Aromarad für Apfelsaft und Apfelwein

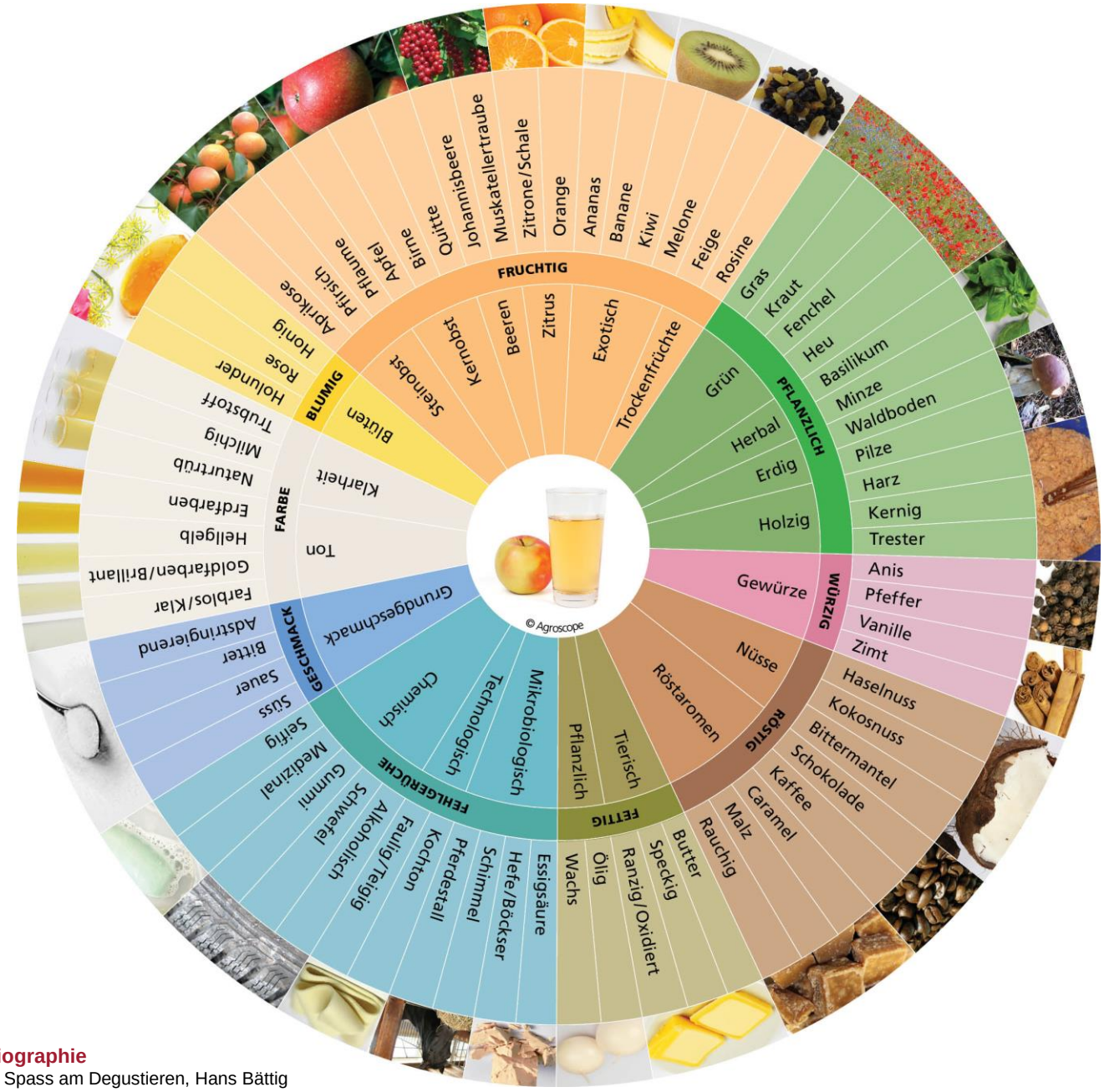
Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Was ist ein Aromarad?

Um die Vielfalt an Schweizer Apfelsaft und Apfelwein besser charakterisieren zu können, hat Agroscope in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Obstverband dieses Aromarad entwickelt. Das gemeinsame Vokabular soll das Degustieren und Beschreiben erleichtern. Ein systematisches Vorgehen mit objektiven Kriterien erhöht die Genauigkeit der sensorischen Beschreibung und steigert die Kompetenz des Degustierenden.

Die Stufen des Aromarades

Das Aromarad für Apfelsaft und -wein besteht aus drei konzentrischen Kreisen. Diese sind farblich getrennt in neun Kategorien gegliedert: Fruchtig, Blumig, Pflanzlich, Würzig, Röstig, Fettig, Fehlgerüche, Geschmack und Farbe. Im inneren Kreis sind diese Kategorien zum Teil in Unterkategorien aufgeteilt wie Steinobst, Beeren, Zitrus, Exotisch etc. Der äussere Kreis enthält die einzelnen Attribute, welche mit Aroma-Referenzen unverwechselbar charakterisiert sind. Sie liefern Anhaltspunkte für die Aromenvielfalt der verschiedenen Apfelsäfte und Apfelweine und helfen, ein Aromenprofil für jeden Apfelsaft und -wein zu erstellen.



Bibliographie
Mehr Spass am Degustieren, Hans Bättig
Spirituosen geniessen und verkosten, Destillata

Agroscope

Destillate Agroscope Régie Fédérale des alcools

Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta
www.swissfruit.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope