

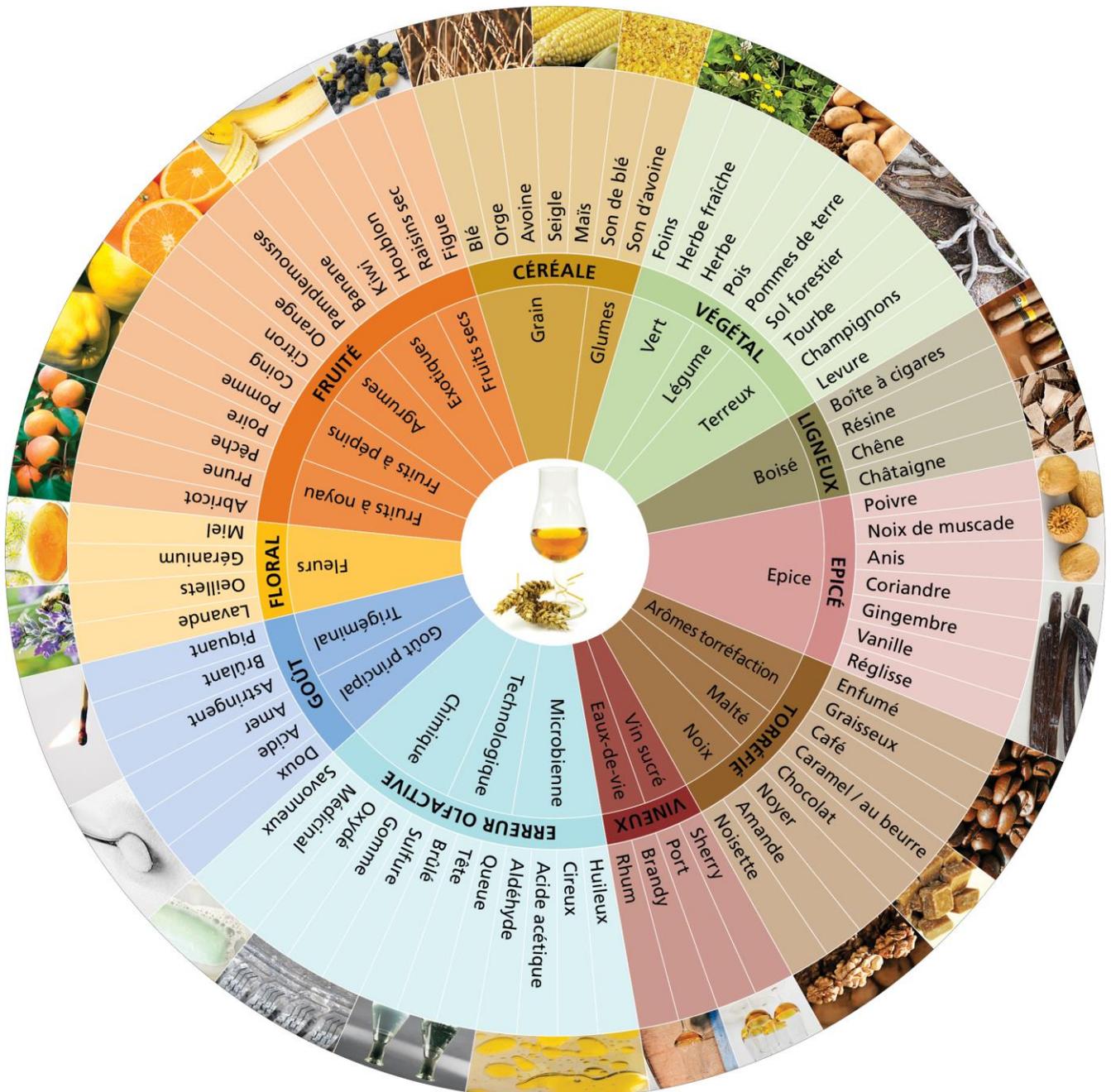
Roue des arômes de whisky

Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Qu'est-ce qu'une roue des arômes ?

Afin de mieux caractériser les variétés des whiskys produits dans l'arc alpin, Agroscope a développé cette roue pour faciliter la dégustation et l'écriture à l'aide d'un vocabulaire commun. Une approche systématique avec des critères objectifs augmente la précision de la description sensorielle et renforce les compétences des dégustateurs.

La roue se compose de trois cercles concentriques. Ceux-ci sont séparés par des couleurs en dix catégories aromatiques: fruité, floral, céréale, végétal, ligneux, épicé, torréfié, vineux, erreur olfactive et goût. Dans le cercle intérieur, ces catégories sont divisées en sous-catégories telles que les fruits à noyau, les baies, les agrumes, les fruits exotiques, etc. Le cercle extérieur contient 75 attributs individuels qui peuvent être caractérisés par des références aromatiques. Ils fournissent des orientations pour la diversité des arômes whisky et aident à créer un profil pour chaque whisky.



Bibliographie

Mehr Spass am Degustieren, Hans Bättig-Weinkonzepte
Spirituosen genießen und verkosten, Destillata