

Destillate richtig degustieren

Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Was heisst Degustieren

Degustieren heisst vergleichen, wahrnehmen, verkosten, probieren, beurteilen und bewusst geniessen. Dabei erhöht ein systematisches Vorgehen die Genauigkeit der Beschreibung und steigert die Kompetenz des Degustators. Degustieren ist eine «Messung» unserer Sinnesorgane mit dem Ziel einer Qualitätsbeurteilung.

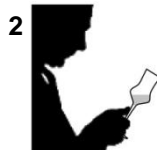
Einflussfaktoren beim Degustieren

Auf der Seite des Produktes spielen Temperatur, Trinkstärke, Degustiermenge und das Glas eine Rolle. Der Degustator sollte gesund, konzentriert, ungestört und besser Nichtraucher sein. Die Umgebung der Degustation hat ebenfalls einen Einfluss auf das Resultat, es ist auf gute Raumbelüftung und –Belichtung zu achten. Eine neutrale ruhige Umgebung ist wichtig.

Destillate richtig degustieren



Füllen Sie das Glas bis zur breitesten Stelle mit dem zu degustierenden Destillat. Fassen Sie das Glas am Stiel an.



Prüfen Sie das Destillat auf Klarheit, evtl Farbe, Opaleszenz, in dem Sie das Glas ruhig etwas zur Seite neigen.



Halten Sie das Glas ruhig. Es sollte nicht wie bei der Weingdegustation rotiert werden. Bei hochprozentigen Destillaten dominiert sonst der leichtflüchtige Alkohol und nicht die feinen Aromen!



Atmen Sie aus, gehen Sie mit der Nase über das Glas, holen Sie tief Luft und atmen die Aromen ein. Definieren Sie die wahrnehmbaren Düfte. Gehen Sie jetzt mit der Nase etwas tiefer ins Glas, mehr Aromen werden dadurch aufgenommen. Machen Sie eine zweite Geruchsanalyse. Sie riechen nun das gesamte Bouquet.



Nehmen Sie einen Schluck des Destillats, behalten Sie ihn im Mund und bewegen ihn langsam von vorne nach hinten und wieder zurück. Dadurch werden die Aromen in den Nasenrachenraum aufsteigen. Sie empfinden nun die sogenannte retronasale Wahrnehmung.



Präzisieren Sie die so gewonnenen Geruchs- und Geschmackseindrücke, versuchen Sie eine Aussage betreffend Harmonie des Destillates zu formulieren. Schlucken Sie das Destillat und konzentrieren Sie sich auf das Anhalten der Aromen im Mund und den sogenannten Abgang.

Literatur / Illustrationen

Mehr Spass am Degustieren, Hans Bättig-Weinkonzepte
Spirituosen geniessen und verkosten, Destillata
Illustrationen: Dominic Ritler

