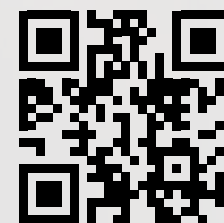


BESUCHEN SIE
UNSEREN
VIDEO-WORKSHOP!

VISIT OUR
VIDEO WORKSHOP!



WWW.TASTEDESIGN.DE



DISCOVER MORE: WWW.SAHM.DE

TASTE
DESIGN®
TASTE
DESIGN®



Willkommen zum TasteDesign®-Workshop bei Sahn!

Welcome to the TasteDesign® Workshop at Sahn!

Willkommen zum TasteDesign®-Workshop bei Sahn. Erfahren Sie hautnah durch den Sommelier-Weltmeister 1998 Markus Del Monego, wie essentiell sich Aussehen, Duft und vor allem der Geschmack eines Bieres durch unterschiedliche Glasformen verändern. Dieser Workshop liefert Ihnen weitaus mehr als wertvolle Erkenntnisse: Er kann der Beginn zur Entwicklung des Glases werden, das wie kein anderes zu Ihrem Bier passt.

Detaillierte Infos über Termine, Dauer und Teilnahmegebühr des Workshops erhalten Sie von Sahn über:

E-Mail: tastedesign@sahn.de

Welcome to the TasteDesign® Workshop at Sahn. Experience first-hand from World Champion Sommelier 1998 Markus Del Monego how look, aroma and above all taste of a beer change essentially when enjoyed from variously shaped glassware. This workshop will offer you far more than valuable insights, it can also be the beginning of a design for a glass that will suit your beer as none other could.

You'll find details on dates, duration and fees for the workshop from Sahn at:

Email: tastedesign@sahn.de

SAHM
The glass for top brands

SAHM

TasteDesign® – Weil guter Geschmack kein Zufall ist.

TasteDesign® – Because good taste is no coincidence.



Zwei Gläser, mit denen Sie zwei unterschiedliche Geschmackseindrücke erhalten: Herb und frisch präsentiert sich das Bier im Glas »A«, während es im Glas »B« eher mild und rund wirkt.

Two glasses that give you two different impressions of the flavour: The beer tastes fresh and tangy in glass »A« but more mild and mellow in glass »B«.

Das Glas prägt den Geschmack! Wein wird aus verschiedenen Gläsern getrunken. Nur bei Bier heißt es vielfach: eine Glasform für viele. Dabei ist Bier nicht gleich Bier. Jedes schmeckt anders – und das sogar von Schluck zu Schluck! Denn: Der Duft des Bieres verändert sich, je mehr Raum es zur Entfaltung seiner Aromen im Glas erhält. Deshalb entwickeln wir für Ihr Bier das optimale Glas. Eine nach oben verjüngte Glasform wird die Aromen stets bündeln, eine ausgestellte wird die Aromen weniger intensiv zur Geltung kommen lassen. Wie sich der Geschmack eines Bieres durch ein Glas verändert, zeigen zum Beispiel unsere beiden Gläser „Cleveland“ und „Tokyo“. Im ersteren präsentiert sich das Bier im Duft konzentriert mit herbem Charakter im Geschmack, während es im Glas „Tokyo“ einen zurückhaltenden Duft mit fast süßem Charakter zeigt.

SIE HABEN NOCH KEINE TASTEDESIGN® SOMMELIERBOX?
BESTELLEN SIE KOSTENFREI IHR TASTING-PAKET AUF:

WWW.TASTEDESIGN.DE

The glass makes the taste! Wine is sipped from a variety of different glasses. Only for beer does one say one glass fits all. But each beer is different. Each tastes different – even from sip to sip! This is because the aroma of a beer changes when it has more room in the glass to release its aromas. This is why we will develop the best glass for your beer. A glass that tapers upwards will always bundle the aromas towards the top, whereas a flared glass will not accentuate them as intensively. Our two glasses „Cleveland“ and „Tokyo“ are examples that show just how a beer’s taste is changed by its glass. The former reveals a beer’s concentrated fragrance and the tangy characteristics of its flavour. The „Tokyo“, on the other hand, is more reserved in its presentation of a beer’s aroma, lending it an almost sweet quality.

YOU DON'T HAVE A TASTEDESIGN® SOMMELIER BOX YET?
ORDER YOUR FREE TASTING PACKAGE NOW AT:

WWW.TASTEDESIGN.DE

Benchmark: Massstab für guten Geschmack!

Benchmark: The measure of great taste!

