



Das grüne Gold Italiens

Der silbrig glänzende Ölbaum prägt weite Landstriche rund um das Mittelmeer, wo Olivenöl seit antiken Zeiten als Speisefett verwendet wird. Der diätetische und gesundheitliche Aspekt – Olivenöl ist praktisch frei von Cholesterin und beugt nachweislich der Arteriosklerose und dem Herzinfarkt vor – sowie sein Einsatz als vielfältiges Würzmittel in der Küche, ließen in den vergangenen Jahren auch nördlich der Alpen immer mehr Verbraucher zu einer Flasche Extra Vergine greifen. Meistens handelt es sich dabei um Olivenöl italienischer Produktion, obwohl Italien weit nicht der größte Erzeuger von Olivenöl ist. Mit 945 (1000er Tonnen) steht Spanien unangefochten an der Spitze. Italien liegt mit 510 mit deutlichem Abstand an zweiter Stelle. Es folgen Griechenland (422), Portugal (39) und Frankreich mit bescheidenen 4.000 Tonnen. Weit mehr erzeugen da die übrigen Mittelmeerländer: Türkei (200), Syrien (165), Tunesien (130) Algerien (50) und Marokko (35). Olivenöl wird zunehmend auch außerhalb des Mittelmeerraums erzeugt, in Kalifornien, Argentinien, Südafrika, Australien und Neuseeland. Diese Produktion besitzt mengenmäßig aber nur marginale Bedeutung. Warum ist trotzdem vor allem italienisches Olivenöl gefragt? Da ist zum einen die italienische Küche, die

Das köstliche und gesunde Olivenöl ist auch auf unseren Tischen immer öfter zu sehen. Vor allem die beste Qualität, das „Extra Vergine“ – Natives Olivenöl Extra wie es Amtsdeutsch korrekt heißt, findet immer mehr begeisterte Anhänger. Aber Extra Vergine allein sagt nicht viel aus; wir haben daher über 90 Olivenöle aus ganz Italien geprüft und präsentieren Ihnen hier die Ergebnisse.

von Othmar Kiem

ihren Siegeszug durch alle Küchen der Welt angetreten hat; zum anderen hat gerade Italien eine schier unendliche Vielfalt an verschiedenen Olivensorten, „Cultivar“ genannt, die italienisches Öl so vielfältig und reizvoll machen. Und schließlich – und das ist ausschlaggebend – ist italienisches Olivenöl im allgemeinen das qualitativ wertvollste. Das ist nicht etwa auf klimatisch bessere Bedingungen zurückzuführen, sondern durch größere Pflege der Olivenhaine, sorgfältigere Ernte und bessere Verarbeitung der Oliven bedingt.

Die Ernte: entscheidend für die Qualität

Der Erntezeitpunkt ist entscheidend für die Qualität des Öles. Durch einen verschiedenen Lesezeitpunkt können Öle einer Sorte weit größere Unterschiede aufweisen als Öle von verschiedenen Sorten, die aber

im gleichen Reifestadium geerntet werden. Im Unterschied zu Trauben sollen Oliven nicht möglichst reif, sondern früh geerntet werden. Der ideale Zeitpunkt ist gekommen, wenn sich die ersten Früchte zu verfärben beginnen. Vom satten leuchtenden Grün werden die Oliven zunächst violett und mit fortschreitender Reife schwarz. Will man duftige, frische Öle erzeugen, so ist die Lese von Ende Oktober bis Ende November anzusetzen. Mit zunehmender Reife sinkt die Qualität des Öles rapide. In den Oliven werden die Phenole abgebaut und es bildet sich immer mehr Linolsäure, die in weit stärkerem Maße für Oxidation anfällig ist als die Ölsäure. Allerdings nimmt auch die Ausbeute an Öl mit zunehmender Reife zu, sodass viele Bauern ihre Oliven lieber später ernten als früher. Öle aus vollreifen Früchten jedoch schmecken schal

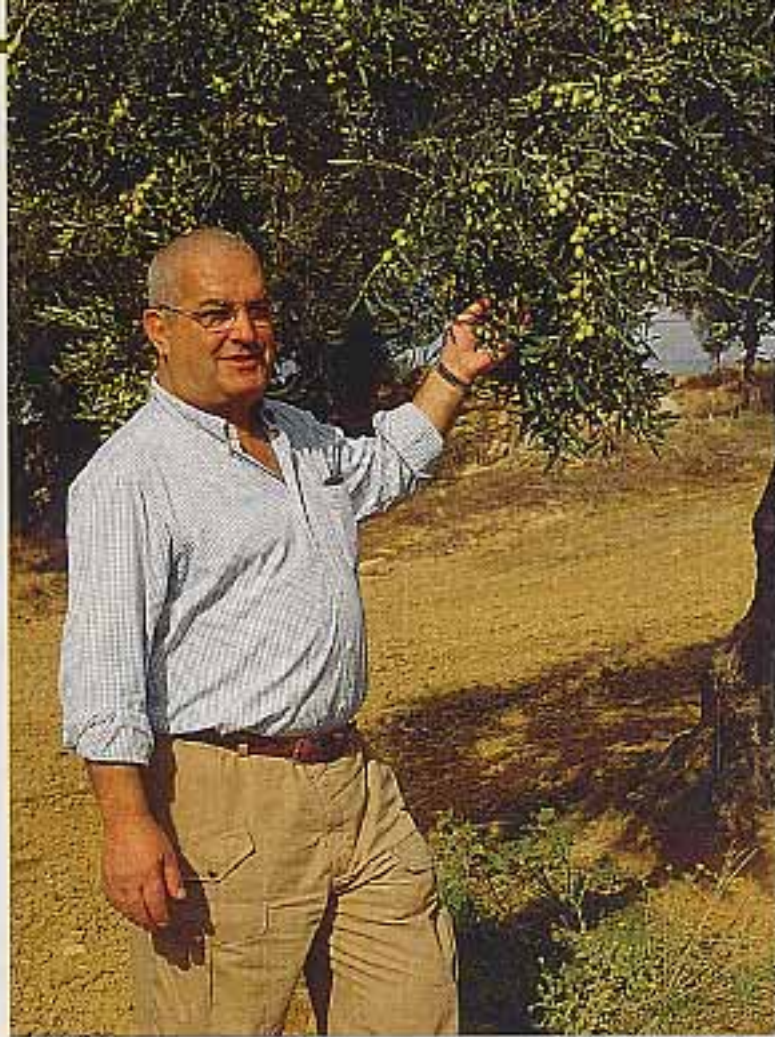
und wirken übermäßig fett. Neben dem Zeitpunkt ist auch die Leseart entscheidend. Die beste Methode Oliven zu ernten, ist die Handlese. Dabei werden die Früchte direkt vom Baum gepflückt und in kleine Kisten gegeben. So ist die Gefahr, dass die Oliven übermäßig gedrückt oder aufgerissen werden, gering. Mit jedem Riss in der Haut beginnt bereits ein Oxidations- und Fermentationsprozess und das sollte tunlichst vermieden werden. Handlese ist nicht nur aufwändig, sie ist auch teuer. Im Schnitt kann man rechnen, dass die Hälfte der Produktionskosten durch die Handlese anfallen. Daher warten andere lieber so lange, bis die Oliven von selbst vom Baum fallen. Gerade in Süditalien aber auch in den meisten anderen Mittelmeerländern kann man immer wieder beobachten, dass bereits im September Netze unter den Bäumen ausgelegt werden und die Früchte dann einfach nach und nach eingesammelt werden. Das verursacht wenig Kosten, ein hochwertiges Öl lässt sich aus solchen Oliven aber mit Sicherheit nicht mehr gewinnen. Eine andere Methode ist, die Oliven mit langen Stangen oder Holzrechen von den Bäumen runterzuschlagen. Auch dabei werden viele Oliven verletzt. Immer öfter werden auch spezielle Rüttelmaschinen eingesetzt, wodurch die teure Handarbeit eingespart wird. Bei



Früh gelesene Oliven sind noch überwiegend grün...



...werden sie hingegen ab Ende November geerntet, so sind sie durchwegs dunkel verfärbt



Wolfgang Jezek zeigt mit seinen Trappitu Ölen, welches Format sizilianische Öle haben können

ÖLIGE WORTE

Wie man Olivenöle einprägsam beschreiben kann

Es gibt drei Kategorien, in denen die Öle generell unterteilt werden:

- fruchtig (*fruttato*)
- bitter (*amaro*)
- pikant (*piccante*)

jeweils in den Ausprägungen leicht (*leggero*), mittel (*medio*) und intensiv (*intenso*).

Darüber hinaus gibt es eine Reihe von Ausdrücken für die Beschreibung von Olivenöl:

Positive Attribute:

Bitter (*amaro*): Charakteristischer Geschmack von grünen oder in sehr frühem Reifestadium gelesenen Oliven. Kann von verschiedener Intensität sein, muss aber immer ausgewogen sein.

Harmonisch (*armonico*): Geruch und Geschmack befinden sich in einem ausgewogenem Verhältnis.

Süß (*dolce*): das Öl hat einen angenehmen Geschmack, ist wenig aromatisch, einheitlich, die Eindrücke von Pikant und Bitter stehen im Hintergrund.

Frisch (*fresco*): Charakteristik des frisch gepressten Öls, in dem stark das ursprüngliche Aroma der Olive zum Ausdruck kommt.

Blüten (*fior*): Bezeichnung für sehr aromatische Öle, die an den Duft von Blüten erinnern.

Reife Frucht (*fruttato maturo*): Aroma eines Öles, das aus reifen Früchten gewonnen wurde, in der Regel leicht und von süßlichem Geschmack.

Grüne Frucht (*fruttato verde*): einprägsames, frisches Aroma, das von Früchten herrührt, die im optimalen Reifezustand verarbeitet wurden.

Nach Olive (*gusto netto di oliva*): Hauptbestandteil des fruchtigen Aromas.

Nach Mandeln (*mandorlato*): Geschmack von Süß- oder Bittermandel; in der Regel von süßem Geschmack begleitet, kann aber auch als Nachgeschmack bei bitteren oder pikanten Ölen auftreten.

Nach Apfel (*melo*): Aroma nach Apfel, vor allem nach Golden Delicious.

Pikant (*piccante*): feuriger, leicht kratziger Geschmack, der vor allem im Rückgeruch zum Tragen kommt.

Rund (*rotondo*): ein Öl, das von reifen Oliven stammt, sehr körperreich, ohne aromatische Spitzen.

Vegetal (*vegetale*): Aromen die an Gemüse oder Früchte erinnern wie z.B. Artischocken, Tomaten, Tomatenblätter, Sellerie.

