

# Ruota dell'aroma per succo e sidro di mele

Sonia Petignat-Keller  
www.destillate.agroscope.ch

## Cos'è una ruota dell'aroma?

Agroscope ha sviluppato in collaborazione con l'Associazione Svizzera Frutta questa ruota dell'aroma per meglio caratterizzare la grande diversità dei succhi e sidri di mele svizzeri. L'uso di un vocabolario comune facilita la descrizione e la degustazione. Un procedimento sistematico con criteri oggettivi aumenta la precisione della descrizione sensoriale e aumenta la competenza del degustatore.

Tre cerchi concentrici sono alla base della ruota del succo e vino di mele. Essi si distinguono con colori diversi in nove categorie: fruttato, floreale, vegetale, speziato, tostato, grasso, difetto dell'odore, gusto e colore. Nel cerchio interno le categorie sono suddivise in sottocategorie quali drupacee, bacche, agrumi, esotico etc. Il cerchio più esterno è composto da diversi attributi, i quali possono essere caratterizzati in modo univoco grazie a campioni di riferimento standardizzati. Questi attributi sono un importante punto di riferimento per la caratterizzazione della diversità aromatica dei succhi e sidri di mele e di grande aiuto nel redigere un profilo aromatico appropriato per ogni succo e sidro di mele.



## Bibliografia

Mehr Spass am Degustieren, Hans Bättig-Weinkonzepte  
Kirschen und Kirsch, Lucas Rosenblatt, Lukas Fassbind  
Spirituosen genießen und verkosten, Destillata  
Illustration: Dominic Rittler