

STORY OKULU

IWSA'NIN İLK STORY OKULU KONUMUZ:
'VİSKİ'

IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

*Sektör profesyonellerine yöneliktir.

1. STORY OKULU NEDİR?

Eski bilgileri hatırlamamızı sağlamak, bilgimizi artırmak amacıyla hazırlanmış bir programdır.

2. STORY OKULUNA KİMLER KATILABİLİR?

18 yaşından büyük tüm sektör profesyonellerine yöneliktir.

3. BU OKULU BİTİRDİĞİMDE KATILIM BELGESİ ALABİLECEK MİYİM?

Bu resmi bir eğitim programı olmayıp sadece bilgilendirme amacıyla düzenlenmektedir ama isterseniz program sonunda kendinizi ödüllendirebilirsiniz. 😊😊

ders: VİSKİ

konu: VİSKİ TADIM

Tadıma başlamadan önce dikkat edilmesi gerekenler;

- tadım yapılan alanda dikkat dağıtıcı kokular olmamalı,
- distile içkinin görünümünü doğru değerlendirebilmek için beyaz bir yüzey bulunmalı,
 - tadım yapılabilecek uygun bir kadeh bulunmalı,
- diş macunu ya da kahve gibi güçlü aromalardan arındırılmış temiz bir damak ile tadım yapılmalı.

ders: VİSKİ

konu: VİSKİ TADIM

DİSTİLE İÇKİ TADIMINDA ÖNERİLEN YAKLAŞIM

Üretici tarafından seyreltilmiş olsalar da distile içkiler son derece güçlüdür. %40 alkol derecesindeki bir alkollü içkiyi doğru bir şekilde değerlendirmek kolay olmadığından, aşağıdaki yaklaşımın izlenmesi önerilir:

- 1,5 cl içkiyi kadehe dökün,
- sıvının görünümünü ve kokusunu değerlendirin,
- distile içkiye 1,5 cl su ekleyin,
 - tekrar koklayın,
 - tadını değerlendirin.

ders: viski

konu: viski tadım

KADEHLER

- Şarap tadımında kullanılan ISO kadehi viski için de kullanılabilir.
- Viski tadımı için benzer şekle sahip, ancak daha küçük kadehler de mevcuttur. Copita ya da Glencairn bardak da kullanılabilir.



ders: VİSKİ

konu: VİSKİ TADIM

GÖRÜNÜŞ

- Öncelikle görünüşü değerlendirmek gerekir.
- Görüntüsü berrak olmalıdır. Bulanıklık, bir hata belirtisidir.
- Renk, stile ve yaşa dair işaretler taşır. Örneğin aynı yıllara ait olan viskilerin rengi açıksa bourbon, kızılımsı ise; sherry fiçıda olgunlaşmış olduğu yorumlanabilir.



ders: viski

konu: viski tadım

BURUN

- Hızlı ve kısa aralıklarla koklayın.
- Burunda; meyve, çiçek, tahıl, fme ve baharatsı aromalar algılanabilir.
- Kokuların yoğunluğu da değerlendirilmelidir.



ders: VISKİ

konu: VISKİ TADIM

DAMAK

- Bir yudum alın ve ağzınızın içinde döndürün. Özellikle dilin üzerinde yaklaşık 3 saniye kadar bekletirseniz aromaları hissetmek kolaylaşır.
- Bu aşamada tatlılık ve gövde de değerlendirilir.



ders: VİSKİ

konu: VİSKİ TADIM

- Genelde damaktaki aromalar burunda hissedilen aromalardan farklı olabilir, burundaki aromalar damağı destekleyici olabilir ama aynı olması şart değil. Aromaların yoğunluğu hafif, orta veya belirgin olarak değerlendirilir.
- Tadım yaptıktan sonra damakta kalan aromalar önemlidir bir süre boyunca farklı aromalar ortaya çıkabilir. Aromaların damakta uzun mu kısa mı kaldığına bu süreçte karar verilir.

DEęERLENDİRME

- Genel değerlendirmede viskinin denge, uzunluk, yoğunluk ve kategorisini ne kadar iyi temsil ettiği değerlendirilir ve kaliteli olup olmadığına karar verilir.