Olivenöl aus Italien

Die Kunst zu leben.

ARS VIVENDI

ECHT
AUS
ITALIEN.

Mythos und Geschichte

Die positiven Eigenschaften des Olivenöls sind seit Urzeiten bekannt. In der biblischen Tradition ist der Olivenbaum göttlichen Ursprungs, und seine Kultur geht auf die Zeiten von Adam und Eva zurück. Schon unsere Vorfahren wußten die Früchte des Ölbaums zu nutzen, und den Kulturen der Antike (Assyrer, Ägypter, Griechen und Römer) verdanken wir im wesentlichen seine Verbreitung im Mittelmeerraum.

Während des Römischen Reichs wurde Olivenöl sowohl als Nahrungs- als auch als Heilmittel benutzt und einer strengen Klassifikation unterzogen. Die höchste Güteklasse, „Viridum“, war religiösen Feiern, der Medizin und Kosmetik vorbehalten. Die Güteklasse „Cibarium“, die in größerer Menge zur Verfügung stand, wurde ausschließlich als Nahrungsmittel verwendet.

Der Untergang des Römischen Reiches brachte auch den Niedergang des Ölhandels mit sich. Die Produktion deckte lediglich den Eigenbedarf, und es sollten mehrere Jahrhunderte vergehen, bis wieder ausreichend große Anbaugebiete zur Verfügung standen, um einen Handel zu ermöglichen. Das Öl wurde zu einem bedeutenden Gut: Die Grundregeln des Ölanbaus wurden in den Klöstern, die auch die ersten großen Ölhersteller waren, definiert.

Der Ölanbau verfeinerte sich im Laufe der Jahrhunderte immer mehr; am Ende des 18. Jahrhunderts unterschied man schon zwischen mehreren Ölsorten: Das Öl aus dem Orient betrachtete man als besser geeignet für die neu entstehende Industrie (Wollwäsche, Maschinenschmierung, Beleuchtung ...) während das Öl aus Apulien oder der Toskana vorzugsweise als Nahrungsmittel Verwendung fand.

In der Folgezeit wurden genauere und objektivere Bewertungskriterien für das Produkt Olivenöl festgesetzt. Die Handbücher empfahlen so zum Beispiel, daß der Raum des „Frantoio“, der Ölmühle, nach Süden ausgerichtet sein sollte, um gegen kalte Winde und zu tiefe Temperaturen geschützt zu sein. Für die „Orciaia“, den Keller, in dem die Ölkrüge aufbewahrt wurden, sollte ein im Winter ziemlich warmer und im Sommer ziemlich kühler Raum ausgesucht werden.

Anfang des 19. Jahrhunderts bedeckten die Olivenhaine, entweder in Monokultur oder zusammen mit Wein, Weizen oder anderen Pflanzen einen großen Teil der Anbauflächen Italiens. Hundert Jahre später spezialisierte sich der Ölanbau weiter durch die Einführung neuer Techniken und Methoden.

Botanik

Der Olivenbaum, der aus Kleinasien stammt, gedeiht besonders gut auf trockenen Böden. Plötzliche Kälteeinbrüche liebt er nicht, aber nur selten stirbt er infolge zu niedriger Temperaturen ab. Wenn der Wurzelstock überlebt, erholt sich die Pflanze recht schnell. Sein Hauptfeind ist die Feuchtigkeit, die die Wurzeln ersticken und somit den Baum töten kann.

Der Olivenbaum gehört zur Familie der Ölbaumgewächse. Er ist ein immergrüner Strauch, der durch den Schnitt eine Baumform annimmt und dessen Blätter sich alle 2-3 Jahre erneuern. Die Blütezeit ist von April bis Juni; die einjährigen Äste tragen die Früchte. Der Stock entwickelt sehr verzweigte Wurzeln, sowie Wulste, die für eine ungeschlechtliche Vermehrung sorgen: Die Befruchtung erfolgt durch den Wind.

Die Blüten sind Zwitter: Sie besitzen sowohl ein männliches (Staub/Fruchtblatt) als auch ein weibliches Organ (Stempel), aber die Selbstbefruchtung ist nicht immer erfolgreich. Trotz ihrer großen Anzahl tragen nur 2-3% der Blüten Früchte: Oliven (Steinfrüchte). Die Fruchtform ist oval oder rund, das Gewicht schwankt zwischen 3 und 15 Gramm. Von der Fruchtbildung bis zur Reife vergehen ca. sechs Monate; in dieser Zeit vergrößert sich das Fruchtvolumen um mehr als das 2200- fache.

