

GIUSEPPE GRAPPOLINI



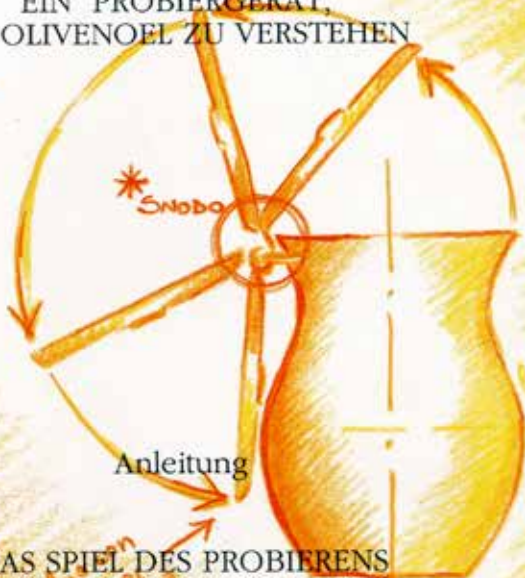
*operetio  
con scilla*

# DEGUSTO

EIN PROBIERGERÄT,  
UM OLIVENÖL ZU VERSTEHEN



\* momento  
SNOZO



Anleitung

DAS SPIEL DES PROBIERENS

*operetio  
Purotione  
fino a 270*

\* 25 \*  
base

limite  
olio



Anleitung  
Das Spiel des Probierens

©Copyright 1992  
BY GRAPPOLINI G. S.R.L.  
LORO CIUFFENNA - AR -

Laut Gesetz zum Urheberrecht und des  
Bürgerlichen Gesetzbuches ist die vollständige oder  
teilweise Vervielfältigung dieses Buches mittels  
jedweden Verfahrens verboten.

Die Gedanken stellen oft die Realität dar.  
Die Gegenstände erlauben uns sie kennenzulernen.

G.G.

## DEGUSTO

“Die Aufforderung Grappolini”, Extra Reines  
Olivenöl zu verkosten

## DEGUSTO

Das Probiergerät "DEGUSTO Grappolini" ist aus folgendem Bestreben entstanden:

Die eigenen Geschmackskenntnisse zu erweitern, um ein gutes Extra Reines Olivenöl von einem minderwertigen unterscheiden zu können.

## "DEGUSTO"

Wie oft haben Sie sich schon die Frage gestellt, wie und womit man Olivenöl probiert.

Wieviele verschiedene Antworten: Mit der ins Öl eingetauchten Spitze des Zeigefingers, auf Brot, auf gekochtem Reis, mit einem Löffel, mit einem Glas.

"DEGUSTO" ist entstanden, um diesem Erfordernis Rechnung zu tragen, um denjenigen, die wünschen, ihre eigenen Geschmackskenntnisse zu erweitern, ebendies zu ermöglichen.

Es ist aus rostfreiem Stahl hergestellt, um die Übertragung der Wärme der Hand auf den Inhalt zu begünstigen, um nicht die Farbe des Öls sehen zu können (Grund wenig objektiver Beurteilungen) und um es besser säubern zu können.

Die Form erinnert an eine Tulpe, sie erlaubt eine sichere Handhabe und eine optimale Geruchs- und Geschmacksverkostung.

Schließlich ist "DEGUSTO" immer in Ihrer Nähe, wenn Sie wünschen, das Öl vor dem Gebrauch zu probieren.

Als selbstverständliche Ergänzung des "DEGUSTO" ist die Anleitung "DAS SPIEL DES PROBIERENS" entstanden.

