

Provningsformulär

Namn: _____ Datum: _____

1 Färg (Appearance colour)

Luta glaset från Dig och studera färgen i kanten (eng Brim) mot vit bakgrund.
Ung whisky ofärgad alt något gul.

Whisky 1	Whisky 2	Whisky 3

2 Ben, Tårar, Fönster (Appearance, Legs)

Skvalpa whiskyn i glaset så den berör glasets väggar. Se hur whiskyn rinner ner i små bäckar längs glasväggen.
*Rinner segt + klubbigt = högre viskositet = större kropp + mer smakextrakt.
Ju finare punktformig rand = högre alkoholstryka.*

Whisky 1	Whisky 2	Whisky 3

3 Doft - Koncentrerad Whisky (Aroma, Straight)

Sniffa varsamt i glaset. Bedöm de omedelbara och mest framträdande dofterna. Avgör om doften är lätt, frisk och ren, skarp, stickande eller rent av värmande och brännande.

Whisky 1	Whisky 2	Whisky 3

4 Klarhet (Appearance, Clarity)

Späd med vatten till alkoholhalt på ca 22 volymprocent. Bedöm klarhet.
Grumlig, disig eller dimmig = ej kylfiltrerad = stor del fasta ämnen (congeners) kvar = hög halt av smakextrakt = Gott tecken!

Whisky 1	Whisky 2	Whisky 3

5 Doft - Utspädd whisky (Aroma, Dilute)

Snurra whiskyn i glaset så att estrarna förångas och småsniffa sedan försiktigt. Stick ner näsan djupare och djupare. Dofta!

<i>Doft (= bouquet + arom = whiskyns lukt)</i>	<i>Detaljer</i>
<i>Estrar (kemiska reaktioner mellan alkohol och organiska syror)</i>	
<i>Blommor</i>	<i>Frisk. Rosor, ljung, nejlikor, syrener, germanium osv</i>
<i>Frukter</i>	<i>Äpple, päron, citron, banan, jordgubb, körsbär, lime osv</i>
<i>Torkade frukter</i>	<i>Russin, fikon, sviskon, dadlar, aprikos osv</i>
<i>Lösnings- eller rengöringsmedel</i>	<i>Sprit, bonvax, aceton, nagellack osv</i>
<i>Söta dofter</i>	<i>Ljunghonung, vanilj, knäck, gräddkola, choklad, söt sherry, lanolin osv (obs sprit är söt i sig själv)</i>
<i>Aldehyder (kemisk förening, bildas när alkohol oxideras)</i>	
<i>Gröna, vegetabiliska dofter</i>	<i>Från förspriten. Färska grönsaker ex gröna tomater, morötter, blomkål, slanggurka, löv-, gräs- och hödofter, torrt hö, nyklippt gräs, färska örter, klöver osv</i>
<i>Spannmåls- och rotfruktsdofter</i>	<i>Från efterspriten. Söt malt, rostat bröd, vetekex, sädesagn, havregryn, kokt mäska, kokta grönsaker, kokt ris osv</i>
<i>Torvdofter</i>	<i>Från kölning och mäskvatten. Tång, tjära, jod, brandrök, kreosot, jord, mossa osv</i>
<i>Trä</i>	<i>Färskt trä, kåda, harts, sågspån, nyspetsad blyertspenna, fuktigt, unket eller möjligt trä osv</i>
<i>Oljeliknande och nötaktiga dofter</i>	<i>Marsipan, kokosnöt, sötmandel, bittermandel, paranöt, hasselnöt, smör, såpa, fett, paraffin, stearin osv</i>

Whisky 1	Whisky 2	Whisky 3

6 Primärsmak (Primary taste, Mouth feel)

Ta in en munfull whisky och låt den beröra hela tungan.

Notera om whiskyn är:

- Varm, spritig, brännande och lättflyktig (=mycket etanol)
- Lätt, kärv, torr och sammandragande eller
- Sval, mild, söt och oljig

Känn efter vilken av de fyra grundsmakerna som är framträdande

- Söt (= från alkoholen i sig)
- Sur
- Salt (= från mäskvatten + lagringsmiljö)
- Bitter (= från kemiska salter, växtextrakt och kinin)

Tannin, etylacetat och ättiksyra torkar ur munnen, särskilt på överläppens insida och ökar salivproduktionen.

Whisky 1	Whisky 2	Whisky 3

7 Fyllighet, Kropp (Body, Texture)

Känn på fylligheten och viskositeten vi tidigare observerat - dels som klubbig vätska i glaset och dels som simmighet i whiskyn.

