

**WILLKOMMEN ZUM TASTEDESIGN-WORKSHOP BEI SAHM.** 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: 02624 / 188-48 und [www.tastedesign.de](http://www.tastedesign.de)



Nutzen Sie das weltmeisterliche Sommelier-Know-how von Markus Del Monego für Ihr Bier.

Take advantage of the knowledge of World Champion Sommelier Markus Del Monego for your beer.

**WELCOME TO THE TASTEDESIGN WORKSHOP AT SAHM.** Experience first hand from World Champion Sommelier 1998 Markus Del Monego how look, aroma and above all taste of a beer essentially change 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 can get details on dates, duration and fees for the workshop from Sahn at: + 49 (0) 2624 / 188-48 or online at [www.tastedesign.de](http://www.tastedesign.de)



**SAHM**  
The glass for top brands

**SAHM**

The glass for top brands

P. O. Box 1441 · 56195 Höhr-Grenzhausen · Germany  
Phone: +49 26 24/188-0 · Fax: +49 26 24/188-60  
Internet: [www.sahm.de](http://www.sahm.de) · e-mail: [sahm@sahm.de](mailto:sahm@sahm.de)  
e-mail Export: [export@sahm.de](mailto:export@sahm.de)

Concept and design: Moog, Moog & Morgenstern, Koblenz  
Photography: Articus & Röttgen, Hillscheid, Mirco Moskopp, Höhr-Grenzhausen 11/2008

»TasteDesign«<sup>®</sup>  
with Markus Del Monego

# Form follows taste!

**Im Bier liegt Wahrheit – im Glas Know-how!**

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

**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 z.B. 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. Überzeugen Sie sich selbst und fordern Sie Ihr persönliches Testpaket kostenfrei bei uns an unter 02624/188-48.

Markus Del Monego, Genuss-  
experte und Master of Wine,  
beurteilt Biere nach ihren senso-  
rischen Qualitäten. Das Zusam-  
menspiel von Bier und Schaum  
spielt u.a. auch eine wichtige  
Rolle für den Geschmack. Ein  
Bier ohne Schaumkrone wird  
stets milder wirken, als ein Bier  
mit einer großen Schaumkrone.

Markus Del Monego, expert  
gourmet and Master of Wine,  
judges beers on their sensory  
qualities. The interplay between  
a beer and its froth also plays  
an important role in its flavor. A  
beer without a head will always  
seem milder than a beer with a  
large head.



**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 up-

wards 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 flavor. The „Tokyo,“ on the other hand, is more reserved in its presentation of a beer's aroma, lending it an almost sweet quality. But don't take our word for it, order your own personal test packet free of charge from us at +49 (0) 2624 188-48.



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 flavor:  
The beer tastes fresh  
and tangy in glass A but  
more mild and mellow in  
glass B.

**BENCHMARK: MASSSTAB FÜR GUTEN GESCHMACK!** 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.

**BENCHMARK: THE MEASURE OF GREAT TASTE!**

A benchmark offers a reliable index for comparing the flavor and the complex sensory properties of a beer. It can be used to define aroma, visual appeal and even the properties that characterize 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 summarize, interpret and then analyze their results. If necessary, corrections are made to this (first) benchmark to further improve the flavor. Only then are the sensory criteria carefully evaluated on the basis of their specific intensity and entered into the final benchmark.



