

DIE BESTEN

WIR PRÄSENTIEREN IHNEN

OLIVENÖLE

DIE TESTSIEGER UNSERER GROSSEN

AUS ALLER

OLIVENÖLVERKOSTUNG

WELT

Seitdem DER FEINSCHMECKER erstmals rund 1000 Olivenöle aus aller Welt für eine Bestenliste verkostete (im Januar 2003), ist unser jährlicher Olivenöl-Test in der Branche zu einer Institution geworden. Der „OLIO Award“, den DER FEINSCHMECKER auf seiner Olivenölmesse OLIO (siehe Seite 15) an die besten Produzenten vergibt, ist eine begehrte internationale Auszeichnung, vergleichbar dem „Goldenen Löwen“ der Mailänder Vereinigung „Mastri Oleari“ oder den Medaillen des Wettbewerbs „Ercole Olivario“ in Spoleto/Umbrien. Um der schwierigen Aufgabe gerecht zu werden, in tagelangen Verkostungen die besten Olivenöle zu benennen, lädt DER FEINSCHMECKER stets einige der renommiertesten Ölexperten Europas zur Blindverkostung hunderter Öle der jüngsten Ernte nach Hamburg ein: Neben je zwei unabhängigen italienischen und griechischen Juroren folgte diesmal auch José Alba Mendoza aus Spanien unserer Einladung. Er berichtete von einem überaus schwierigen Öljahrgang 2005. Der Frost im Frühjahr und die anhaltende Dürre im Sommer wirkten sich verheerend auf die spanischen Ölerträge aus: 100 000 Tonnen unter Vorjahr schmerzen das weltweit führende Erzeugerland für Olivenöl – und führen überall zu steigenden Preisen. Durch die geringe Ernte waren diesmal auch relativ wenige Spitzenöle aus Spanien unter den 750 Ölen der Probe.

Jeder neue Öl-Jahrgang bringt, wie beim Wein, neue Sieger auf die Bühne. Trotz ausgefeilter Ernte- und Presstechnik spielen Wetter und Klimabedingungen auch hier eine große Rolle. Bemerkenswert: Die Riege der besten Olivenöle wird immer internationaler. Wir erlebten hervorragende Öle aus Kalifornien, Australien, Kroatien (erstmal dabei!) und Slowenien. Qualitätsstreben beginnt sich – endlich – überall durchzusetzen. Auf künftige Spitzenöle aus der Türkei und Südamerika sind wir gespannt.

Unsere Bestenliste stellt Ihnen 120 Olivenöle aus zehn Ländern vor – sie beginnt mit Italien in einer groben Nord-Süd-Sortierung. Die zehn besten Öle des Tests, nominiert für den „OLIO Award“, sind mit „Top 10“ markiert. Alle Bezugsquellen ab Seite 104.

ITALIEN

FRANTOIO BO - LE DUE BAIE

Preis (0,75 l): € 12 ab Hof, Bezug: beim Produzenten

Carlo Bo gefällt uns auch mit dem neuen Jahrgang 2005/6: Von den Ölbäumen, die in 500 Meter Höhe an der südlichen ligurischen Riviera wachsen, presst Bo aus den regionaltypischen Sorten Lavagnina, Razzola und Pignola ein mild-fruchtiges Öl mit frischem Duft von Apfel und Birne mit leichter Zitrusnote am Gaumen und pfeffrigem Abgang. Das Öl verfeinert gedünsteten Seefisch oder Pasta mit Meeresfrüchten. Schade, dass es in Deutschland (noch) nicht zu haben ist.



FRANTOIO BO – LE DUE BAIE

Preis (0,75 l): € 12 ab Hof, Bezug: beim Produzenten

Carlo Bo gefällt uns auch mit dem neuen Jahrgang 2005/6: Von den Ölbäumen, die in 500 Meter Höhe an der südlichen ligurischen Riviera wachsen, presst Bo aus den regionaltypischen Sorten Lavagnina, Razzola und Pignola ein mild-fruchtiges Öl mit frischem Duft von Apfel und Birne mit leichter Zitrusnote am Gaumen und pfeffrigem Abgang. Das Öl verfeinert gedünsteten Seefisch oder Pasta mit Meeresfrüchten. Schade, dass es in Deutschland (noch) nicht zu haben ist.

S

Seitdem DER FEINSCHMECKER erstmals rund 1000 Olivenöle aus aller Welt für eine Bestenliste verkostete (im Januar 2003), ist unser jährlicher Olivenöl-Test in der Branche zu einer Institution geworden. Der „OLIO Award“, den DER FEINSCHMECKER auf seiner Olivenölmesse OLIO (siehe Seite 15) an die besten Produzenten vergibt, ist eine begehrte internationale Auszeichnung, vergleichbar dem „Goldenen Löwen“ der Mailänder Vereinigung „Mastri Oleari“ oder den Medaillen des Wettbewerbs „Ercole Olivario“ in Spoleto/Umbrien. Um der schwierigen Aufgabe gerecht zu werden, in tagelangen Verkostungen die besten Olivenöle zu benennen, lädt DER FEINSCHMECKER stets einige der renommiertesten Ölexperten Europas zur Blindverkostung hunderter Öle der jüngsten Ernte nach Hamburg ein: Neben je zwei unabhängigen italienischen und griechischen Juroren folgte diesmal auch José Alba Mendoza aus Spanien unserer Einladung. Er berichtete von einem überaus schwierigen Öljahrgang 2005. Der Frost im Frühjahr und die anhaltende Dürre im Sommer wirkten sich verheerend auf die spanischen Ölerträge aus: 100 000 Tonnen unter Vorjahr schmerzen das weltweit führende Erzeugerland für Olivenöl – und führen überall zu steigenden Preisen. Durch die geringe Ernte waren diesmal auch relativ wenige Spitzenöle aus Spanien unter den 750 Ölen der Probe.

Jeder neue Öl-Jahrgang bringt, wie beim Wein, neue Sieger auf die Bühne. Trotz ausgefeilter Ernte- und Presstechnik spielen Wetter und Klimabedingungen auch hier eine große Rolle. Bemerkenswert: Die Riege der besten Olivenöle wird immer internationaler. Wir erlebten hervorragende Öle aus Kalifornien, Australien, Kroatien (erstmal dabei!) und Slowenien. Qualitätsstreben beginnt sich – endlich – überall durchzusetzen. Auf künftige Spitzenöle aus der Türkei und Südamerika sind wir gespannt.

Unsere Bestenliste stellt Ihnen 120 Olivenöle aus zehn Ländern vor – sie beginnt mit Italien in einer groben Nord-Süd-Sortierung. Die zehn besten Öle des Tests, nominiert für den „OLIO Award“, sind mit „Top 10“ markiert. Alle Bezugsquellen ab Seite 104.