

Degustazioni di lusso: qual è il modo giusto per bere il whisky?

Autore : Redazione

Data : 29 Gennaio 2020



Alcuni suggerimenti per la degustazione di lusso

Il whisky è una delle bevande più amate dagli italiani, visto che nella Penisola può contare sull'amore di moltissimi appassionati. Va però detto che bisogna berlo nel modo giusto, dato che soltanto così è possibile apprezzarne appieno il gusto.

Qui di seguito, dunque, scopriremo insieme alcuni suggerimenti per la tua degustazione di lusso.

Come degustare correttamente il whisky

Per prima cosa, è inutile spendere delle energie per degustarlo appieno, se si commette l'errore di scegliere una bottiglia di scarsa qualità. Per questo motivo, è bene premettere quanto segue: meglio optare soltanto per le marche di reale spessore. E se non hai idea di dove trovarle, sappi che si possono reperire sul web [tutti i migliori whisky su Tannico.it](#), ad esempio, portale specializzato nella vendita di alcolici online. Una volta selezionata la nostra etichetta preferita, poi, non ci resterà altro da fare che gustarcela, a patto di seguire alcuni consigli.

Scegliere il bicchiere giusto: il whisky richiede di essere degustato in un bicchiere particolare, e da questo punto di vista possiamo trovare diverse opzioni valide, come nel caso dello snifter, del tulip o della sherry copita.

Le loro caratteristiche? La sottigliezza del vetro e la forma svasata, che permettono agli aromi di volatilizzarsi nel migliore dei modi.

Dalle temperature al ghiaccio: il whisky va sempre gustato a temperatura ambiente, di conseguenza non va mai servito con il ghiaccio, uno degli errori più frequenti che i neofiti commettono. Ricordati che il whisky *on the rocks* va bene soltanto quando siamo al bar, e non quando decidiamo di assaporarlo nel pieno delle sue potenzialità.

Non tralasciare l'aspetto olfattivo: prima di bere il tuo bicchierino di whisky, il consiglio è di sottoporlo all'olfatto, per poter così fare il pieno di aroma. Ma senza eccessi, perché se esageriamo potrebbe essere compromessa la nostra percezione del *bouquet*. E l'acqua? Può essere utile annusarla per ripulire le vie

respiratorie dagli odori del whisky, nel caso tu abbia esagerato.

Questione di sorsi e di tempistiche: gli esperti consigliano di gustare prima un piccolo sorso, tenendolo sull'incavo della lingua per qualche secondo, per poi concedersi un sorso più importante. Ad ogni modo, conviene sempre far scorrere la bevanda alcolica sull'intera superficie della lingua, lentamente, per poter apprezzare appieno il sapore dei migliori whisky.

È possibile aggiungere l'acqua al whisky? Assolutamente sì, perché al contrario del ghiaccio non solo questa pratica non provoca danni, ma può portare diversi vantaggi. L'aggiunta dell'acqua nel bicchiere, difatti, espande sia l'aroma sia il sapore della nota bevanda alcolica, e si tratta di una verità dimostrata anche da uno studio scientifico condotto in Svezia.

In conclusione, sono due le cose importanti da tenere a mente: la scelta corretta del whisky, e le giuste pratiche per poterlo gustare al massimo.