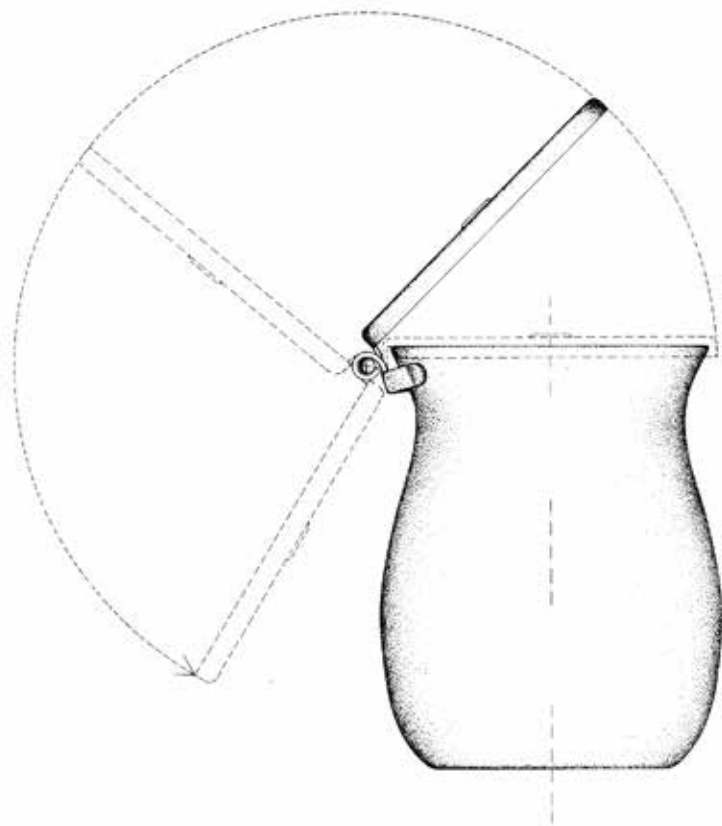
Leicht zu lesen beabsichtigt sie, in Wort und Bild die notwendigen allgemeinen Informationen zum Begreifen dieses wertvollen Nahrungsmittels zu geben.

Plan des "DEGUSTO" von oben gesehen

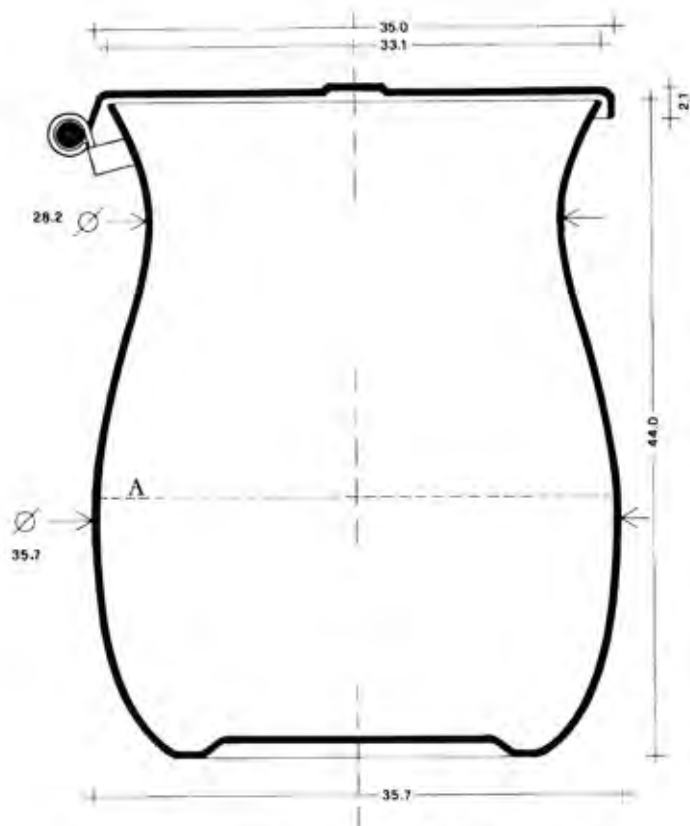


Durch Internationales Patent geschütztes Modell

Frontansicht des "DEGUSTO"  
mit Rotation des Deckels



## Querschnitt des "DEGUSTO"



A - Stand der empfohlenen Ölmenge für die Geruchs- und Geschmacksprobe

## DIE SINNESORGANE

Unsere Sinnesorgane. Ein leichter Tastendruck und sofort schalten sie sich ein. Geruchs- und Geschmackssinn, Sehkraft. Ein kleinster Reiz des Gehirns reicht aus, um sie in Gang zu setzen. Der Impuls bringt ein magisches Spiel in Bewegung. Die Sinneswahrnehmungen durchdringen unser Sein, flechten sich ineinander und vereinigen sich im Geist, sie assoziieren sich im Gedächtnis und in kurzer Zeit übersetzen sie sich in ein Urteil. Ein Beweis? Das Spiel des Probierens.

