

Aromaräder für gemeinsames Vokabular

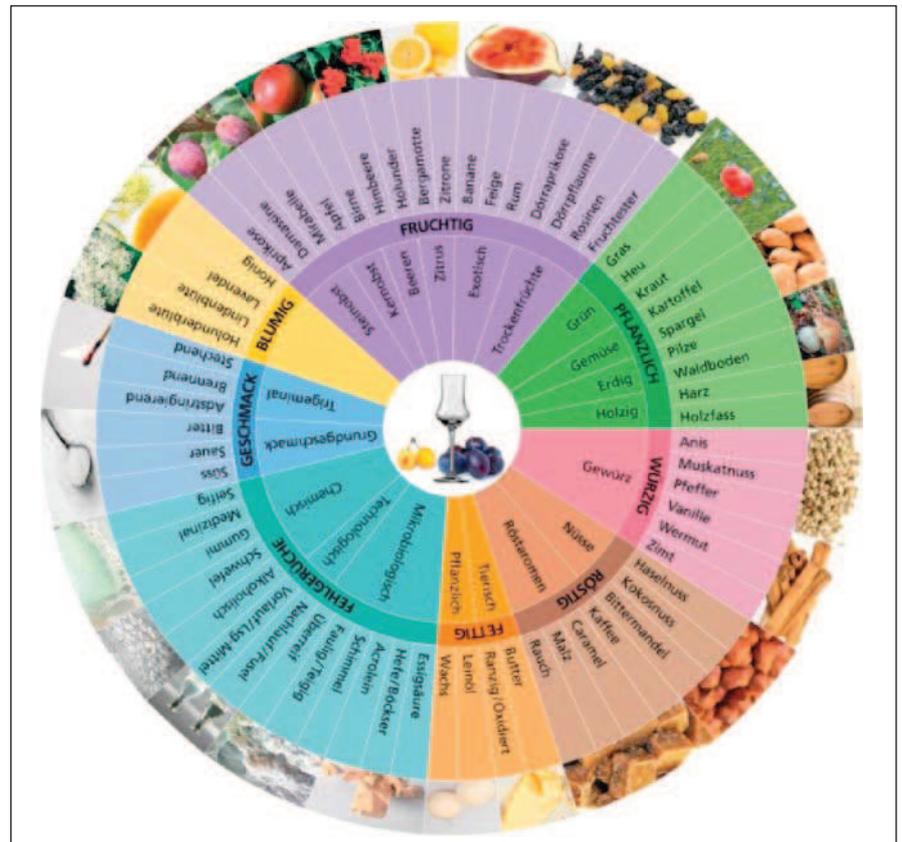
für Zwetschgen- und Mirabellenbrände, Kirsch, Apfelsaft und Apfelwein

Autoren: Martin Heiri,
Sonia Petignat-Keller

Um den Brennern und Konsumenten ein Instrument für das Beschreiben von Bränden an die Hand zu geben, hat die Forschungsanstalt Agroscope Changins- Wädenswil ACW ein Aromarad für Zwetschgen- und Mirabellenbrände entwickelt. So erhalten diese Brände eine differenzierte Identität.

Aromaräder – ein Werkzeug das bei Wein, Cognac und Single Malt seit Jahren zum Beschreiben der Produkte eingesetzt wird, findet auch bei Edelbränden seinen Einzug. Dank dem Aromarad wird die sensorische Charakterisierung eines Edelbrandes erleichtert. Zudem führt das einheitliche Vokabular zu einer systematischen, objektiven Beschreibung der Produkte. Aromaräder im Allgemeinen steigern die Kompetenz des Degustators, da diesem eine breite Auswahl von Attributen zur Verfügung stehen und damit die Genauigkeit der Beschreibung erhöht wird. Ein weiteres wichtiges Argument für den Einsatz von Aromarädern ist die Vergleichbarkeit von Produkten. Werden die selben Destillate von verschiedenen Kennern mit dem gleichen Werkzeug beurteilt, so lassen sich die Auswertungen miteinander vergleichen. Das macht ein Aromarad auch für Verkostungen zu einem unersetzlichen Instrument.

