

Mandarin

第一件事情，先看看您的威士忌的色泽。从威士忌的色泽我们能解读出许多东西。色泽体现出这瓶威士忌的年份，颜色越深说明年代越久远。因为威士忌酒在醇化过程中会不断从橡木酒桶中萃取木头的颜色。

接下来我们再来看看威士忌的体重。摇晃一下你杯中的威士忌，您一定会发现威士忌酒液挂杯了。杯壁上留下的液体接着会像一条一条“腿”一样的流下。“腿”越多，流速越快，说明你的威士忌越薄。反之，如果腿少而且流下来的速度很慢，就说明你的威士忌越厚。

接下来是鉴赏威士忌最关键的一个步骤——闻。请看一下您的导览器的示范。您的鼻子比舌头能探测出威士忌更多的特点。当你闻你的威士忌的时候，首先扑鼻而来的是酒精的味道，将杯子拿开再放到鼻子底下，反复数次。每次都会带给你不同的香味，这样您就能发现香味的层次。真正的鉴赏威士忌，我建议您往杯中加入几滴水，这样杯中的温度升高，更多的香味会弥漫开来，还能降低酒中的酒精含量。

闻过之后，我们再用舌头来品一下。喝一小口您的威士忌，将它短暂的含在你的舌头上在咽下去。*斯朗奇 瓦* - 这是苏格兰盖尔语通常的祝酒词，祝您健康的意思。

最后一步我们该考虑威士忌的回味；也就是你咽下这口威士忌之后，你还能品尝它多久。这个过程可能长可能短；可能很顺畅柔和，也可能有一股热劲。

如果你想在你的威士忌中加水的话请现在就加。