



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,
Bildung und Forschung WBF

Agroscope

Einfluss des Glases auf die Aromatik bei Spirituosen

15.02.2018

www.agroscope.ch | gutes Essen, gesunde Umwelt



Sein oder Schein?

2002 RIESLING MANDEL- GARTEN

Weingut A. Christmann,
Pfalz

Breites, üppiges, mineralisches Bouquet mit Bergamotte, Himbeeren. Mineralischer, kräftiger Gaumen mit viel Extrakt, kräftiger Abgang.

17/20



2002 RIESLING MANDEL- GARTEN

Weingut A. Christmann,
Pfalz

Mineralisches, kräftiges, volles, duftiges Bouquet mit Pfirsich, Aprikosen, Pfefferminze. Dichter, eleganter, frischer Gaumen mit sehr guter Aromatik, kräftiger Abgang.

18/20



<https://www.gabriel-glas.com>



Einfluss des Glases auf die Aromatik bei Spirituosen

OBJEKTIVE EINFLÜSSE



Glasparameter

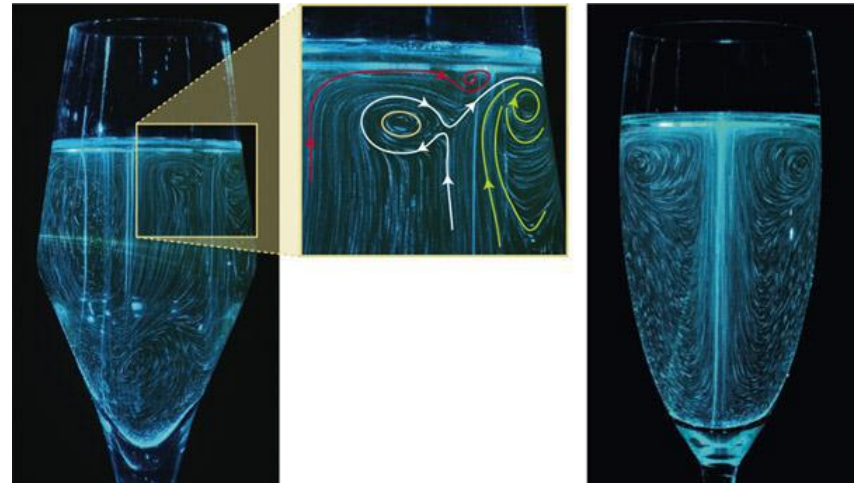
- Maximalfläche
- Höhe
- Volumen (Headspace)
- Minimalfläche
- Austrittsfläche





