

Korean

우선 위스키의 색상을 봐주십시오. 색상으로 위스키가 술통에서 얼마나 있었는지 그리고 오크 나무의 종류는 무엇인지 힌트를 얻을 수 있습니다.

그다음은 위스키의 점도를 보겠습니다. 잔을 돌려서 위스키가 소용돌이 치도록 해보십시오. 그러면 위스키에 작은 물방울 또는 '레그(leg)'라고 하는 게 만들어지기 시작할 겁니다. 그 레그가 많을 수록, 그 레그가 더 빨리 움직일수록 위스키의 점도는 더 낮습니다. 형성된 레그가 거의 없고 유리잔에서 흘러내리는 데 시간이 걸린다면 그 위스키는 점도가 높은 겁니다.

위스키 음미할 때 가장 중요한 다음 단계는 바로 코로 향 맡기입니다. 안내원이 어떻게 향을 맡는지 봐주십시오. 코가 미각보다 더 많은 특징을 잡아낼 수 있습니다. 추천한 위스키의 특징을 정말로 음미하려면 물 몇 방울을 추가해보십시오. 그러면 온도가 미약하게 올라가서 더 많은 향을 발산하게 됩니다. 물론 알코올 함량도 낮아질 겁니다.

코에서 이제 입으로 가겠습니다. 한 모금 마셔보시고 혀에 잠깐 머물게 한 다음 목으로 넘겨보세요. **Slainte mhath**(슬란자 바) - 게일어로 '건강하게'라는 뜻입니다.

고려해볼 마지막 단계는 바로 위스키의 뒷맛입니다. 이 뒷맛이 짧을 수도 있고 길 수도 있으며 매끄럽거나 부드럽고 따뜻할 수도 있습니다.