Grasig (*verde erba*): erinnert an das Gras, sowohl frisch geschnittenes als auch schon etwas angetrocknetes.

Blättrig (*verde foglia*): erinnert an den leicht bitteren Geschmack frischer Blätter.

neuen, gut eingestellten Maschinen und neuangelegten Olivenhainen, die speziell auf diese Ernte hin ausgerichtet sind, bedeutet maschinelle Lese nicht unbedingt eine Qualitätsminderung gegenüber der Handlese. Entscheidend ist, wie rasch die Oliven verarbeitet werden. Viele DOP-Bestimmungen schreiben die Pressungen bis spätestens drei Tage nach der Ernte vor; ideal wäre innerhalb von höchstens 12 Stunden. Tatsächlich liegen die Oliven vieler Bauern oft mehrere Tage in irgendwelchen Ecken herum und gammeln vor sich hin, bevor sie zur Ölmühle kommen. Schimmelpilze und Ungeziefer haben da zwar ihre Freude, aus diesen Oliven kann aber höchstens Lampantöl entstehen, das anschließend raffiniert wird.

Gut gepresst ist gut gewonnen

In der Ölmühle werden die Oliven zunächst gewaschen und so von unerwünschtem Beiwerk befreit. Sodann werden sie mit schweren Granitmahlsteinen in einer Edelstahlschüssel samt den Kernen zu Brei zermalm und anschließend geknetet. Danach wird der Brei auf kreisrunde Matten gestrichen. Früher bestanden diese Matten aus Kokosfasern, heute sind sie aus hygienisch-praktischen Gründen aus Teflon gefertigt. 30 bis 40 dieser Matten werden übereinander getürmt und dann

wird gepresst. Dieses System ist alt bewährt und einfach zu handhaben, birgt allerdings auch viele Verunreinigungs- und Oxidationsquellen in sich: der Brei wird lange dem Sauerstoff ausgesetzt, auf den Matten können leicht Rückstände haften bleiben, die ranzig werden. Daher haben sich in den letzten Jahren neben diesem traditionellen System zunehmend zwei modernere Verfahren etabliert.

Beim kontinuierlichen System (Endlos-Schnecke) werden die Oliven in einem Arbeitsgang von der Maschine gemahlen, der Brei geknetet, anschließend in einem Decanter das Öl extrahiert und schließlich in einer Zentrifuge das Öl vom Fruchtwasser getrennt.

Auch beim sogenannten „Sinolea“-Verfahren werden die Oliven zunächst zu Brei gemahlen. Die Gewinnung des Öles erfolgt über ein System von feinen Klingen, an denen aufgrund des unterschiedlichen spezifischen Gewichtes von Öl und Fruchtwasser das Öl anhaftet und abläuft. Dieses System kommt praktisch ohne Pressdruck aus und kann sehr feine, klare Öle ergeben.

Nach der Pressung wird das junge Öl zur Klärung in Tanks zwischengelagert und dann filtriert oder unfiltriert abgefüllt. Ob klar oder naturtrüb ist kein Qualitätsmerkmal, sondern vorwiegend ein optischer Aspekt, trotzdem tendieren qualitätsbewusste Er-

zeuger dazu, ihre Öle klar zu füllen, da die feinen Olivenpartikel bereits sehr früh zu Oxidationsprozessen führen. Erzeuger, die ihr Öl sehr früh und frisch auf den Markt bringen wollen, filtern ihr Öl leicht über einen Wattefilter. Andere warten ab und setzen auf die natürliche Klärung, die sich mit dem Einsetzen der Frühjahrswärme vollzieht.

Von der ersten Kaltpressung und anderen Unsinnigkeiten

Immer wieder lautet die erste Frage beim Kauf von Olivenöl: „Ist das Öl auch kalt gepresst?“ Streng genommen wird eigentlich nur beim Sinolea-Verfahren kalt gepresst, bei den beiden anderen wird durch die Verarbeitung und den Pressdruck der Olivenbrei auf 25 – 30° C erwärmt. Der Ausdruck „Kaltpressung“ rührt von den früher gebräuchlichen Spindelpressen her, mit denen man nur rund 40 Prozent Ölausbeute hatte. Für die zweite Pressung wurde heißes Wasser auf den Olivenbrei geschüttet und nochmals gepresst; daraus entstand minderwertiges „heißgepresstes“ Olivenöl. Heute aber gibt es nur mehr eine einzige Pressung. Extra Vergine Öl kann also nur aus erster „kalter“ Pressung hergestellt werden, weshalb der immer wieder auf Etiketten gefundene Hinweis „Erste Pressung – Prima Spremitura“ oder

INTERVIEW MIT ANDREAS MÄRZ, OLIVENBAUER UND WEINJOURNALIST IN DER TOSKANA

Herr März, Sie sind ein glühender Verfechter von hochklassigem Olivenöl. Was ist beim Kauf eines Olivenöls zu beachten?

Das ist die schwierigste Frage die man eigentlich stellen kann, wenn's um Olivenöl geht. Extravergine heißt ja leider gar nichts, da kann man alles mögliche finden. Man kann nicht auf „kaltgepresst“ achten, denn das ist ja bereits im Begriff Extravergine inkludiert und viele Dinge die am Etikett stehen, sagen leider nichts über die Qualität aus. Ein Faktor den man heranziehen kann, ist der Preis, denn da gilt: billige Öle sind nichts wert, ein teures Öl bietet aber leider auch keine Gewähr für hohe Qualität. Auf was soll man sich also verlassen? Das Sinnvollste ist, Olivenöl selbst zu verkosten, da bekommt man den besten Eindruck. Oder man verlässt sich auf den Namen eines bestimmten Herstellers, der für seine hochwertigen Öle bekannt ist. Da bieten sich Öle von bekannten Winzern an, weil man davon ausgehen kann, dass ein Winzer, der tollen Wein macht, auch bei seinem Öl auf Qualität achtet. Man kann sich an bestimmte Marken halten wie etwa DOP oder Laudemio, die zumeist strenge Kriterien aufweisen. Die offiziellen Qualifikationen heißen im Moment leider noch gar nichts. Wir befinden uns beim Öl in dem Stadium, wo wir uns mit Wein vor Errichtung der DOC befunden haben. Der Anteil der DOP-Öle ist noch verschwindend gering.

Sie meinen, billige Öle seien nichts wert; was muss ein gutes Öl kosten?

In Mittel- und Norditalien kann ein gutes Öl nicht unter 10 Euro pro Liter vom Erzeuger abgegeben werden, unverpackt. Bei diesem Preis sind die hohen Kosten gedeckt und ein kleiner Gewinn mit einkalkuliert. Das heißt konfektioniert geht die Halbliter-Flasche um 7,50 Euro vom Erzeuger ab. Im Regal wird solch ein Öl also kaum unter 13 – 15 Euro zu finden sein. Billiger wird ein Öl nur, wenn ich industriell arbeite: wenn ich die Oliven runterfallen lasse, mit Maschinen zusammenschiebe, oder wenn ich billiges Öl aus anderen Mittelmeerländern dazu kaufe. Im Hafen von Genua oder Livorno werden Öle gelöscht, die um 2 Euro/Liter zu haben sind. Mit diesen wird bei den industriell arbeitenden Ölmöhlen die kleine eigene Produktion gestreckt. Auf dem Etikett scheint dann ein italienischer Herstellernamen auf und schon glauben die Konsumenten, sie würden damit auch Italienisches Öl kaufen. Wenn aber keine spezifische Herkunftsbezeichnung am Etikett steht, darf das Öl von überall her stammen, das wissen leider nur Wenige. So ist es zu erklären, dass wir Öle im Handel finden, die weit unter den in Italien üblichen Gestehungskosten liegen.

Welches sind ihre persönlichen Ölfavoriten?

Ich versuche, möglichst viele Öle zu verwenden. Ich habe tolle Öle in Sardinien gefunden, ebenso wie in Sizilien, in Umbrien, Latium und den Marken, und selbstverständlich in der Toskana. Es wachsen in ganz Italien hervorragende Oliven, entscheidend sind Lese und Verarbeitung. Für die Qualitätsbestimmung eines Öles gibt es ja eigentlich nur drei Kriterien: es muss fruchtig, bitter und scharf sein. Das sind die drei positiven Merkmale, die der International Olive Oil Council – gewissermaßen die Weltregierung in Sachen Olivenöl – festgelegt hat. Das heißt je schärfer ein Öl ist, um so besser.

„Kalt gepresst – Spremitura a freddo“ im Grunde genommen eine Irreführung ist und auf Etiketten seriöser Erzeuger auch kaum zu finden ist.

Nicht überall, wo Olio d'Oliva drauf steht, ist auch Olivenöl drin

Bei Olivenöl gibt es verschiedene Qualitätsklassen. Die höchste ist Natives Olivenöl Extra (Olio Extra Vergine di Oliva): gepresst aus frischen Oliven, nur mittels mechanischen Drucks, ohne den Einsatz von Wärme oder chemischen Lösungsmittel; der Anteil der freien Fettsäuren darf 0,8% nicht übersteigen.

Natives Olivenöl (Olio Vergine di Oliva): erzeugt wie obiges, der Anteil der freien Fettsäuren darf die 2 Prozent-Marke nicht übersteigen; in der Praxis ist dieses Öl kaum zu finden.

Lampantöl (Olio Lampante): hergestellt wie die beiden vorhergehenden, aber aus Oliven zweiter Wahl, sodass die Säure auf über 2 Prozent ansteigt. Kommt so nicht in den Handel, sondern wird raffiniert. **Olivenöl (Olio d'Oliva):** besteht aus überwiegend Lampantöl, das zuvor raffiniert und rektifiziert wurde, wodurch der Säuregehalt auf unter 0,3 Prozent eingestellt wird. Zu diesem praktisch geruchs- und geschmacklosen Fett wird etwas Natives Oli-

venöl hinzugegeben, das ein wenig Geruch und Geschmack bringt; mit richtigem Olivenöl hat dieses Produkt nicht mehr viel gemein.

Raffiniertes Tresteröl (Olio di Sansa di Oliva Raffinato): entsteht aus den Pressrückständen, dem Tresterkuchen, aus dem mittels chemischer Lösungsmittel die noch vorhandenen Spuren an Öl herausgelöst werden; das gewonnene Öl wird anschließend raffiniert und rektifiziert.

Tresteröl (Olio di Sansa di Oliva): wird aus raffiniertem Tresteröl und der Beigabe von etwas Nativem Olivenöl erzeugt, ein Industrieprodukt.

