

Roue des arômes pour l'Absinthe

Sonia Petignat-Keller, Martin Heiri

www.destillate.agroscope.ch

Qu'est-ce qu'une roue des arômes ?

Afin de pouvoir caractériser plus facilement la diversité aromatique de l'absinthe, Agroscope (avec le soutien de Mike Schütz) a développé cette roue à arômes. Cet outil a pour objectif de faciliter la dégustation et la description de ce produit. L'approche systématique proposée, composée de critères objectifs, augmente la précision et améliore les compétences descriptives des dégustateurs.

La roue à arômes se compose de trois cercles concentriques. Ceux-ci sont catégorisés en sept couleurs représentant autant de catégories aromatiques dont le nom est donné dans le deuxième cercle depuis le centre (végétal, épicé,...). Le cercle intérieur donne les sous-catégories (vert, épicé). Le cercle extérieur, quant à lui, propose les 55 attributs (herbe fraîche, anis). Cela permet d'établir une hiérarchisation des attributs et de fournir une orientation la plus fine possible afin d'aider à l'établissement d'un profil aromatique pour chaque absinthe.



Agroscope une bonne alimentation, un environnement sain