

1、外観

- ① 色調 色合いより熟成に用いた樽の種類や熟成年数を推測する
無色→ 黄（イエロー）→ 麦わら→ 黄金（ゴールド）→ 琥珀（アンバー）→ 褐色
- ② 透明度 瓶詰時の濾過度合いを推測する
- ③ 粘性 アルコール度数・エクス分量（蒸留・樽）を推測する

2、香り・アロマ

- ① 全体的なイメージ 香り立ちの強さを表現する
- ② 個々の香り メインに感じる香り → 奥にある香り
具体的な名称のほか細かな状態についてもとらえる
例）よく熟したオレンジ、さわやかでほんのり甘い白いお花
経時変化をとらえる（ブレンデッドの場合その変化は大きい）
感じ取れない香りをとらえる（ピート・シェリー樽・グレーン）
- ③ 香りのボリューム感
- ④ 香りの複雑さ
* すぐに回さない・・・ウッドフィニッシュなど軽くつけられた香りもとらえる
* 疲れたら自分の香りをとって、ニュートラルに戻す

3、味わい・フレーバー

- * 口中の経時変化をとらえる 直後（アタック）→ 中盤 → 余韻
- * 甘味・酸味・渋味のバランス、変化、具体的な名称をとらえる
例）さわやかなオレンジ様の酸味、蜂蜜様のしっかりとした甘味
- * 樽やピートのニュアンスをとらえる
- * 余韻の長さ・風味をとらえる
- * 熟成感をとらえる

4、アルコール度数

カスク・ストレングスか加水タイプかを判別する
濃厚な味わいの場合アルコール度数は感じにくくなる

5、熟成年数

6、種別・地域・銘柄、

- ① スコッチ系かアメリカ系か？
- ② モルトかブレンデッドか？
* 造りの特徴が香り・味わいに出てくるので、感じ取ったものから推測する

7、特徴

そのウイスキーの特徴やセールスポイントを、端的にまとめる