Vielfalt der Sorten

Italien besitzt eine schier unüberschaubare Zahl verschiedener Olivensorten. Jede Region hat ihre spezifischen Varietäten und alle ergeben sie ein unterschiedliches Produkt. Einige Sorten wie Frantoio oder Leccino, die ursprünglich aus der Toskana stammen, sind inzwischen auch in vielen anderen Regionen zu finden. In der Regel besteht ein Olivenöl aus drei oder mehreren verschiedenen Sorten. Immer mehr Erzeuger aber füllen auch sortenreine Öle ab. Damit lässt sich, so der Tenor, die Eigenheit der Sorte aber auch des Gebietes – gewissermaßen dem Terroir beim Wein vergleichbar – besser herausarbeiten. Als Maria Burgarella vom Olivengut Fontansalsa in Sizilien vor 9 Jahren mit drei reinsortigen Olivenölen auf den Markt kam, reagierten ihre Kollegen mit Zurückhaltung und Skepsis. Heute zählen ihre Öle zu den gefragtesten ganz Italiens und zahlreiche andere Produzenten haben es ihr gleich getan.

Auch der große Gino Veronelli schlägt sich nun für hochwertiges Olivenöl und sieht gerade im reinsortigen Ausbau der Olivenöle eines der größten Zukunftspotenziale der italienischen Landwirtschaft. Zusammen mit anderen macht sich Veronelli auch für Öle aus entsteinten Oliven stark. Erst solche Öle haben – so Veronelli – die ganze Frucht der Olive in sich. Die Versuche mit Ölen aus entsteinten Oliven stecken aber noch in den Kinderschuhen, man muss da erst die weitere Entwicklung abwarten. Sicher aber bieten sie eine weitere reizvolle Facette im vielfältigen Universum des Olivenöls.

Vielfalt der Regionen

Mit Ausnahme von Aosta und Piemont wird in allen Regionen Italiens der Olivenbaum kultiviert und Öl erzeugt. Durch die unterschiedlichen Klimaverhältnisse, die verschiedenen Olivensorten und die Unterschiede in der Verarbeitung sind die Charakteristika der verschiedenen Olivenöle sehr ausgeprägt. Aus der Mengenverteilung ersieht man, dass der Olivenanbau in Italien vor allem eine Kultur des Südens ist. Die allseits bekannten Öle aus der Toskana haben mengenmäßig mit 3,7 Prozent einen recht bescheidenen Anteil.

Trentino Südtirol: An den Ufern des trentinischen Teil des Gardasees, um Riva und Arco, wachsen die Früchte für das Garda DOP: ein sehr mildes Öl mit reifer Frucht und Mandelgeschmack. Erstmals wurde im vergangenen Jahr auch in Südtirol Olivenöl erzeugt. Josephus Mayr vom Erbhof Unterganzner in Bozen – bekannt auch für seine kräftigen Lagrein – konnte ganze 36 Liter gewinnen.

Lombardei: Der Olivenanbau konzentriert sich auf die Gebiete um den Comer See, den Iseo-See und den Gardasee. Die ortsansässigen Olivenölproduzenten nennen das blühende Ufer des Gardasees „Riviera delle Olive.“ Das Öl ist zumeist betont weich und mild, von delikatem, fruchtigem Geschmack und mit einem herben Nachklang. Es passt besonders gut zu Süßwasserfischen, zu frischen Salaten und zu Pastagerichten mit Gemüse.

Produktion 2001: unter 0,2 Prozent. **Veneto:** Das östliche Ufer des Gardasees gehört zum Veneto, dort wachsen Öle mit ähnlichen Merkmalen wie auf der lombardischen Seite. Die Öle aus dem Valpolicella, dem Valpantena oder den Colli Berici sind etwas fülliger und pikanter. Produktion 2001: unter 0,2 Prozent.

Friaul Julisch Venetien: Die Produktion von Olivenöl ist sehr begrenzt, die interessantesten Öle kommen aus dem Collio und dem Karst bei Triest. Die Öle sind sehr würzig und kräuterbetont, ideal zum Würzen von Saucen, Salaten und Suppen. Produktion 2001: unter 0,1 Prozent.

Ligurien: Olio Extra Vergine aus Ligurien wird von Feinschmeckern hoch geschätzt. Es wird vorwiegend aus der kleinen, unansehnlichen Olivensorte Taggiasca gewonnen.

Mildes, fruchtiges Aroma mit dem reinen Olivenduft und einem zarten Nachgeschmack nach Mandeln und Pinienkernen sind seine Kennzeichen. Durch die spezielle ligurische Leseart – am Stamm, also ohne Bodenkontakt, werden Netze gespannt aus denen die herabfallenden Oliven täglich entnommen werden – weisen die Öle oft einen betont reifen Ton auf. Es gibt aber immer mehr Erzeuger, die die direkte Lese vom Baum bevorzugen. Auch in unserem Test hat das aus baumgepflückten Oliven gepresste Öl (Frantoio Bo) die anderen klar übertrifft. Trotzdem schwören viele italienische Köche in der Küche auf Extra Vergine aus Ligurien, weil es den Eigengeschmack der Speisen nicht verdeckt, sondern verfeinert. Eines der berühmtesten Gerichte Liguriens ist der Pesto, der ohne feinstes Olivenöl undenkbar wäre. Produktion 2001: 0,7 Prozent.

Emilia Romagna: Die Produktion konzentriert sich hier auf die südliche Romagna und das Umland von Brisighella, im Hinterland von Faenza. Die Öle sind eher schlank, mit intensivem vegetalem Ton. Produktion 2001: unter 0,1 Prozent.

Toskana: Das berühmteste Anbauggebiet für Olivenöl, wenngleich nicht das größte. Von der Küste bis zu den Hügeln im Landesinneren verändert sich das Klima. Man kann daher nicht von einem toskanischen Öl sprechen. Jede Region hat ihre Eigenheiten. In den Gebieten von Arezzo, im Chianti, um Florenz und Siena zeigt sich das Öl meist intensiv grün. Es weist im Aroma ausgeprägte Fruchtigkeit auf und erinnert an rohes Gemüse und Artischocken, Tomaten, Fenchel aber auch Rosmarin oder Blumen. Dazu gesellt sich eine charakteristische pikante Note, die bei frischem Öl am ausgeprägtesten ist. Mit Lagerung wird die Pikanz gemildert. Die Einheimischen schätzen gerade das frische Öl aufgrund seiner pikanten Noten. Im Gebiet um Carmignano und den Montalbano sind die Öle etwas runder. Die Öle aus der Zone von Lucca und Massa Carrara sind wegen ihrer Ausgewogenheit sehr beliebt, sie sind etwas milder und weniger pikant als die Öle aus der Zentral-toskana. Weil das toskanische Öl recht intensiv ist, sollte es nur vorsichtig eingesetzt werden. Am besten schmeckt es zu Gemüsesuppen,

Moderner
Olivenhain
auf Sizilien



Eintöpfen, gegrilltem Fleisch, Käse, Bohnen und Salat. Produktion 2001: 3,7 Prozent.

Umbrien: Umbrien ist das grüne Herz Italiens. Die Öle sind qualitativ sehr hochwertig. Sie zeigen einen guten Körper und schmecken nach Oliven und rohem Gemüse, manchmal auch nach frischen Früchten. Dem toskanischen Öl sehr ähnlich sind sie aber weniger pikant. In der Verwendung sind die Öle aus Umbrien sehr vielseitig. Produktion 2001: 3,0 Prozent.

Marken, Abruzzen, Molise: Die Marken (Produktionsanteil 0,7 Prozent) sind schon seit der Zeit der Römer für ihre hochwertigen Öle bekannt. Die Erzeugnisse weisen mehr oder weniger intensive Olivennoten mit leichten Gras- und Mandeltönen auf. Die Hügel im Hinterland von Pescara, um Cartoceto, gelten als Grand Cru-Lage. Die Öle aus den Abruzzen (Produktionsanteil 4 Prozent) weisen einen fruchtig-vegetalen Duft auf und können am Gaumen von leicht bis deutlich pikant sein. Aus Molise (Produktionsanteil 0,8 Prozent) kommt – vor allem aus der Coratina-Olive – ein dichtes und körperreiches Öl, das etwas weicher und süßer ausfällt wie die Öle aus den Abruzzen. Produktion 2001: zusammen 5,5 Prozent.

Latum: In der Region um die Hauptstadt wird auch hochwertiges Olivenöl erzeugt. Zentren des Olivenanbaus sind die Provinzen Chieti und Viterbo. Aber auch im Süden, bei Gaeta, werden Oliven angebaut. Die Hauptsorte dort nennt sich Itrana oder Gaetana. Aus ihr entsteht ein frisches, rundes Öl, das von einem deutlichen Mandelton gekennzeichnet ist. Produktion 2001: 5,9 Prozent.

Kampanien: Diese Region ist reich an autochthonen Sorten wie Ortice, Pignarella, Carapallese und Rotonella; überall ist aber auch Frantoio

und Leccino anzutreffen. Die Öle aus den Hügeln um Benevento und Salerno zeigen zumeist mittelintensive Noten mit feinen Gras- und Mandeltönen. Auf den Terrassen der Amalfitanischen Küste gedeiht hingegen ein schlankes und überaus feinesessenreiches Öl. Produktion 2001: 7,0 Prozent.

Apulien: Ein Meer von Olivenbäumen! In Apulien wird über 1/3 des italienischen Olivenöls erzeugt. Nur ein kleiner Anteil jedoch wird auch in Apulien abgefüllt und etikettiert, ein Großteil der Oliven geht an die Industrie. Immer mehr Erzeuger aber füllen Öl auf der höchsten Qualitätsstufe selbst ab. Die Öle sind intensiv und vom Duft der Macchia-Kräuter geprägt. Produktion 2001: 35,5 Prozent.

Kalabrien: Diese Region liegt zwar ganz im Süden der Halbinsel, die Olivenhaine befinden sich oft aber in beträchtlicher Höhe, sodass man in vielen kalabrischen Ölen unerwartet mild-fruchtige Noten vorfindet. In ihrer Charakteristik gleichen kalabrische Öle oft mehr den ligurischen als etwa den apulischen. Die Öle passen sowohl zu Salat als auch zu Fleisch und Fisch. Produktion 2001: 25,6 Prozent.

Basilikata: In der Basilikata gibt es eigene Flaschenfüllung erst seit wenigen Jahren. Früher wurde das Öl über Zwischenhändler an andere Abfüller verkauft. Dabei hat die Basilikata durchaus Potenzial für feines Olivenöl: die besten Öle zeigen sich kräftig, haben fruchtigen Duft mit vegetalen Anklängen und sind intensiv im Geschmack. Produktion 2001: 1,6 Prozent.

