

Sensorik von Apfelwein

Vorbereitung – Was vermeiden

- Kein starker Kaffee, keine Zigaretten mindestens 1 Stunde vorher
- Kein scharfes, stark gewürztes, fettiges oder sehr salziges Essen am Verkostungstag (auch: keine Zwiebel/Knobi)
- Kein Kaugummi, Pfefferminzbonbons etc.
- Kein Parfüm/Rasierwasser
- Idealerweise 30–60 Minuten vor der Probe nichts essen

Rahmenbedingungen

- Neutraler Raum ohne Fremdgerüche (kein Essen, Parfüm, Rauch in der Nähe)
- Tageslicht oder neutrales weißes Licht für die optische Prüfung
- Apfelwein meist bei 8–12°C verkosten. Will man die Aromen besonders gut schmecken, dann Zimmertemperatur
- Tulpenglas verwenden, nicht randvoll (max. 1/3 füllen)

Optische Prüfung

- Glas leicht kippen vor weißem Hintergrund
- Klarheit/Trübung
- Farbe
- Kohlensäureperlen

Geruchsprüfung (Nase)

- Erster Eindruck ohne Schwenken (Kopfnote)
- Glas kreisend schwenken, um Aromen freizusetzen
- Mehrmals kurz und tief riechen, nicht dauerhaft
- Auf Aromen (fruchtig, würzig, floral) und Fehltöne achten

Geschmacksprüfung (Mund)

- Kleinen Schluck nehmen, im Mund verteilen
- Luft leicht einziehen ("Schlüpfen"), um Aromen retronasal wahrzunehmen
- Auf Süße, Säure, Gerbstoffe, Fruchtigkeit, Kohlensäure, Mundgefühl, Harmonie, Aromen und Fehltöne achten
- Abgang (Nachhall) bewerten: Länge und Qualität des Nachgeschmacks

Reinigung der Nase

- In die Ellenbeuge riechen
- An Kaffeebohnen riechen

Reinigung des Gaumens zwischen den Proben

- Stilles, neutrales Wasser (Zimmertemperatur)
- Zur Not neutrales Weißbrot
- Kurze Pause (mind. 30–60 Sekunden) zwischen den Proben einplanen
- Bei vielen Proben: nicht mehr als 6–8 hintereinander ohne längere Pause

Sonstiges

- Reihenfolge: leicht/trocken vor schwer/süß verkosten; adstringierende im Anschluss, fehlerhafte am Ende
- Notizen sofort nach jeder Probe, nicht erst am Ende
- Nicht zu oft „hin und her“ probieren, um Vergleich zu erhalten
- Auch der Gaumen ist vormittags fit→ Verkostung nicht unbedingt abends durchführen
- Auch den Gaumen kann man trainieren: Riechproben zum Vergleich, verschiedene Intensitäten der Grundgeschmäcker süß/sauer/adstringierend miteinander vergleichen, regelmäßiges Verkosten, etc.

ADSTRINGENZ

Geschmack, der den Gaumen trocken macht (wie Schlehe oder Most-Birne)