„Komplex, typisch, rustikal, bodenständig“ – Beschreibt ein Produzent dem Kunden seinen Zwetschgenbrand in dieser Form, so legen sich oft tiefe Falten in das Gesicht des Kunden und dies zurecht. Eine solche Beschreibung ist ohne Aussage und teilweise hedonisch. Wird der gleiche Brand mit den Worten „Wunderbare Mischung aus Bittermandel, Zimt und Blumigen Komponenten; Honig und eine



Aromarad für Zwetschgen- und Mirabellenbrände



Aromarad für Kirsch



Aromarad für Apfelsaft und Apfelwein

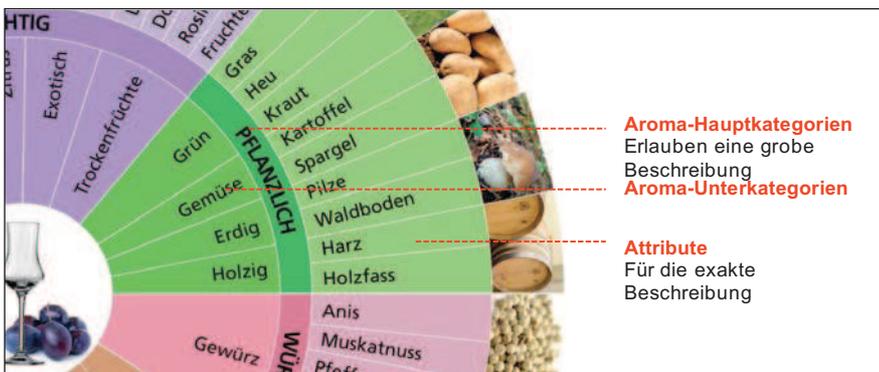


Abbildung 1: Systematische Beschreibung dank dreistufiger Einteilung.

pfeffrige Note“ umschrieben, stößt der Produzent beim Konsument auf offene Ohren. Genau dies soll mittels dem Aromarad erreicht werden: das Verständnis zwischen Produzenten und Konsumenten wird mit dem Aromarad gefördert.

Ein Aufbau in drei Stufen

Das Aromarad ist in drei Stufen gegliedert. Diese Aufteilung erlaubt eine Beschreibung welche vom Groben ins Detail geht (siehe Abb.1). Die acht Aromakategorien sind farblich getrennt und zum Teil in Unterkategorien aufgeteilt. Die Einteilung der acht Kategorien erlaubt dem Beschreiber eine erste

Zuordnung zu treffen und vereinfacht die Suche nach den einzelnen Attributen. Diese Attribute welche mit eigentlichen Aroma-Referenzen unverwechselbar charakterisiert werden können, liegen ganz außen am Rad. Sie liefern Anhaltspunkte für die Aromavielfalt der verschiedenen Zwetschgen- und Mirabellensorten und helfen ein Aromenprofil für jeden Brand zu erstellen.

Fazit

Das Aromarad für Zwetschgen- und Mirabellenbrände erleichtert das Degustieren und Beschreiben. Es erhöht die Genauigkeit der sen-

sorischen Beschreibung und steigert die Kompetenz des Degustierenden. Das Aromarad ist eine Bereicherung für Produzent und Konsument indem es die Kommunikation zwischen diesen erleichtert. So sitzen zwischen zwei Zwetschgenbäumen zwitschernde Schwalben und bald auch Liebhaber von Edelbränden, welche diese nicht nur gerne trinken, sondern auch in einer differenzierten Sprache darüber sprechen.

Bereits vier Aromaräder zur Beschreibung von Destillaten und Säften sind entwickelt

Nebst dem Aromarad für Zwetschgen- und Mirabellenbrände hat die Forschungsanstalt Agroscope Changins- Wädenswil ACW drei weitere Aromaräder für die Charakterisierung verschiedener Destillate und Säfte entwickelt. So besteht ein Aromarad für Kirsch, der in der Schweiz am meisten produzierten Spirituosensorte nebst dem Kernobst. Mit dem Aromarad für Apfelsaft und Apfelwein können auch Produkte aus dieser Kategorie differenziert beschrieben werden. Und mit dem Aromarad für Whisky lassen sich die Vielfalt der im Alpenraum produzierten Whiskys besser charakterisieren.

Alle Aromaräder sind als pdf-Datei auf folgender Homepage heruntergeladen werden:

www.destillate.agroscope.ch

*Martin Heiri
Mitarbeiter Extension Destillate*

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Fachgruppe Destillate
Schloss 1, Postfach,
8820 Wädenswil

Tel. +41 44 783 63 57
Fax +41 44 783 63 41
martin.heiri@acw.admin.ch
www.agroscope.ch