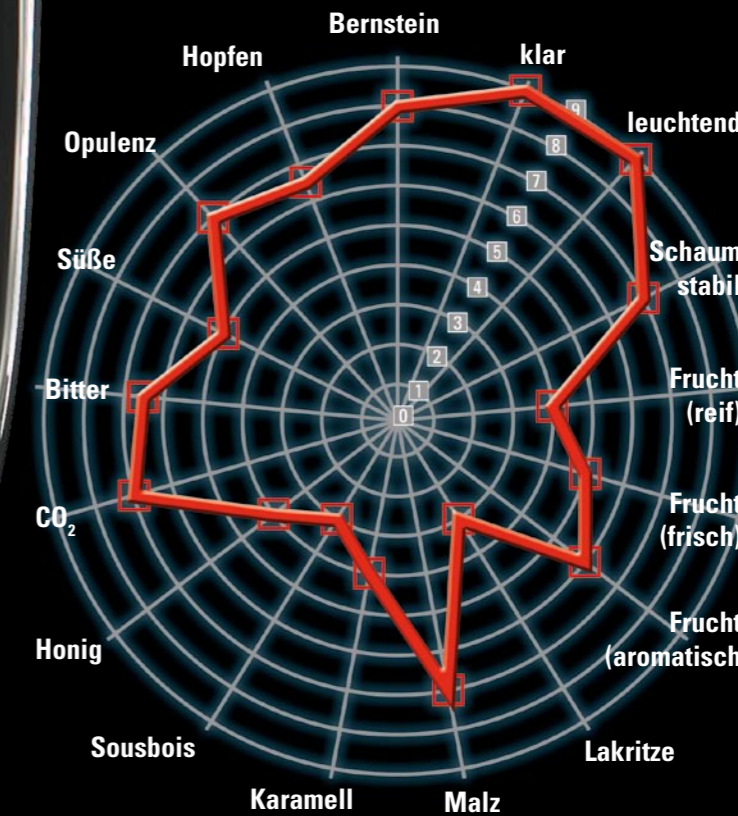
Das Selbstverständnis eines Pils ist ein dezent aromatischer Duft und ein feiner, herber Geschmack. Die neue, zylindrische Glasform schafft einen feinen, eleganten, dezent fruchtbetonten und leicht malzigen Duft, in dem keine Komponente dominiert.

The image of a Pilsner is one of a subtle, aromatic fragrance coupled with a refined, tangy taste. The new cylindrical shape of the glass creates a fine, elegant, slightly fruity and malty aroma in which no component stands out.



Die Darstellung einer Benchmark erfolgt über ein so genanntes „Spinnenetz“. 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 flavor, such as sweetness, bitter or malty ingredients.



	Parameter
8	Bernstein/amber
9	klar/clear
9	leuchtend/shining
7	Schaum stabil froth stable
4	Frucht (reif)/ fruit (ripe)
5	Frucht (frisch)/ fruit (fresh)
6	Frucht (aromatisch)/ fruit (aromatic)
3	Lakritze/licuorice
7	Malz/malt
4	Karamell/caramel
3	Sousbois
4	Honig/honey
7	CO <sub>2</sub>
6,5	bitter
5	Süße/sweetness
7	Opulenz/opulence
6,5	Hopfen/hops

Erfolgsbeispiel „Duckstein“: Zielsetzung war eine möglichst dezente Modifikation des bestehenden Glases zur optimalen Hervorhebung des außergewöhnlichen Charakters dieses Bieres. Aussehen, Duft und Geschmack wurden daraufhin in einem ersten Schritt über eine Benchmark definiert, dann in mehreren Schritten das Glas angepasst. Das Ergebnis: Das neue Glas ist schmäler und wirkt leichter, eleganter.

One example of success is the „Duckstein.“ The objective here was to modify the existing glass as subtly as possible to enhance the extraordinary character of this beer. Look, aroma and flavor were first defined using the benchmarking process and then the glass was adapted in a series of steps to match the benchmark. The result was a new glass that is narrower and appears both lighter and more elegant.

## WIR WISSEN, WOVON WIR SPRECHEN. UND WAS WIR TUN.

Markus Del Monego – Weltmeister der Sommeliers 1998, Master of Wine und international renommierter Genusexperte, 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.

## 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 flavor 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. And know-how into creating TasteDesign 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 just as true for beer: Each one tastes differently and should be treated individually and with the greatest of care.

