

Vietnamese

Điều đầu tiên cần làm là nhìn vào màu rượu whisky của bạn. Màu sắc có thể gợi ý về thời gian rượu whisky được ủ trong thùng hoặc loại gỗ sồi dùng làm thùng.

Tiếp theo chúng ta sẽ xem trọng lượng của rượu whisky. Xoay rượu whisky của bạn quanh ly. Rượu whisky sẽ bắt đầu hình thành những giọt hoặc 'chân'. Nếu thấy có nhiều chân và chúng chạy càng nhanh thì rượu whisky của bạn càng nhẹ. Nếu có ít chân hơn và mất nhiều thời gian để chảy xuống ly, rượu whisky của bạn có thể nặng hơn.

Bước tiếp theo được cho là quan trọng nhất khi thưởng thức rượu whisky của bạn – ngửi ly rượu của mình. Vui lòng quan sát người hướng dẫn của bạn để biết cách thưởng thức hương rượu whisky của mình. Mũi của bạn có thể phát hiện nhiều đặc tính hơn miệng của bạn. Để thực sự đánh giá cao các đặc tính của rượu whisky, chúng tôi khuyên bạn nên thêm vào một vài giọt nước, vì điều này sẽ tăng nhiệt độ vừa đủ để giải phóng nhiều mùi thơm hơn, và cũng sẽ làm giảm nồng độ cồn.

Từ mũi chúng ta di chuyển đến vòm miệng. Hãy nhấp một ngụm rượu whisky và ngậm nó trên lưỡi một thời gian ngắn trước khi nuốt. Slainte Mhath – có nghĩa là chúc sức khỏe trong tiếng Gaelic.

Bước cuối cùng mà chúng ta cần xem xét là dư vị của rượu whisky. Nó có thể để lại dư vị ngắn hoặc dài; nó có thể mịn màng hoặc êm dịu và ấm áp. Hướng dẫn viên của bạn sẽ nhanh chóng nhắc lại cho bạn về các loại rượu whisky đại diện cho các vùng hiện nay.

Bây giờ hãy thưởng thức phần rượu whisky còn lại của bạn và tranh thủ dạo quanh bộ sưu tập và chụp ảnh trong khi người hướng dẫn kể cho bạn nghe về người đã có công tập hợp bộ sưu tập này.