## DIE ÜBUNG DER SINNESORGANE

Wenn man sagt "Ich probiere" ein Produkt, verkennt man oft, daß es der Moment ist, in dem wir uns selbst auf die Probe stellen wollen. Um genau zu sein, versetzen wir unsere Sinnesorgane in Bereitschaft, bevor wir sie umfassend üben. Betrachten wir sie von nahem: Der Geruchs- und Geschmackssinn sowie die Sehkraft erlauben uns, Geruch, Geschmack und Farbe wahrzunehmen. Der Geruchsmembran ist die Aufgabe vorbehalten, die Gerüche festzustellen. Der Geschmackssinn, der sich in den Rezeptoren oder Geschmackspapillen der Zunge befindet, stellt den Geschmack, die Konsistenz oder Tastempfindung fest. Die Sehkraft läßt uns Farbe oder Farbton erkennen. Es ist unabdingbar, daß die Sinnesorgane in einem ständigen Dialog miteinander stehen und von einem guten Gedächtnis gelenkt werden. So kann ein mentaler Vergleich zwischen unseren Kenntnissen erfolgen, um die Fähigkeit der Synthese zu entwickeln.

## BEGINNEN WIR MIT DEM SPIEL DES PROBIERENS

Im Moment des Probierens öffnet sich eine Welt von Gefühlen, die von den Sinneswahrnehmungen entfacht werden.

Es gibt einige Kleinigkeiten zu berücksichtigen, wenn wir uns daran machen, ein Öl zu verkosten. Es handelt sich um Ratschläge, die zum Gelingen des Spiels beitragen und die man daher bedenken soll.

- Man sollte in guter körperlicher Verfassung sein, damit Hochschätzung oder Ablehnung von Wert sind.

- Die beste Zeit zum Verkosten sind die Morgenstunden, ca. eine Stunde nach dem Frühstück und mitten am Nachmittag; niemals nach den Hauptmahlzeiten.

- Parfüms, Deodorants, Kaffee, Bonbons und Zigaretten können unsere Beurteilung negativ beeinflussen, indem sie die Sensibilität und Intensität unserer Wahrnehmungen reduzieren.

- Nicht weniger wichtig ist das Ambiente, in dem die Verkostung stattfindet:

Gerüche, Lärm, Farben sind Faktoren, die ablenken und stören.

- Schalten• wir den Erfahrungsschatz unserer Sinnesorgane ein; wir fügen Erinnerungen zusammen, um die Intensität von guten und schlechten Eigenschaften zu beurteilen; wir reduzieren, soweit möglich, persönliche Geschmacksvorlieben oder - abneigungen, um eine objektive Beurteilung des Produkts zu erhalten.

## DIE VERKOSTUNG

Geben Sie die Ölmenge eines Suppenlöffels (10-12 ml) in den "DEGUSTO".

Beginnen Sie, das im "DEGUSTO" enthaltene Öl mit der Wärme ihrer Hand zu erwärmen.

Wenn Sie keinen Temperaturunterschied zwischen der Hand und dem "DEGUSTO" spüren, sind Sie bereit, die Verkostung zu beginnen. Versichern Sie sich, daß Sie den Inhalt des "DEGUSTO" gut erwärmt haben, da von diesem einfachen Vorgang das Gelingen des Spiels abhängen kann.

"Schalten" Sie das Gedächtnis der betreffenden Sinnesorgane ein.

Gleichzeitig mit der Öffnung des "DEGUSTO" beginnen Sie mit der Geruchsprobe, gefolgt von der Geschmacksprobe.

Führen Sie den "DEGUSTO" an die Nase, atmen Sie langsam zweimal, maximal dreimal ein.

