OLIWA
CRAFTÖL MANUFAKTUR

Das Sommelier-Ritual

Verkostungsprotokoll für Kenner nach dem Vorbild der Olivenöl-Panelverkostung: blind, im blauen Glas, mit Skalen von 0 bis 10 und dem OLIWA-Aromarad. Nur sortenreine Öle.

FÜR KENNER

Bedingungen wie beim Panel

- **Ort:** ruhig, hell, ohne Küchengerüche. Kein Parfum, keine Handcreme.
- **Eine Stunde vorher:** nicht rauchen, kein Kaffee, nichts Scharfes, kein Kaugummi.
- **Glas:** blaues Verkostungsglas mit Bauch, abgedeckt mit einer Untertasse oder einem Uhrglas.
- **Menge:** etwa 15 ml Öl je Probe – gut ein Esslöffel.
- **Temperatur:** etwa 28 °C – das Glas abgedeckt in der Hand wärmen.

Blind verkosten

- Jemand anderes füllt ab und nummeriert die Gläser A, B, C. Du weißt nicht, welches Öl in welchem Glas ist.
- Höchstens drei Proben, von mild nach kräftig. Scharfe Öle gehören nicht ins Ritual.
- Zwischen zwei Proben: Wasser, ein Stück Apfel, ein bis zwei Minuten Pause.
- Erst urteilen, dann aufdecken. Die Farbe schaust du ganz am Ende im Klarglas an.

1 Wärmen

Glas abgedeckt in die hohle Hand, etwa zwei Minuten. So lösen sich die Aromen.

2 Riechen

Deckel kurz abheben, langsam und tief einatmen. Höchstens drei Züge, dann notieren.

3 Schmecken

Kleiner Schluck, etwa drei Milliliter. Im ganzen Mund verteilen.

4 Luft ziehen

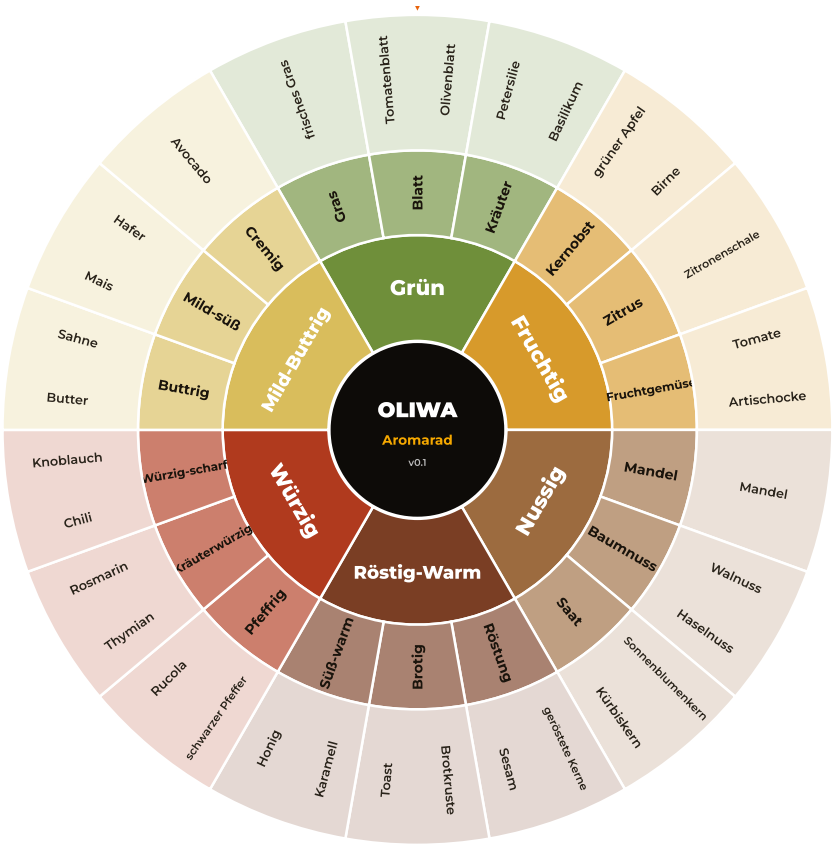
Mit leicht geöffneten Lippen kurz Luft durch das Öl ziehen. Die Aromen steigen nach oben.

5 Nachklang

Schlucken oder ausspucken, Sekunden zählen. Bitterkeit und Schärfe nachwirken lassen.

6 Loggen

Skalen ankreuzen, Aromarad-Familien und Anker notieren, erst dann aufdecken.



Das OLIWA-Aromarad

Von innen nach außen: **6 Familien**, **18 Unterfamilien**, **Alltagsanker**. Erst die Familie bestimmen, dann enger werden – nur so weit, wie du dir sicher bist.