Glasparameter

- Fliesseigenschaften
- Glasstärke
- Glasoberfläche



Fotos: Liger-Belair et al. 2008

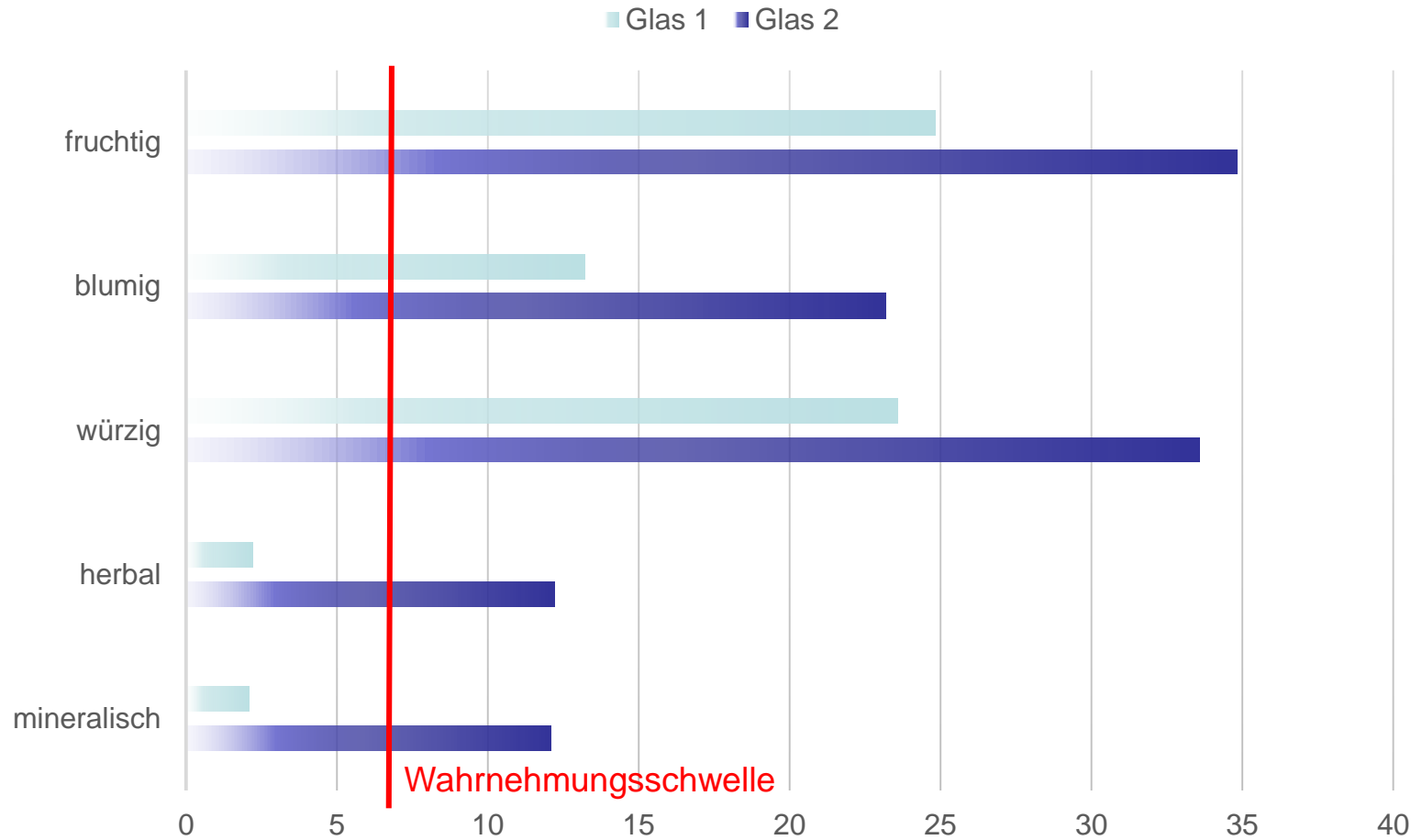


Einfluss des Glases auf die Aromatik bei Spirituosen

PSYCHOPHYSIK

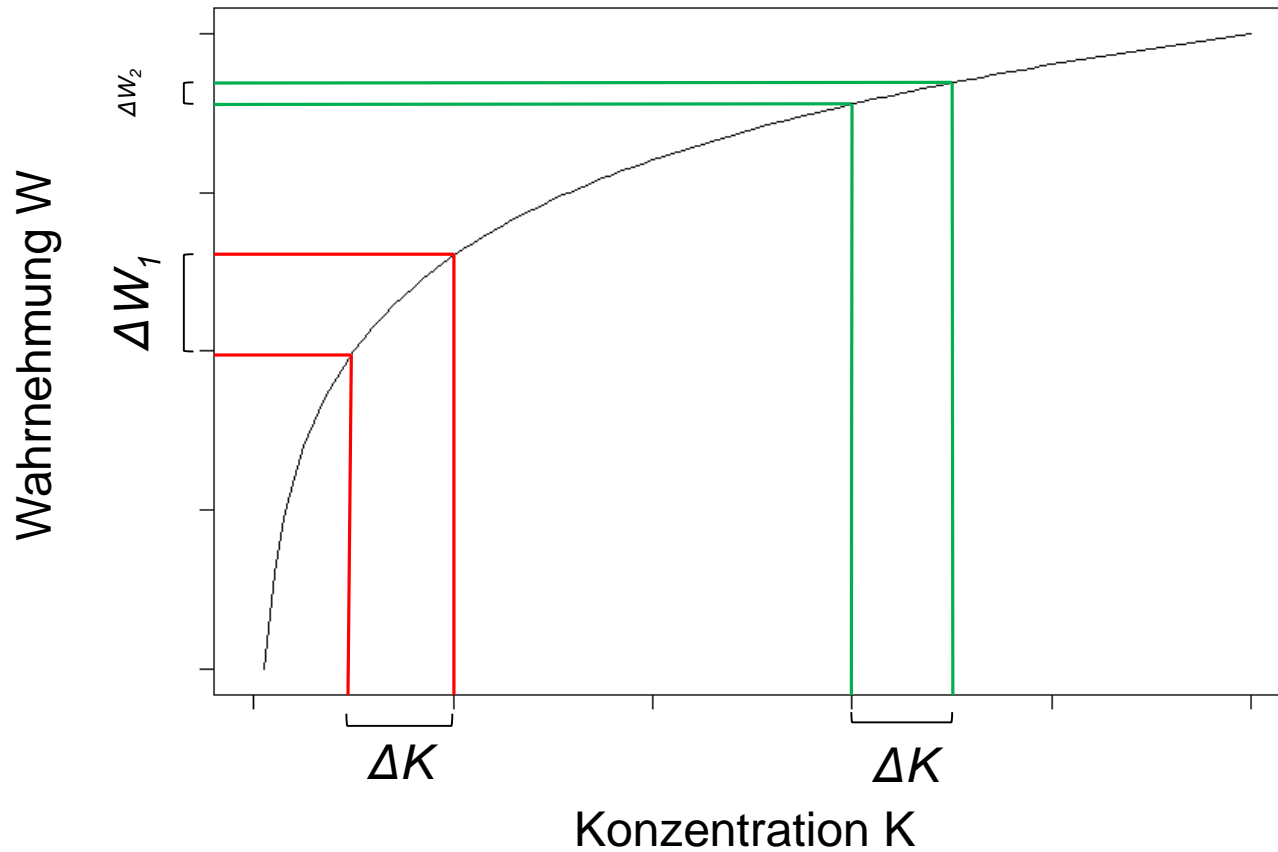


Wahrnehmungsschwelle





Weber-Fechner-Gesetz





Einfluss des Glases auf die Aromatik bei Spirituosen

SUBJEKTIVE EINFLÜSSE



Assoziationen – Intermodalität

- Form (*Velasco et al. 2016*)
 - runde Formen → süß und fruchtig
 - eckige Formen → bitter und sauer
- Haptik (*Spence und Piqueras-Fiszman, 2012*)
- Gewicht (*Gatti et al. 2014*)
- Farbe



Fotos: Spence und Wan 2016



Erwartungen

- Tradition / Kultur

Coca-Cola in «Cola-Glas» von Konsumenten als intensiver und angenehmer empfunden *(Cavazzana et al. 2017)*



Kongruenz → höhere Beliebtheit und Zahlungsbereitschaft

(Wan et al. 2015)



Einfluss des Glases auf die Aromatik bei Spirituosen

VERSUCHSERGEBNISSE



Material



Destillat
gross



Destillat
klein



Grappa



Shot



Methoden

Dreieckstest

Ihnen werden im Folgenden 6 separate Sets mit jeweils drei Proben vorgehalten. Innerhalb jedes Dreiersets sind zwei Proben gleich und eine unterschiedlich. Benennen Sie die Probe, die sich von den anderen unterscheidet. Der Entscheid für eine Probe ist zwingend. Falls Sie sich nicht sicher sind, raten Sie. Sie können jedes Dreierset zweimal in derselben Reihenfolge durchgehen.



