

CRÈME DE LA CRÈME

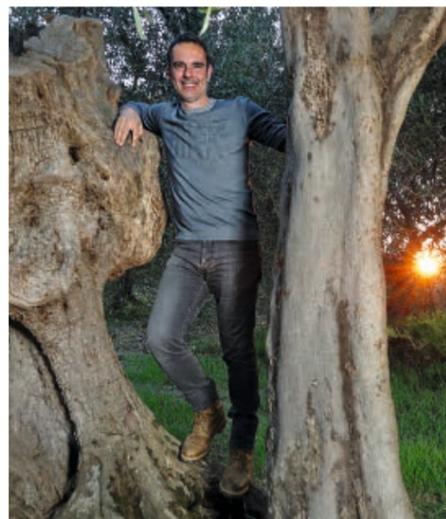
An feinstem Olivenöl können wir uns berauschen. Hier feiern wir das grüne Gold – und die Menschen, die es zutage fördern: Hersteller, die unermüdlich für Qualität und Renommee ihrer Produkte kämpfen. Dafür einen Olivenkranz!

TEXT: KERSTEN WETENKAMP

Olivenöl, für uns immer wieder ein Thema. Schon seit 2003 verkostet die FEINSCHMECKER-Redaktion mit einer internationalen Expertenjury eine Woche lang Öle aus aller Welt – im großen Stil; nicht selten sind es 700 bis 800 Flaschen. Die 50 Besten aus dieser Probe präsentieren wir jedes Jahr in der Juni-Ausgabe, dazu einige Wochen später weitere 200 der Top-Öle unter www.olivenoeltest.de.

Schön zu sehen, dass inzwischen nicht nur wir, sondern auch Händler und Genießer in Deutschland über Top-Olivenöl fachsimpeln: Auf Messen wie der Anuga in Köln, der Slow-Food-Messe in Stuttgart oder der Biofach in Nürnberg wird ebenso über „Noten von Tomaten, grüner Banane und Rauke“ diskutiert wie in Ölseminaren, etwa der „Olive Academy“ in Hamburg.

Dass Olivenöl inzwischen ebenso ernst genommen und fundiert beurteilt wird wie Wein, ist das Verdienst engagierter Hersteller, die Pionierarbeit geleistet haben – allen voran **Giorgio Franci** (Foto o. r.) in der Toskana. Er ist einer der erfolgreichsten und berühmtesten Olivenbauer der Welt. Franci hat die kleine Ölmühle seines Vaters Fernando im Val d'Orcia, eine Autostunde südlich von Siena, aus dem Nichts an die Welt-



Vorbilder für Produzenten in der ganzen Welt sind die überragenden Ölmüller der Toskana.

Oben: Giorgio Franci, erfolgreichster und höchstdekorierter Olivenöl-Produzent in einem seiner jahrhundertealten Bäume. Unten: das exzellente „1979“-Öl von Fonte di Foiano

guts **Fonte di Foiano**. Seit fünf Jahren ist es in unserer Bestenliste vertreten und gewinnt den OLIO-Award schon fast im Dauer-Abo. Benannt nach dem Jahr, in dem die Gaetano-Eltern Marina und Michele die Ölmühle gegründet haben, begeistert das „1979“ Feinschmecker in der ganzen Welt mit üppigen, klaren Aromen von Gras, unreifen Tomaten, Artischocken, mit genau ausgewogener Bitterkeit und Schärfe. Die derzeit besten Ölproduzenten Italiens

spitze gebracht. Sein ehrgeiziges Credo lautet: „Passion, Tradition, Innovation. Vor uns das Ziel: absolute Qualität, im Sinne von Exzellenz.“

Seine Öle sollten Feinschmecker genauso begeistern wie hochklassige Weine – natürlich mit Angabe des Jahrgangs, der Olivensorten, ob reinsortig gepresst oder zur Cuvée vermählt. Franci spielen dabei wie allen toskanischen Ölherstellern Klima, Böden und Tradition in die Hände: Seit Jahrhunderten gedeihen in den eher kleinen, in vielen Terrassen angelegten Hainen verschiedene Olivensorten, die immer schon vermischt wurden, zum Beispiel Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Caninese und die

heimische Olivastra Seggianese.

Mit geradezu besessener Strenge überwacht Franci jede einzelne Sorte, prüft den perfekten Zeitpunkt für die Ernte und presst unmittelbar danach in der hypermodernen Mühle unter Luftabschluss. Was in Hain und Ölmühle menschenmöglich ist, setzt Franci um – und ist damit für andere Produzenten ein ähnliches Vorbild wie beim Wein das Haus Lafite Rothschild, mit dem er schon mal Öl gegen Wein getauscht hat. www.frantoiofranci.it

Nah der toskanischen Küste, eineinhalb Stunden westlich von Francis Gut entfernt, erzeugen die Brüder **Paolo und Simone di Gaetano** auf knapp 25 Hektar Land mit 8000 Olivenbäumen ein phänomenales Öl: das „1979“ (Foto o.l.) ihres Land-

FOTO: BRUNO BRUCHI, MONICA GUMM

setzen auf eine hochmoderne Technik beim Pressen und produzieren ähnliche wie Franci: Aus verschiedenen Olivensorten erzeugen sie sowohl Öl in der günstigeren Einstiegsklasse und als teure „Grands Crus“ – wie ambitionierte Winzer. www.fontedifoiano.it

