

Checkliste fürs Whisky-Tasting

Vorbereitung des Tasting-Termins	
	Termin für das Tasting festlegen / Gäste einladen und um Zusage bitten
	Thema des Tastings festlegen (z.B. Region, Destillerien, Altersstufe, Finish)
	Anzahl der Whiskys festlegen (nicht mehr als 4-6 Sorten)
	Konkrete Abfüllungen festlegen , Verfügbarkeit der Whiskys prüfen
	Whiskys einkaufen / bestellen oder aus eigener Sammlung bereitstellen (Menge: 4-6 cl pro Gast und Whisky reichen aus, aber Reserve einplanen für etwaige Nachverkostung)
	Nosing-Gläser organisieren Faustregel: Zahl der Gäste x Zahl der Whiskys = Zahl der benötigten Gläser Zusätzlich einige Reservegläser bereitstellen zur Sicherheit
	Tasting-Unterlagen für die geplante Zahl der Whiskys herunterladen & ausdrucken
	Tasting-Wheel in Farbe ausdrucken und bereitstellen
	Soll es eine Tischdekoration geben?
	Bei einem längeren Tasting: Sollen Weißbrot oder neutrale Knabberstangen für die Gäste gereicht werden? Oder gibt es vorher/hinterher etwas zu essen? Ist eine Pause geplant?
	Optional: Kleine Begrüßung und Ansprache der Gäste vorbereiten
Vorbereitung am Termin des Tastings	
	Den Tasting-Room komplett vorbereiten:
	Tisch und Stühle aufstellen
	Für ausreichende Beleuchtung sorgen
	Das Zimmer und den Tisch passend dekorieren
	Gläser und Tasting-Materialien (s.o.) platzieren, ebenso einen Stift
	Wasser für jeden Gast bereitstellen (inklusive Gläser und ggf. Karaffen)
	Unmittelbar vor dem Tasting noch einmal lüften

Während des Tastings	
	Begrüßung der Gäste und kurze Einleitung: Welches Thema hat das Tasting? Welche Whiskys werden verkostet?
	Vor jedem Whisky: Kurz vorstellen, um welchen Whisky aus welcher Destillerie es sich handelt. Welche Besonderheiten hat die Brennerei? Aus welcher Region stammt der Whisky? Was macht diese Abfüllung so besonders? (z.B. Abfüllstärke, besondere Fasslagerung, Alter, ohne Filtration etc.)
	Das eigentliche Tasting Whiskys einzeln in Reihenfolge vom mildesten zum stärksten/rauchigsten verkosten:
	Sehen: Ans Licht halten und Farbe, sowie die Schlieren am Glasrand beurteilen
	Riechen: Mit der Nase am Glas schnuppern. Aromen erkennen und notieren.
	Schmecken: Den Whisky in kleinen Schlucken verkosten. Mundgefühl erfassen. Aromen erkennen, zuordnen und notieren.
	Bei jedem dieser Schritte sollten die Teilnehmer die Eindrücke auf ihrem Tastingbogen festhalten, ggf. das Tasting Wheel zu Rate ziehen oder sich mit dem jeweiligen Sitznachbarn über den Whisky austauschen
	Moderation: Als Gastgeber bespricht man jeden Whisky mit den Gästen. Offene Fragen stellen: Wie gefällt der Whisky? Welche Aromen sind zu riechen und zu schmecken? Wer hat bereits andere Whiskys dieser Destillerie verkostet? Wie lässt sich der verkostete Whisky einordnen?
	Whisky-Einsteiger begleiten und mitnehmen: Fachbegriffe erklären, offen sein für neue Tasting-Eindrücke, Tempo des Tastings an Neulingen orientieren
	Wichtig: Erst einen Whisky zu Ende verkosten und dann mit dem Nächsten beginnen
	Optional: Gemeinsam mit den Gästen eine Rangliste der verkosteten Whiskys erstellen: <ul style="list-style-type: none"> • Welches war der Favorit der Teilnehmer? • Gab es einen Whisky, der alle überrascht hat?

**Wir wünschen: Slainté und viel Vergnügen
bei Eurem nächsten Whisky-Tasting!**

www.maltwhisky.de