## »TasteDesign«®

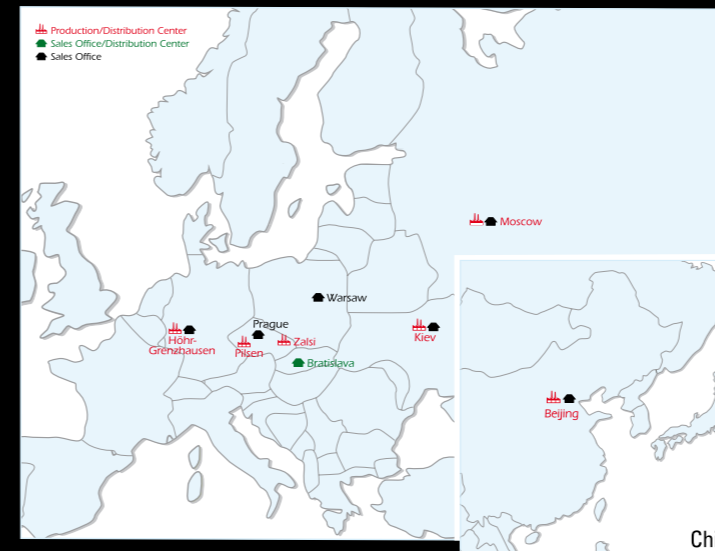


Die Zunge kann nur vier Geschmackskomponenten wahrnehmen: süß, salzig, sauer und bitter. Die ganze Vielfalt der Aromen entfaltet sich entweder direkt über die Nase oder indirekt über die so genannte retronasale Wahrnehmung.

The tongue can only register four components of flavor: sweet, salty, sour and bitter. The greatest diversity of aromas unfolds either directly under the nose or indirectly through what is called retro-nasal perception.

Markus Del Monego:  
Der Geschmackseindruck beim Biergenuss wird maßgeblich durch die Form des Trinkgefäßes bestimmt.

Markus Del Monego:  
When enjoying a beer, the impression of flavor is primarily determined by the shape of the glass or mug it is enjoyed from.



Die Sahn Standorte in Europa und China: ideale Service-Stützpunkte für überregionale Wachstumsmärkte.

Sahn sites in Europe: ideal service bases for supra-regional growth markets.

**SAHM INTERNATIONAL:** Im Jahr 1900 gegründet, gehört Sahn heute als inhabergeführtes Unternehmen in der vierten Generation zu einem der weltweit führenden Anbieter von Gläsern für die Getränkeindustrie. Unsere anspruchsvollen Kunden – vom regionalen Getränkehersteller bis zum internationalen Konzern – verlassen sich nicht nur auf unser zukunftsicheres Gespür für modernes und innovatives Glasdesign, sondern auch auf unsere Kompetenz in der Beratung zur Markenpositionierung und unsere umfangreichen Servicedienstleistungen.

**SAHM INTERNATIONAL:** Founded in 1900, Sahn is today a fourth-generation owner-operated firm and one of the world's leading providers of glassware to the beverage industry. Our demanding customers, from regional beverage producers to international groups, rely not only on our sure sense of cutting-edge and innovative design but also on our competent expertise in positioning their brands and our extensive range of industrial services.

**WAS HABEN SIE DAVON?** Wir entwickeln für Sie ein Glas, das den individuellen Charakter Ihres

Bieres perfekt unterstreicht. Wer sein Bier aus acht oder zehn unterschiedlichen Formen anbietet, hat acht bis zehn unterschiedliche Geschmackswahrnehmungen. Werden die Formen jedoch so gestaltet, dass ein Bier immer einen sensorisch stabilen Eindruck hinterlässt, wird es viel leichter als „Typus“ wahrgenommen. Und so ist TasteDesign ein echter Botschafter in Sachen Ihrer Corporate Identity!

Wir beraten Sie gerne, Design und Genuss perfekt zu vereinbaren. Dabei bekommen Sie von uns alle Leistungen aus einer Hand.

**WHAT DOES THIS MEAN FOR YOU?** We can develop for you a glass that will perfectly underscore the individual nature of your beer. If you offer your beer out of eight to ten differently shaped glasses, then there will be eight to ten differently perceived flavors to your beer. However, if the glassware is designed so that your beer will always leave behind stable sensory impression, then it will be easier for the consumer to perceive it as its own „type,“ and this will turn TasteDesign into a true ambassador for your Corporate Identity! We would be pleased to consult with you on how to harmonize glass design and beer enjoyment perfectly. And in the process, you will receive all the services you need for this from just one source.



Sahn Höhr-Grenzhausen mit modernem Hochregallager. Computergesteuerte, vollautomatische Hochregal-Technik garantiert eine Logistik „just in time“.

Sahn Höhr-Grenzhausen with a modern high-shelf warehouse. Computer-aided, fully automatic high-shelf technology assures just in time logistics.

