

Anleitung zur Bier-Verkostung

Biersensorik

Jede Verkostung widmet sich drei Aspekten der Wahrnehmung

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack

Eine Degustation verläuft in drei Phasen

- 1 Prüfen
- 2 Bewerten
- 3 Beschreiben

Aromen gliedern sich in drei Gruppen

- primäre Aromen > was ist es?
- sekundäre Aromen > wie ist es verarbeitet?
- tertiäre Aromen > die Zeitachse (jung, reif, alt)

Aroma ist ein Begriff aus der Sensorik. Diese Empfindungen werden als Geschmack und Geruch wahrgenommen.

Abfolge einer Verkostung

Zuerst gilt es, den Mund frei zu machen: Mit einem Schluck klarem Wasser kann der Mund auf eine Degustation vorbereitet werden. Vielleicht hilft es auch, zuerst die Nase frei zu machen und zu schnäuzen. Ein bis zwei Stunden vor einer Degustation keine aromaintensiven Getränke oder Speisen geniessen (z.B. Kaffee, Tabak) und keine intensiven Kosmetika und Körperpflegeprodukte verwenden (Deo, Zahnpasta).

Die Abfolge einer Degustation verläuft in drei Phasen

- 1 Prüfen
Anschauen, Riechen, Schmecken, Schlucken.
Erkenne deine Wahrnehmung.
- 2 Bewerten
Die Sinneseindrücke in ein Wertesystem bringen.
- 3 Beschreiben
Wenn du glaubst, die Sinneseindrücke erfasst zu haben, dann verschriftliche diese auf einem Blatt Papier.

Die drei Wahrnehmungsaspekte

- 1 Auge (Aussehen)
- 2 Nase (Geruch)
- 3 Mund und Gaumen (Geschmack)

Auf der Rückseite werden die drei Wahrnehmungsaspekte beschrieben.



Auge / Aussehen

Zuerst wird nach der visuellen Erscheinung gefragt: Bei der optischen Beurteilung bewertet man den Schaum, die Farbe und die Klarheit des Bieres. Dessen Form, Ausdruck und allgemeines Aussehen.

Schaum des Bieres

Der Schaum wird nach seiner Beschaffenheit (Porengrösse), der Schaumstabilität (Zerfall) und seinem Haftvermögen an der Glaswand und dessen Farbe bewertet. Ein guter Schaum soll feinporig und stabil sein und gut an der Glaswand anhaften.

Die Bierfarbe und die Klarheit

Die Bierfarbe wird beim Blick durch das Glas gegen das Licht beurteilt. Trübungen erkennt man gut bei seitlichem Lichteinfall. Das Farbenspektrum des Bieres ist weit, es kann von strohgelben Farben über braune und rote Farbtöne bis hin zu Tiefschwarz reichen.

Klare, filtrierte Biere sollten einen feinen Glanz bis hin zu leuchtenden oder feurig-brillanten Farbspielen zeigen. Fahle oder graue Farbeindrücke sind negativ zu bewerten.

Naturbelassene, unfiltrierte oder naturtrübe Biere (z.B. Hefeweizen) sollen eine homogene feine Trübung aufweisen. Zu starke Trübungen bei naturbelassenen Bieren oder Trübungen bei filtrierten Bieren sind als Fehler zu bewerten.



Nase / Geruch

Der Begriff «olfaktorisch» stammt vom lateinischen olfacere (=Geruch) ab und bedeutet die Wahrnehmung von Gerüchen betreffend. Es wird in kurzen Atemzügen geschnüffelt. Man bezeichnet sie orthonasal.

Beobachte die Aromen: aus der Nähe, mit kleiner und dann etwas grösserer Distanz. Oftmals bestehen Unterschiede zwischen dem einen und dem andern Nasenloch oder beim Riechen mit beiden Nasenlöchern.

Die retronasale Wahrnehmung befindet sich im Rachenraum (retro = dahinterliegend). So können Geruch und Geschmack unterschieden und separat wahrgenommen werden. Diese Zweistufigkeit ist wichtig, um Geschmack und Geruch in der Nase und im Gaumen zu unterscheiden.

Der Geruch des Bieres

Um den Geruch des Bieres zu testen, sollte der Schaum schon ein wenig zerfallen sein. Der Geruch des Bieres muss sortentypisch sein. Die verschiedenen Biersorten sind durch eine unterschiedliche Aromatik gekennzeichnet.

Erkenne den Geruch:

- des Malzes
- des Hopfens
- der Hefe
- diverse andere, auch sog. Fehltöne.



Mund / Geschmack

Die Gliederung der Gaumenwahrnehmung

- Textur, Körper, Kohlesäure, Abgang und anderes
- Geschmack (gustatorische und retronasale Wahrnehmung)

Die Trink- und Wahrnehmungsreihenfolge

- Antrunk > Vollmundigkeit
- Rezenz > Frischeeindruck
- Nachtrunk > Abgang und Nachhaltigkeit

Die drei Phasen der Geschmacksempfindung

1 Der Antrunk

Der erste Geschmackseindruck wird zunächst durch eine mehr oder weniger ausgeprägte Vollmundigkeit bestimmt. Diese ist in erster Linie abhängig vom Stammwürzegehalt des Bieres.

2 Die Rezenz

Bezeichnet den Frischeeindruck eines Bieres. Er ist abhängig vom Säuregehalt (pH-Wert) und vom CO₂-Gehalt des Bieres.

3 Der Nachtrunk

Der letzte Geschmackseindruck ist hauptsächlich von der Bittere bestimmt, die vom Hopfen stammt.