vinetur

Wie Sie ein Aromarad nutzen, um eine Spirituose zu beschreiben, ohne Aroma, Geschmack und Zutaten zu verwechseln

Dieser Leitfaden erklärt, was ein Aromarad leisten kann, warum nicht jedes Rad zu jedem Getränk passt und wie Sie von einem allgemeinen Eindruck zu einer klareren Beschreibung gelangen.

Donnerstag, 12. November 2026



Ein Aromarad hilft, Geruchseindrücke genauer zu beschreiben – aber nur so weit, wie Sie sie tatsächlich erkennen. Seine Begriffe belegen keine Zutaten, und ihre Anzahl ist kein Maß für die Qualität einer Spirituose. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Ein Aroma zu erkennen, aber nicht das passende Wort dafür zu finden, kommt beim Riechen an einer Spirituose sehr häufig vor. Ein Aromarad hilft dabei, den Wortschatz zu ordnen und von einem allgemeinen Eindruck zu einer genaueren Beschreibung zu gelangen, ohne daraus einen Test oder ein Ratespiel über Zutaten zu machen.

Eine Orientierungshilfe, um Gerüche zu benennen

Ein Aromarad ist ein Werkzeug, das Sinnesbegriffe ordnet, damit wir unsere Wahrnehmungen klarer beschreiben können. Sein Hauptzweck ist die Kommunikation: Es hilft Ihnen zu sagen, ob Sie etwas an Früchte, Blumen, Gewürze, Holz oder Rauch erinnert, und die Beschreibung anschließend weiter einzugrenzen, wenn der Vergleich wirklich passt. In diesem Zusammenhang ist ein Deskriptor schlicht ein Wort, das eine solche Geruchserinnerung oder Ähnlichkeit benennt.

Am besten nutzen Sie es als Orientierungshilfe für Begriffe, nicht als Bewertungsskala oder Kompetenztest. Außerdem ist zu beachten, dass nicht jedes Aromarad ausschließlich Aromen enthält: Das Rad des Scotch Whisky Research Institute, das von der Scotch Whisky Association geteilt wird, umfasst auch Geschmacksrichtungen und andere Empfindungen. Ein Aromarad richtig zu lesen bedeutet daher, zu verstehen, welche Arten von Begriffen es zusammenführt, statt anzunehmen, jedes Wort beziehe sich auf ein einzelnes Aroma oder einen Bestandteil im Glas.

Prüfen Sie, für welches Getränk das Aromarad entwickelt wurde

Bevor Sie ein Aromarad nutzen, sollten Sie zunächst prüfen, für welches Getränk es entwickelt wurde. Das SWRI-Rad für Whisky führt beispielsweise von allgemeineren Familien in der Mitte zu spezifischeren Deskriptoren am Rand. Diese Struktur eignet sich sehr gut, um den Weg vom Allgemeinen zum Spezifischen zu vermitteln, sollte aber nicht als verbindliches Modell für jede Spirituose gelten.

Andere Hilfsmittel sind anders aufgebaut, weil sie ein anderes Getränk erklären sollen. Das Material des BNIC für Cognac verknüpft Aromagruppen als visuelles Mittel mit den Jahreszeiten – eine Besonderheit dieses Hilfsmittels. Bei Jiang-style baijiu, einer chinesischen Spirituose, sind sowohl das Vokabular als auch das Aromarad auf die sensorischen Eigenschaften dieser Kategorie zugeschnitten. Auch das WSET bietet nützliches Vokabular zur Beschreibung von Spirituosen, doch dabei handelt es sich um ein Glossar und nicht um ein Aromarad. Die praktische Schlussfolgerung ist einfach: Prüfen Sie immer die Kategorie und den Zweck des Hilfsmittels, bevor Sie dessen Begriffe übernehmen.

