

Czech

První, co musíte udělat, je podívat se na barvu své whisky. Barva vám hodně napoví, co později váš nos a chuť při ochutnávce potvrdí. Barva vám napoví stáří vaší whisky, čím tmavší, tím starší, protože měla víc času, aby získala barvu ze sudu během zrání.

Dále se podíváme na tělnatost whisky. Zakroužíme sklenkou a měli byste uvidět, jak nápoj ulpívá na jejích stěnách. Začne vytvářet stékající kapky, kterým my říkáme „nohy“. Čím více nohou a rychleji běžících, tím je whisky lehčí. Je-li nohou méně a běží-li dolů pomaleji, pak vaše whisky může být tělnatější.

Dalo by se říct, že další krok je při ochutnávce ten nejdůležitější – vůně. Podívejte se prosím na průvodce, který vám to předvede. Váš nos je *schopen* rozpoznat více charakteristických prvků než jazyk. Nejdřív si váš nos povšimne štiplavosti alkoholu. Proto sklenku několikrát k nosu přiblížte a zase jí odtáhněte. Pokaždé byste měli zaznamenat jednotlivé odkrývající se vrstvy aromatu. Abyste skutečně docenili charakteristiky své whisky, doporučujeme přidat pár kapek vody, protože tím se zvýší teplota natolik, aby se uvolnilo více vůní a též se tím snížil obsah alkoholu.

Od nosu se přesuneme k *chuti*. Upijte ze své whisky malý doušek a chvíli ji poválejte na jazyku, než ji polknete. *Slainte Mhath*, což gaelsky znamená dobré zdraví, takže „na zdraví“.

Závěrečný krokem, na který se soustředíme, je délka dochucení. Může být krátká, dlouhá, hladká nebo plná a může hřát.

Jestliže si ke své whisky chcete přidat vodu, pak to prosím nyní udělejte.