

Liebe Kolleginnen und Kollegen im DOP,

wir hatten bei der letzten Fortbildung in Frankfurt (Ende Juni 2023) ja wieder einmal über die Aromatik von "schwarzer Johannisbeere" gesprochen und auch Geruchstests gemacht.

Ich hatte zwei Riechfläschchen dabei: eines mit dem konzentrierten Aroma von der schwarzen Johannisbeerknospe und eines mit dem Aroma von schwarzer Johannisbeere. Zusätzlich hatte Dorothea noch einen frischen Johannisbeerzweig mitgebracht. Nur wenige Mitglieder konnten die Aromen einigermaßen richtig "entschlüsseln".

Mir ist es aufgrund meiner langjährigen beruflichen Beschäftigung mit Wein-Sensorik sehr wichtig, auf die Unterschiede zwischen den Aromen von der Blüten-Knospe und denen von der Beeren-Frucht selbst hinzuweisen. Erstere finden sich in Weißweinen, letztere in Rotweinen.

Im Buch zum Aromen-Kit von "Le nez du vin" von Jean Lenoir (Editions Jean Lenoir) werden die Unterschiede klar herausgearbeitet, deshalb habe ich die dort enthaltenen Infos zur Wein-Sensorik mal eingescannt und dieser Mail beigelegt.

In Olivenöl kommt das Beerenaroma der Frucht nur selten vor - weil sortenspezifisch - und ist dann als positives Attribut anzusehen. Der Ausdruck "Cassis" wäre nur hier angebracht.

Er wird aber von vielen Öl-Verkostern fälschlicherweise immer dann verwendet, wenn sie einen Fehler beschreiben wollen. In einem solchen Fall handelt es sich aber um das Aroma der Blüten-Knospe am Johannisbeerstrauch, das sich mit Baldrian- oder Buchsbaum-aroma beschreiben lässt oder griffiger mit "Katzen-Pipi". Es bildet sich als sog. Sekundäraroma bei Gärprozessen und ist damit bei der Olivenöl-Sensorik als Fehler einzustufen.

Bei Weißweinen aus der Sauvignon-Rebe ist dieses Aroma, vor allem wenn es nicht aufdringlich daherkommt, durchaus geschätzt. Bei Olivenöl ist es Hinweis auf einen Fehler, denn bei der Herstellung von Olivenöl sollen ja keine Gärprozesse ablaufen!

Richtigerweise darf die Fehleransprache in einem solchen Fall also nicht "Cassis" lauten sondern "Katzen-Pipi".

Bis vor einigen Jahren war das Aroma von "Katzen-Pipi" in vielen schlecht gemachten Olivenölen (vor allem aus Spanien) wahrzunehmen. Heutzutage tritt es bei den von uns getesteten Ölen nur noch selten auf.

Richard Retsch, 28.7.2023