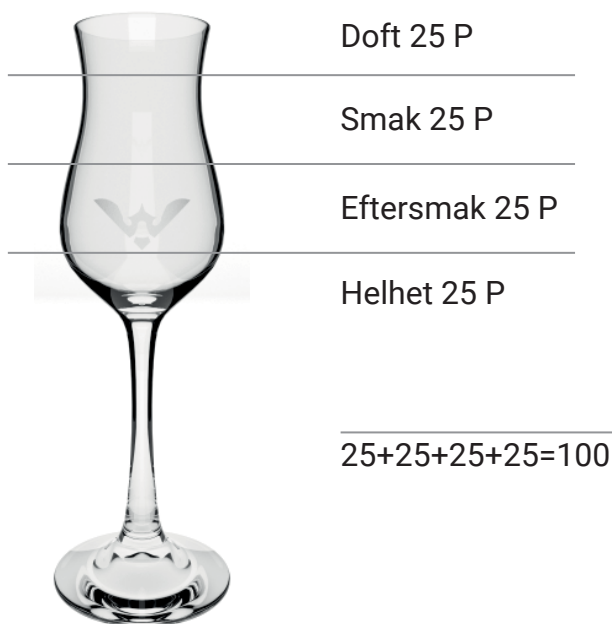


Hur vi bedömer whisky efter den populära 100-poängsskalan.

Den används ofta i vinprovarsällskap och är internationellt erkänd. Vi använder oss av en modifierad variant är vi bryter ner skalan i 4 delar.

Vi bedömer doft, smak, eftersmak och helhet i 4 olika delar. Varje del kan få maximalt 25 poäng och slås sedan ihop till ett betyg. Whiskyn ges också ett mer generellt betyg ifrån dålig (0-59), bra (60-84), exceptionellt bra (85-94) och solitär (95+).



0 - 59	DÅLIG
60 - 64	BRA -
65 - 74	BRA
75 - 79	BRA +
80 - 84	BRA ++
85 - 87	EXC. BRA
88 - 92	EXC. BRA +
93 - 94	EXC. BRA ++
95 - 100	SOLITÄR

### Här är en inofficiell förklaring till betygsskalan:

- 00-09 Hemska, kan det vara något fel på denna? Ex, korkskada.
- 10-19 Motbjudande och icke njutbar
- 20-29 Eventuellt användbart i drinkar & mat
- 30-39 Absolut inte rekommenderad i ren form
- 40-49 Med tvekan drickbart, men inget man blir lycklig av
- 50-54 Drickbart men långt ifrån bra
- 55-59 Inget att ha hemma, men antydning till positiva egenskaper.
- 60-64 Drickbart, men inget att hetsa upp sig över.
- 65-69 En hyfsat acceptabel upplevelse, når dock inte högre höjder.
- 70-74 En alltigenom njutbar dryck, dock ett snäpp under medel.
- 75-79 Mycket bra, men inte tillräckligt för att rekommenderas.
- 80-84 Rekommenderas. verkligen bra, den kan vi ta en till av tack.
- 85-89 Högst rekommendabel, Bör provas en gång i livet.
- 90-94 Underbart! Tillhör toppen där priset inte längre spelar någon större roll.
- 95-100 En riktig legend, en solitär och en av världens riktigt stora whisky.

## Så provar vi normalt whisky

### Doft:

Att dofta på en whisky är en stor och viktig del av en whiskyprovning. Man ska dock komma ihåg att nästan all whisky har en alkoholhalt på minst 40%, så man ska absolut inte köra ner näsan i glaset som man ofta gör på en vinprovning. Man ska istället sniffa lätt ett par centimeter över glaset för att hitta de lättflyktiga aromerna. Speciellt om det är fat styrka, Sen ska man sakta närma sig glaskanten för att hitta de tyngre aromerna.

Att tillsätta en droppe vatten tycker jag att man ska vänta med tills man har hunnit smaka på whiskyn som den är. Att sätta namn på dofter är väldigt svårt, och framförallt är det olika för olika personer. Men om man skriver ner det första man kommer på, oavsett vad det är så är man på god väg.

### Smak:

Smaken är viktig och delas upp i två kategorier, primärsmak och eftersmak.

Det finns fyra primära smaker: salt, sött, surt och beskt. Salt och sött hittar man på tungspetsen, de beska smakerna längst bak på tungan och de sura på tungans kanter. Man ska vara försiktig med den första "smutten" då whiskyn smakas utan vatten, den är då ganska alkohol stark och kan riskera att "bedöva" smaklöckarna lite. Man kan, efter att man har tillsatt vatten till whiskyn, bryta ner de primära smakerna till sekundära och mer beskrivande ord.

### Eftersmak:

Efter att man rullat runt whiskyn i munnen sväljer man och eftersmaken sprider sig i gommen. Är whisky vattning eller oljig? Strävheten kan beskrivas liksom om eftersmaken är lång eller kort. Fyller whisky hela munnen eller passerar den helt obemärkt. Hur länge "lever" whiskyn i munnen? Yngre sorter passerar relativt snabbt medan en äldre och kraftfullare whisky kan göra sig påmind under en hel kväll.

### Helhet:

Helheten är ett betyg på hur doft, smak och eftersmak gifter sig med varandra samt vad just du tycker om denna whisky vid detta tillfälle. En whisky med höga betyg i de tre andra kriterierna bör också få ett högt betyg i helhet. Här kan också stämning, sällskap och andra faktorer spela in.