Sizilien: Die sizilianischen Öle haben in den letzten Jahren wohl den größten Qualitätssprung zu verbuchen. Immer mehr Erzeuger lesen ihre Oliven per Hand und verarbeiten sie nach allen Regeln der Kunst. Das Ergebnis sind klare, charakter-

NEGATIVE ATTRIBUTE

Säuerlich-weinig (agro-avvinato): Aroma nach Wein oder Essig. Entsteht durch Essigsäure, die sich durch Gärung des Fruchtwassers, das nicht sauber vom Öl getrennt wurde, bildete.

Bitter (amaro): Charakteristischer Geschmack von Oliven, die zu früh geerntet wurden; ist negativ wenn zu stark ausgeprägt.

Gekocht (cotto): Fehler der aus zu langen Verarbeitungsprozessen und dabei entstehenden Oxidationen herrührt. Nach Matte (fiscalo): Geruch des Öl, das auf dreckigen Matten gepresst wurde.

Gefroren (gelato): In Ölen, die aus frostigen Oliven gewonnen wurden; im Duft nur selten wahrnehmbar, äußert es sich im Geschmack durch ausgeprägte holzig-trockene Noten.

Grob (grossolano): Schmierige Öle. Faulig (marcio): Unangenehmer Geruch nach Schimmel.

Metallisch (metallico): Typisch bei Ölen, die während der Verarbeitung zu lange mit Metall in Verbindung waren (nicht rostfreiem Stahl).

Nach Bodensatz (morchia): Typisches Aroma eines Öls, das zu lange auf den Trubstoffen gelagert wurde.

Schimmelig (muffa): Rührt von Oliven her, die vor der Verarbeitung nicht korrekt gelagert wurden und dabei mit Schimmelpilzen und Hefen in Kontakt kamen.

Ranzig (rancido): unangenehmer Geruch und Geschmack; entsteht bei Ölen, die zu lange offen, dem Tageslicht ausgesetzt und bei hohen Temperaturen gelagert wurden.

Erwärmt (riscaldato): Aus Oliven, die vor der Verarbeitung in luftdicht abgeschlossenen Behältern gelagert wurden und zu gären begannen.

Trocken-holz (seccollegno): Fehler, der durch zu langes Mahlen und zu starkes Pressen der Olivenpaste entsteht.

Erdig (terra): Von Oliven, die vom Boden aufgelesen und nicht gewaschen wurden.

Wurmig (verme): Grober Fehler, der von Oliven herrührt, die von der Ölfliege befallen waren; faulig, beißender Geschmack und akzentuierte Säure sind die Folge.

In den charakteristischen Tonkrügen wird auch heute noch Öl aufbewahrt



volle Öle, die sehr vielfältig einsetzbar sind und sowohl roh als auch zum Kochen geeignet sind. Die beiden wichtigsten Sorten sind die Biancolilla und die Nocellara del Belice, die auch als Tafelolive sehr geschätzt ist. Die Öle besitzen meist feine Noten nach Tomaten und Sellerie und passen hervorragend zu Meeresvorspeisen oder zu gegrilltem Fisch; kräftigere Öle passen auch zu gegrilltem Fleisch und Suppen sehr gut. Ein Schuss frisches Nocellara-Öl auf Büffel-Mozzarella bringt uns den vollen Tomatengeschmack wieder, der bei den genotzten und sterilen Gewächshaustomaten leider nur mehr eine blasse Erinnerung ist. Ein Idealbeispiel für Olivenöl als Würzmittel. Produktion 2001: 9,3 Prozent.

Sardinien: Bizarre Küstenformationen und weite Eichenhaine prägen die Landschaft dieser Insel. In das Bild gehören aber auch silbrig-leuchtende Olivenbäume. Leider herrscht bei vielen Olivenbauern die schlechte Sitte, zuzuwarten, bis im Januar die Oliven selbst zu Boden fallen und sie dann von dort aufzulesen. Dabei hätte Sardinien ein ähnlich großes Potenzial wie Sizilien, das beweisen die wenigen sorgfältig arbeitenden Betriebe. Diese Öle haben vollen, kräftigen Fruchtgeschmack, einen Duft von sonnengereiftem Gemüse und weisen leichte Kräuternoten auf. Produktion 2001: 1,6 Prozent.

Olio Italiano?

Italienisches Olivenöl genießt am Markt den qualitativ besten Ruf. Das wissen auch die großen Lebensmittelkonzerne und haben sich diesen Ruf zu Nutze gemacht. Ein großer Teil des Öles italienischer Abfüller, das weltweit in Regalen von Super-

märkten zu finden ist, stammt gar nicht aus Italien. Oder zumindest nicht die Oliven, aus dem das Öl gepresst wurde. Der Europäische Gerichtshof hob nämlich 1998 ein entsprechendes italienisches Gesetz auf, das für Italienisches Olivenöl vorschrieb, dass die dafür verwendeten Oliven auch in Italien gewachsen sind und gepresst werden mussten. Somit werden nun weiterhin große Mengen von billigem Olivenöl aus den anderen Mittelmeerstaaten – vor allem Spanien, Türkei und Tunesien – nach Italien eingeführt, dort abgefüllt und als „Olio d’Oliva“ mit einem italienischen Namen auf den Markt gebracht. Das ist zwar eigentlich Betrug am gutgläubigen Kunden, aber legal.

Wenn man daher mit Sicherheit zu einem italienischen Olivenöl greifen will, sollte man besser von den Marken der großen Lebensmittelkonzerne absehen. Kleinere Ölmöhlen und vor allem die vielen landwirtschaftlichen Betriebe (Azienda Agricola) bieten Gewähr, dass für ihr Öl nur italienische Oliven verwendet wurden. Seit einigen Jahren gibt es darüber hinaus auch noch eine staatliches Siegel für echtes italienisches Olivenöl. Ähnlich dem Wein wurden über das ganze Land verteilt bestimmte Ursprungsgebiete festgelegt und als DOP (Denominazione di Origine Protetta) ausgewiesen. Damit die Öle das DOP-Siegel erhalten, müssen sie neben dem Herkunftsnachweis auch noch strenge

qualitative Voraussetzungen erfüllen. Die derzeit bestehenden geschützte Bezeichnungen finden Sie im nebenstehenden Kasten.

Lagerung

Olivenöl ist ein Naturprodukt und als solches verderblich. Am Besten ist das frische Öl. Anders als beim Wein bringt längere Lagerung keine Vorteile, sondern eher Nachteile. Die frischen, olivenfruchtigen Noten nehmen ab, das Öl wird mit zunehmender Reife schaler. Einzig bei stark pikanten Ölen sind einige Monate Lagerung angeraten, die pikanten Noten werden dann allmählich milder. Im allgemeinen wird der Verbrauch innerhalb von 18 Monaten nach der Herstellung angeraten (seriöse Hersteller führen immer ein Verfallsdatum an). Bei korrekter Lagerung, kühl und dunkel, kann gutes Olivenöl aber auch darüber hinaus noch konsumiert werden, es kann selbst nach 3 Jahren noch gut genussfähig sein. Die ideale Lagertemperatur liegt zwischen 12° und 20°C. Von der Aufbewahrung im Kühlschrank muss abgeraten werden, da sich bei den niedrigen Temperaturen das Öl verfestigt. Bei Raumtemperatur wird es zwar wieder flüssig, die Qualität aber leidet darunter.

Qualitätsprüfung

Wie bei Wein ist auch bei Olivenöl die beste Qualitätsprüfung jene durch die eigenen Sinne, will heißen die Verkostung. Klingt komisch, funktioniert aber wunderbar. Am Besten verwendet man dazu ein neutrales, nicht zu großes Glas, auch kleine Einweg-Kunststoff-Becher haben sich sehr bewährt. Gießen Sie etwas mehr als bodenbedeckt Öl ein. Nehmen Sie den Becher, erwär-

DIE DERZEIT BESTEHENDEN KONTROLLIERTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNGEN (DOP UND IGP)

Region	Bezeichnung	Art
Abruzzan	Aprutino Pescara	DOP
Abruzzan	Colline Teatine	DOP
Apulien	Colline di Brindisi	DOP
Apulien	Dauno	DOP
Apulien	Terra di Bari	DOP
Apulien	Terra d'Otranto	DOP
Emilia Romagna	Brisighella	DOP
Kalabrien	Bruzio	DOP
Kalabrien	Lametia	DOP
Kampanien	Cilento	DOP
Kampanien	Colline Salernitane	DOP
Kampanien	Penisola Sorrentina	DOP
Latium	Sabina	DOP
Latium	Canino	DOP
Ligurien	Riviera Ligure	DOP
Lombardien	Laghi Lombardi	DOP
Sizilien	Monti Iblei	DOP
Sizilien	Valli Trapanesi	DOP
Sizilien	Val di Mazara	DOP
Toskana	Toscana	IGP
Toskana	Chianti Classico	DOP
Toskana	Terre di Siena	DOP
Umbrien	Umbria	DOP
Veneto	Veneto, Valpolicella	DOP
Veneto, Lombardien, Trentino	Garda	DOP

men Sie ihn mit der einen Hand während Sie mit der anderen Hand die Becheröffnung verschließen. So werden die Aromen intensiver und besser erkennbar. Riechen Sie einige Male intensiv über der Öffnung. Der Geruch sollte sauber, angenehm und ohne muffige oder säuerliche Noten sein. Typisch sind neben einem klaren Oliventon gemüsige Aromen wie Artischocken, Avocado, frisches Gras, Minze oder obstige Noten nach Apfel, Birne, Zitrone, getrocknete Früchte aber auch Mandel oder Nüsse. Versuchen Sie mehrere Ölen nebeneinander, Sie werden große Unterschiede feststellen können. Die Farbe des Öles wird nicht beurteilt, sie ist für die Qualität nicht relevant. Nach dem Riechen nehmen Sie einen kleinen Schluck Öl in den Mund. Schlürfen Sie ruhig richtig damit. Speichern Sie die Eindrücke ab und spucken Sie gründlich wieder aus. Das Öl sollte einen sauberen Eindruck am Mund hinterlassen. Nun können Sie ein zweites Öl probieren. Organisieren Sie einmal eine Ölprobe mit Freunden, Sie werden großen Zuspruch finden.

