



HOE PROEF IK WHISK(E)Y?

Whisk(e)y drinken als een pro, dat doe je zo. Neus, slok, water, genieten.

Geschreven door: Shadé Polman

We gaan de herfst in , het weer wordt iets kouder en we zitten vaker binnen door dat regenachtige weer. Maak je geen zorgen, want wij brengen de entertainment zo naar je huis. Nieuw in onze selectie is namelijk de whisk(e)y proeverij. Maar hoe moet dat eigenlijk, whisk(e)y proeven?

Whisk(e)y is een gedistilleerde drank die daarna op vaten gelegd wordt om te rijpen. Het komt voornamelijk uit Scotland, waar deze drank whisky heet. Maar ook uit Amerika waar we whiskey zeggen. Dan hebben we Ierland nog, en ook verscheidene andere landen maken nu hun eigen whisky zoals Japan en Canada.

Ieder land heeft zo zijn eigen stijl, daarnaast maken ze gebruik van wat het land te bieden heeft. In Scotland is dat turf. In Amerika voegen ze mais toe. En in Canada gebruiken ze rogge.

Het leukste is natuurlijk om al deze specialiteiten naast elkaar te zetten zodat je goed kan ruiken en proeven wat het verschil is.

Hoe proef ik whisk(e)y?

Hoewel we met wijn altijd beginnen met het bekijken van de kleur heeft dit met whisk(e)y niet zoveel nut. Vaak wordt er een karamelachtige kleur toegevoegd aan de whisk(e)y om kleur variaties te voorkomen.

Stap 1: ruik de whisk(e)y.

Doe dit met een geopende mond. Adem tegelijkertijd in via je mond en neus. Wil je weten waarom? Wij horen graag wat jou ervaring was.

Stap 2: probeer aroma's te identificeren

Zoetige geur? Karamel, vanille. Wat je ruikt is wat je ruikt. Je hoeft niet bang te zijn iets verkeerd te zeggen.

Stap 3: proef de whisk(e)y

Het is geen shooter mensen. We zijn hier om te genieten. Laat de whisk(e)y over de tong rollen, probeer je gehele mond te gebruiken inclusief de achterkant van je tong. Je mond zal moeten wennen aan de hitte van de whisk(e)y. Met de tweede slok zal je meer in staat zijn te identificeren wat je proeft.

Stap 4: voeg zo nodig gefilterd water toe

Zodra je een theelepel water toevoegt aan je whisk(e)y zal je merken dat je ineens meer ruikt en proeft. Het opent de whisk(e)y als het ware. Meer water dan dit is niet nodig. Ijs zeg je? Dat gebruik je alleen als je gasten ontvangt en je geen geld had om een mooie whisk(e)y te kopen.



Blokken turf gebruikt in Scotland als brandstof.

Vind jij het leuk om meer te leren over whisk(e)y. Boek dan onze whisk(e)y proeverij. Dan kom ik 4 mooie exemplaren bij jou thuis presenteren en vertel ik over de historie van deze verschillende whisk(e)y's.