



Schritt für
Schritt Anleitung

& Ideen für
Gastgeber



Olivenöl Verkostung

Utensilien & Öle

Was wird (neben ausgezeichneten Ölen) für ein Tasting benötigt

1

Die Theorie

Visuelle Analyse, Geruch & Geschmack, Textur & Mundgefühl, Harmonie & Balance

2

Verkostung

Riechen und kosten wie ein Olivenöl Sommelier

3

Präsentation

Foodpairingsn

4

Austausch

Frisches Gras, Nuss, oder etwas Artichocke?

5



Utensilien & Öle

Für eine gute Verkostung

Verschiedene Olivenöle
möglichst unterschiedliche
Sorten und Ausprägungen
etwa Früh- & Spätlese,

Gläser/Schälchen und
passende **Abdeckung**
etwa Weingläser,
zugedeckt mit einer
Untertasse

Granny Smith **Apfelspalten**
und **Wasser** (zum
Neutralisieren zwischen den
Proben)



Theorie

The background of the slide is a close-up photograph of an olive branch with several green olives. The branch is in the foreground, and the olives are in various stages of ripeness. The background is a clear, bright blue sky. A semi-transparent green rectangular box is overlaid on the image, containing white text.

Die Verkostung von
Olivenöl wird in
analytischen Schritten
(ähnlich wie beim Wein)
durchgeführt:

- Visuelle Prüfung
- Olfaktorisch, Aroma
- Geschmack
- Textur & Mundgefühl
- Balance & Harmonie



Visuelle Analyse

Aussehen

Als gut oder normal werden Olivenöle bewertet die einen sauberen Aspekt und ohne Rückstände haben.

Öle werden als Defekt bewertet wenn ihr Aussehen , schmutzig und trüb ist.

(Ausnahme sind Olivenöle die absichtlich nicht gefiltert werden um die ganze Kraft der Olive zu bewahren.)

Farbe

[Wird bei einer offiziellen Verkostung nicht als Faktor betrachtet, daher sind offizielle Verkostungs-Gläser blau].

Üblich sind Schattierungen von grünlich-gelb bis zu intensivem Grün.

Atypisch sind Stiche von rot, weiß, grau bzw. dunkel.

Olivenöl von grünlicher Farbe ist charakteristisch für Fruchtigkeit mit Bitternoten, hergestellt mit Oliven, die noch nicht ihre Reifezeit erreicht haben.

Olivenöle mit goldgelben Farbtönen, sind meist milde Olivenöle aus Oliven die spät geerntet und reif sind.



