



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.jamesonwhiskey.com

**JAMESON – TRIPLE DISTILLED – IRISH WHISKEY – ESTABLISHED
SINCE 1780
TRIPLE DISTILLED, MATURED & BOTTLED IN IRELAND – THE BOW ST.
DISTILLERY – DUBLIN 7 – IRELAND 40%**

John Jameson founded his distillery in Dublin in 1780 to realise his ambition of making the highest quality whiskey. Today Jameson is still made in a Single Distillery using rich Pot Still whiskey from malted and unmalted barley and the finest Grain whiskey, both distilled 3 times for smoothness.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Al examen visual, demuestra ser limpio e intenso como suele ser un destilado. Asimismo, los rayos de luz se reflejan en el espíritu. El color es un dorado intenso con reflejos de una tonalidad cromática amarilla, casi levemente dorada.

Al examen olfativo, se identifica una aceptable cantidad de olores que bien se integra con la calidad de los aromas. Los efluvios olorosos que componen el bouquet olfativo son todos claros, netos y limpios. En la descripción de las sensaciones olfativas es fácil percibir hierba, bosque, musgo, corteza de árbol, champiñones, barniz talco, yodo, vainilla, jarabe médico, almibar de pera y flores blancos de montaña.

Al examen gustativo, es un destilado bastante equilibrado a nivel de paladar. La sensación de calor justificado por el porcentaje alcohólico del destilado genera un buen raspaje alcohólico que no invade, pero marca su buena presencia; el cierre no es amargo, sino con sabor a lácteos, una tendencia dulce típica del alcohol y finalmente un ligero aroma a madera.

Al examen retro-olfativo, cuando el alcohol se pone en contacto con la mucosa olfativa, pasa como desapercibido y deja una sensación a mantequilla derretida que intenta fusionarse con el aroma a madera.

La persistencia aromática intensa oscila entre 35 y 36 segundos.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MARIDAJE: *Domenico – Organica Dark Chocolate – 70% Cacao – Quinoa & Kiwicha*

Parámetros maridaje

- La crasitud del chocolate contrarresta el raspaje alcohólico generado por el destilado
- La estructura del preparado alimenticio se coteja con la estructura del destilado
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se iguala a la persistencia aromática intensa del destilado





Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: un destilado honesto y tranquilo que logra corresponder a su tipología de whiskey irlandés; al no resultar muy abierto a la nariz, el bouquet olfativo no es amplio como deseado; a nivel de paladar captura las papilas gustativas por su amabilidad y su equilibrio de boca. Las opciones son las más clásicas: digestivo al final de la comida, para conversar en las tardes de invierno o como ejercicio enogastrómico, casi como entretenimiento delante del televisor, en combinación con un chocolate con cereales.