

HOPSESSED – DAS VERKOSTUNGSSCHEMA DER BARTH-HAAS GROUP

WARUM BRAUCHEN WIR EIN EINHEITLICHES VERKOSTUNGSSCHEMA?

Hopfen ist die Seele des Bieres. In den letzten 10 Jahren hat sich die Verwendung des Hopfens in der Brauerei grundlegend verändert. Davor war ein zartes bis moderates Hopfenaroma der Standard, welches durch Hopfengaben während der Kochung erzielt wurde. Heute wird mit sehr großen Hopfenmengen während der Kochung, aber auch bei der Kalthopfung gearbeitet. Dies bedingt die Notwendigkeit einer auf Hopfen basierenden sensorischen Sprache. Mit Hilfe von Parfümeuren und Sommeliers haben wir ein Verkostungsschema entwickelt, das sich speziell auf Hopfen und hopfenintensive Biere anwenden lässt. Dieses besteht aus 12 Kategorien, welche wiederum in spezifische Aromaeindrücke unterteilt sind. Die Ergebnisse aus der Anwendung dieses Schemas werden als abgegrenzte und vergleichbare Aromaprofile der jeweiligen Hopfensorte bzw. des Biers dargestellt. Dieses Verkostungsschema hat zum Ziel, eine gemeinsame sensorische Sprache über Hopfen zu sprechen, so dass Vergleiche von Hopfensorten und hopfenintensiven Bieren einfacher darstellbar sind.

WAS IST AROMA?

Ein Aroma wird durch flüchtige Riechstoffe ausgelöst, die mit unserem olfaktorischen System (insbesondere dem Bulbus olfactorius) in Wechselwirkung treten. Ergänzt wird der Geruchs- und Geschmackssinn während der Nahrungsaufnahme durch das retronasale Riechen von Aromen, die im Mund freigesetzt werden. Die sensorische Informationsverarbeitung ist sehr komplex, die an das Gehirn weitergeleiteten Reize beeinflussen mehrere Zielregionen im Gehirn.*

AROMA KLASSIFIZIERUNG

Aromastoffe erzeugen Sinneseindrücke, die als Gerüche bezeichnet werden. Sowohl die Stimuli als auch die ausgelösten Eindrücke können klassifiziert werden. Beides ist wegen ihrer Fülle schwierig, weswegen bisherige Ansätze unbefriedigend sind. Einer der frühen Ansätze stammt von Linnaeus (1756) der eine Einteilung aufgrund von Namen einzelner Pflanzen herausbrachte. Alle bis dato publizierten Klassifizierungen arbeiten mit 4 bis 44 Kategorien. Harper etablierte 1968 ein auf 44 Geruchsnoten basierendes Charakterisierungssystem für die Lebensmittelindustrie. Später wählten verschiedene Firmen und Institutionen aus 800 häufiger angewendeten Deskriptoren etwa 160 aus, die man zur Charakterisierung als geeignet ansah. Die als Standard geltenden 146 Positionen (Harper's Scale) wurden 1985 im Atlas of Odor Character Profiles veröffentlicht. **

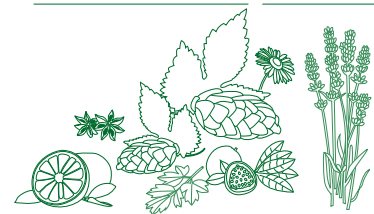
WAS IST DENN NUN WIRKLICH DIE KORREKTE ANZAHL AN KATEGORIEN?

AROMAKATEGORIEN UND BEISPIELE FÜR DAZUGEHÖRIGE HOPFENSORTEN

BLUMIG  ELLA™	ZITRUS  MANDARINA BAVARIA	SÜSSE FRÜCHTE  MOSAIC®	GRÜNE FRÜCHTE  HALLERTAU BLANC
ROTE BEEREN  MONROE	SAHNE KAREMELL  TRISKEL	HOLZIG AROMATISCH  RELAX	MENTHOL  POLARIS
KRAUTIG  SAAZER	WÜRZIG  TAURUS	GRÜN GRASIG  HERKULES	VEGETAL  SUMMIT®

DAS VERKOSTUNGSSCHEMA DER BARTH-HAAS GROUP

KATEGORIE	SPEZIFISCHE ATTRIBUTE	INTENSITÄT (1 - 10)	FÜR BIERE	BEWERTUNG
BLUMIG	Holunderblüte, Kamillenblüte, Maiglöckchen, Jasmin, Apfelblüte, Rose, Geranie, Nelke, Lilie, Flieder, Lavendel		AROMAINTENSITÄT (1-10)	
ZITRUS	Grapefruit, Orange, Zitrone, Limette, Bergamotte, Zitronengras, Ingwer, Mandarine		AROMAQUALITÄT (1-10)	
SÜSSE FRÜCHTE	Banane, Wassermelone, Honigmelone, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Litschi, Trockenobst, Pflaume, Ananas, Kirsche, Kiwi, Mango, Guave		BITTERINTENSITÄT (1-10)	
GRÜNE FRÜCHTE	Birne, Apfel, Quitte, Stachelbeere, Weißweitraube		BITTERQUALITÄT (1-10)	
ROTE BEEREN	Cassis, Heidelbeere, Himbeere, Brombeere, Erdbeere, rote Johannisbeere, schwarze Johannisbeere, Walderdbeere, Preiselbeere		HARMONIE (1-10)	
SAHNE KAREMELL	Butter, Schokolade, Joghurt, Honig, Sahne, Karamell, Toffee, Kaffee, Tonkabohne, Vanille		KÖRPER UND MUNDFÜHL (1-10)	
HOLZIG AROMATISCH	Tabak, Cognac, Barrique, Leder, Waldmeister, Weihrauch, Myrrhe, Harz, Zeder, Pinie, Erde		PRÄFERENZ	
MENTHOL	Minze, Melisse, Kampfer, Menthol, Weinhefe		GESCHÄTZTE BITTEREINHEITEN (BE)	
KRAUTIG	Liebstockel, Majoran, Estragon, Dill, Petersilie, Basilikum, Fenchel, Koriander, Rosmarin, Thymian, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Mate Tee, Salbei			
WÜRZIG	Pfeffer, Chili, Curry, Wacholder, Anis, Lakritz, Fenchelsamen, Nelke, Zimt, Lebkuchen, Koriandersamen, Muskatnuss			
GRÜN GRASIG	Grün grasig, Tomatenblätter, grüne Paprika, frisch geschnittenes Gras, Heu, Brennnessel, Gurke			
VEGETAL	Sellerieknolle, Stangensellerie, Lauch, Zwiebel, Artischocke, Knoblauch, Bärlauch			



* Jelen, H. (2011), Food flavors: Chemical, sensory and technological properties, CRC Press.

** Thiemer, E. T. (2012), Fragrance Chemistry, Academic Press.