

# Witseltofta Whisky Akademi

Poängsystem för totalbedömning av whisky - utan invägning av ekonomiska aspekter

<b>01-09</b>	Smakar oerhört illa – absolut uppkastningsmedel.
<b>10-19</b>	Mycket motbjudande och illasmakande.
<b>20-29</b>	Måste kämpa för att dricka.
<b>30-39</b>	Med viss möda drickbart.
<b>40-49</b>	Med tvekan drickbart, inget man blir spontant lycklig av.
<b>50-54</b>	Drickbart men långt ifrån bra.
<b>55-59</b>	Antydning till positiva egenskaper.
<b>60-64</b>	Det börjar likna något, acceptabel upplevelse.
<b>65-69</b>	En skaplig upplevelse, når dock inga höjder.
<b>70-74</b>	En alltigenom njutbar dryck, dock utan det där speciella.
<b>75-79</b>	Mycket bra, flera härliga nyanser av olika godsaker.
<b>80-84</b>	Förordas verkligen. Whisky som den ska smaka.
<b>85-89</b>	Fantastisk smakpalett - rik på mycket som är tilltalande.
<b>90-94</b>	Enastående komplex och smakrik. En fyllighet som är svår att slå.
<b>95-100</b>	Högsta tänkbara kvalitet – ljuvligt underbart. För bra för att vara sant.



Att prova! – Tips, smaker, trix och fat...

### ✚ Bedöm färgen

Luta glaset svagt mot en neutral bakgrund. En riktigt ljus whisky kan man misstänka är antingen relativt ung eller lagrad på uttjänta eller mindre kraftfulla fat. Sherryfatslagrade- eller äldre whiskysorter (lagrade under lång tid) är oftast mörkare i färgen. Beakta att whiskyn kan innehålla färgämne (E150) - deklarerar alltid på flaskan. Cask Strength och Raw Cask är mycket sällan färgade. **Exempel på färgbeskrivningar kan vara; blekgul, halmgul, gyllene, ljusgul, guld, rödbrun, bärnsten, bränt socker, brons, brun etc.**

### ✚ Titta på grunden

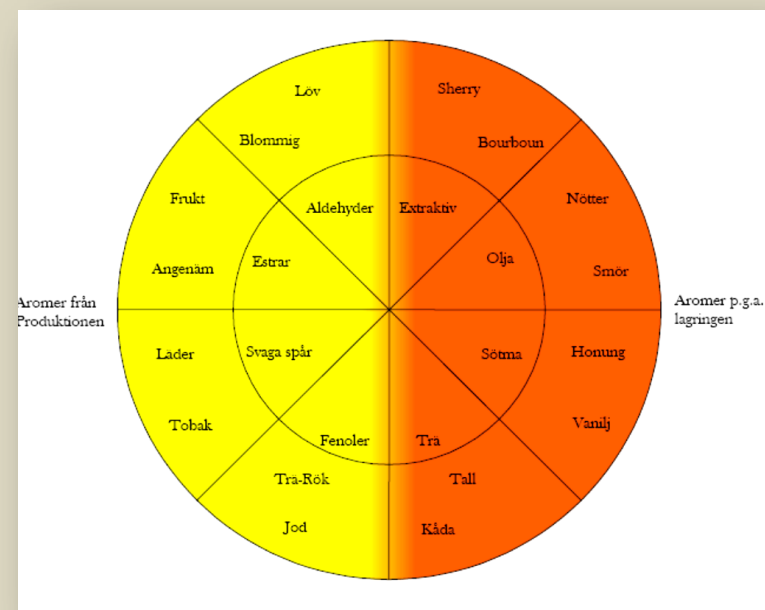
Skvalpa runt whiskyn i glaset, eller luta det ca 45 grader, så whiskyn når upp på glasets kanter. Bedöm därefter "benen" som rinner ner i glaset. Är dessa trögflytande eller oljiga och sega indikerar detta att smakpaletten i whiskyn är komplex och rik. Detta innebär också oftast att whiskyn är lagrad i flera år (oftast över 15 år). Rinner "benen" fort nedför glasets innervägg är det oftast en mild och mindre smakrik sort och oftast något yngre. Whisky med hög alkoholhalt återger i regel ett pärlband av smådroppar som sakta rinner ner i glaset medan de med låg alkoholhalt har mer glesa droppar som rinner med varierande fart.

### ✚ Bedöm doften

Sniffa försiktigt i glasets öppning och sedan mer distinkt (2-3 mer djupa intag). Var försiktig med Cask Strength-whisky då hög alkoholhalt oftast bedövar luktsinnet för en stund. Undvik att röra runt whiskyn i glaset precis då man sniffar, oftast rör man då upp alkoholdofter som tar bort övriga nyanser. **Vanliga dofter är sälta, rök, tjära, vanilj, ek, knäck, choklad, kaffe, tobak, blommor, frukt, citrus, gummi, nötter, gräs, honung och konjak. Tilläggas kan också ord som brännande, ren, skarp, spritig och stickande.** De sistnämnda är normalt ett resultat av alkoholstyrkan.

### ✚ Bedöm smak och eftersmak

Smaka whiskyn utspädd, först genom att ta lite i munnen, vilken sköljs runt i munhålan försiktigt. Svälj och bedöm direkt de smaker du får fram (flyktiga aromer m.m.). När man bedömer eftersmaken så försöker man hålla kvar whiskyn lite i munnen och svälja sakta. Försök smacka lite med tungan för att få fram fler aromer. Beroende på sort av whisky kan eftersmaken dö ut direkt eller ligga kvar en ansevärd tid. Prova gärna efterhand att tillsätta lite vatten i whiskyn för att pröva/söka nya smaker. **Klassiska smaker och eftersmaker är; len, mjuk, rund, fyllig, oljig, spritig, strävhet, beska, sälta, rök, tjära, torv, jord, sötma, frukter, vanilj, honung, smör, kaffe, kryddor, sherry, vin**



### Fattyper

Beroende på vad som lagrats i de olika faten tidigare, så "tillförs" whiskyn olika smaker: Nedan en kort "generaliserad" bild av verkligheten.

- **Färska ekfat** - Bitter, Vanilj, Citrus, Cederträ, Granbarr, Sågspån, Växtsav
- **Bourbonfat** - Kokos, Vanilj, Parfym, Bränt socker, Kamfer
- **Romfat** - Råsocker, Bränt socker, Gummi, Arrak, Nötter, Choklad
- **Fino Sherryfat** - Äpple, Mandel, Nöt, Pomerans
- **Olorosofat (sherry)** - Gummi, Fikon, Russin, Dadlar, Mörk choklad, Apelsin, Bränd ton
- **Madeirafat** - Kakor, Knäck, Apelsin, Valnöt, Kaffe, Aprikos
- **Portvinsfat** - Mörka bär, Frukt, Vinös, Katrinplommon, Lakrits, Anis

Det är inte bara det innehåll som tidigare lagrats i fatet som påverkar slutresultatet. Även vilken typ av ek som använts till att skapa fatet påverkar smaken. De typer som man brukar använda är Europeisk Ek (Quercus Robur), Bergsek (Quercus Petraea), Amerikansk Vitek (Quercus Alba) och i Japan stöter man såklart på Japansk Ek (Quercus Serrata). I vinsammanhang brukar man säga att Europeisk Ek påverkar smaken, medan Amerikansk Ek framförallt påverkar doften.

- **Europeisk Ek** - Kryddor, Vanilj, Valnöt, Torkad frukt
- **Amerikansk Ek** - Vanilj, Kokos, Citrus, Mandel, Krämig smak