Hilfsmittel	Wie Begriffe geordnet oder vorgeschlagen werden	Was Sie beachten sollten
SWRI-Rad für Whisky	Führt von allgemeinen Familien zu spezifischeren Deskriptoren	Sehr nützlich, um den Weg vom Allgemeinen zum Spezifischen zu lernen, aber keine universelle Vorlage
Material des BNIC für Cognac	Verknüpft Aromagruppen mit den Jahreszeiten	Die Jahreszeiten sind ein visuelles Mittel, das speziell zu diesem Hilfsmittel gehört
Aromarad für Jiang-style baijiu	Verwendet ein auf die Eigenschaften dieser Kategorie zugeschnittenes Vokabular	Die Begriffe sind für eine bestimmte Spirituose gedacht, nicht für alle Spirituosen
WSET	Stellt Vokabular zur Beschreibung von Spirituosen bereit	Es handelt sich um ein nützliches Glossar, nicht um ein Aromarad

Beginnen Sie mit einer Familie und werden Sie nur dann genauer, wenn Sie können

Bei einem Aromarad, das vom Allgemeinen zum Spezifischen aufgebaut ist, können Sie etwa so vorgehen: Wählen Sie zunächst eine breite Familie, zum Beispiel fruchtig. Wenn es hilfreich ist, gehen Sie dann zu einer genaueren Gruppe über, etwa Zitrus. Erst am Ende suchen Sie nach einer konkreten Referenz wie Zitrone. Diese Abfolge hilft dabei, Ihre Wahrnehmungen zu ordnen; sie zwingt Sie nicht, die höchste Detailstufe zu erreichen. Wenn Sie mit Sicherheit nur sagen können, dass das Aroma fruchtig wirkt, ist diese Beschreibung bereits gültig. Andere Aromaräder können ihre Begriffe anders anordnen.

Für den Anfang brauchen Sie keine Dutzende von Wörtern. Eine kleine Auswahl reicht meist aus: fruchtig, blumig, kräuterig, würzig, holzig und röstig, süßliche Anklänge wie Vanille oder Karamell sowie rauchige Noten. Innerhalb dieser Familien finden Sie

vielleicht Beispiele wie Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, Rose, Minze, Zimt, Gewürznelke, Zeder, Kaffee oder Rauch. Diese Gruppierung ist eine redaktionelle Vereinfachung für Einsteiger und keine offizielle Taxonomie, die für alle Spirituosen gilt. Sie bedeutet auch nicht, dass ein Getränk all diese Familien aufweisen muss.

Wenn Ihnen eine konkrete Referenz nicht vertraut ist, müssen Sie sie nicht erzwingen. Sie können bei der allgemeineren Familie bleiben oder ein anderes Wort wählen, das sich für Sie natürlicher anfühlt. Ein Aromarad ist dann am nützlichsten, wenn es Ihnen hilft, etwas wiederzuerkennen, das Sie bereits wahrnehmen – nicht, wenn es Sie dazu drängt, die Begriffe anderer zu übernehmen. Eine kurze, ehrliche Beschreibung sagt meist mehr als eine lange Liste unsicherer Begriffe.

Sie müssen nicht immer bis ins kleinste Detail gehen

Wenn Sie nur eine breite Familie wie fruchtig oder würzig erkennen, ist die Beschreibung trotzdem nützlich.

Ein Wort, von dem Sie überzeugt sind, vermittelt mehr als mehrere Begriffe vom Aromarad, bei denen Sie unsicher sind.

Ein Aroma ist nicht dasselbe wie ein Geschmack oder eine Zutat

Bei der Nutzung eines Aromarads hilft es, drei Ebenen auseinanderzuhalten: Geruch, Geschmack und körperliche Empfindung. Geschmack im Sinne des Gesamterlebnisses vereint mehrere davon, doch sie sind nicht dasselbe. Wenn Sie sagen, eine Spirituose rieche nach Karamell, beweist das nicht, dass sie süß schmeckt. Wenn Sie sagen, sie fühle sich seidig an, beschreiben Sie ihre Textur, nicht ihr Aroma. Diese Unterscheidung hilft, Begriffe aus verschiedenen Kategorien nicht zu vermischen und klarere Beschreibungen zu finden.

Außerdem hilft sie dabei, einen häufigen Fehlschluss zu vermeiden: Eine aromatische Ähnlichkeit allein verrät weder eine Zutat noch ein Rezept. Manche fruchtigen Noten können mit der Gärung zusammenhängen. Vanille kann durch den Einfluss der Eiche während der Reifung entstehen, ohne dass Vanille als Zutat hinzugefügt wurde. Bei Getränken wie Gin können bestimmte Botanicals direkter zu den Aromen beitragen. Ein

ähnlicher Eindruck kann also verschiedene Ursprünge haben. Das Aroma kann eine Richtung weisen, reicht aber nicht aus, um daraus abzuleiten, wie das Getränk hergestellt wurde.

