

Polish

Pierwszą rzeczą, na którą należy zwrócić uwagę jest kolor. Na jego podstawie można określić wiele rzeczy, które potwierdzi później wasz nos i smak.

Kolor wskazuje na wiek whisky. Im ciemniejsza, tym starsza, miała bowiem więcej czasu na zabarwienie się od beczki podczas dojrzewania.

Następnie spójrzmy na masę whisky. Zakręćmy szklankę, płyn pokryje jej ścianki i zacznie tworzyć krople i strużki. Im więcej takich strużek i szybciej się poruszają, tym whisky jest lżejsza. Jeśli strużek jest niewiele i długo spływają w dół szklanki, oznacza to, że nasza whisky jest cięższa.

Następny krok jest prawdopodobnie najważniejszy – wąchanie. Spójrzcie na przewodnika, by zobaczyć w jaki sposób zrobić to najlepiej. Nos może wychwycić o wiele więcej szczegółów niż podniebienie. Gdy wąchamy whisky po raz pierwszy, czujemy głównie alkohol. Dlatego należy kilka razy odsunąć szklankę od nosa i przysunąć. Za każdym razem odkryją się przed wami nowe aromaty. By jeszcze lepiej docenić walory whisky, można dodać do niej odrobinę wody. Podniesie ona nieznacznie temperaturę, ale będzie to wystarczyło do uwolnienia większej ilości zapachów, dodatkowo zmniejszy się także zawartość alkoholu.

W końcu nadeszła pora na podniebienie. Weźcie mały łycalek i przytrzymajcie na języku, zanim połkniecie. *Slainte Mhath* – po gaelicku znaczy to “dobre zdrowie”.

Ostatnim krokiem jest poznanie zakończenia waszej whisky, czyli jak długo jesteście w stanie próbować trunka przed połknięciem. Whisky może “kończyć się” krótko lub długo. Może być delikatna lub dojrzała i rozgrzewająca.

Jeśli macie ochotę dodać do whisky wodę, zróbcie to teraz.