

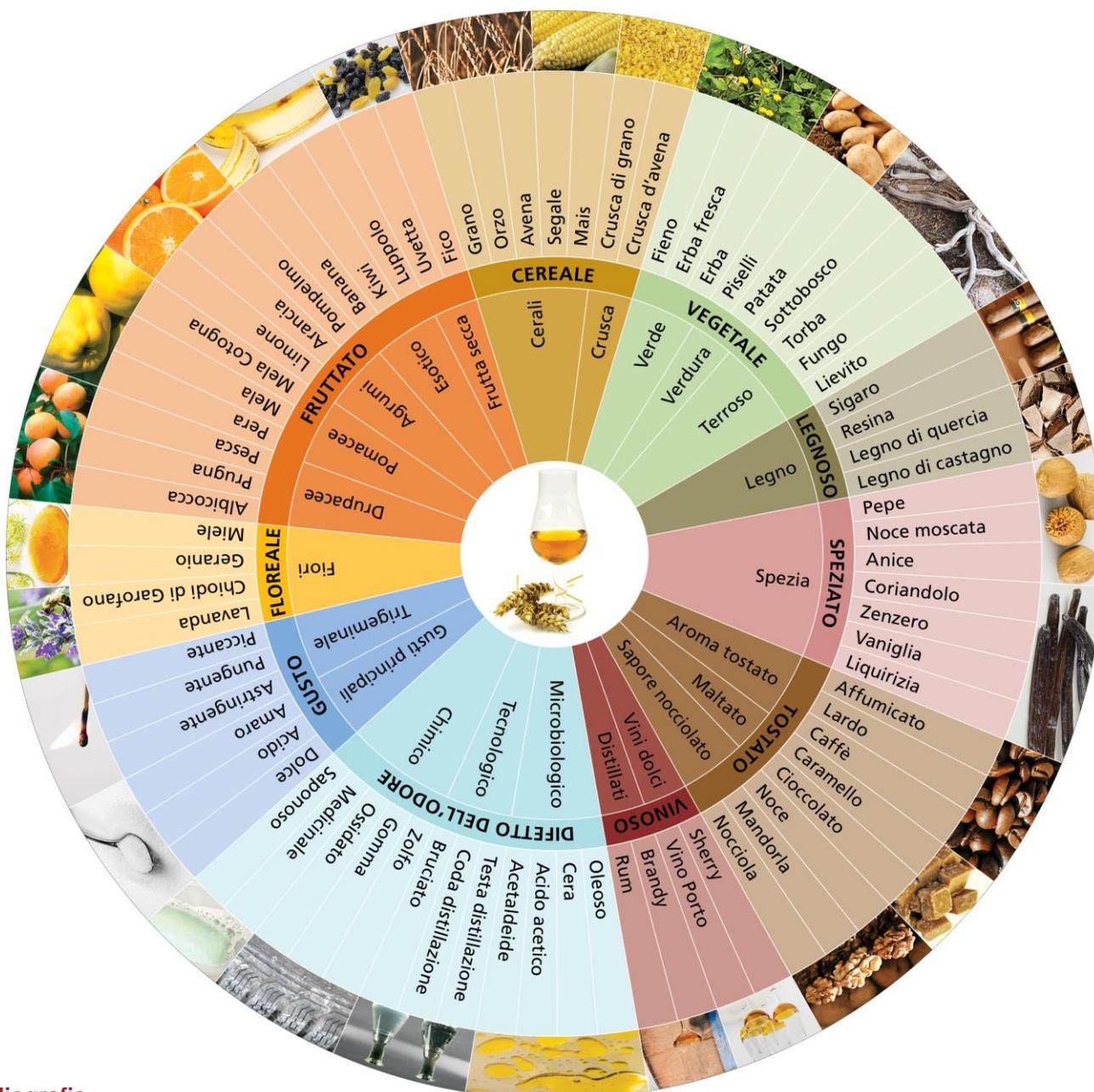
Ruota dell'aroma per whisky

Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Cos'è una ruota dell'aroma?

Agroscope ha sviluppato la ruota dell'aroma per meglio caratterizzare la scelta di whisky prodotti nell'arco alpino. 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 whisky. Essi si distinguono nel colore in dieci categorie aromatiche: fruttato, floreale, cereale, vegetale, legnoso, speziato, tostato, vinoso, difetto dell'odore e gusto. Nel cerchio interno le categorie sono suddivise in sottocategorie quali drupacee, bacche, agrumi, esotico etc. Il cerchio più esterno ha 75 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 e di grande aiuto nel redigere un profilo aromatico appropriato per ogni Whisky..



Bibliografia

Mehr Spass am Degustieren, Hans Bättig-Weinkonzepte
 Spirituosen Geniessen und Verkosten, Destillata