



Immer wieder werden wir gefragt, wie man Olivenöl richtig verkostet.
Hier unser Leitfaden - so, wie wir auch neue Olivenöle probieren.

Verschiedene Olivenöle kosten und vergleichen - vor allem mit Freunden - ist ein Genuss
und macht viel Freude.

Vorbereitung:

Wählen Sie mehrere Öle mit Qualitätssiegel für eine Blindverkostung aus. Zum Neutralisieren zwischen den Ölen eignen sich Weißbrot/Ciabatta, frischer Apfel und ein Glas Wasser - wenn der Schwerpunkt alleine auf der Verkostung liegt. Falls die Verkostung in Gesellschaft als Menüauftakt stattfinden soll, eignen sich dafür hervorragend Fetakäse (gewässert), Rucola-Salat oder Römersalat, Tomate, Ciabatta, schwarze Oliven mit süßlichem Geschmack, grobes Meersalz und eine Pfeffermühle.

1. Schritt: Aussehen des Öls

Sortenreines Olivenöl das richtig gelagert wurde, kann hellgrün bis goldgelb sein und je nach Filterung klar bis leicht trüb. Schwebstoffe lagern sich manchmal am Grund der Flasche ab, haben jedoch keinen Einfluss auf die Qualität des Öls.

2. Schritt: Geruchsprobe

Traditionell auf Kreta wird ein kleines Weinglas mit Olivenöl, ca. 1cm hoch gefüllt und mit den Händen das Glas erwärmt. Gibt es keinen Temperaturunterschied mehr zwischen Öl und Glas, atmet man tief aus und zieht ganz langsam mit dem Einatmen den wundervollen Geruch an den Geruchspapillen der Nase entlang. Dies lässt sich beliebig wiederholen ... oder man bekommt dann Appetit - so kommen wir zum

3. Schritt: Geschmacksprobe

Olivenöl in Zimmertemperatur auf einen Esslöffel träufeln, kurz nochmals riechen und dann mit fast geschlossenen Lippen das Öl zuerst auf die Zunge einziehen und danach links und rechts am Zungenrand entlang führen. Die Geschmacksentfaltung genießen und bestimmten Noten (z.B. scharf, bitter, fruchtig) zuordnen. Und nun den Rest des Öls vom Löffel im Mund verteilen und noch einmal die Geschmacksentwicklung verfolgen.

Weitere Fragen: Fühlt sich das Öl dünn- oder dickflüssig an? Ist es angenehm im Mund? Was geschieht, wenn ich das Öl schlucke?

Die wichtigste Frage jedoch bleibt: Schmeckt mir, schmeckt uns das Öl?

Nachbereitung:

Bei mehreren Ölen ist es von Vorteil, die unterschiedlichen Geschmacksnoten und die Geschmacksentwicklung zu notieren, um den Überblick zu behalten. Während einer Verkostung wird auch schnell klar, für welchen Gebrauch sich welches Olivenöl eignet.

Wir wünschen viel Freude bei der Olivenölverkostung.