Geruch &
Geschmack

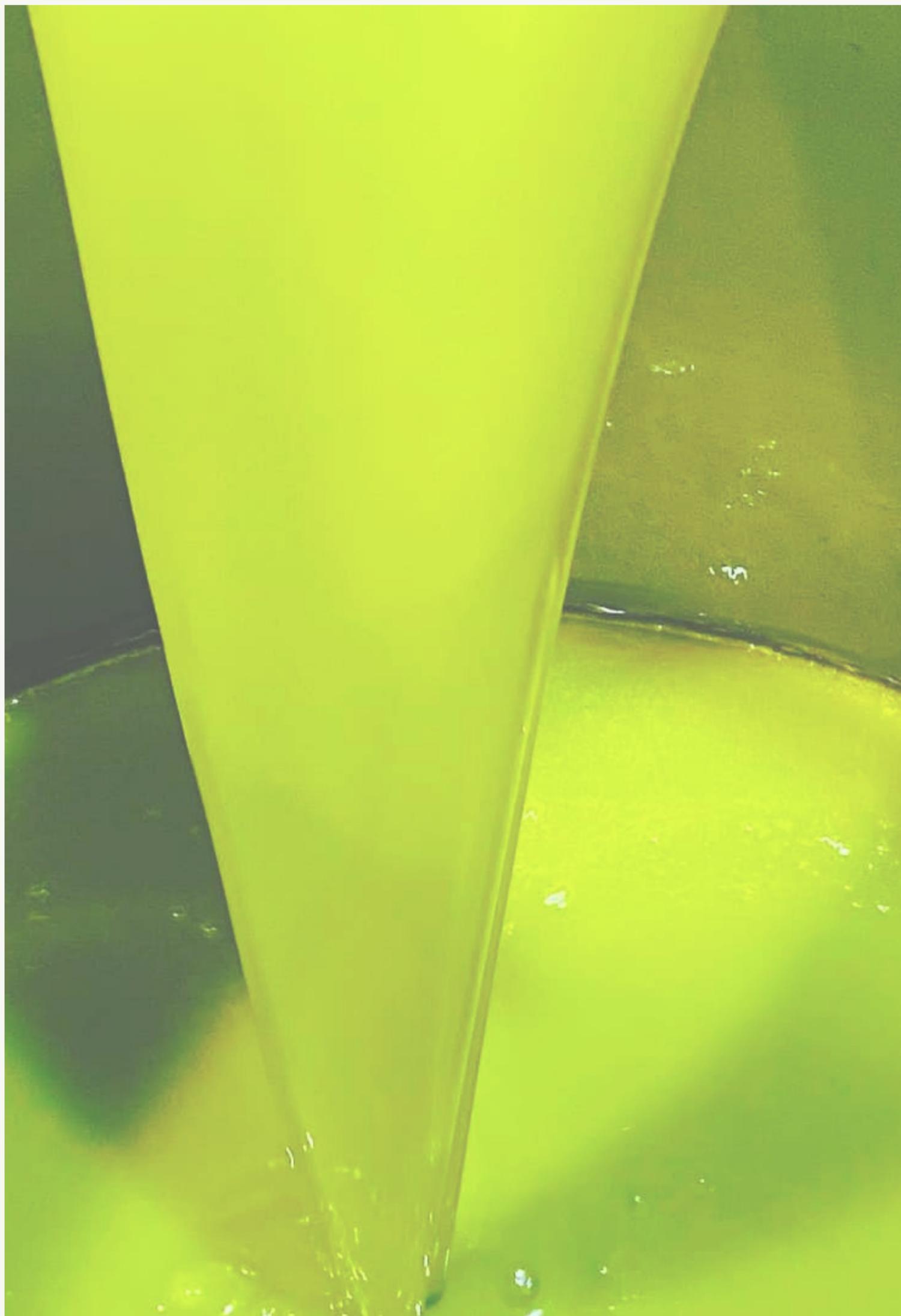
Positive Aromen und Geschmacks Attribute:

- fruchtig
- würzig/scharf
- bitter

Bitter & scharf sind
Qualitätsmerkmale!

Einige der negativen
Geruchs Eigenschaften:

- Muffig o. Weinessig
- Metallig
- Schimmel o.
abgestanden



Textur &
Mundgefühl

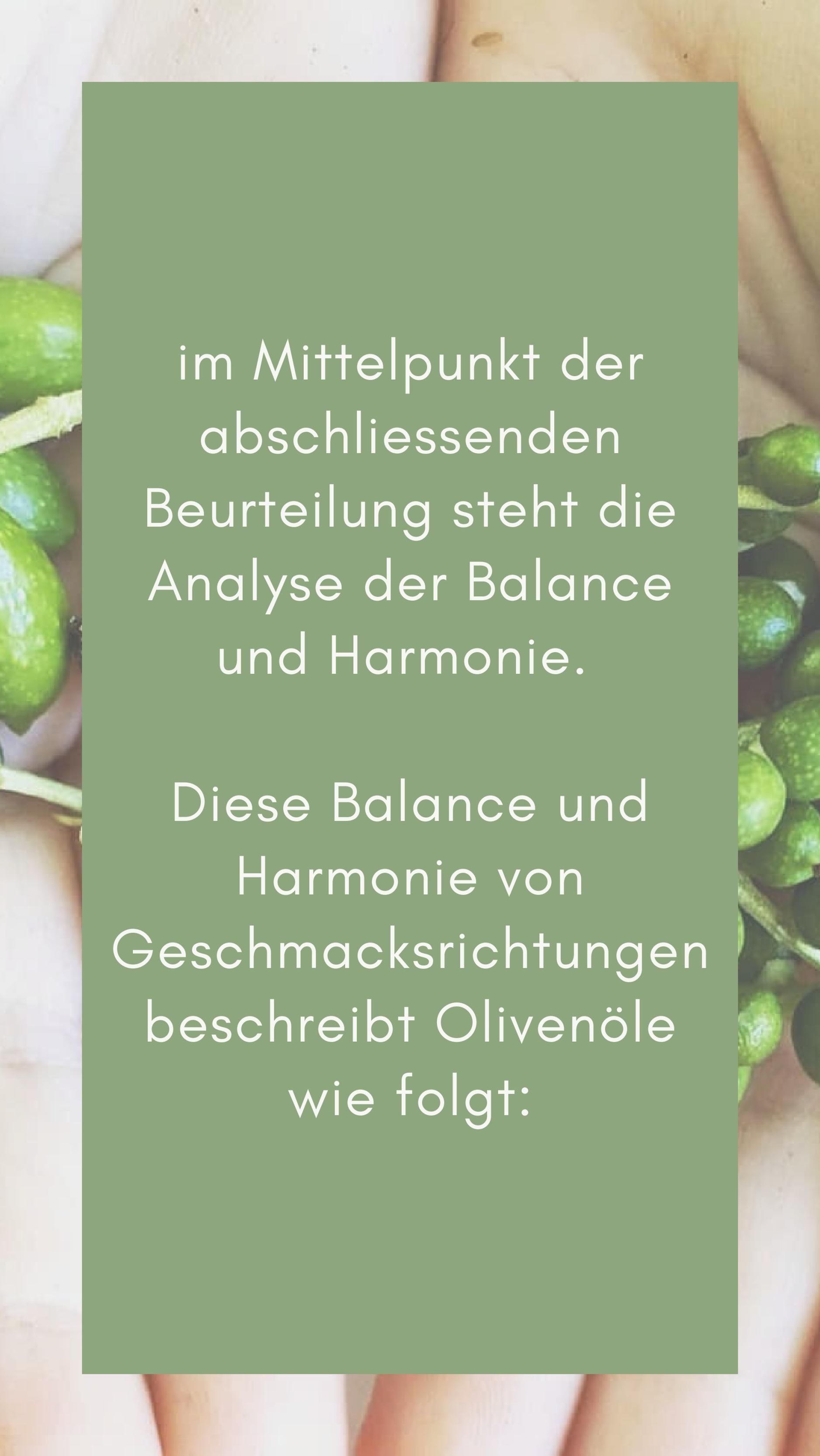
In der
Textur/Mundgefühl
Analyse erfolgt die
Bewertung des
Olivenöls durch
Gaumen und Mund .