Ihr Geruchssinn kann bei gegebener Konzentration im Aroma des Öls einen großen Teil von den Hinweisen erhalten, die dann vollständig oder teilweise von der Geschmacksprobe bestätigt werden.

Nun führen Sie den "DEGUSTO" zum Mund, auf die untere Lippe und lassen Sie das Äquivalent von acht bis zehn Tropfen Öl ohne zu schlucken auf die Zunge gleiten.

Nach einigen Sekunden, die notwendig sind, um die Temperatur des Öls auf die 36 Grad des Körpers zu bringen, verlagern Sie die Zunge in Form eines Löffels nach vorne in Richtung der oberen Zähne, die ganz leicht die unteren berühren. Atmen Sie durch den halbgeschlossenen Mund ein- bis zweimal schnell und in rascher Abfolge ein.

Die mit dem Öl sich vermischende Luft benetzt den Teil der Zunge und des Gaumens, wo die Rezeptoren liegen; dies ermöglicht eine ganze Serie von Empfindungen.

Speichern Sie in Ihrem Gedächtnis die soeben gemachten Wahrnehmungen von süß, sauer, pikant, von guten und schlechten Eigenschaften.

Es ist gut, die Verkostung nach einigen Minuten und, nachdem man sich den Gaumen und die Zunge mit stillem Wasser gespült hat, ein zweites Mal zu wiederholen.

Um denjenigen entgegenzukommen, die mit der Verkostung von Öl keine Erfahrungen haben, raten wir, ein Öl zu erwerben, von dem die Qualitäts- und Güteeigenschaften bekannt sind.

Probieren Sie zunächst das zur Prüfung anstehende Öl und daran anschließend jenes, welches als Bezugspunkt dient.

Dieser einfache Geschmacksvergleich wird Ihnen erlauben, mit Leichtigkeit die organoleptischen Unterschiede wahrzunehmen. Wünschen Sie, mehrere Öle miteinander zu vergleichen, führen Sie eine allgemeine Geruchsprobe durch, um festzulegen, welches als erstes zu verkosten ist; beginnen Sie stets mit dem zartesten oder am wenigsten aromatischen, um zu verhindern, daß Öle mit starken aromatischen Inhalten Ihre Rezeptoren überladen. Denjenigen, die in der Lage sind, schlechte Eigenschaften zu unterscheiden, raten wir, bei der organoleptischen Probe eben so behaftete Öle immer zuletzt zu verkosten, weil die schlechten Eigenschaften sehr stark den Geschmacksapparat stören und so zu abweichenden Wahrnehmungen führen.

EIN EXTRA REINES OLIVENÖL ERKENNEN  
HEIßT SCHLECHTE UND GUTE EIGENSCHAFTEN  
BEURTEILEN KÖNNEN

Es ist immer leichter, Untugenden als Tugenden festzustellen.

Beginnen wir daher mit den verbreitetsten negativen Eigenschaften, die unsere von der Verkostungsprobe in Anspruch genommenen Sinne beeindrucken können.

Wenn wir eine unangenehme Empfindung von überreifer Melone oder Kürbis wahrnehmen, handelt es sich um den sogenannten Fehler "RANZIG"; dieser ist auf die Alterung des Öles durch Licht, Wärme und Oxydation zurückzuführen. Empfindungen von "SCHIMMEL", "ERHITZTEM" und "SÄUERLICH-WEINARTIGEM" rühren von der schlechten Aufbewahrung der Oliven vor der Pressung her. In einigen Fällen werden sie für viele Tage in schlecht gelüfteten und feuchten Räumen aufeinandergehäuft.

Die Empfindung von Erhitztem kann durch ein Ansteigen der Temperatur des Olivenbreis während der Pressung hervorgerufen werden.

Der Geruch nach "ÖLSCHLAMM" rührt vom Kontakt des Öls mit dem verbliebenen Bodensatz her.

Während der Extraktionsphase kann der Eindruck des "METALLISCHEN" entstehen : dieses verbindet sich mit dem Öl, wenn es mit nicht sauberen Metall- oder Eisenteilen in Berührung kommt. Noch häufiger ist der Geschmack "GROB" eines Öles, was auf fehlende Harmonie und Reinheit im allgemeinen verweist.