Fyllighet

- Fyllig kropp (full bodied) Fyller hela munnen. Tyngd. Krämig, silkeslen, sammet. (= *Hög extrakthalt och oljighet*)
- Medelfyllig (medium bodied) Mellan.
- Lätt kropp (full bodie) Lätt, frisk. Ej fyllig eller tung.

Viskositet

- Kärnan breder ut sig i munnen allt ligger kvar.

Tyngd i munnen beror på etylalkoholen + mängd fasta ämnen sk smakextrakt.

Kroppen = smaken + kraften + värmen + alkoholen.

Whisky 1	Whisky 2	Whisky 3

8 Helsmak (Palett, Overall taste)

Gör dig redo att svälja whiskyn.

Andras saken då den samlas mitt på tungan och förs bakåt mot svaljet?

Smakar den som den doftade och gav intryck då du först tog den i munnen?

Svälj!

<i>Smak</i>	<i>Detaljer</i>
<i>Estrar (kemiska reaktioner mellan alkohol och organiska syror)</i>	
<i>Aromatiska fruktliknande smaker</i>	<i>Äpple, päron, citron, banan, jordgubb, lime russin, fikon, sviskon, dadlar, persikor, aprikos osv</i>
<i>Söta smaker</i>	<i>Ljunghonung, vanilj, knäck, gräddkola, nougat, choklad, söt sherry osv</i>
<i>Aldehyder (kemisk förening, bildas när alkohol oxideras)</i>	
<i>Gröna, vegetabiliska smaker</i>	<i>Färska grönsaker ex gröna tomater, morötter, blomkål, slanggurka, löv-, gräs- och hösmaker, torrt hö, nyklippt gräs, färska örter, klöver, gröna blad, färska örter, kryddörter osv</i>
<i>Spannmålssmaker</i>	<i>Söt malt, rostad bröd, vetekex, sädesagn, havregryn, kokt mäska, kokta grönsaker, kokt potatis, jäst osv</i>
<i>Torvsmaker</i>	<i>Tång, tjära, rök, kreosot, mossa osv</i>
<i>Trä</i>	<i>Färskt trä, kåda, harts, sågspån, nyspetsad blyertspenna, kryddighet, fuktigt, unket eller möjligt trä osv</i>
<i>Oljeliknande och nötaktiga smaker</i>	<i>Marsipan, kokosnöt, sötmandel, bittermandel, paranöt, hasselnöt, smör, såpa, fett, olja, paraffin, stearin osv</i>
<i>Andra smaker</i>	<i>Svaga bismaker. Metallsmak (obra!) osv</i>

Whisky 1	Whisky 2	Whisky 3

9 Eftersmak (Finish)

Ta in lite luft i munnen och andas ut genom näsen. Upprepa. Smacka.

Känn efter hur de olika smakerna och dofterna utvecklas och avstäms mot varandra.

Anteckna efter någon minut.

Ange först smakernas karaktär och sedan kvardröjande smaker.

Viss smaker uppkommer och försvinner snabbt.

Vissa smaker dröjer innan de utvecklas och stannar kvar länge i svalg och nashålor.

Eftersmak kan vara endera lång eller kort.

Whisky 1	Whisky 2	Whisky 3

Poängsättning vid provning

Poäng	Professionell analytisk provning
	Ofta vid professionell analytisk provning av whisky använder man den amerikanska poängskalan som går från 0 till 100 poäng
0-70	En dålig whisky med tydliga brister i doft och smak.
71-75	En enkel whisky utan koncentration i doft och smak.
76-80	En enkel men välgjord whisky, dock utan djup, koncentration och personlighet.
81-85	En välgjord whisky med personlighet och kvalitet över genomsnittet.
86-90	En utmärkt whisky med stor personlighet och kvalitet.
91-95	En whisky i världsklass.
96-100	En helt enastående whisky.
Poäng	Subjektiv provning, gott eller inte gott
	Vid provningar där man kort och gott skall prova om whiskyn är god eller inte god presenteras här även en lite lättare skala från 0 till 6 poäng
0	Blää... håller ut den i vasken och köper något annat.
1	Blandar en drink på den eller bjuder den på grannen.
2	Vardagswhisky, smuttar på den efter en tuff arbetsdag.
3	Väl värd pengarna, bjuder endast på goda vänner.
4	Mycket väl värd pengarna, bjuder med viss tvekan.
5	Toppwhisky, bjuder bara i yttersta nödfall.
6	Mmmm..... talar inte om för någon att jag har den.

Källa: www.whiskycenter.se

Mitt sammanfattande intryck

Whisky 1, poäng:

Namn:

Pris:

Whisky 2, poäng:

Namn:

Pris:

Whisky 3, poäng:

Namn:

Pris: