

Aromarad für Kirsch

Sonia Petignat-Keller, ACW Extension Destillate
 sonia.petignat@acw.admin.ch Tel. +41 44 783 63 43
 www.destillate.agroscope.ch

Was ist ein Aromarad?

Um die Vielfalt an Schweizer Kirsch besser charakterisieren zu können, hat Agroscope dieses Kirschrad entwickelt. Das gemeinsame Vokabular soll das Degustieren und Beschreiben erleichtern. Ein systematisches Vorgehen mit objektiven Kriterien erhöht die Genauigkeit der sensorischen Beschreibung und steigert die Kompetenz des Degustierenden.

Die Stufen des Aromarades

Das Kirschrad besteht aus drei konzentrischen Kreisen. Diese sind farblich getrennt in sieben Aromakategorien gegliedert: Fruchtig, Blumig, Pflanzlich, Würzig, Röstig, Fehlgerüche und Geschmack. Im inneren Kreis sind diese Kategorien zum Teil in Unterkategorien aufgeteilt wie Steinobst, Beeren, Zitrus, Exotisch etc. Der äussere Kreis enthält 65 einzelne Attribute, welche mit Aroma-Referenzen unverwechselbar charakterisiert sind. Sie liefern Anhaltspunkte für die Aromenvielfalt der verschiedenen Destillate und helfen, ein Aromenprofil für jeden Kirsch zu erstellen.



Bibliographie

Mehr Spass am Degustieren, Hans Bättig-Weinkonzepte
 Kirschen und Kirsch, Lucas Rosenblatt, Lukas Fassbind
 Spirituosen genießen und verkosten, Destillata
 Illustration: Dominic Rittler