Unter den am meisten geschätzten Eigenschaften eines Extra Reinen Öls ist der Geschmack "FRISCH"

zu nennen, der den Eindruck der soeben geernteten Frucht vermittelt; gleichermaßen gefällt der Geschmack "FRUCHTIG", den man verspürt, wenn das Aroma für lange Zeit unverändert und stabil vorhält. Ein Attribut eines sehr jungen Öls ist der Geruch "BITTER", der zu Beginn der neuen Ernte gegenwärtig ist, wenn das Aroma die angenehme Empfindung eines nicht anhaltenden Bittertons streift. Auch der Eindruck "PIKANT", der sich am hinteren Gaumen manifestiert, ist im allgemeinen in den ersten Monaten nach der Pressung gegenwärtig. Unter den gefragtesten positiven Eigenschaften ragt die Charakteristik "HARMONISCH" heraus; sie trifft zu, wenn Aroma, Geschmack und Tastempfindung in perfektem Gleichgewicht sind.

Wenn man ein Extra Reines Öl als "SÜß" bezeichnet, möchte man betonen, daß es ein feines, für gewisse Produktionszonen und einige Pflanzensorten typisches Öl ist.

Wenn man von "PFLANZLICH" spricht, bezieht man sich auf einen Ölgeschmack, der mit einigen Gemüsesorten oder Gewächsen oder Früchten vergleichbar ist, wobei man am häufigsten süß-bittere Mandel, Artischocke, Tomate, frisch geschnittenes Gras oder Hülsenfrüchte meint.

Wenn die Assoziation eine "Frucht" ist, handelt es sich um den "APFEL", eines typischen, in gewissen Ölen des Mittelmeerbeckens sehr häufig anzutreffenden Geschmacks.

Bei dieser Gelegenheit ist daran zu erinnern, daß es zu oft die schlechten Eigenschaften sind, die es dem Extra Reinen Olivenöl verunmöglicht haben, den universalen Erfolg zu haben, den es immer schon verdient hätte.

DAS EXTRA REINE OLIVENÖL  
LERNEN WIR ES AUS DER NÄHE KENNEN

Hier nun, die Olivenfrucht ist in Ihren Händen; die Steinfrucht hat eine ovale, rundliche und gestreckte Form, bei der man drei Teile unterscheiden kann: die Schale, genannt Epikarp, das Fruchtfleisch, genannt Mesokarp und den Kern, genannt Endokarp, der den Samen enthält.

96 - 98 % des Öls ist im Fruchtfleisch, nur 2 - 4 % des Öls ist im Kern enthalten.

Die Olive enthält insgesamt zu ungefähr 15 - 25 % Öle.

Die Wassermenge kann zwischen 30 und 60 % betragen und auch die mit ca. 19 % zu bemessene Zuckermenge ist hoch.

Der Rest besteht zu 5,8 % aus Faser, zu 1,6 % aus Proteinen und zu ungefähr 1,5 % aus Asche.

Aber sicherlich wünschen Sie mehr darüber zu erfahren, wie man von der Olive zum Extra Reinen Olivenöl gelangt.

Sehen wir uns das zusammen an.

Die Oliven werden, wenn sie zur Reife gelangen, geerntet. Verlegt man diesen Moment um einige Tage vor, erhält man eine größere Menge von Aromen und eine höhere Qualität bzw. Güte. Man wendet prinzipiell zwei Erntemethoden an: Man pflückt direkt vom Baum per Hand oder mit harkenähnlichen Kämmen oder man lässt die Oliven auf unter den Bäumen ausgebreitete Netze fallen, indem man sie mit Stöcken von den Zweigen schlägt oder den Stamm der Oliven mit mechanischen Geräten schüttelt. Die Früchte werden in Kästen gesammelt und zur Ölmühle transportiert. Das Pressen der Oliven erfolgt mittels verschiedener Systeme, aber sie lassen sich im wesentlichen auf zwei Verfahren zurückführen:

- Das Verfahren mittels mahlender, großer Steinräder (Granit), die sich im Inneren eines entsprechend geformten Beckens, welches die Oliven enthält, drehen.
- Das Verfahren mittels hackender Stahlhämmer, die sich drehbar am unteren Ende eines Trichters, durch den die Oliven herabgelassen werden, befinden.

