

## Spanish

Lo primero que hay que hacer es observar el color. El color dice mucho del whisky, y después podrá confirmar sus predicciones con el gusto y el olfato. El color puede ser un indicador de la edad del whisky: cuanto más oscuro, más viejo es, puesto que ha tenido más tiempo para extraer el color de la barrica durante el proceso de maduración.

A continuación hay que observar el cuerpo del whisky. Haga girar el vaso, y verá que el líquido forma una especie de capa en las paredes del vaso. Se empezarán a formar gotitas o "piernas". Cuantas más piernas aparezcan y más rápido corran, más ligero es el cuerpo del whisky. Si hay menos piernas y tardan más tiempo en bajar por el vaso, eso significa que el whisky tiene más cuerpo.

El siguiente paso posiblemente sea el más importante a la hora de apreciar el whisky: olfatearlo. Observe a su guía, que le enseñará cómo hacerlo. Su nariz puede detectar muchas más características que su paladar. Cuando olfatee el whisky, lo primero que notará es el picor del alcohol, por lo que es recomendable apartar el vaso y volverlo a acercar, repitiendo este proceso un par de veces. Cada vez notará cómo se van desvelando las distintas capas de aroma. Para apreciar plenamente las características del whisky, le recomendamos que añada unas gotas de agua; esto elevará la temperatura lo suficiente para liberar más aromas, y disminuirá el contenido de alcohol.

Del olfato pasamos al paladar. Tome un sorbo de whisky y manténgalo un instante en la lengua antes de tragarlo. *Slainte Mhath*, que significa "¡Salud!" en gaélico.

Lo último a tener en cuenta es el acabado del whisky: el tiempo durante el que puede seguir sintiendo su sabor después de tragarlo. Puede ser un acabado corto o largo, suave o maduro.

Si desea añadir agua a su whisky, hágalo ahora.