Die Olivenhaine von Andalusien, dem sonnigen Süden Spaniens, sind in vieler Hinsicht das Gegenteil der toskanischen: enorm weitläufig und von nur wenigen Sorten geprägt – Arbequina, Hojiblanca und vor allem Picual. Doch zwischen Granada und Córdoba produzieren zwei junge Unternehmen Öle, die neben den besten italienischen bestehen können:

Nach wie vor beeindruckt, wie insbesondere das Geschwisterpaar **Rosa und Paco Vaño** (Foto r.) von **Castillo de Cañena** Öl aus der Sorte Picual an die Spitze gebracht hat – noch vor zehn, 15 Jahren war Picual-Öl nur ein ungeliebtes Billigöl für Discounter. Die Vaños besitzen 287 000 Olivenbäume auf fast 2000 Hektar Land, die sie nur dank dem Landrover im Blick behalten können. Sie ernten maschinell, transportieren die Früchte in konstant gekühlten Lastwagen und pressen sie so schnell wie möglich zu Öl; mit Naturdünger und Solarenergie bemühen sie sich um Nachhaltigkeit. www.castillodecanena.com

Agrar-Know-how aus Israel kommt bei den Geschwistern **Juan und Paula de Dios García** (Foto o.) von **O-Med** zum Einsatz: raffinierte unterirdische Bewässerungsanlagen, eine frühe Ernte ab Oktober und sogar nachts, was dank den niedrigeren Temperaturen höhere Qualität bringt. O-Med und Cañena sind heute die besten Ölhersteller Spaniens. www.omedoil.com

Auch im Osten des Mittelmeers, an der Adria, erregt bestes Olivenöl Aufsehen. Hersteller in Kroatien und Slowe-



Wunderbare Öle aus Andalusien von Juan und Paula de Dios García (Foto o.) von O-Med sowie von Rosa und Paco Vaño, Castillo de Cañena.

In Slowenien erregt Vanja Dujc (Mitte, im Foto r.) Aufsehen. Modern und erfolgreich ist auch der Grieche Nikos Psaltiras (unten)

nien haben sich dazu mit den nahen Nachbarn in Italien ausgetauscht; viele Ölmüller im kroatischen Istrien sprechen fließend Italienisch. Pionier der Qualität ist hier die Familie Beletić mit ihrer Ölmühle **Al Torcio**, die schon seit etwa zehn Jahren bei unseren *tastings* ganz vorn dabei ist. In Novigrad bewirtschaftet **Durda-Giorgia Beletić** ganze

sieben Hektar Olivenhaine mit 1700 Bäumen und acht Sorten, am wichtigsten die Leccino und die heimische Rosulja. Leider ist ihr Mann Tranquilino Beletić, der den Betrieb seit 2005 an die Spitze Kroatiens gebracht hatte, in diesem Jahr gestorben. „Mit unseren Kindern Karmino und Kristijan gehen wir Linos Weg weiter“, verspricht seine Durda-Giorgia Beletić. www.altorcio.hr

Auch ein Slowene steht an der Weltspitze: **Vanja Dujc**. Seine Ölmühle liegt eine Dreiviertelstunde Autofahrt nördlich von Novigrad. Der beste Ölproduzent Sloweniens, nahezu jährlich einer unserer OLIO-Award-Gewinner, be-

gann vor 35 Jahren bei Koper, Olivenbäume anzupflanzen, wo vorher nichts war. Sollten ihn die Nachbarn ruhig auslachen – Dujc war fest überzeugt, dass Klima und Boden auch in Slowenien gute Olivenöle hergeben könnten. Wie recht er hatte, sieht man heute: Aus nur vier Hektar Land mit 1200 Bäumen holt Vanja Dujc eine weltberühmte Spitzenqualität heraus; am besten sind die reinsortigen Öle wie das Maurino, das natürlich schnell ausverkauft ist. Wenn er es doch noch bekommt, muss der Genießer wegen der geringen Menge und der hohen Nachfrage fast 90 Euro pro Liter hinlegen. www.vanjadujc.net

Und was ist mit den Griechen? Ihre Olivenhaine leiden besonders unter einem widrigen Klimawandel, der ihnen heiße trockene Sommer und immer wärmere Winter beschert – katastrophal für Ölbauern, die sich gegen den Befall durch die Olivenfliege kaum wehren können. Da für Öl fast nur die Sorte Koroneiki angebaut wird, können die griechischen Bauern auch nicht auf Alternativen ausweichen. Zudem fehlt es offensichtlich an Geld für Hightech-Mühlen, die heute für Spitzenqualität nun mal nötig sind.

So ist **Nikos Psaltiras** auf der Halbinsel Mani im Süden des Peloponnes einer der wenigen herausragenden Ölproduzenten Griechenlands. Psaltiras verarbeitet die Früchte seiner eigenen 3000 Bäume, die auf Höhen von bis zu 750 Metern stehen, kauft aber auch Oliven benachbarter Bauern dazu. Das Öl presst er in einer top-modernen Mühle unter Ausschluss von Sauerstoff. Mit floralen Noten und Aromen von süßlichen Mandeln, Äpfeln und Bananen, ist sein „Pyrgos Garbelias“ eines der delikatesten milden Öle. Das beste Griechenlands sowieso. www.psaltiras.gr **||**