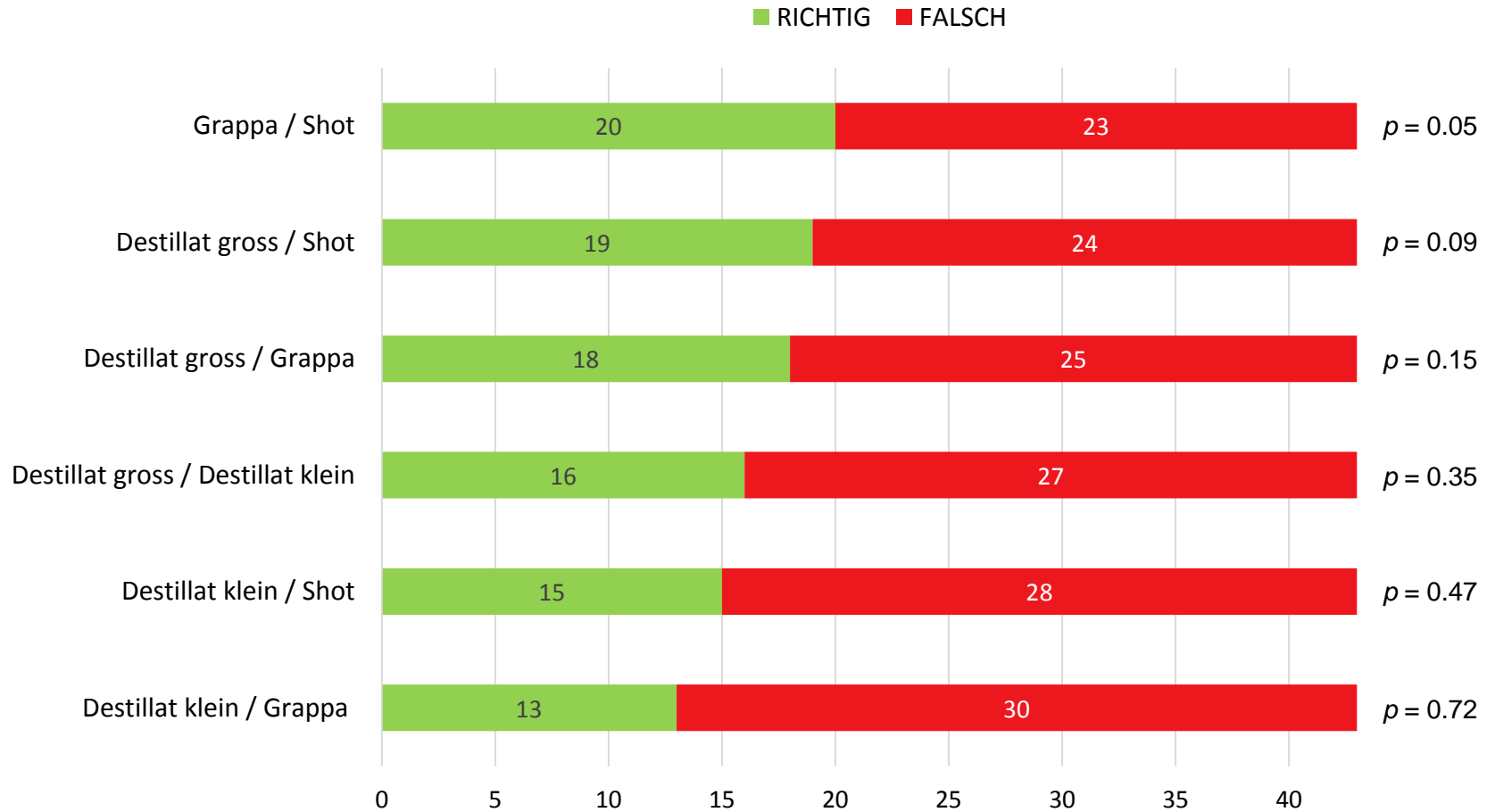
Rangfolgetest

Ihnen werden im Folgenden 4 Proben vorgehalten. Ordnen Sie diese vier Proben nach der Intensität des Gesamtgeruchs. Sie können die 4 Proben zweimal in derselben Reihenfolge durchgehen.