Es wird die physische
Konsistenz von
Olivenöl berücksichtigt
von

- pastös
- weich
- leichter Abgang bis
- wässrig



Balance &
Harmonie



im Mittelpunkt der abschliessenden Beurteilung steht die Analyse der Balance und Harmonie.

Diese Balance und Harmonie von Geschmacksrichtungen beschreibt Olivenöle wie folgt:

- **Fruchtig:**

sehr starker (und fast eintöniger) Charakter der Sorte

- **Harmonisch:**

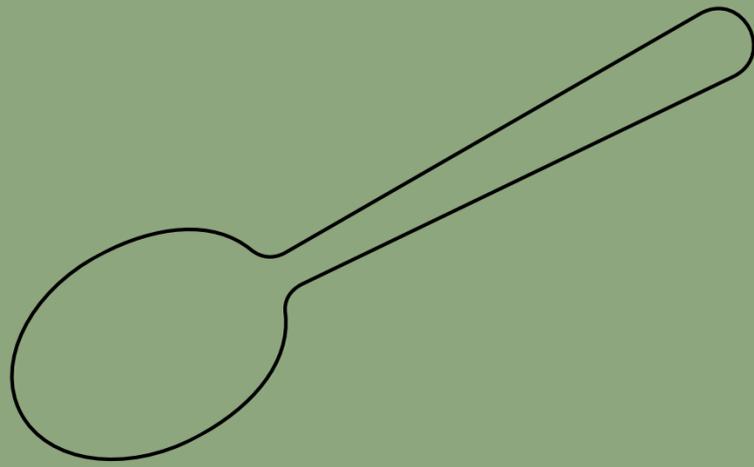
Ausgewogenes Gleichgewicht von Aromen und Geschmacksrichtungen

- **Unharmonisch:**

deutlich hervorstehendes Aroma, Geschmack oder Defekt



Verkostung



1 bis 3 Esslöffel der
Olivenöle in jeweils
unterschiedliche
Testgläser geben.

Das Glas mit einem
Deckel verschliessen,
um ein Maximum an
Aromastoffen zu
sammeln.

Die ideale Olivenöl
Temperatur bei der
Verkostung ist ca. 28°C ,
diese Temperatur bringt
die flüchtigen
aromatischen
Verbindungen am besten
zur Wirkung.