Olivenöl in der Küche

Es gibt nichts Besseres! Im rohen Zustand im Salat, auf einen Teller dampfender Spaghetti, in der Gemüsesuppe, über den Fisch, zum Schafkäse – das sind nur einige Beispiele, der Verwendung von rohem Olivenöl sind keine Grenzen gesetzt. Aber Achtung: Olivenöle unterscheiden sich beträchtlich, es gibt pikantere und mildere. Während ein Öl bei dem einen Gericht wahre Wunder bewirkt, kann es ein anderes Gericht völlig vernichten. Am besten, Sie probieren mit zwei bis drei verschiedenen Ölen selbst die besten Kombinationen aus. Entgegen einer gängigen Meinung ist Olivenöl auch zum Kochen ideal. Als einziges Öl verändert Olivenöl seine chemischen Eigenschaften durch Erhitzen nicht. Es gilt jedoch, einige Regeln zu beachten: die Flamme darf nicht zu hoch sein; das Öl sollte nicht länger als zwanzig Minuten auf dem Feuer bleiben und es darf nie mehrmals verwendet werden. Übrigens: In einer guten Küche sollten immer mehrere Sorten Olio Extra Vergine vorhanden sein. Mein persönliches Standardsortiment besteht aus einem milden und elegantem Öl vom

Gardasee oder aus Ligurien, einem kräftig-würzigem und pikanten aus der Toskana und einem runden und fruchtbetonten Öl aus Sizilien. Damit bin ich für nahezu alle kulinarischen Eventualitäten gut gerüstet.

Zum Nachlesen

In Italien stößt Olivenöl in den letzten Jahren vermehrt auf Interesse und es sind einige sehr gute Führer dazu erschienen. Wer des Italienischen mächtig ist, dem seien folgende Bücher empfohlen: „L'extravergine – Guida ai migliori oli italiani di qualità accertata“. Herausgegeben von der Unione Mediterranea Assaggiatori di Olio (ISBN 88-87732-04-3). Ein Führer zu den besten Olivenölerzeugern Italiens, wird jedes Jahr neu aufgelegt und hat einen sehr informativen Einleitungsteil. Ähnlich angelegt, allerdings mit weniger beschriebenen Betrieben ist die von Slow Food herausgegebene „Guida agli Extravergini“. Zu beziehen über www.slowfood.com (ISBN 88-8499-000-9). Eine gute Auswahl von Spitzenöl-Erzeugern bietet auch der Führer „Gli oli di Veronelli“ der vom Olivenöl-Experten Luigi Caricato erarbeitet wurde und bei Veronelli Editore erschienen ist (ISBN 88-7250-074-5). Vom selben Autor stammt auch das sehr informative Taschenbuch „Oli d'Italia – Guida agli extra vergini regione per regione“ das bei Mondadori erschienen ist (ISBN 88-04-49069-1) sowie das reich bebilderte Werk „L'incanto dell'olio italiano“ (Bibliotheca Culinaria, ISBN 88-86174-27-6). In deutscher Sprache ist die Literatur zum Olivenöl leider recht dürftig. Das von Rotraud Degner im Heyne-Verlag heraus gebrachte Buch „Olivenöl – Ein Guide für Feinschmecker“ liefert sehr brauchbare Grundinformationen, ist aber schon etwas in die Jahre gekommen und entspricht nicht mehr ganz dem aktuellen Stand. Wer einschlägige Informationen in deutscher Sprache lesen will, dem sei die Zeitschrift „Merum“ ans Herz gelegt. Chefredakteur Andreas März lebt seit über 20 Jahren in der Toskana und erzeugt dort am Montalbano ein eigenes Olivenöl – selbstverständlich ein sehr gutes. Regelmäßig berichtet Andreas März in Merum über die neuesten Entwicklungen rund um das Olivenöl. (Bezug: jpr.merum@tin.it).

DIE TESTSIEGER

****/*

Olio Extra Vergine di Oliva „Le Due Baie“;
Frantoio Bo, Sestri Levante, Ligurien

Olio Extra Vergine di Oliva „Le Trebbiane“;
Frantoio Franci, Montenero d'Orcia, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva „Laudemio“;
Marchesi di Frescobaldi, Firenze, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva; Selvapiana, Rufina, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva „Tenuta Rocchetta“;
Az. Agr. Angela Consiglio, Castelvetro, Sizilien

Olio Extra Vergine di Oliva „U Trappitù Delicato“;
Azienda Agricola Case Sparse, Trapani, Sizilien

Olio Extra Vergine di Oliva „MB Cultivar Nocellara“;
Azienda Agricola Fontanasalsa, Trapani, Sizilien

Olio Extra Vergine di Oliva „Castel di Lego Classic“;
Az. Agr. Sebastiano Galioto, Ferla, Sizilien

Olio Extra Vergine di Oliva „Garda Bresciano“;
Frantoio Avanzi, Manerba del Garda, Lombardien

Olio Extra Vergine di Oliva „Garda“; Colle dei Cipressi, Calmasino, Veneto

Olio Extra Vergine di Oliva „Villa Rizzardi“; Guerrieri Rizzardi, Veneto

Olio Extra Vergine di Oliva; Frantoio Salvagno, Nesente Valpantena, Veneto

Olio Extra Vergine di Oliva „Eirena HS“;
Abbo – Frantoio Podere Bevera, Ventimiglia, Ligurien

Olio Extra Vergine di Oliva „Perlanera“; Lupi, Pieve di Teco, Ligurien

Olio Extra Vergine di Oliva „Oro Monocultivar Taggiasca“;
Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia, Ligurien

Olio Extra Vergine di Oliva „Laudemio“; Marchesi Antinori, Firenze, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva „Albereto“; Badia a Coltibuono, Gaiole, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva „Capezzana“;
Tenuta Capezzana, Carmignano, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva „Terre di Siena“;
Fattoria del Cerro, Montepulciano, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva „Chianti Classico“; Fontodi, Panzano, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva „Villa Magra“;
Frantoio Franci, Montenero d'Orcia, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva; Az. Agr. Andreas März, Lamporecchio, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva „Pianoro“; Dieter & Hedy Lenz,
Castagneto Carducci, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva „Gemini“; Frantoio Franci, Montenero d'Orcia
(Toskana), Fontanasalsa, Trapani (Sizilien)

Olio Extra Vergine di Oliva „DOP“; Cantine Giorgio Lungarotti, Torgiano, Umbrien

Olio Extra Vergine di Oliva „Olio di Montefalco – Fiore“;
Az. Agr. Spacchetti, Montefalco, Umbrien

Olio Extra Vergine di Oliva „Raggiola“;
Bianchini Az. Agr. La Collina, Cartoceto, Marken

Olio Extra Vergine di Oliva „Laudato“;
Antico Frantoio Gabrielloni, Recanati, Marken

Olio Extra Vergine di Oliva „Monovarietale Ortoce“;
Az. Agr. Zamparelli, Cerreto Sannita, Kampanien

Olio Extra Vergine di Oliva „Terra di Bari“;
Frantoio De Carlo, Bitritto, Apulien

Olio Extra Vergine di Oliva „U Trappitù Intenso“;
Azienda Agricola Case Sparse, Trapani, Sizilien

Olio Extra Vergine di Oliva „MB Cultivar Biancolilla“;
Azienda Agricola Fontanasalsa, Trapani, Sizilien

Olio Extra Vergine di Oliva „MB Cultivar Cerasuolo“;
Azienda Agricola Fontanasalsa, Trapani, Sizilien

Olio Extra Vergine di Oliva; Planeta, Menfi, Sizilien

Olio Extra Vergine di Oliva „Iolao“; Argiolas, Sardinien



Olivenöl im Test

LOMBARDEI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „GARDA BRESCIANO“; *Frantoio Avanzi, Manerba del Garda (BS)* **Region:** Gardasee, DOP Garda Bresciano **Geruch:** sehr intensiv, nach Sellerie, Fenchel und Artischocken; **Geschmack:** füllig, süß, nach Fenchelsamen, im Finale dezente Pikanz, nach klarer Olive. **Olivenarten:** Casaliva, Leccino **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.avanzi.net ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „ESTIVO“; *Frantoio Avanzi, Manerba del Garda (BS)* **Region:** Gardasee **Geruch:** intensiv, frische Noten, nach Artischocken, klar; **Geschmack:** sehr cremig, süß und elegant, nach Marzipan, fein ausklingend, mild. **Olivenarten:** Casaliva, Leccino **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.avanzi.net ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA; *Vanini Osvaldo, Lenno (CO)* **Region:** Comer See **Geruch:** sehr intensiv, frisch, ausgeprägt nach Artischocken, charaktervoll; **Geschmack:** sehr satt im Ansatz, feingliedrig, mild und süß, sehr delikater, feiner Mandelton im Finale. **Olivenarten:** Frantoio **Pressung:** November 2001, traditionelle Pressung **Bezug:** Piccini, Wien ♦♦♦♦

VENETO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „GARDA“; *Colle dei Cipressi, Calmasino* **Region:** Bardolino, DOP Garda **Geruch:** sehr frische, klare Nase, nach Oliven und Artischocken; **Geschmack:** mild und ausgewogen am Gaumen, betont nussige Aromen, im Finale feine Pikanz, nach frischen Mandeln. **Olivenarten:** Casaliva, Leccio **Pressung:** Oktober 2001, traditionelle Pressung ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „GARDA“; *Guerrieri Rizzardi* **Region:** Bardolino, DOP Garda **Geruch:** duftet sehr klar, nach Zitrone und Mandel; **Geschmack:** sehr cremig und ausgewogen am Gaumen, nach weißer Schokolade, süß, nussiges Finale. **Oliven:** Taggiasca **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Sundavital, Wolfach, Deutschland; www.olioabbo.it ♦♦♦♦

schmack: weich und ausgewogen im Mund, nach Mandeln und Nüssen, sehr präzise, im Nachhall Artischocke. **Olivenarten:** Casaliva, Frantoio, Pendolino, Moraiolo, Lezzo **Pressung:** 2001 **Bezug:** E. & M. Müller, Groß St. Florian ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „VILLA RIZZARDI“; *Guerrieri Rizzardi* **Region:** Valpolicella **Geruch:** feines Aroma nach frischen Oliven, Artischocken; **Geschmack:** sehr mild und ausgewogen, süß, feine Noten nach Artischocken, rund. **Olivenarten:** Grignano, Maurino, Frantoio, Favarol **Pressung:** 2001 **Bezug:** E. & M. Müller, Groß St. Florian ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „SEREGO ALIGHIERI“; *Masi, Gargnano* **Region:** Valpolicella **Geruch:** nach grünen Nüssen und duftigen Blüten; **Geschmack:** sehr dicht, gewichtig, rund und cremig, im Finale dezenter Bitterton. **Olivenarten:** Frantoio, Leccio, Grignano, Favarol, Pendolino **Pressung:** Oktober 2001, traditionelle Pressung **Bezug:** Weinkellerei Meraner, Innsbruck ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA; *Frantoio Salvagno, Nesente Valpantena* **Region:** Valpantena **Geruch:** intensive Nase, nach eingelegten Oliven, leicht speckig; **Geschmack:** weich und süß, mild, angenehme Fülle, sehr delikates, elegantes Öl. **Olivenarten:** Favarol, Leccio, Frantoio, Grignano **Pressung:** November 2001, traditionelle Pressung **Bezug:** Stangl, Salzburg; Grüne Erde, Scharnstein ♦♦♦♦