In beiden Fällen sorgt dieser Vorgang dafür, die Oliven in einen gleichmäßigen Brei zu verwandeln, der nach angemessenem Kneten bereit ist, der Ölextraktion unterzogen zu werden. Die Aussonderung des Öls aus dem gekneteten Brei, bestehend aus Kern, Fruchtfleisch und Schale, führt man mit verschiedenen Systemen durch:

- mittels Druck oder Auspressen des Breis, der auf oder in Taschen, einer Art von Behältern aus Natur- oder synthetischer Faser, die in dem Pressstock übereinandergestapelt werden, verteilt wird;
- mittels Zentrifugalausscheidung, einem modernen Verfahren, das es erlaubt, diesen Arbeitsvorgang in kurzer Zeit durchzuführen.

Sowohl im ersten wie im zweiten Fall wird der Ölmost einer entsprechenden Zentrifugation unterzogen, die das Fruchtwasser von dem Öl scheidet.

Das gewonnene Öl, welches oft noch trüb ist, wird mittels Papier- oder Zellulosefiltern, oder seltener mittels Filtern aus Baumwolle geklärt.

Die soeben beschriebenen Methoden sind einfache, mechanische Arbeitsvorgänge; dies könnte zu der Annahme führen, zwischen Extra Reinen Olivenölen beständen keine großen Unterschiede.

Dem ist nicht so.

Es gibt mehr Abweichungen bzgl. der chemischen und organoleptischen Zusammensetzung als Sie sich vorstellen können.

Entscheidende Faktoren sind das Klima, die Gegend, wo die Pflanze gedeiht, die Olivensorten, die Zusammensetzung des Bodens, Zeitpunkt der Ernte, der Reifegrad der Oliven und der Gesundheitszustand der Frucht.

Dies ist als Grundlage von Bedeutung, aber es ist nicht alles.

Einfluß auf das Endresultat, daß heißt auf die Qualität und Güte des Öls, haben auch die Erntemethoden, die Art des Transports der Oliven, die Lagerbedingungen in der Ölmühle vor dem Pressen, die Systeme der mechanischen Extraktion des Öls und seine Aufbewahrung.