Eine Benchmark liefert einen zuverlässigen Vergleichsindex für den Geschmack und die komplexen sensorischen Eigenschaften eines Bieres. Mit ihrer Hilfe können Duft, Optik und auch geschmackliche Charaktereigenschaften definiert werden, die für die Form und das Design des Glases sowie auch letztendlich für den Genuss von großer Bedeutung sind. Dazu wird das Bier durch mehrere erfahrene Experten verkostet, die die Ergebnisse zusammentragen, interpretieren und analysieren. Falls es notwendig ist, erfolgen an dieser (ersten) Benchmark Korrekturen, um den Geschmack weiter zu verbessern. Erst dann werden die sensorischen Kriterien sorgfältig nach ihrer jeweiligen Intensität bewertet und in die Benchmark eingetragen.

Erfolgsbeispiel Pilsner Urquell!

Example of success: Pilsner Urquell!

Erfolgsbeispiel Pilsner Urquell-Seidel: Die Seidelform wurde entsprechend TasteDesign® nach sensorischen Aspekten optimiert, sodass die Geschmackseigenschaften des Bieres noch besser zur Geltung kommen. Aussehen, Duft und Geschmack wurden in einem ersten Schritt über eine Benchmark definiert, dann das Glas in mehreren Schritten angepasst. Das Ergebnis: Design für höchsten Biergenuss.

One example of success is the „Pilsner Urquell tankard“: The glass shape has been optimised according to sensorial aspects of TasteDesign® so that the beer’s taste properties are brought out to better effect. Look, aroma and flavour were defined using the benchmarking process, then the glass was adapted in a series of steps to match the benchmark. The result was a new glass design for the ultimate enjoyment of beer.

A benchmark offers a reliable index for comparing the flavour and the complex sensorial properties of a beer. It can be used to define aroma, visual appeal and even the properties that characterise a beer’s flavor, all of which are essential for shaping and designing the proper glass, and thus also for enjoying the final product. In addition, the beer is taste-tested by a number of experienced experts who summarise, interpret and then analyse their results. If necessary, corrections are made to this (first) benchmark to further improve the flavour. Only then are the sensorial criteria carefully evaluated on the basis of their specific intensity and entered into the final benchmark.



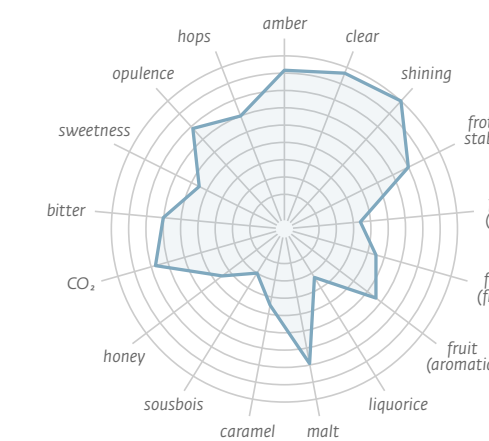
Wir wissen, wovon wir sprechen. Und was wir tun. Markus Del Monego – Weltmeister der Sommeliers 1998, Master of Wine und international renommierter Genuss-Experte, hat uns bei der Entwicklung individueller Biergläser begleitet. Duft und Geschmack sind kein Geheimnis, wenn man ihre Gesetze und alle Wechselwirkungen kennt und beherrscht. Bei der Wahl eines Weinglases haben wir es längst gelernt. Nun kann auch das Bier seine ganze Charakteristik über das Glas entfalten. Denn wir haben uns dieser Aufgabe gestellt und im TasteDesign® unser ganzes Können und Know-how vereint. Damit Ihr Bier auch so schmeckt, wie es soll. Darüber entscheidet nicht die Zunge allein, sondern erheblich auch der Duft. Und was für Wein gilt, zählt auch beim Bier: Jedes schmeckt anders und sollte individuell und mit größter Sorgfalt behandelt werden.



Im Bier liegt Wahrheit – im Glas Know-how!

In beer there is truth – in the glass there’s know-how!

We know what we are talking about. And what we’re doing! Markus Del Monego – World Champion Sommelier of 1998, Master of Wine and internationally renowned expert gourmet, has accompanied us in our efforts to design individualistic beer glasses. Aroma and flavour are no secret if you know how they work and interrelate with one another. We learned this long ago when choosing wine glasses. And now beer can release all its true characteristics through its glassware as well. This is the mission we have taken on. Therefore we put all our know how and expertise into TasteDesign® in order to help your beer taste the way it was meant to. And furthermore, it is not the tongue alone that decides, it is often the aroma that is just as important. So what is true for wine is also true for beer: Each one tastes differently and should be treated individually and with the greatest care.



Die Darstellung einer Benchmark erfolgt über ein so genanntes „Spinnennetz“. In ihm sind elementare, Geschmack prägende Parameter wie Süße, Bitterstoffe oder Malz eingezeichnet.

A benchmark is depicted using what is called a „spider web“ that captures the elementary parameters making up a beer’s flavour, such as sweetness, bitter or malty ingredients.