LIGURIEN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „FRANTOIO DEL PODERE BEVERA“; *Abbo – Frantoio Podere Bevera, Ventimiglia* **Region:** DOP Riviera Ligure, Riviera dei Fiori **Geruch:** feine florenale Noten, nach Apfel und etwas Tomatenblätter; **Geschmack:** ausgesprochen mild und cremig, sehr weich, im Finale nach Mandel. **Oliven:** Taggiasca **Pressung:** November-Dezember 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Sundavital, Wolfach, Deutschland; www.olioabbo.it ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „EIRENA HS“; *Abbo – Frantoio Podere Bevera, Ventimiglia* **Region:** DOP Riviera Ligure, Riviera dei Fiori **Geruch:** mildes Aroma, nach Artischocken und Apfel, ausgewogen; **Geschmack:** sehr cremig und ausgewogen am Gaumen, nach weißer Schokolade, süß, nussiges Finale. **Oliven:** Taggiasca **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Sundavital, Wolfach, Deutschland; www.olioabbo.it ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LE DUE BAYE“; *Frantoio Bo, Sestri Levante* **Geruch:** ausgeprägt, intensiv, viel Sellerie, nach Kräutern; **Geschmack:** süß, weich und duftend, nach Sellerie, im Finale feine Pikanz, sehr klar, nach Mandeln und Pinienkernen. **Oliven:** Lavignana, Razzola, Pignola **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.frantoio-bo.it ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „PERLANERA“; *Lupi, Pieve di Teco* **Region:** DOP Riviera Ligure – Riviera dei Fiori **Geruch:** sehr reife Nase, nach eingelegten Oliven, Artischocken; **Geschmack:** sehr elegant und harmonisch, lange anhaltend, Finale betont nach Artischocke und Mandeln. **Oliven:** vorwiegend Taggiasca **Pressung:** 2000-2001, traditionelle Pressung ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA; *Piccardo & Savorè, Imperia* **Region:** DOP Riviera Ligure – Riviera dei Fiori **Geruch:** feine Nase, nach Sellerie, reifen Oliven, sehr ausgeprägt; **Geschmack:** mild und rund, harmonisch, etwas Apfel im Finale. **Oliven:** vorwiegend Taggiasca **Pressung:** 2001-2002 **Bezug:** Merkur Markt ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „NUOVO FRUTTO“; *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia* **Geruch:** reichhaltig nach Sellerie, etwas rauchige Noten, nach reifen Oliven; **Geschmack:** im Mund betont nach Artischocke, sehr klar, herzhaft, schöne Olivenfrucht. **Oliven:** Ogliarola, Taggiasca **Pressung:** 2001-2002, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Edenhauser, Innsbruck; Delikatessen, Mödling; www.frantoiosantagata.com ♦♦♦♦

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „ORO MONOCULTIVAR TAGGIASCA“; *Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia* **Region:** DOP Riviera Ligure – Riviera dei Fiori **Geruch:** intensiv, nach Nüssen und Artischocken; **Geschmack:** feingliedrig, sehr elegant und seidig, süßes Finale, nach Pinienkernen, lange anhaltend. **Oliven:** Taggiasca **Pressung:** 2000-2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Edenhauser, Innsbruck; Delikatessen, Mödling; www.frantoiosantagata.com ♦♦♦♦

FRIUL

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „VALBUINS“; *Livon, Dolegnano* **Region:** Collio **Geruch:** intensiv, ausge-

prägt nach Anis- und Fenchelsamen; **Geschmack:** gute Fülle, rund, auch am Gaumen wieder Anis nach Fenchel und Anis, weiches Finale, ideal zum Würzen. **Oliven:** Bianchera, Pendolino, Maurino, Leccino, Frantoio, Minerva **Pressung:** 2001 **Bezug:** www.livoni.it **+++**

TOSKANA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „IGP TOSCANO“; Agri-colton del Chianti Geografico, **Region:** Chianti Classico, IGP Toscana **Geruch:** klar, Nase, nach Sellerie und Artischocken, mittlere Intensität; **Geschmack:** klar und fein gezeichnet, frische Olivenfrucht, im Finale wieder Olive und Artischocke, rund. **Oliven-sorten:** Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** www.chianti-geografico.it **+++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LAUDEMIO“; Marchesi Antinori, Firenze **Region:** Chianti Classico **Geruch:** sehr klar, viel Artischocke, Sellerie und etwas Gras, intensiv; **Geschmack:** ausgewogen und harmonisch, etwas weißer Pfeffer, keine Pikanz im Abgang. **Oliven-sorten:** Frantoio, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Morandell, Wörgl **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „PIZZOLI“; Marchesi Antinori, Firenze **Region:** Chianti Classico, aus biologischem Anbau **Geruch:** einladend, nach reifen Oliven, etwas Artischocke; **Geschmack:** harmonisch und rund im Verlauf, im Finale ausgeprägt pikante Noten. **Oliven-sorten:** Frantoio, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Morandell, Wörgl **+++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA; Avignonesi, Montepulciano **Region:** Montepulciano **Geruch:** mittlere Intensität, nach Artischocken, etwas grüne Nase; **Geschmack:** sehr mild, ausgewogen, nussig, im Finale nach Mandel, weich. **Oliven-sorten:** Correggiolo, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Wagner, Grunden **+++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „CAMPO CORTO“; Badia a Coltibuono, Gaiole **Region:** Chianti Classico, Biologischer Anbau **Geruch:** sehr frisch, klar, keine Nase nach Artischocken; **Geschmack:** nussig am Gaumen, gutes Volumen, Artischocken, im Abgang betont pikante Noten. **Oliven-sorten:** Frantoio **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Schlumberger, Wien **+++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „AIBERETO“; Badia a Coltibuono, Gaiole **Region:** Chianti Classico, Biologischer Anbau **Geruch:** sehr intensiv und ausgeprägt, nach Gras und getrockneten Tomaten; **Geschmack:** würzig, keine Kräuternoten, betont pikant im Finale, seidig. **Oliven-sorten:** Frantoio, Pendolino, Leccino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Schlumberger, Wien **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „CHIANTI CLASSICO“; Castello di Cacciano, Monti in Chianti (SD) **Region:**



DOP Chianti Classico Geruch: intensiv, etwas nach Zitrone, viel Artischocke, etwas Mandel; **Geschmack:** kraftvoll, sehr dicht, herzhaft, entwickelt betont pikante Noten. **Oliven-sorten:** Correggiolo (70 Prozent), Moraiolo (25 Prozent), Leccino (5 Prozent) **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Rudolf Holzmann, Wien **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LAUDEMIO“; Tenuta Cantagallo, Capraia e Limite **Region:** Chianti Colli Fiorentini **Geruch:** feine frische Olivenfrucht, sehr klar, etwas nach Sellerie; **Geschmack:** schmalzig, fein gezeichnet, sehr elegant, im Finale präzise Bitternoten. **Oliven-sorten:** Frantoio, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001, **Bezug:** Barbara, Wien, Non Solo Vino, Linz; Wein & Brot, Bad Fischau; Buongustato, Höchst; Bläuner, Hallein **+++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „CAPEZZANA“; Tenuta Capezzana, Carmignano **Region:** Carmignano **Geruch:** sehr intensiv, nach frisch geschnittenem Gras, viel Artischocke und Heublumen; **Geschmack:** rund und ausgewogen, nach Artischocken, im Finale feine Pikanz, elegant. **Oliven-sorten:** Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Wagner, Grunden **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „TERRE DI SIENA“; Fontana del Cerro, Montepulciano **Region:** Toskana, DOP Terre di Siena **Geruch:** nach Kräutern, pfeifrig, etwas Fenchel; **Geschmack:** satt nach Olive, charaktervoll, im Finale viel Artischocke. **Oliven-sorten:** Leccino, Frantoio **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Wagner, Grunden **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „CHIANTI CLASSICO“; Fontodi, Panzano **Region:** DOP Chianti Classico **Geruch:** sehr intensiv, nach Sellerie und Artischocke; **Geschmack:** dicht und sehr voluminös, keine pikante Noten, dabei aber auch sehr ausge-

wogen, ideal zum Würzen. **Oliven-sorten:** Correggiolo, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Müller, Groß St. Florian **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „FRANTOIO FRANCI“; Frantoio Franci, Montenero d'Orcia **Geruch:** sehr frisch und klar, nach Sellerie und Artischocken; **Geschmack:** rund und elegant, im Finale klare Olivenfrucht, dezente Pikanz. **Oliven-sorten:** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.frantoio-franci.it **+++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „OLIVA STRA SECCANISI“; Frantoio Franci, Montenero d'Orcia **Geruch:** intensiv, nach Sellerie und Heublumen; **Geschmack:** frisch, nach Artischocken und Fleis, würzig, fein pikanter Abgang, ausgewogen. **Oliven-sorten:** Olivastra **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.frantoio-franci.it **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LE TREBBIANE“; Frantoio Franci, Montenero d'Orcia **Geruch:** üppige Nase, nach Sellerie und Fenchel, frisches Gras; **Geschmack:** am Gaumen üppig, zunächst weich und ausgewogen, entwickelt dann feine Pikanz, intensiv nach Mandeln. **Oliven-sorten:** Frantoio, Leccino, Moraiolo, Olivastra **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.frantoio-franci.it **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „VILLA MAGRA“; Frantoio Franci, Montenero d'Orcia **Geruch:** intensiv, nach Sellerie und Kräutern, sehr vielfältig; **Geschmack:** sehr dichtes, kraftvolles Öl, entwickelt reiches Aroma, betont pikantes Finale, ideal zum gegrillten Fleisch. **Oliven-sorten:** Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.frantoio-franci.it **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LAUDEMIO“; Marchesi di Frescobaldi, Firenze **Region:** Chianti Classico **Geruch:** intensiv, sehr fein nach Tomatenblättern, frische Olive; **Geschmack:** sehr mächtig und körperreich am Gaumen, große Fülle, im Nachhall Geschmack nach Oliven, keine Pikanz. **Oliven-sorten:** Frantoio, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Moulinet, Wien **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „DEL PODERE TORRICELLA“; Tenuta di Gizzano, Gizzano di Peccioli **Region:** Pisa **Geruch:** feine würzige Noten, nach Sellerie und Artischocken, etwas Gras; **Geschmack:** seidig und rund im Ansatz, nach Mandeln und Pinienkernen, im Finale schöne pikante Noten. **Oliven-sorten:** Frantoio, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** www.tenutadigizzano.com **++++**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „PRIMOIO“; Giachi Giovanni, Mercatale **Region:** Chianti Classico **Geruch:** intensiv, nach Tomaten, Sellerie und grünen Blättern; **Geschmack:** satter Ansatz, sehr klar, viel