GIUSEPPE GRAPPOLINI



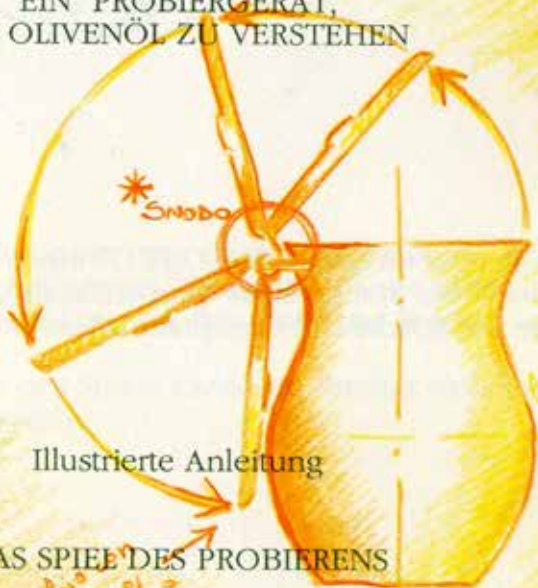
*operato  
con scilicet*

# DEGUSTO

EIN PROBIERGERÄT,  
UM OLIVENÖL ZU VERSTEHEN



\* momento  
SNODO



\* SNODO

Illustrierte Anleitung

DAS SPIEL DES PROBIERENS

*Operazione  
Rotazione  
fino a 270°*

\* 25 \*  
base

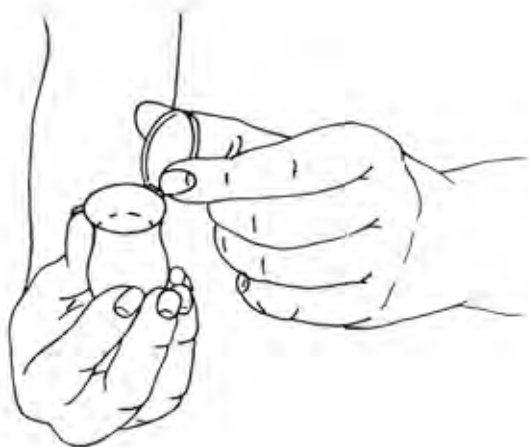


Füllen Sie in den "DEGUSTO" einen Schuß Öl  
gleich der Menge eines Suppenlöffels und schließen  
Sie ihn wieder mit dem praktischen Deckel.



Erwärmen Sie für ein bis zwei Minuten das im DEGUSTO enthaltene Öl mit der Wärme Ihrer Hand, wobei Sie langsam den Unterarm kreisen lassen.

Das Gelingen des Spiels kann von diesem einfachen Vorgang abhängen.



Wenn das **DEGUSTO** die Temperatur Ihrer Hand erreicht hat, heben Sie den Deckel an und beginnen Sie mit dem Probierspiel.



Konzentrieren Sie sich, "schalten" Sie das Gedächtnis Ihrer Sinne ein.

Führen Sie den DEGUSTO zur Nase und atmen Sie langsam zwei- bis dreimal nacheinander ein.

Das Öl beginnt nun von sich selbst zu erzählen.

Positive und negative Eigenschaften entspringen dem DEGUSTO, um sich von Ihren Sinnen einfangen zu lassen, wie in einem Spiel.

Versuchen Sie, die aufgetretenen Empfindungen in Ihrem Gedächtnis zu speichern.

Schließen Sie den DEGUSTO und wiederholen Sie, falls notwendig, die Geruchsprobe nach ungefähr einer Minute



Anschließend führen Sie bei wachem Gedächtnis den **DEGUSTO** auf die untere Lippe und nehmen Sie ohne zu schlucken acht bis zehn Tropfen ein. Erwärmen Sie das Öl einen Moment lang und verlagern Sie die Zunge in Form eines Löffels nach vorne in Richtung der oberen Zähne, die ganz leicht die unteren berühren; atmen Sie durch den halbgeschlossenen Mund schnell zwei- bis dreimal in rascher Abfolge ein. Die so mit dem Öl sich vermischende Luft benetzt die Zunge und den Gaumen. Genau von diesem Moment an fangen die Geschmackspapillen die Empfindungen von süß, bitter, pikant, der Konsistenz und all jene nicht vom Geruchssinn festgestellten kleinen, positiven und negativen Eigenschaften ein. Das Gedächtnis faßt die sensorischen



Wahrnehmungen zusammen und konfrontiert sie miteinander; in kurzer Zeit übersetzen sie sich in ein Urteil.

Die Geschmacksprobe kann, wenn notwendig, nach einer kurzen Pause wiederholt werden. Spülen Sie den Gaumen mit stillem Wasser.

Wenn das Öl Ihnen geschmeckt hat, benutzen Sie das im DEGUSTO verbliebene für Ihren Salat oder eine Speise, die Sie für die passendste halten. Säubern Sie DEGUSTO mit warmem Wasser und nicht duftender Seife.

Spülen Sie ihn gut ab und trocknen Sie ihn mit Baumwolltüchern.

Nun, da Sie in das Spiel des Probierens eingetreten sind und seine Einfachheit sowie Annehmlichkeit kennengelernt haben, vernehmen Sie unseren Rat:  
Fahren Sie mit dem Spielen fort.  
Sie werden so jeden Tag mehr die Vorteile schätzen, ein gutes Extra Reines Olivenöl zu erkennen und zu genießen.

Ausgedruckt im April 1992  
von COVERCIANO GRAFICA S.N.C.  
VIA ARETINA, 13 Ortsteil Massolina  
PELAGO - FLORENZ