Probieren Sie eine einfache Routine: riechen, notieren, dann nachsehen

Für eine erste Übung genügt es, vorsichtig und in kurzen Zügen zu riechen. Bei Spirituosen sollten Sie Gewohnheiten aus anderen Verkostungen, etwa kräftiges Schwenken, nicht automatisch übernehmen, denn der Alkohol kann die Wahrnehmung dominieren. Sie müssen das Lernen auch nicht in eine Abfolge von Schlucken verwandeln oder das Glas leeren, um zu üben. Für die Arbeit mit dem Aromarad reicht das Riechen allein aus.

Eine nützliche Routine für Einsteiger kann so aussehen: Notieren Sie zunächst Ihren Eindruck mit eigenen Worten. Prüfen Sie dann das Aromarad, um eine passende Familie zu finden. Werden Sie schließlich nur dann genauer, wenn eine Referenz wirklich passt. Das ist ein praktischer Vorschlag und keine Methode, die nachweislich allen anderen überlegen ist. Ihr Vorteil besteht darin, dass sie klar zwischen dem unterscheidet, was Sie tatsächlich wahrnehmen, und dem Vokabular, das Sie dem Hilfsmittel entnehmen.

Unsicherheit gehört ebenfalls zu einer guten Beschreibung. Ein bewusst hypothetisches Beispiel wäre: „Für mich wirkt es fruchtig, vielleicht nach Birne, dazu etwas Holz; weitere Noten kann ich nicht sicher erkennen.“ Eine solche Formulierung ist hilfreicher, als jedes Segment eines Aromarads ausfüllen zu wollen. Wenn Sie nur eine oder zwei Eindrücke erkennen, können Sie es dabei belassen. Ziel ist eine klarere Beschreibung, nicht das Abhaken von Feldern.

Ein einfacher Einstieg

1. Riechen Sie in kurzen, sanften Zügen, ohne kräftig zu schwenken.
2. Notieren Sie Ihren ersten Eindruck mit eigenen Worten.
3. Schauen Sie auf dem Aromarad nach einer passenden Aromafamilie.

4. Werden Sie nur dann genauer, wenn eine Referenz wirklich passt, zum Beispiel: „fruchtig, vielleicht Birne“.

Beschreiben Sie, ohne das Aromarad zur Bewertungsskala zu machen

Das Aromarad hilft vor allem bei der Beantwortung einer Frage: „Woran erinnert mich das?“ Zwei andere, davon verschiedene Fragen beantwortet es für sich genommen nicht: „Wie wirkt das Ganze?“ und „Schmeckt es mir?“ Ein Getränk kann Sie an vieles erinnern und Ihnen trotzdem nicht zusagen. Oder es kann Ihnen sehr gut gefallen, obwohl Ihnen nur zwei oder drei Begriffe dafür einfallen. Die Anzahl der Deskriptoren misst nicht automatisch die Qualität einer Spirituose oder die Fähigkeiten der lesenden Person.

Mit Gelassenheit genutzt hilft ein Aromarad dabei, sich klarer auszudrücken und Eindrücke zu vergleichen, ohne eine einzige Wahrnehmung als richtig vorzuschreiben. Sie müssen sich nicht alle Begriffe merken, jedes Segment erkennen oder immer die höchste Detailstufe erreichen. Wenn es Ihnen hilft, von „Ich weiß nicht, wie ich es beschreiben soll“ zu „Es wirkt fruchtig, würzig oder holzig“ zu gelangen, erfüllt es bereits seinen Zweck. Jede zusätzliche Genauigkeit sollte sich daraus ergeben, was Sie tatsächlich riechen, nicht daraus, was Sie Ihrer Meinung nach finden sollten.

Das Aromarad hilft beim Beschreiben, nicht beim Bewerten

Was es leisten kann

Begriffe ordnen, damit Sie erklären können, woran Sie eine Spirituose erinnert.

Ihnen helfen, von einem allgemeinen Eindruck zu einem genaueren zu gelangen, wenn Sie das möchten.

Was es für sich genommen nicht leisten kann

Die Qualität eines Getränks anhand der Anzahl der Deskriptoren beweisen.

Automatisch Zutaten, Herstellungsverfahren oder persönliche Vorlieben offenlegen.