15 Января этого года в баре «Зер Шен», в городе Маросейк, была проведена встреча. Ее темой было ознакомление с островным айловским виски Caol Illa. Поскольку кафе очень просторно и обладает особым уютом, именно оно было выбрано для этого мероприятия. В интерьере кафе присутствуют красивые и удобные места посадки, интерьер приятен глазу и создает комфортную обстановку. Все это подходит для обсуждения напитков в процессе дегустации. Персонал кафе очень заботливый и приветливый. Так что для проведения успешной дегустации имелось все необходимое. Перед началом самого мероприятия гости могли выпить чашку чая или кофе, на их усмотрение.

Рассматриваемые напитки

В дегустационном сете значились три релиза из числа регулярных выпусков дистиллерии:

* Caol Illa 12 YO;
* Caol Illa 18 YO;
* Caol Illa Cask Strength.

Ход дегустации

Первый напиток имел выдержку в 12 лет. Он произвел приятное впечатление на публику, можно сказать вызвал сильное удивление. Аромат дыма имел совсем другой запах, нежели остальные напитки с острова Айла. Этот виски сильно контрастировал с другими. Этот факт стал активно обсуждаться публикой. Удивлял именно совсем другой аромат виски, а не степень окуренности.

Скорее всего это впечатление происходило от пробивавшихся свозь запах дыма ароматов фруктов. Они были отчетливо различимы среди не менее пестрого дымного аромата. Это выгодно выделяло виски среди остальных. Во вкусе виски также имелись слега различимые намеки на жареный бекон и некоторую соленость. Все эти факторы подтолкнули публику к вердикту, согласно которому этот напиток считали не с 12 летней выдержкой, а уже довольно устоявшимся самобытным напитком.

После того как стали рассматривать следующую бутылку, то по имени бренда стало все всем понятно. Этот виски провел в бочке другое количество лет и имеет более утонченный вкус. Стиль его совсем другой. Запах фруктов ощущался совсем иначе – он был гораздо сильнее. Причем можно было различить отдельные ароматы, которые в предыдущей экспозиции нельзя было выявить. Вкус напитка был более широким и благородным.

В итоге этот экземпляр был признан лучшим среди дегустационного сета, поскольку просто подавил публику.

Третий напиток не был провальным на фоне предыдущего. Этот факт также вызывал восхищение, поскольку напиток зрел намного меньше. Но точный срок не был написан на этикетке. Несмотря на это чувствовалась полнота аромата напитка. Она также выгодно отличалась от остальных. Именно этому виски дали первое место при выборе лучшего.