

HUMULUS LUPULUS

UND ANDERE BITTERE WAHRHEITEN

Von wilder Abstammung

Intensive Noten von Grapefruit, Zitronenzeste, getrockneten Rosen, Pinienharz, Kokosnuss und etwas Sahne-Karamell – so originell und ausdrucksvoll ist das Aromaprofil der neuen amerikanischen Hopfensorte Talus. Deutsche Brauer dürfen sich freuen: Die jüngste Entwicklung der amerikanischen Hop Breeding Company (HBC), einem Joint Venture von Yakima Chief Ranches und John I. Haas, erreicht in diesem Herbst den deutschen Markt.

Talus wurde kreiert durch die offene Bestäubung der Mutter Sabro, die 2018 auf den Markt kam. Die offene Bestäubung ist eine unkontrollierte Züchtung, die Väter bleiben also anonym. Auch Sabro wurde so gezüchtet. Die geschmackliche Ausdruckskraft dieser Linie ist aber wohl der wilden Abstammung zu verdanken. Denn Sabros Mutter entstammt aus der Neomexicanus-Familie. „Neomexicanus“ ist eine wilde, indigene amerikanische Hopfenpflanze, die sich seit Millionen von Jahren in den trockenen Bergregionen Neu-Mexikos angesiedelt hat und in den 90er Jahren Eingang in die Hopfenzüchtung fand. Sie ist bekannt für aromatisch vielversprechende Zuchtergebnisse.

Es hat fast ein Jahrzehnt gebraucht, um Talus als eingetragene Sorte auf den Markt zu bringen. Es begann mit der Selektion der Sabro-Samen 2010, gefolgt von der Auslese der ersten Setzlinge 2011, dem Umsetzen der Stecklinge an einen Standort für die Einzelpflanzen-selektion und schließlich der über einige Jahre laufenden Reihe von Selektionen auf verschiedenartigen Versuchsflächen gleichzeitig. Die erste Kleinfläche wurde 2017 angebaut, um interessierte Brauer mit Proben zu versorgen. Über viele systematisierte Single-Hop-Brauer-versuche hinweg erwies sich Talus schließlich als eine von sehr, sehr wenigen Neuzüchtungen, die sowohl agrarwirtschaftlich als auch geschmacklich attraktiv sind. John I. Haas spricht von einem Anteil von 0,002 Prozent aller Züchtungen innerhalb von fünf Jahren, die beide Anforderungen erfüllen.

So zeigt die Sorte Talus geschmackliche Ähnlichkeiten mit ihrer Mutter und ist zugleich auffallend anders, insbesondere durch ihre brillanten pinien- und grapefruit-artigen Noten. Der Alpha-Gehalt ist mit neun Prozent recht niedrig und macht Talus unbrauchbar für die Alpha-Gabe. Aber eine Eigenschaft dürften Brauer besonders schätzen: Was man bei der Hopfenprobe riecht, zeigt sich auch im Glas. Talus bewahrt die Aromen wirkungsvoll den ganzen Brauprozess hindurch bis ins fertige Bier.

Das hat auch ein Collab-Brew der englischen BarthHaas-Tochter „Simply Hops“ zusammen mit Track Brewing aus Manchester gezeigt. Für das Double IPA mit dem Namen „Finding the Universal in the Particular“ gaben sie Citra in den Whirlpool und Talus (85%) und HBC 472, eine noch unpatentiertere Sorte, in die Kalthopfung. Das Ergebnis waren intensive Kokosnuss-Noten und gleichzeitig eine gute Dosis Zitrus und Grapefruit. Die Sorte Talus hält, was sie verspricht!

Talus wird auf gut 80 Hektar im Yakima Valley des amerikanischen Bundesstaates Washington von einigen unabhängigen Pflanzern angebaut. Der Ernteertrag 2020 beträgt schätzungsweise 180 Tonnen. BarthHaas präsentiert Talus auf der BrauBeviale. Interessierte Brauer können sich jederzeit ans BarthHaas Brewing Solutions- oder ans Sales-Team wenden.