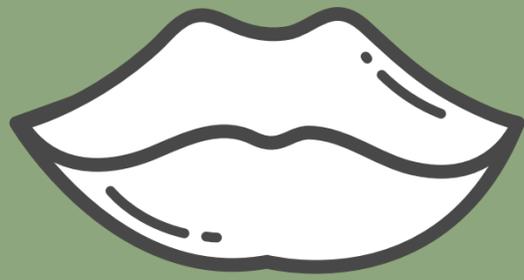


Daher das Olivenöl
rechtzeitig an die
Raumtemperatur
gewöhnen lassen und
direkt vorm Verkosten das
Glas mit der Hand
erwärmen.



Glasdeckel abnehmen
und langsam von unten
an die Nase
heranführen.

Aromen des Öls
inhalieren (Nase direkt
über das Glas halten).



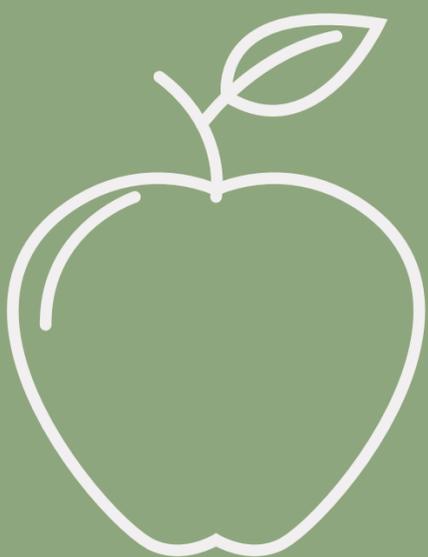
Einen kleinen Schluck
schlürfen und einige
Zeit im Mund behalten
und verteilen.

Verschiedene Regionen
im Mund-Gaumen
erkennen
unterschiedliche
Geschmäcke!

Danach langsam
schlucken und
besonders auf Schärfe
& Brennen
(Qualitätsmerkmal!) im
Abgang achten.

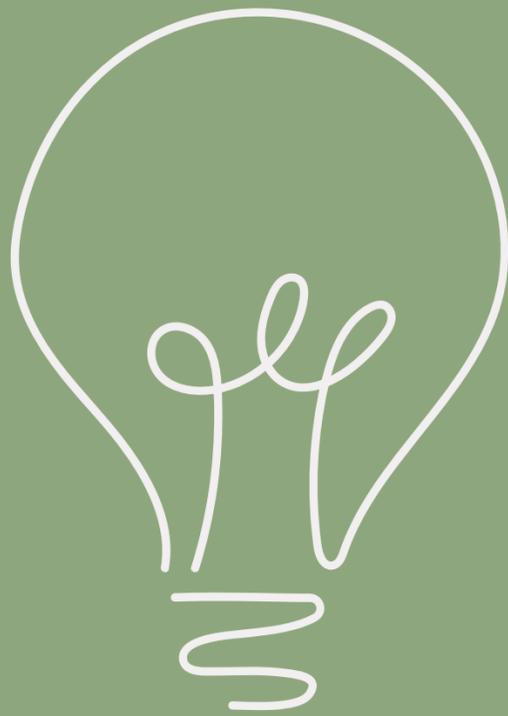


zwischen jeder Verkostung von Olivenöl, ein Stück Apfel oder Wasser trinken um den Geschmackssinn zu neutralisieren.





Präsentation



Die Kombination von Olivenöl und Brot ist wohl die typischste Kombination.

Je nach Brot ein wahrer Genuss, aber es geht kreativer und mit mehr Aha-Momenten



Durch
ungewöhnlichere
Kombination lässt sich
sogar der Charakter
verschiedener
Olivenöle noch
verstärken und besser
kennenlernen.

Für unsere Megaritiki
Frühlese Aoron
empfehlen die
internationalen
Sommeliers vom
Offiziellen Index der
weltbesten Olivenöle:



Schokoladen Mousse oder Eiscreme



Brie & andere Weichkäse



Sautierten Spargel



Sorbet



Austausch

Lernen und erkennen
erfolgt nicht nur durch
die Übung, sondern vor
allem durch den
Austausch!

Wer konnte Banane
oder Feigenblatt im
Geruch oder
Geschmack erkennen ?

Welches Öl ist der
Favorit zum Dippen,
welches passt besser
zu Desserts oder
Gegrilltem?

Lust auf Mehr?
Werde Teil unserer
exklusiven Premium Olivenöl
Community

www.pangaio-manufaktur.de



[Pangaio Manufaktur](http://www.pangaio-manufaktur.de)