Olivenfrucht, im Finale dezente Bitternoten gepaart mit feiner Pikanz, sehr angenehm. **Olivenarten:** Correggiolo, Leccino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Vinothek Gernspitz, Leutasch; Conmend Leasing, Salzburg; Sporthaus, Gmunden ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LE FARNETE“: Tenuta Le Farnete, Carmignano **Region:** Carmignano **Geruch:** nach Tomatenblätter, rassig, etwas Gras, **Geschmack:** gutt. Fülle, im Finale betont pikante Noten. **Olivenarten:** Frantoio, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Barbaro, Wien; Non Solo Vino, Linz; Wein & Brot, Bad Fischau; Buongustaio, Höchst; Blakner, Hallein ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „PIANORO“: Dieter & Hedy Lenz, Castagneto Carducci **Region:** Castagneto Carducci **Geruch:** sehr fruchtig, nach frischen Oliven und Artischocken, leicht nussig. **Geschmack:** saft, ausgewogen, auch im Mund viel nach Oliven, cremig, im Finale leichte Pikanz. **Olivenarten:** Frantoio, Moraiolo **Pressung:** Oktober/November 2001 **Bezug:** Spar, Meinf am Graben ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: Az. Agr. Andrea März, Lamporecchio **Region:** Montalbano **Geruch:** intensiv, sehr klar, nach Mandeln und Artischocken; dicht, zeigt im Abgang feine pfeifrige Noten, viel Artischocke im Nachhall. **Olivenarten:** Moraiolo, Frantoio, Leccino **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** am@merum.it ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri **Region:** Bolgheri **Geruch:** nach grünen Nüssen, eingelagerten Oliven, Gras. **Geschmack:** sehr upulnt und lipig, entfaltet fast barocke Fülle, im Finale dezente Bitternote, sehr lange. **Olivenarten:** Frantoio, Moraiolo **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Morandell, Wörgl ***

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „CHIANTI CLASSICO“: Rocca di Montegrossi, Monti in Chianti (S) **Region:** Toscana Centrale, DOP Chianti Classico **Geruch:** sehr intensiv, nach frisch geschnittenem Gras, Tomatenblätter. **Geschmack:** im Ansatz rund und erstaunlich weich, im Finale dann aber doch feurig mit sehr pikanten Noten. **Olivenarten:** Correggiolo, Moraiolo, Leccino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Non solo Vino, Linz ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: Selvapiana, Rufina **Region:** Chianti Rufina **Geruch:** sehr intensiv, nach Tabak und grünen Blättern. **Geschmack:** mächtig, sehr ausgeprägt mit feiner Pikanz, nach grünen Nüssen, ein sehr charaktervolles und kräftiges Öl das ein

ebensolches Gericht verlangt. **Olivenarten:** Frantoio und Moraiolo **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Vinothek St. Stephan, Wien ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: Tenuta Sette Ponti, San Giuliano Val d'Arno **Region:** Arezzo **Geruch:** sehr intensiv, klar und präzise, nach Artischocken und getrockneten Tomaten, würzig. **Geschmack:** rund, sehr ausgewogen, im Finale dezente Bittermandelnote, herzhaft. **Olivenarten:** Frantoio Correggiolo, Leccino **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Morandell, Wörgl ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „SONNINO“: Fattoria Sonnino, Montepertoli **Region:** Chianti Montepertoli **Geruch:** betonte Kräuterwürze, nach grünen Nüssen, etwas Heu. **Geschmack:** herzhaft, sehr schöne Fülle, feine Pikanz im Abgang, Rückgeruch nach Artischocken. **Olivenarten:** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino **Pressung:** Dezember 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Vinothek St. Stephan, Wien ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LAUDIMO“: Fattoria Sonnino, Montepertoli **Region:** Chianti Montepertoli **Geruch:** frisch, saft nach reifen Oliven, Artischocken. **Geschmack:** klar und präzise, entfaltet sich mit feiner Eleganz, weich, leicht süßliches Finale. **Olivenarten:** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino **Pressung:** Dezember 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Vinothek St. Stephan, Wien ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI MONTEPULCIANO: Tenuta Valdiplatta, Montepulciano **Region:** Montepulciano **Geruch:** nach Heu und Fenchelsamen, intensiv. **Geschmack:** sehr voluminös, auch am Gaumen wieder ausgeprägte Noten nach Heu und Fenchel, im Finale leicht pikant. **Olivenarten:** Correggiolo, Leccino, Ortole **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Barbaro, Wien; Vinothek St. Pierre, Wien ***

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: Tenuta di Valgiano, Valgiano **Region:** Lucca **Geruch:** frische, klare Noten, nach Sellerie und Artischocken, ausgewogen. **Geschmack:** auch am Mund sehr harmonisch, wieder etwas Artischocken, rund, im Finale fein nach Mandeln. **Olivenarten:** vorwiegend Frantoio **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Wein & Co. ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „GIMINI“: Frantoio Franci, Montenero d'Orcia (Toskana), Fontanesalsa, Trapani (Sizilien) **Region:** Toscana & Sizilien **Geruch:** Ansprechende Nase mit gelungener Mischung aus

Artischocken und Tomaten, sehr klar. **Geschmack:** auch im Mund sehr klar, elegant, im Finale kommen die pikanten Noten der Toscana zum Tragen, langer Nachhall, sehr gelungene Mischung aus der Weichheit und Harmonie Siziliens und den pikanten, kräftigen Aromen der Toscana. **Olivenarten:** Correggiolo, Moraiolo, Cerasuolo **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.frantoio-franci.it; www.fontanesalsa.it ****

UMBRIEN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: Cantine Giorgio Lungarotti, Torgiano **Region:** DOP Umbria – Colli Martani **Geruch:** intensiv nach Tomatenblättern, etwas Sellerie und frische Blüten. **Geschmack:** fein und ausgewogen, viel Artischocke, im Finale feiner Bitterton. **Oliven:** Frantoio, Leccino, Moraiolo **Pressung:** November 2001 **Bezug:** Weinhof Auer, Raab; Weinturm Linz, Linz-Urfahr ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „OLIO DI MONTEFALCO – GUSTO GENTILE“: Az. Agr. Spacchetti, Montefalco **Region:** Montefalco **Geruch:** leicht seifige Nase, nussig, nach reifem Äpfel, Banane. **Geschmack:** im Mund nach Zitronenschalen, sehr weich und rund, süßes Finale, nussig. **Oliven:** Moraiolo, Frantoio **Pressung:** November 2001 ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „OLIO DI MONTEFALCO – FIORE“: Az. Agr. Spacchetti, Montefalco **Region:** Montefalco **Geruch:** klare Nase, nach getrockneten Blumen, dezente Würze, etwas Artischocken. **Geschmack:** weich und ausgewogen, nach reifen Oliven, harmonisch, süßes Finale. **Oliven:** Moraiolo, Frantoio **Pressung:** November 2001 ****

MARKEN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „FRANTOIO“: Bianchini Az. Agr. La Collina, Cartoceto **Geruch:** sehr klar, intensive Noten nach Artischocken, etwas Gras. **Geschmack:** zu Beginn intensiv am Gaumen, ist dann aber nicht sehr anhaltend, betont pikantes Finale, leicht beißend. **Oliven:** Frantoio **Pressung:** November 2001, ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „RAGGIOLA“: Bianchini Az. Agr. La Collina, Cartoceto **Geruch:** sehr intensiv, nach Sellerie, ausgeprägt, sehr würzig. **Geschmack:** breit und füllig, Geschmack nach knackigen, festen Oliven, im Finale betont pikant. **Oliven:** Raggiola **Pressung:** November 2001 ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LAUDATO“: Antico Frantoio Cabinielloni, Recanatoli **Geruch:** betonte frische, grünliche Noten, nach Gras und Tomaten-



blättern, etwas Banane; **Geschmack:** weich im Ansatz, klare, milde Frucht, nach Mandel, im Finale angenehm pikante Noten. **Oliven:** Frantoio di Mugliano, Sargano, Carboncella. **Pressung:** November 2001, traditionelle Pressung. ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „SOLINO“; Azienda Frantoio Gabrielloni, Recanati. **Geruch:** reine Noten, leicht rauchig, nach eingelegten Oliven; **Geschmack:** mild und rauh am Gaumen, rund, süß, leicht pikantes Finale, viel Mandel. **Oliven:** Frantoio di Mugliano, Sargano, Carboncella. **Pressung:** November 2001, traditionelle Pressung. ***

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LIGURION CARTOCETO“; Coop, Olivicola il Mulinaccio, Cartoceto. **Geruch:** sehr intensiv nach frischem Kräutern, etwas Sellerie, Artischocken, sehr klar; **Geschmack:** satter Ansatz, sehr klar, rund und ausgewogen, musigen Finale. **Oliven:** Frantoio, Maraiolo, Leccino, Ragnola. **Pressung:** November 2001, traditionelle Pressung. ****

LATUM

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „VALLE D'ALBA“; Geruch: sehr duftend, Blüten, überaus frisch; **Geschmack:** rund und weich, mildet den Gaumen mit einem feinen Mandelteppich aus, präzise. **Oliven:** Irana. **Pressung:** November 2001. **Bezug:** www.valledit.it. ****

KAMPANIEN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „COLLINE SALERNITANE“; Val Calvo, Castel San Lorenzo. **Region:** DOP Colline Salernitane. **Geruch:** sehr frische Nase, intensiv nach Oliven, leicht speckige Noten; **Geschmack:** sehr satt, mild und süß im Mund, langer Nachhall nach reifen Oliven, sehr elegant. **Oliven:** Rotondella, Frantoio, Carapellese, Nostale Ogliarola, Leccino. **Pressung:** Dezember 2001, Endlos-Schnecken-System. ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „MONOVARIEALE ORTICE“; Az. Agr. Zamparelli, Ortice. **Geruch:** sehr intensiv, frische Aromen, nach Tomatenblättern und getrockneten Tomaten, etwas Heu; **Geschmack:** viel würzige Kräuter am Gaumen, zerdig, rund, im Finale angenehm pikante Noten, nach weißem Pfeffer. **Oliven:** Ortice. **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System. ****

