



Organoleptische Eigenschaften von Olivenöl

◀ [zurück](#)

Unser größter Partner, die Ölmühle Kolympari SA, Familie Michelakis hat zwei geschulte Ölprüfer, die positive wie negative Merkmale eines Öls herausfiltern. Eine klassische Olivenölanalyse wird von bis zu 12 geschulten Prüfern durchgeführt unter standardisierten Bedingungen und meist unter Ausschaltung der optischen Begutachtung. Nach einer Olivenölprobe errechnet der Leiter einen Bewertungsdurchschnitt aus den von den Prüfern abgegebenen Noten, indem er zu inkohärenten Wertungen ausschließt. Für diese maßgebliche Regelung und Auswertung der Bewertung gibt es die EU-Richtlinie Nr. 2568/91.

Hier einige positive Merkmale für eine organoleptische Analyse, die auch für Laien sehr gut zu schmecken sind:

- **Reifes Obst**
Duft, der Früchte erinnert, die sich von Steinfrüchten unterscheiden, z.B. Banane, Tropenfrüchte usw. (siehe auch reif fruchtig und grün fruchtig).
- **Bitter**
Charakteristischer Geschmack des Öls, das aus grünen oder farbwechselnden Oliven gewonnen wird. Dieses Flavour weist einen unterschiedlichen Intensitätsgrad auf.
- **Artischocke**
Angenehmer, sehr frischer und reiner Geschmack, der einige Nuances von weicher, roher Artischocke aufweist. Obwohl er nicht zur klassischen Hochschätzung gehört, ist seine Köstlichkeit sehr geschätzt.
- **Blumen**
Typisches Duft von besonders aromatischen Olivenölen, das an penetranten Blumenduft erinnert.
- **Reif fruchtig**
Dieses aus reifen Olivenfrüchten gewonnene Flavour hat einen gedämpften Geruch und einen süßen Geschmack.
- **Grün fruchtig**
Duft, der im Geruch und Geschmack an gesunde, frische, echt reife Früchte erinnert.
- **Apfel**
Ölflavour, das an den Apfel erinnert.
- **Scharf**
Der Nachgeschmack ist durch ein lebhaftes Charakter gekennzeichnet.
- **Grasgrün**
Charakteristisches Flavour, das an frisch geschnittenes Gras erinnert.
- **Blattgrün**
Charakteristisches Flavour, das an den leicht bitteren Wohlgeruch der Blätter erinnert.

Viel Freude beim Verkosten Ihres Olivenöls!