

# Whisky beoordelingsformulier (Beginners)



Naam en datum: \_\_\_\_\_  
 Merk en Bottelaar: \_\_\_\_\_  
 Soort Whisky: \_\_\_\_\_  
 Leeftijd en Alc%: \_\_\_\_\_  
 Waardering: \_\_\_\_\_

<u>Reuk / Smaak (R/S)</u>	<u>Niet aanwezig:</u>	<u>Licht aanwezig:</u>	<u>Sterk aanwezig:</u>
Zoetheid			
Rokerig			
Medicinaal			
Tabak			
Honing			
Kruidig			
Wijnachtig			
Notig			
Moutig			
Fruutig			
Fleurig			
<b>Body:</b>	<input type="checkbox"/> Licht	<input type="checkbox"/> Medium	<input type="checkbox"/> Sterk
<b>Complexiteit:</b>	<input type="checkbox"/> Weinig complex	<input type="checkbox"/> Medium complex	<input type="checkbox"/> Erg complex
<b>Afdronk:</b>	<input type="checkbox"/> Kort	<input type="checkbox"/> Lang	<input type="checkbox"/> Erg lang

<u>Mondbeleving:</u>	Verwarmend <input type="checkbox"/> Verkoelend <input type="checkbox"/> Stroperig <input type="checkbox"/> Prikkelend <input type="checkbox"/> Droog <input type="checkbox"/> Zacht <input type="checkbox"/> Scherp <input type="checkbox"/>
----------------------	--

Kleur:

Helder	Witte wijn	Bleek	Vaal goud	Jong koren	Goud geel	Oud goud	Amber	Diep goud	Sherry	Diep koper	Gepolijst	Kastanjebruin	Roodbruin	Tarwe	Kastanjebruin	Mahonie	Henna	Oud eiken	Bruine sherry	Stroop

Persoonlijke Opmerkingen:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

# Geur en smaak categoriën:

- 1) Zoetheid: Dit zijn de suikers die tijdens het gisten of destilleren niet zijn omgezet, maar ook de suikers die uit nieuwe vaten wordt onttrokken tijdens het rijpen van de whisky:  
**categoriën: droog, medium, zoet**
- 2) Rokerig: Wanneer turf wordt gebuikt bij het drogen en wanneer het water door turfhoudende grond is gefilterd:  
**Kernmerken: kampvuren, verbrande heide, turf, fenolisch scherp, gezouten vis, mosachtig, aarde**
- 3) Medicinaal: Zoutachtige, Jodiumhoudende tonen. Worden vaak geassocieerd met rijping aan zee.  
**Kernmerken: pekel, jodium, menthol, zilte zeelucht, zeewier, terpentine**
- 4) Tabak: kenmerken die ontstaan tijdens de nalop van de destillatie, of tijdens het rijpen op het vat. Deze smaken/geuren zijn slechts in bescheiden mate gewenst  
**Kernmerken: Theekistjes, oude boeken, leer, schoenpoets, schimmel**
- 5) Honing: ontsnapt tijdens een bijreactie tijdens de destillatie (katalyse van aldehyden), of afkomstig uit vaten, tijdens de rijping (vooral bij nieuwe vaten of ex- Bourbon vaten)  
**Kenmerken: bijenwas, honing, butterscotch, karamel, toffees, stroop, vanille**
- 6) Kruidig: afkomstig van rijping op (voornamelijk) nieuwe eikenhouten vaten  
**Kenmerken: laurierblad, ceder, kaneel, gember, nootmuskaat, peper, tanine, hout (eiken)**
- 7) Wijnachtig: onttrokken aan gebruikte vaten. Veelal speciaal geselecteerde vaten, waar bijvoorbeeld Bourbon, Sherry, wijn of rum in heeft gezeten  
**Voorbeelden: chardonnay, chenin Blanc, fino sherry, madeira, oloroso, port, likeur**
- 8) Notig: Voornamelijk lactonen afkomstig uit (europees eiken) houten vaten tijdens de rijping. Kunnen ook vette zuren zijn, afkomstig uit bacteriële gisting  
**Kenmerken: amandelen, hazelnoten, walnoten, boter, room, oliën, chocolade**
- 9) Moutig: (Graan) oorspronkelijke kenmerken van de gemoute graan, niet verwijderd tijdens drogen of gisten. Komen voornamelijk voor bij Whisky's die niet voldoende zijn gerijpt  
**Kenmerken: Gerst, koekjes, granen, mais, drop, gist**
- 10) Fruitig: hiermee worden de hogere alcoholen, fenolen en esters bedoeld die worden gevormd tijdens de destillatie, het gisten, of tijdens het rijpen door een reactie met het hout  
**Kenmerken: citroen, limoen, sinaasappel, meloen, perzik, peer, framboos**
- 11) Fleurig: hiermee worden esters en aldehyden bedoeld, die tijdens het gisten, of tijdens het rijpen door een reactie met hout, ontstaan.  
**Kenmerken: aromatisch, kamperfoelie, bloemen, bladeren, hooi, grassen, heide**