APULIEN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LUCEZZI“; Az. Agr. Caricato, San Pietro in Lama. **Region:** Lecce. **Geruch:** sehr klare Nase, nach Heu und frischem Oliven, etwas Apfel; **Geschmack:** am Gaumen weich, süß und



gute Fülle, ausgewogen, nach Banane und Mandel. **Oliven:** Cellina, Ogliarola, Cornulara. **Pressung:** November 2001, traditionelle Pressung. **Bezug:** Haus der Mode und Spezialitäten, Kötschach-Mauthen. ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „PIRE DOMENICO CARICATO“; Az. Agr. Caricato, San Pietro in Lama. **Region:** Lecce. **Geruch:** Sehr klare, frische Nase, satt nach Oliven, frisch-grünliche Noten; **Geschmack:** fruchtig und süß, leicht nach Banane, sehr mild und ausgewogen, weich, im Finale klar mit dezent pikante Noten. **Oliven:** Ogliarola, Cellina, Nocera. **Pressung:** November 2001, traditionelle Pressung. **Bezug:** Haus der Mode und Spezialitäten, Kötschach-Mauthen. ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „TERRA DI BARI“; Frantoio De Carlo, Bistito. **Region:** DOP Terra di Bari. **Geruch:** sehr intensiv, nach Heu, Tomatenblätter und Artischocken; **Geschmack:** intensiv, viel Würze, sehr opulent, dicht und anhaltend, süß. **Oliven:** Ogliarola Baresana, Creatina. **Pressung:** November 2001, traditionelle Pressung. **Bezug:** www.oliodecarlo.com. ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „DE CARLO“; Frantoio De Carlo, Bistito. **Geruch:** rein und ausgeprägt nach Heu und Artischocken; **Geschmack:** sehr mild am Gaumen, schöne Länge, im Finale nach Mandel, dezent pikante Noten. **Oliven:** Ogliarola Baresana, Coratina. **Pressung:** November 2001, traditionelle Pressung. **Bezug:** www.oliodecarlo.com. ****

KALABRIEN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „CAROLIA DI TERNA“; Az. Agr. Odoardi, Nocera Terinese. **Geruch:** Sehr feine,

frische Nase, nach Thymian und anderen Würzkräutern, nach Nüssen; **Geschmack:** weich und rund, im Finale anhaltend, viel Mandel, nach frischen Oliven. **Oliven:** Coriola. **Pressung:** Oktober-November 2001. ****

SIZILIEN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „BAGLIO SOTTO FORTO - FRUTTATO“; Az. Agr. Angela Consiglies, Castelvetrano. **Region:** Trapani. **Geruch:** intensen Nase, nach Fenchel, etwas grüner Apfel, Gurken; **Geschmack:** am Gaumen gewichtig, herzhalt, zeigt im Finale betont pikante Noten. **Oliven:** Nocellara del Belice, Binacollola. **Pressung:** Oktober 2001, Endlos-Schnecken-System. ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „TENUTA ROCCHETTA“; Az. Agr. Angela Consiglies, Castelvetrano. **Region:** Trapani. **Geruch:** sehr intensiv, nach Heu, Fenchelsamen und Artischocken, würzig; **Geschmack:** sehr intensiv, nach frischer Olive, sehr ausgewogen, langer Nachhall, im Rückgeruch nach Mandel. **Oliven:** Nocellara del Belice. **Pressung:** Oktober 2001, Endlos-Schnecken-System. ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „U TRAPPU DUCATO“; Azienda Agricola Case Sparse, Trapani. **Geruch:** sehr feine Nase, nach frischer Olive, etwas frischem Apfel, mild; **Geschmack:** sehr intensiv nach reifer Olive, rund und weich, süßes Finale, sehr ausgewogen und lange anhaltend. **Oliven:** Cerasiolo, Nocellara, Binacollola. **Pressung:** Oktober 2000, Endlos-Schnecken-System. **Bezug:** Schmirer & Geisel, Wösendorf. ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „U TRAPPU INTENSO“; Azienda Agricola Case Sparse, Trapani. **Geruch:** sehr



fruchtig, intensiv, nach Tomatenblättern und Basilikum; **Geschmack:** intensiv, nach Tomaten, entwickelt sich fein und ausgewogen, harmonisch, langer Nachhall nach Mandeln. **Oliven:** Cerasuola, Nocellara, Biancolilla **Pressung:** November 2000, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Schmäder & Geisel, Wessendorf ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „MB CULTIVAR BIANCOLILLA“; Azienda Agricola Fontanasaba, Trapani **Geruch:** duftig, fein, nach frisch geschneitem Gras, Zitronenblüten; **Geschmack:** sehr weich und mild im Mund, süß, etwas Mandel, hinterlässt sehr sauberen Mund, delikates Öl mit feinen Aromen. **Oliven:** Biancolilla **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.fontanasaba.it ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „MB CULTIVAR CERA-SUOLA“; Azienda Agricola Fontanasaba, Trapani **Geruch:** fein würzig, etwas Sellerie, ausgeprägt nach Artischocken; **Geschmack:** satt und rund, im Finale leichte Pikanz, fester Körper, sehr harmonisch und süß. **Oliven:** Cerasuola **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.fontanasaba.it ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „MB CULTIVAR NOCELLARA“; Azienda Agricola Fontanasaba, Trapani **Geruch:** sehr intensiver Nase, ausgeprägt nach Tomaten (sowohl Blätter als auch Früchte); **Geschmack:** sehr kräftig, bleibt seidig, ausgewogen, im Finale leichter Geschmack nach Orangen. **Oliven:** Nocellara **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.fontanasaba.it ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „FALCONERO“; Azienda Agricola Fontanasaba, Trapani **Geruch:** Nase von mittlerer Intensität, viel Artischocke, etwas Tomatenblätter; **Geschmack:** sehr intensiv, feine Olivenfrucht, im Nachhall feine Pikanz. **Oliven:** Cerasuola, Biancolilla, Nocellara **Pressung:** November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.fontanasaba.it ***

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „CASTEL DI LIGO CLASSICO“; Az. Agr. Sebastiano Caloto, Ferla **Geruch:** Sehr intensiv, mit betont grün-grünen Noten, sehr klar; **Geschmack:** enormes Vo-

...UND WEITERE TEILNEHMER:

lumen, bleibt dabei aber sehr klar gezeichnet, frisch, nach Artischocken, im langen Nachhall sehr feine Pikanz. **Oliven:** Tonda Iblea, Moresca **Pressung:** Oktober 2001, Endlos-Schnecken-System ****

♦♦♦♦ **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „DOLCIOILIO“;** Giochi Giovanni, Mercatale **Region:** Toscana, Chianti Classico • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „OLIO DI MONTEFALCO – GUSTO FRUTTATO“;** Az. Agr. Spacchetti, Montefalco **Region:** Umbrien, Montefalco • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LECCINO“;** Bianchini Az. Agr. La Collina, Cortoceto **Region:** Marken • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „NOSTROLIO“;** Val Calore, Castel San Lorenzo **Region:** Kampanien, Salerno • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LIBRANDI“;** Cio Maria **Region:** Kalabrien • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „BAGLIO SEGGIO FIORITO – DELICATO“;** Az. Agr. Angela Casaglia, Castelvetro **Region:** Sizilien, Trapani • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „SOLIANU“;** Giuseppe Gobbo, Nuoro **Region:** Sardinien

♦♦ **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „LA GINESTRA“;** Frattino Bn, Sestri Levante **Region:** Ligurien • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „PALMEZZANO“;** Fattoria Paradiso, Bertinoro **Region:** Romagna • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „FRANTOIANO“;** Agricoltori del Chianti Geografico, **Region:** Toscana • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „Podere Forte“;** Camporeale d'Orcia **Region:** Toscana • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „VAL CALORE“;** Val Calore, Castel San Lorenzo **Region:** Kampanien, Salerno • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „GOCCIA DI BITONTO“;** Frattino Oleario OLB, Bitonto **Region:** Apulien • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „DE CALABRIA“;** Az. Agr. Odoard, Nocerò Terinese **Region:** Kalabrien

♦♦ **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „Morini“;** Spoleto **Region:** Umbrien • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „ANTICO BORGO“;** Frattino Oleario OLB, Bitonto **Region:** Apulien • **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „SANTA VENERE“;** Az. Biologica Santa Venera, Ciro **Region:** Kalabrien

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „Planeta, Merù“; **Region:** Agrigento **Geruch:** feine, frische Noten, grünblättrig, nach Sellerie und Artischocken; **Geschmack:** fein würzige Noten am Gaumen, nach Tomaten, sehr elegant, im Finale leichte Pikanz. **Oliven:** Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola **Pressung:** Oktober 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Cologna, Salzburg **www.planeta.it** ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „CISTERUM VETERANUM“; Le Delizie di Elena, Castelvetro **Region:** Trapani **Geruch:** intensiv nach Kirschtomaten und frischem Gras, sehr klar; **Geschmack:** sehr klar auch am Mund, rund, nach Tabak, im Abgang dezent pikante Noten. **Oliven:** Nocellara del Belice **Pressung:** Oktober 2001 **Bezug:** salterli@tin.it ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „FIORE DEL BELICE“; Az. Agr. Lombardo, Campobello di Mazara **Region:** Trapani **Geruch:** intensiv, nach Tomatenblättern, aber auch nach reifen Tomaten selbst, duftig; **Geschmack:** betont vegetale Noten, rund und voll, nach Mandel, im Nachhall kein pikant, bringt zu Mozzarella den vollen Geschmack der Tomaten. **Oliven:** Nocellara del Belice **Pressung:** Oktober 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** lombardoantonio@iscalinet.it ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „TIBO A.D. 2000“; Team 4 x 4, Baccheri **Region:** Siracusa **Geruch:** duftet fein nach Heu und Mandeln; **Geschmack:** sehr satt, rund, nach Mandeln, frisch, im Nachhall feine pikante Note. **Oliven:** Tonda Iblea, Biancolilla **Pressung:** Oktober 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.oliveto.it ****

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „TIBO A.D. 2000“; Team 4 x 4, Baccheri **Region:** Siracusa **Geruch:** duftet fein nach Heu und Mandeln; **Geschmack:** sehr satt, rund, nach Mandeln, frisch, im Nachhall feine pikante Note. **Oliven:** Tonda Iblea, Biancolilla **Pressung:** Oktober 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** www.oliveto.it ****

SARDINIEN

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA „JURAC“; Aggola, Sardinia **Geruch:** ausgeprägt, nach Heu, würzige Kräuter, viel Artischocke; **Geschmack:** im Mund mild und ausgewogen, viel frische Olive, am Ende dezent pikante Noten, anhaltend. **Oliven:** Tonda di Cagliari **Pressung:** Oktober-November 2001, Endlos-Schnecken-System **Bezug:** Morandell, Wörgl ****