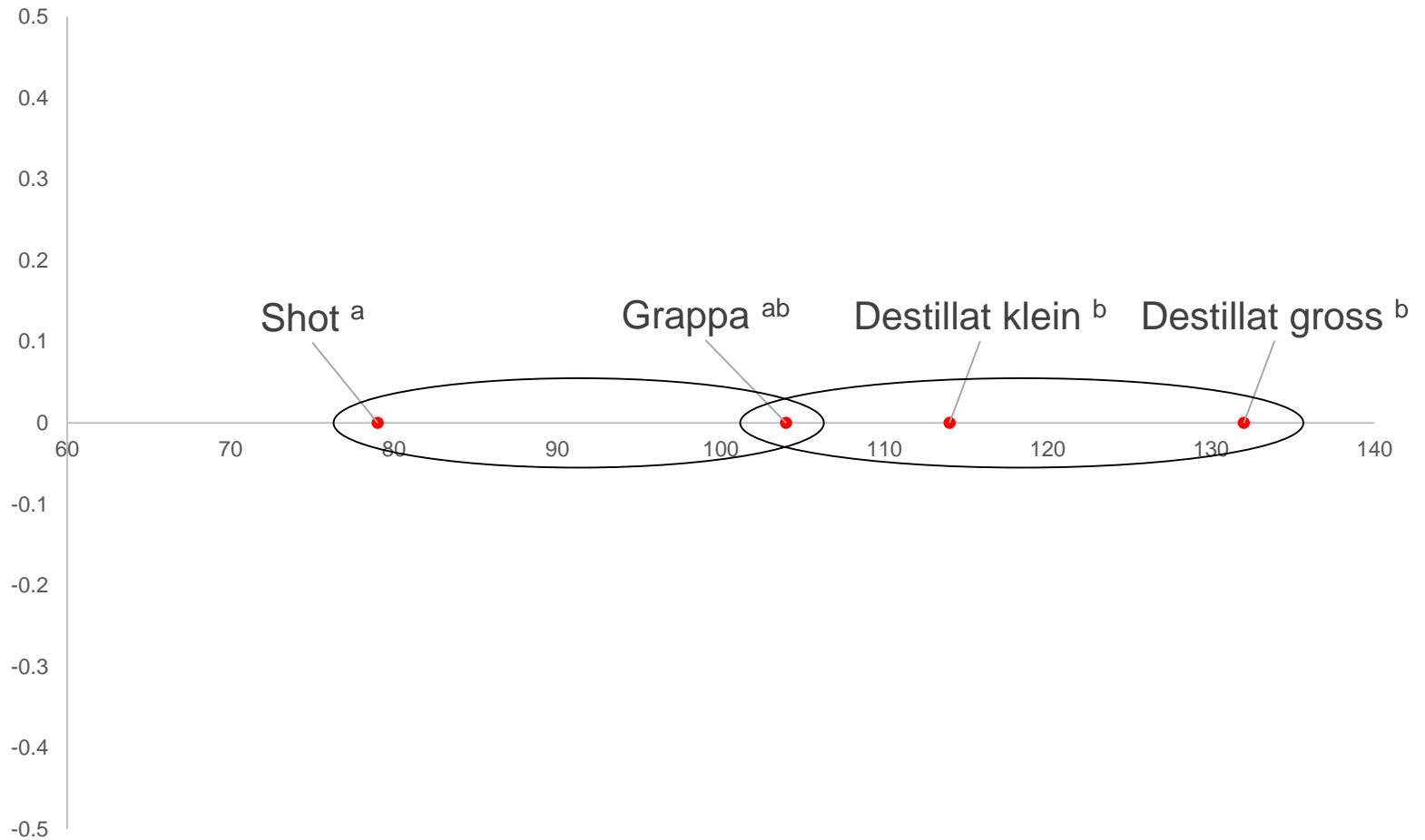


Dreieckstests





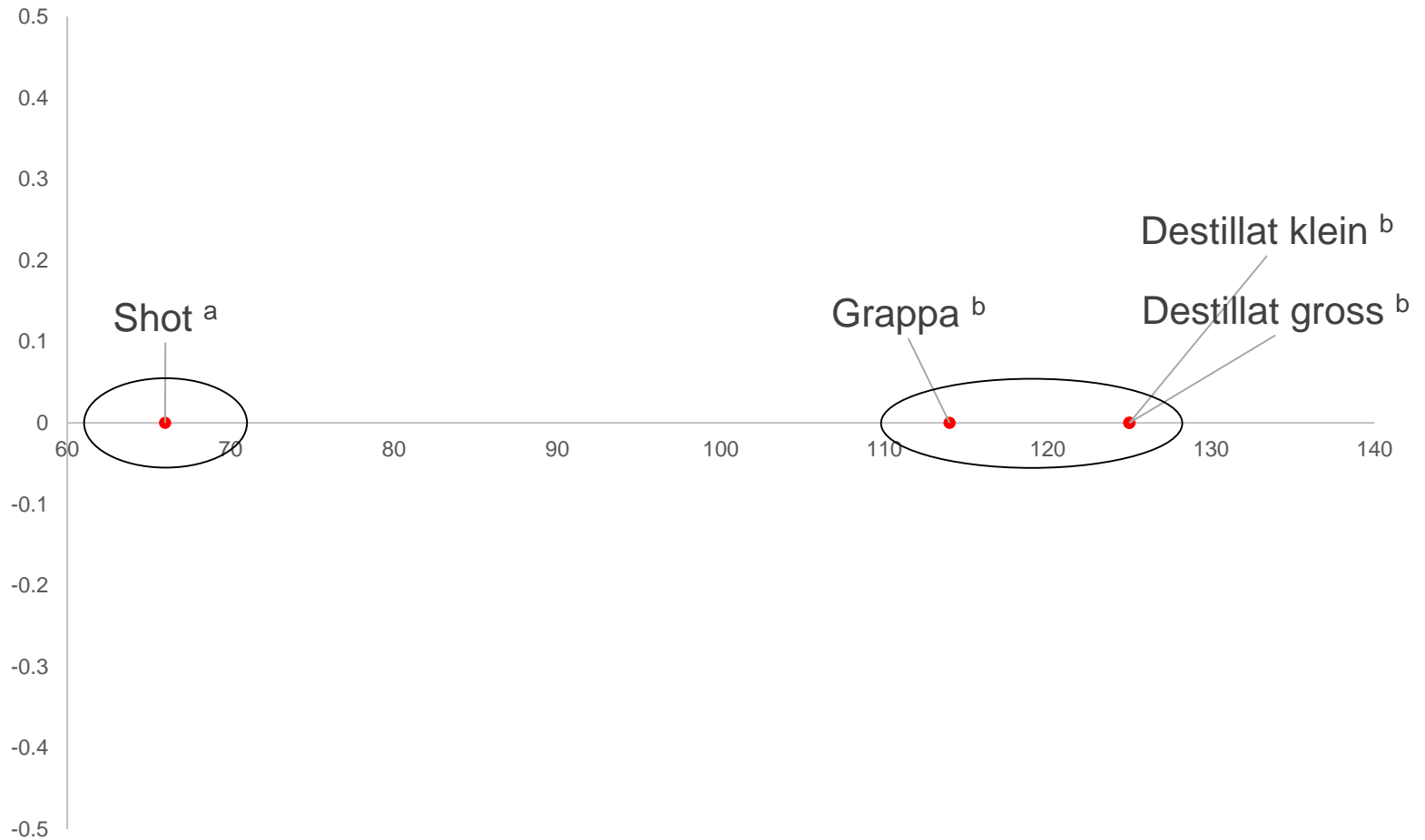
Rangfolgetest «blind»



verschiedene Buchstaben bedeuten signifikante Unterschiede ($\alpha=0.05$)



Rangfolgetest «offene Augen»



verschiedene Buchstaben bedeuten signifikante Unterschiede ($\alpha=0.05$)



Einfluss des Glases auf die Aromatik bei Spirituosen

SCHLUSSFOLGERUNGEN

Wie möchte ich, dass meine Destillate wahrgenommen werden?

- Es gibt **objektive** Einflüsse verschiedener Gläser
 - Unterschiede in der Intensität
 - Unterschiede in der Aromatik möglich
- Es gibt **subjektive** Einflüsse verschiedener Gläser
 - Vielfältige Effekte auf die Wahrnehmung

Auch wenn verschiedene Gläser nur zu kleinen objektiven Unterschieden führen, können sie die Wahrnehmung bedeutend verändern.

→ Die Welt urteilt nach dem Schein!



Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Jonas Inderbitzin

jonas.inderbitzin@agroscope.admin.ch

Agroscope gutes Essen, gesunde Umwelt

www.agroscope.admin.ch

