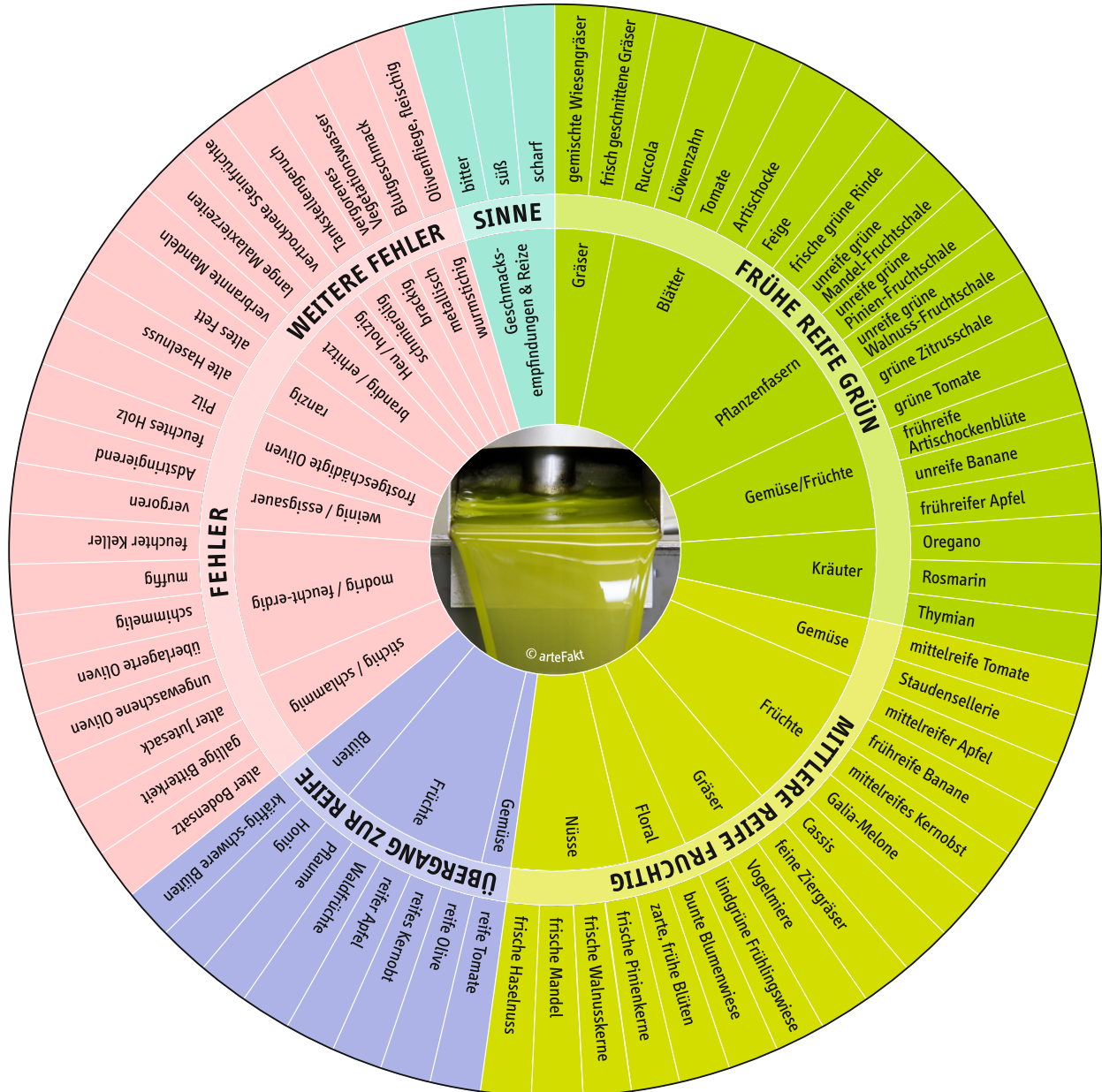


OLIVENFRÜCHTE KÖNNEN VIEL MEHR ALS NUR ÖL ZU ENTHALTEN



In Italien wird Olivenöl gelegentlich den „Succhi di frutta“, den Fruchtsäften, zugeordnet. Botanisch entspricht das eher seinem Ursprung und Charakter, als dem Öl aus Kernen, Steinen und Samen. Bis zu 85 % des Olivenöls wird in der Fruchtzelle durch die Umwandlung von Zucker in einfach ungesättigte Fettsäuren gebildet. Wegen des Zuckergehalts auch in Trauben würde es einem Winzer wohl nicht einfallen sich deshalb als Zuckerpro-

duzent zu verstehen. Was beim Olivenöl die Natur vollbringt, den Fruchtzucker in Ölsäure umzuwandeln, steuert im Weinkeller der Winzer mit der Vergärung zu Alkohol. Aber nicht darin besteht vorrangig seine Winzerkunst, sondern in der Darstellung der Typizität der Rebsorten und ihres Aromafächers, die er in seinen Weinen zum Ausdruck bringt. In Analogie dazu, sieht sich auch ein Olivier weniger als Öl- sondern eher als Fruchtsaftprodu-

zent. Nicht die Gewinnung an Ölmenge ist sein Ziel, sondern die Ausdrucksstärke und Komplexität der Aromen und des Geschmacks.

Bei einem guten Olivenöl tritt daher geschmacklich nicht das Öl in den Vordergrund, sondern Aromen und Geschmacksnuancen aus der Fülle der Möglichkeiten, wie sie im Aromarad für Olivenöle aufgeführt sind.