

Japanese

はじめにご自分のウイスキーの色をご覧ください。色から多くのことがわかります。そしてのちほど香りと味を確認していただきます。色からはウイスキーの年数がわかります。色の濃いほど年数は長いのです。熟成の間に樽からそれだけたくさんの色をもらいますので。

つぎにウイスキーのボディ、濃厚さを見てみます。ウイスキーをかき回してみてください、グラスの内側をウイスキーの膜が覆います。それからウイスキーはたれてきますね。これをレグと呼びます。レグの本数が多くて、速くたれるほど、ウイスキーのボディは軽いことになります。レグが少なく、グラスの内側をたれるのに時間がかかるなら、ウイスキーのボディはより濃厚なのです。

つぎのステップはウイスキーを鑑定するとき間違いなく最も重要です。一の香りをかぎます。ガイドが見本を見せますので香りのかぎ方を見てください。鼻は、舌よりも多くの特徴を見つけることが出来るのです。ウイスキーの香りをかいだとき最初に気づくことはアルコールの刺激でしょう。ですから鼻をグラスから遠ざけたり近づけたり、何回かやってみてください。だんだんに香りの層がわかってくると思います。

では鼻から舌にうつりましょう。ウイスキーを一口すすり、飲み込む前に少しの間、舌にとどめてください。「スラーンチェ・ヴァ」これはゲール語でよい健康という意味です。召し上がれ！

最後のステップはウイスキーのフィニッシュ;つまり飲み込んだあとどれだけ長くそのウイスキーを味わうかです。短いフィニッシュもあれば、長いフィニッシュもあるでしょう;スムーズかもしれないし、まろやかで暖かいかもしれません。

もしウイスキーに水を加えたいなら今そうしてください。

本当にウイスキーの特徴をわかるためには、水を数滴たらすことをお勧めします。これにより温度がわずかに上がり、香りがより多く立ってきますし、アルコールをおさえることにもなります。