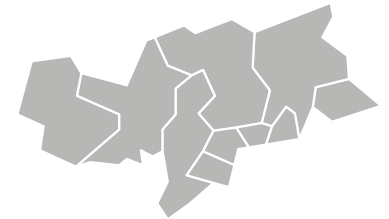


Apfelsommelier aus Südtirol



Weltweit einzigartig aus Südtirol!



Die Experten für Äpfel aus Südtirol: vom Anbau über die Qualitätskontrolle bis hin zu ernährungsspezifischen Aspekten und sensorischer Analyse!

Was sind die konkreten Aufgaben und Verantwortlichkeiten eines Apfelsommeliers?

Durchführen von Apfelverkostungen, um einen Einblick in die Vielfalt der Geschmacksrichtungen, Texturen und Aromen zu geben.

Zusammenarbeit mit Restaurants, um Menüs an ein Apfelthema anzupassen.

A close-up photograph of a hand holding a ripe red apple. The hand is positioned above a woven basket filled with several other apples, mostly green with some red ones. The basket is lined with a light-colored, textured fabric. The background is a rustic wooden surface.

**Wie verkoste ich einen
Apfel?**

Die fünf Sinne

Sehen



Schmecken



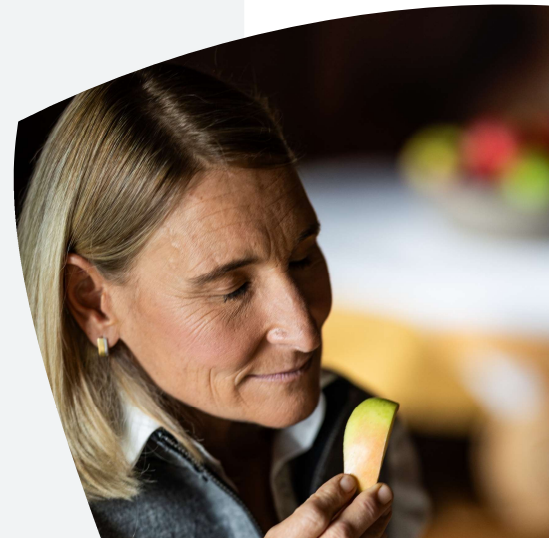
Riechen



Fühlen



Hören



Sensorische Eigenschaften eines Apfels



Aussehen

Textur

Geschmack

Aroma

Textur



Knackig, saftig und so viel mehr!

Saftigkeit

Knackigkeit

Feinheit des
Fruchtfleisches

Schalendicke

Festigkeit

Geschmack



Die Harmonie des Geschmacks – von süß bis sauer!



Aroma



...Ananas, Birne, Vanille...

Um das Aroma eines Apfels präzise zu analysieren, werden die Aromen zunächst in **7 Aromafamilien** unterteilt und dann weiter in einzelne Aromen differenziert.

Aromarad

