



Roue des arômes de whisky

Qu'est-ce qu'une roue des arômes ?

Afin de mieux caractériser les variétés des whiskys produits dans l'arc alpin, Agroscope a développé cette roue pour faciliter la dégustation et l'écriture à l'aide d'un vocabulaire commun. Une approche systématique avec des critères objectifs augmente la précision de la description sensorielle et renforce les compétences des dégustateurs.

La roue se compose de trois cercles concentriques. Ceux-ci sont séparés par des couleurs en dix catégories aromatiques: fruité, floral, céréale, végétal, ligneux, épicé, torréfié, vineux, erreur olfactive et goût. Dans le cercle intérieur, ces catégories sont divisées en sous-

catégories telles que les fruits à noyau, les baies, les agrumes, les fruits exotiques, etc. Le cercle extérieur contient 75 attributs individuels qui peuvent être caractérisés par des références aromatiques. Ils fournissent des orientations pour la diversité des arômes whisky et aident à créer un profil pour chaque whisky.

Contenu et contact :

Sonia Petignat-Keller
Téléphone : +41 44 783 63 43
sonia.petignat@agroscope.admin.ch
www.destillate.agroscope.ch
© 2012 Agroscope



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope