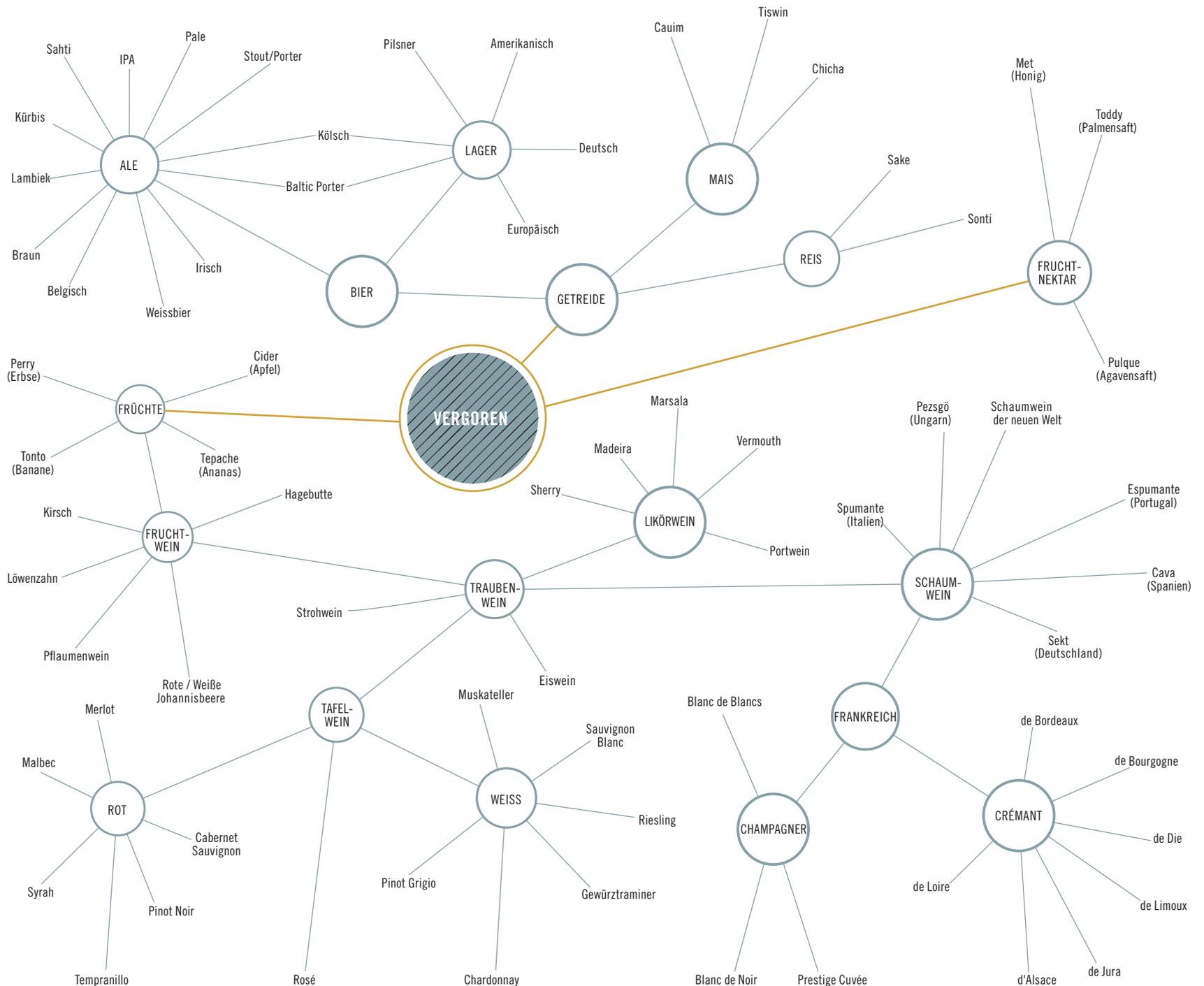


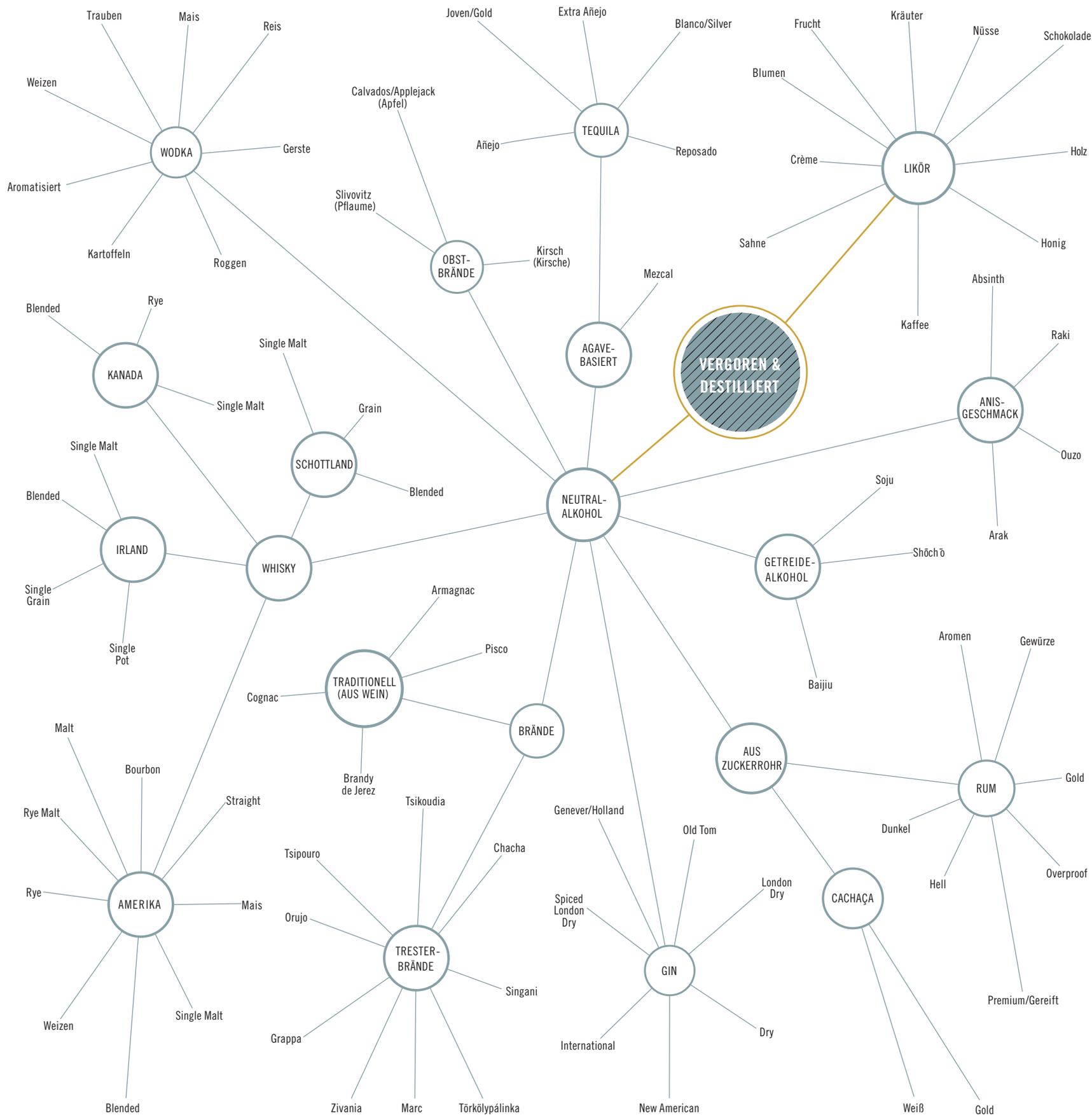
UMWANDLUNG VON GLUKOSE IN ETHANOL DURCH HEFE



Arten von Alkoholika

Alle alkoholischen Getränke sind vergoren – ihr Alkohol wurde im bereits beschriebenen Prozess durch Hefen erzeugt –, aber vergorene Getränke können noch destilliert werden, wodurch sich der Alkoholgehalt erhöht. Das Diagramm unten zeigt vergorene sowie vergorene und danach destillierte Getränke, geordnet nach ihren Inhaltsstoffen.





Zutaten x Prozesse = Getränk

Im Laufe der Geschichte haben die Menschen herausgefunden, wie sie Alkohol aus so ziemlich allem gewinnen können. Durch die Nutzung der beiden Vorgänge Gärung und Destillation können viele Inhaltsstoffe zu alkoholischen Getränken kombiniert beziehungsweise neu kombiniert werden. Viele vergorene alkoholische Getränke können in stärkere Getränke umdestilliert werden, zum Beispiel Wein in Weinbrand. Ebenso können stärkere Getränke mit allen möglichen Früchten und Kräutern verdünnt oder aromatisiert werden.

