



ER BESTAAT NIET
ZOIETS ALS
SLECHTE WHISKY

DE ENE IS GEWOON
NOG BETER
DAN DE ANDERE

WILLIAM FAULKNER,
Amerikaans schrijver





INLEIDING

De frisse zeebries die je neus prikkelt met geuren van gedroogd wier, zilt en een smeulend kampvuur. Of eerder zoete appel en honing, aangevuld met een warme kruidigheid. Het scala aan aroma's en smaken in langzaam gerijpte whisky's is heel divers. Het is een fascinerende materie om over van gedachten te wisselen en een heerlijke drank om in aangenaam gezelschap van te genieten tijdens een proeverij, comfortabel in een stoel of aan de bar.

Het juiste glas en de juiste temperatuur zijn daarbij heel belangrijk. Tulpvormige glazen met een fijnere opening bovenaan zijn vaak ideaal omdat ze de geuren beter vasthouden en naar de neus geleiden.

De ideale temperatuur om whisky te serveren ligt rond de 17-18°C.

Ook de beste sterkedrank wordt te branderig als hij te warm staat, en een te lage temperatuur verhindert dan weer dat de aroma's zich ontplooiën.

Maar hoe onthoud je welke whisky's je allemaal geproefd hebt en hoe een bepaalde whisky smaakte? In dit notitieboek kun je behalve elementaire informatie over type, herkomst, distilleerderij, bottelaar, vatnummer, type vat, leeftijd, sterkte en prijs ook al je smaakervaringen vastleggen. Die kun je dan later weer bekijken om bijvoorbeeld een bepaalde whisky te vergelijken met een nieuwe jaargang of om iemand te verrassen met een bijzondere fles.





EEN WOORDJE UITLEG

KLEUR

Als de nieuw gestookte sterkedrank in het (eikenhouten) vat gaat, heeft die nog geen kleur. Het vat zal geleidelijk zijn kleur afgeven. Diverse types vat zijn mogelijk, zoals Amerikaanse witte eik, Europese rode eik, oude sherry- of portovaten... Afhankelijk van het type vat krijgt de whisky een bepaalde kleur. Ook het klimaat, de ligging van de distilleerderij en het type rijpingsmagazijn beïnvloeden de jarenlange evolutie van de whisky. Bij botteling ten slotte kan er eventueel nog extra kleuring toegevoegd worden.

GEUR & SMAAK

Begin bij het proeven door aan je ingeschonken whisky te ruiken, maar doe dit rustig aan. Neem gedurende 5 à 10 seconden aandachtig de eerste geuren waar. Doen ze je ergens aan denken? Neem vervolgens een slokje van de verleidelijk uitziende whisky en houd de drank ook zeker een aantal seconden in de mond. Men adviseert soms 1 seconde extra per jaar vatrijping, maar dat wordt toch wel veel als je het geluk hebt om een 30 jaar oud exemplaar te proeven. Ruik en proef opnieuw wanneer de whisky al een tijdje is ingeschonken. Whisky wordt namelijk evenwichtiger nadat de eerste scherpe alcohol vervlogen is en sommige aroma's komen pas na een tijdje vrij. Ook het toevoegen van wat water kan helpen om de aroma's volledig tot hun recht te laten komen. Rond de 35% alc. komen namelijk vaak meer geuren vrij. Test het zeker eens uit en merk op wat je voorkeur heeft.



Het volgende lijstje van mogelijke smaken en geuren is niet volledig, maar helpt je alvast op weg:

KRUIDIG: vanille, peper, kruidnagel, nootmuskaat...

VERS FRUIT: citrus, banaan, peer, meloen...

GEDROOGD FRUIT: rozijnen, abrikozen, pruimen, vijgen...

AARDS: turf, natte bladeren, gras, hooi...

GRAANACHTIG: gemoute gerst, rogge, tarwe, mais...

GEBRAND: koffie, chocolade, karamel, noten, rokerige aroma's...

FLORAAL: anjer, rozenwater, viooltjes, heidebloemen...

HOUTIG: eik, ceder, hars, sigarenkistjes...

WIJNACHTIG: sherry, port, brandewijn, rum...

ZOETIG: honing, bruine suiker, stroop, cake

MARITIEM: zeewier, zilt, jodium, zand

GETURFD: aroma's van gerookt veen

B O D Y

De body van de whisky is de structuur die je in de mond opmerkt. Jongere exemplaren zijn meestal wat lichter. Oudere geven vaak een voller, vettiger mondgevoel. Ook de productiewijze speelt hier een rol.

A F D R O N K

Ten slotte is het nog interessant om op te merken welke sensaties je ervaart nadat je het vloeibare goud hebt doorgeslikt. Verdwijnt de whisky eerder snel of blijft er bijvoorbeeld een warm, kruidig gevoel achter? Zeker bij geturfde edities kan de rook lang blijven hangen. Na het proeven neutraliseren met wat water kan nodig zijn als je nog met een andere whisky wilt vergelijken.

OP PAGINA 10 - 11 VIND JE EEN INGEVULDE
PROEFNOTITIE ZODAT JE DAARNA METEEN
ZELF AAN DE SLAG KUNT.



PROEFNOTITIES

W H I S K Y

BLZ.

•	12
•	14
•	16
•	18
•	20
•	22
•	24
•	26
•	28
•	30
•	32
•	34
•	36
•	38
•	40
•	42
•	44
•	46
•	48

W H I S K Y

BLZ.

•	50
•	52
•	54
•	56
•	58
•	60
•	62
•	64
•	66
•	68
•	70
•	72
•	74
•	76
•	78
•	80
•	82
•	84
•	86



TYPE

DISTILLEERDERIJ

HERKOMST

BOTTELAAR

VAT NR EN TYPE VAT

LEEFTIJD

STERKTE

PRIJS

KLEUR



HELDER



WITTE WIJN



STROGEEL



GEELGOUD



DIEPGOUD



HONING



GEELBRUIN



AMBER



KOPER



OUDE EIK



KOFFIE



STROOP

GEUR

INTENSITEIT ○ ○ ○ ○ ○



KRUIDIG



VERS FRUIT



GEDROOGD FRUIT



AARDS



GRAANACHTIG



GEBRAND



FLORAAL



HOUTIG



WIJNACHTIG



ZOETIG



MARITIEM



GETURFD

NOTITIES

SMAAK

INTENSITEIT ○ ○ ○ ○ ○

- | | | |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|
| ☐ KRUIDIG | ☐ GRAANACHTIG | ☐ WIJNACHTIG |
| ☐ VERS FRUIT | ☐ GEBRAND | ☐ ZOETIG |
| ☐ GEDROOGD FRUIT | ☐ FLORAAL | ☐ MARITIEM |
| ☐ AARDS | ☐ HOUTIG | ☐ GETURFD |

NOTITIES

BODY

LICHT LICHT/MEDIUM MEDIUM MEDIUM/VOL VOL

NOTITIES

AFDRONK

KORT MEDIUM LANG

- | | | | |
|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| ☐ WARM | ☐ KRUIDIG | ☐ DROOG | ☐ ZOET |
|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|

NOTITIES

SCORE

COMPLEXITEIT
VAN DE WHISKY



PERSOONLIJKE
APPRECIATIE