Grün
Gras (frisches Gras) · Blatt (Tomatenblatt, Olivenblatt) · Kräuter (Petersilie, Basilikum)

Fruchtig
Kernobst (grüner Apfel, Birne) · Zitrus (Zitronenschale) · Fruchtgemüse (Tomate, Artischocke)

Nussig
Mandel (Mandel) · Baumnuss (Walnuss, Haselnuss) · Saat (Sonnenblumenkern, Kürbiskern)

Röstig-Warm
Röstung (geröstete Kerne, Sesam) · Brotig (Brotkruste, Toast) · Süß-warm (Karamell, Honig)

Würzig
Pfeffrig (schwarzer Pfeffer, Rucola) · Kräuterwürzig (Thymian, Rosmarin) · Würzig-scharf (Chili, Knoblauch)

Mild-Buttrig
Buttrig (Butter, Sahne) · Mild-süß (Mais, Hafer) · Cremig (Avocado)

Das Aromarad beschreibt nur, was gut ist. Fehlertöne stehen bewusst nicht im Rad – sie haben im Protokoll eine eigene Zeile.

Klarglas zum Anschauen, Blauglas zum Urteilen.

OLIWA
CRAFTÖL MANUFAKTUR

Das Protokoll

FÜR KENNER

Drei Proben, blind. Skalen: 0 = nicht wahrnehmbar · 10 = sehr stark.
Kreuze ehrlich an – „weiß nicht" ist auch ein Ergebnis.

	Probe A	Probe B	Probe C
RIECHEN im blauen Glas, abgedeckt und gewärmt			
Duftstärke wie viel kommt an?	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Fruchtigkeit in der Nase	○ grün ○ reif 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	○ grün ○ reif 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	○ grün ○ reif 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Aromarad Familie: 0–3 Punkte, Anker notieren	Grün ○○○ Fruchtig ○○○ Nussig ○○○ Röstig-Warm ○○○ Würzig ○○○ Mild-Buttrig ○○○	Grün ○○○ Fruchtig ○○○ Nussig ○○○ Röstig-Warm ○○○ Würzig ○○○ Mild-Buttrig ○○○	Grün ○○○ Fruchtig ○○○ Nussig ○○○ Röstig-Warm ○○○ Würzig ○○○ Mild-Buttrig ○○○
SCHMECKEN kleiner Schluck, Luft ziehen, Nachklang			
Fruchtigkeit im Mund	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Bitter auf der Zunge	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Scharf pfeffrig, kommt verzögert	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Süße · Mundgefühl	○ nicht süß ○ leicht ○ deutlich ○ dünn ○ rund ○ dicht	○ nicht süß ○ leicht ○ deutlich ○ dünn ○ rund ○ dicht	○ nicht süß ○ leicht ○ deutlich ○ dünn ○ rund ○ dicht
Nachklang Sekunden zählen	____ **s** ○ flüchtig ○ solide ○ lang ○ außergew.	____ **s** ○ flüchtig ○ solide ○ lang ○ außergew.	____ **s** ○ flüchtig ○ solide ○ lang ○ außergew.
Harmonie · Vielschichtigkeit 1 = wenig · 5 = sehr	H 1 2 3 4 5 V 1 2 3 4 5	H 1 2 3 4 5 V 1 2 3 4 5	H 1 2 3 4 5 V 1 2 3 4 5
FEHLERTÖNE Profi-Teil: nur ankreuzen, was du sicher wahrnimmst			
Fehlton ankreuzen	□ stichig-schlammig □ muffig-feucht □ weinig-essigsauer □ ranzig □ metallisch □ erhitzt-verbrannt □ heu-holzig □ erdig □ Frost □ sonstiges: ____ Stärke stärkster Fehlton: 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	□ stichig-schlammig □ muffig-feucht □ weinig-essigsauer □ ranzig □ metallisch □ erhitzt-verbrannt □ heu-holzig □ erdig □ Frost □ sonstiges: ____ Stärke stärkster Fehlton: 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	□ stichig-schlammig □ muffig-feucht □ weinig-essigsauer □ ranzig □ metallisch □ erhitzt-verbrannt □ heu-holzig □ erdig □ Frost □ sonstiges: ____ Stärke stärkster Fehlton: 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
ERGEBNIS erst jetzt aufdecken und im Klarglas anschauen			
Zart bis wuchtig ein Punkt	**zart** ○ ○ ○ ○ ○ **wuchtig**	**zart** ○ ○ ○ ○ ○ **wuchtig**	**zart** ○ ○ ○ ○ ○ **wuchtig**
Farbe · Klarheit im Klarglas	○ Strohgelb ○ Goldgelb ○ Honiggold ○ Grüngold ○ Olivgrün ○ Nussbraun ○ klar ○ leicht trüb ○ naturtrüb	○ Strohgelb ○ Goldgelb ○ Honiggold ○ Grüngold ○ Olivgrün ○ Nussbraun ○ klar ○ leicht trüb ○ naturtrüb	○ Strohgelb ○ Goldgelb ○ Honiggold ○ Grüngold ○ Olivgrün ○ Nussbraun ○ klar ○ leicht trüb ○ naturtrüb
Einordnung	○ einwandfrei ○ leichter Fehlton ○ deutlicher Fehlton	○ einwandfrei ○ leichter Fehlton ○ deutlicher Fehlton	○ einwandfrei ○ leichter Fehlton ○ deutlicher Fehlton
Öl & Charge · Urteil nach dem Aufdecken			

Einwandfrei = kein Fehlton und spürbar fruchtig
Nachklang: unter 5 s flüchtig · 5–10 solide · 10–20 lang · über 20 außergewöhnlich

Der albernste Schritt ist der wichtigste: Luft ziehen.