



PRŮVODCE DEGUSTACÍ

Porovnání španělského, anglického a francouzského stylu

Uspořádat degustaci tří různých stylů je skvělý způsob, jak objevovat nuance světa destilátů. Zde je krátký průvodce, jak na to!

1. Vyberte správné lahve

Pro férové srovnání by měly mít všechny tři destiláty / styly rumu přibližně stejný obsah alkoholu a podobnou cenovou úroveň.

- **Španělský styl (Old St. Croix):** Old St. Croix čerpá inspiraci z bývalých španělských kolonií a je známý svou jemnou, sladší a snadno přístupnou chutí. Vhodnou lahví pro degustaci je například 1888 Copenhagen Medal nebo Royal Danish Navy 40%.
- **Anglický styl:** Hledejte rum z bývalých britských kolonií, jako jsou Jamajka, Barbados nebo Trinidad. Tyto styly bývají často tmavší, kořenitější a chuťově výraznější.
- **Francouzský styl (Rhum Agricole):** Zvolte rhum agricole z Martiniku nebo Guadeloupu, který se destiluje přímo z čerstvé šťávy ze cukrové třtiny a má sušší, bylinnější charakter.

2. Připravte slepou degustaci

Aby byla degustace zábavná a objektivní, podávejte destiláty naslepo v očíslovaných sklenicích. Můžete si vytisknout standardní degustační formulář na poslední straně tohoto PDF.

3. Průběh degustace

1. **Začněte vůní:** Přivoňte ke každému vzorku a všimněte si rozdílů. Španělský styl často nabízí tóny vanilky, karamelu a tropického ovoce, zatímco anglický styl bývá kořenitější a francouzský působí svěže a zeleně.
2. **Ochutnávejte po malých doušcích:** Nechte destilát rozvinout se na jazyku. Vnímejte rovnováhu mezi sladkostí, kořením a ovocnými tóny.
3. **Diskutujte a hádejte:** Nechte účastníky tipovat, který vzorek je který, než odhalíte správné odpovědi.
4. **Hlasujte o favoritech:** Ve většině případů Old St. Croix vítězí díky svému jemnému a sladšímu stylu!

Užijte si degustaci – a dobře se bavte!

Degustační formulář

Začněte vůní – přivoňte ke každé sklenici a všimněte si rozdílů. Španělský styl často voní po vanilce, karamelu a tropickém ovoci, zatímco anglický styl nabízí více koření a francouzský styl působí svěže a zeleně.

Ochutnávejte po malých doušcích – nechte destilát rozvinout se v ústech. Vnímejte rovnováhu mezi sladkostí, kořením a ovocnými tóny.

Užijte si degustaci – a dobře se bavte!

Kritérium	Sklenice 1	Sklenice 2	Sklenice 3
Vzhled (barva, viskozita)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Vůně (sladkost, koření, ovoce)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Chuť (plnost, sladkost, komplexnost)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Dochuť (délka, vyváženost)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆

Použijte škálu 1–5 (1 = ne příliš dobré, 5 = fantastické)

Můj favorit:

Jaký styl?

(španělský, anglický, francouzský)