

Настоящий виски

Что мы знаем о таком напитке, как виски? Это достаточно дорогое и благородное, для его ценителей, удовольствие... Хотя не редко на полках магазинов можно встретить подделку. Наши советы помогут вам определить подлинность виски, не пользуясь специальными приборами, и воспользовавшись этими советами, вы сможете избежать покупки поддельного суррогата.

В первую очередь проведите осмотр бутылки. Акцизная марка и этикетка должны иметь безупречное состояние. Насторожить должно неровное их приклеивание, да и подтеки клея говорят уже о сомнительном происхождении вашей покупки. Такие надписи, как Premium и Deluxe скажут вам о том, что вы держите в руках элитный сорт виски. В его составе должен отсутствовать этанол, метанол, пищевые добавки, ароматизаторы и отдушка, а так же иные спиртовые и не только примеси.

Имитацию напитка сразу выдаст надпись "Виски шотландского типа" или "Дистиллировано и выдержано в Шотландии". А вот смесь из разных сортов виски будет маркирована как Blended.

Ячменный солод, ячмень и кукуруза - это те компоненты, которые обязательно должны присутствовать в составе виски.

Следующее наше действие - это определения цвета напитка. Коричневая мутная жидкость с наличием напитка ясно говорит о том, что это подделка. Натуральный виски имеет цвет от золотистого светлого до темно - золотистого.

А теперь определим аромат благородного напитка. Если вы открыли бутылку, и слышите, как из нее явно отдает спиртом - то перед вами суррогатная имитация виски. Истинный напиток будет богат дубовым, сладковатым или солодовым оттенком, фруктовыми или ванильными нотами или нотами букетов цветов.

Давайте перевернем бутылку и посмотрим, что же будет. Вот она верх дном и что вы видите? С ее дна упала огромная капля? О да - вы купили истинный виски. Если же жидкость стекла по стенкам - это явная подделка.

Теперь перейдем к дегустации. Настоящий виски на вкус будет мягким. Долгое и приятное послевкусие так же свидетельствует о том, что вы приобрели то, что надо. Такой напиток прошел фильтрацию в несколько этапов, что сказалось на вкусе виски и похмельный синдром будет ощутим в гораздо меньшем объеме.

И последнее: приобретайте виски только в проверенных магазинах или у поставщиков, которым в этом вопросе можно доверять.