Die Frucht besteht aus der Schale (Epikarp), dem Fruchtfleisch (Mesokarp) und dem Kern (Endokarp). Die anfänglich grüne Schale verfärbt sich im Laufe der Zeit dunkel. 70-80% der Frucht sind Fruchtfleisch, das sich aus Zellen zusammensetzt, die reich an Protoplasma sind und das Öl beinhalten. Auch im Kern ist Öl enthalten, aber nur in ganz geringen Mengen. Die Olive besteht aus Wasser (35-40%), Öl (15-28%) und zu 20-50% aus anderen pflanzlichen Stoffen (Asche, Zucker, Salz, Proteine, Phenole, Pigmente, Wachs und Harz).

Sorten

Die Selektion, die von der Wildpflanze zur Kulturpflanze geführt hat, ist mit immer größerer Sorgfalt durchgeführt worden. Anfangs unterschied man lediglich zwischen drei Kategorien: Pflanzen für die Gewinnung von Öl, von Speiseoliven und von beiden. Nach und nach entstanden, infolge der natürlichen Anpassung des Olivenbaums an seine Umwelt und des Eingriffs des Menschen, zahlreiche Sorten. Allein im Mittelmeerraum sind heute mehr als 600 Sorten bekannt.

Anbau

Trotz seiner Widerstandsfähigkeit und seines Ruhms, unsterblich zu sein, ist der Olivenbaum nicht ganz pflegeleicht:

- Baumschnitt: dient der Ertragserhöhung und einer leichteren Olivenernte. Der Schnitt betrifft entweder die Hautpzweige oder nur die Zweigspitzen.

- Düngung: auf den Boden werden organische oder chemische Düngemittel wie Stickstoff, Kalium, Phosphor gestreut. Die Düngung erfolgt am Ende des Winters und ersetzt die von der Pflanze aufgenommenen Mineralstoffe des Bodens.

Ernte

Von entscheidender Bedeutung für die Qualität des Öls ist der Erntezeitpunkt. Studien haben gezeigt, daß ein Signal, wahrscheinlich enzymatischen Ursprungs, kurz vor dem Abfallen der reifen Olive vom Baum den Alterungsprozeß einleitet und die Entwicklung der Antioxidationseigenschaften des Öls blockiert. Der erfahrene Ölanbauer erkennt den Augenblick, in dem die Olive nicht nur den höchsten Ertrag erbringt, sondern auch dem Öl eine optimale Haltbarkeit sichert. Die Ölqualität hängt somit vom Reifegrad der Oliven ab.

Reife Oliven ergeben ein Öl mit dem Duft und Geschmack reifer Früchte, das jedoch schwerer als das von unreifen Oliven zu lagern ist. Unreife Oliven ergeben weniger Öl, aber mit stärkeren Geruchs- und Geschmacksnoten. Das Produkt mit der höchsten Harmonie gewinnt man aus mittelreifen Oliven.

Die Lese per Hand ist zwar teuer, aber die ideale Methode für eine hochwertige Produktion. Seit ungefähr 20 Jahren werden mechanische Erntemethoden entwickelt. Hydraulische Schüttelmaschinen rütteln den Baum, so daß die Oliven in ein vorgespanntes Netz fallen. Andere Varianten verwenden sogenannte mechanische Kämmverfahren der Äste.

Nach der Ernte geht der vegetative Zyklus der Oliven für kurze Zeit weiter, so daß es empfehlenswert ist, sie schnell zur Ölmühle zu transportieren. Hier werden sie in einem kühlen und gut belüfteten Raum in Holz- oder Kunststoffkisten von 20 – 30 cm Höhe oder auf Gittern in Schichten von maximal 10 cm Höhe gelagert. Die Oliven werden nun von Blättern, Zweigen etc. getrennt (wobei einige gesunde Blätter die Qualität des Olivenöls nicht beinträchtigen, sondern ihm eine frische und pikante Note geben), in kaltem Wasser gewaschen und auf Rüttelgittern getrocknet.

Ölgewinnung

Mahlen

Die noch nicht entkernten Oliven sind nun fertig zum Mahlen, wobei sie zu einem Olivenbrei verarbeitet werden. Die Kerne werden nicht entfernt, da sie ein Antioxidationsmittel enthalten, das als natürlicher Konservierungsstoff fungiert. