Alkoblog
Spirituosen-Magazin für Genießer

Checkliste fürs Whisky-Tasting

Vorbereitung des Abends	
	Thema des Tastings festlegen (z.B. Region, Destillerien, Altersstufe, Finish)
	Zahl der zu verkostenden Whiskys festlegen (nicht mehr als 4-6 Flaschen)
	Whiskys organisieren (Menge: 4-6 cl pro Gast und Whisky reichen aus, aber Reserve einplanen für etwaige Nachverkostung)
	Gäste einladen und um verbindliche Zusage bitten
	Ausreichend Nosing-Gläser organisieren (z.B. über Seiten wie whiskyglas.org)
	Tasting-Room vorbereiten: Tisch und Stühle bereitstellen, für ausreichende Beleuchtung sorgen und das Zimmer ggf. dekorieren. Unmittelbar vor dem Tasting noch einmal lüften.
	Wasser für jeden Gast bereitstellen (inklusive Gläser und ggf. Karaffen)
	Zettel und Stift für jeden Gast bereitstellen zum Aufzeichnen von Tasting Notes
	Optional: Kleine Begrüßung und Ansprache der Gäste vorbereiten
Während des Tastings	
	Whiskys einzeln in Reihenfolge vom mildesten zum stärksten/rauchigsten verkosten:
	Sehen: Ans Licht halten und Farbe beurteilen
	Riechen: Mit der Nase am Glas schnuppern
	Schmecken: Den Whisky in kleinen Schlucken verkosten
	Bei jedem dieser Schritte die Eindrücke auf dem Papier festhalten
	Erst einen Whisky zu Ende verkosten und dann mit dem Nächsten beginnen
	Anschließend ist ein direkter Vergleich der Whiskys spannend
	Whisky-Einsteiger begleiten und mitnehmen: Fachbegriffe erklären, offen sein für neue Tasting-Eindrücke, Tempo des Tastings an Neulingen orientieren
	Optional: Gemeinsam mit den Gästen eine Rangliste der verkosteten Whiskys erstellen
Wir wünschen: Slainté und viel Vergnügen beim nächsten Whisky-Tasting!	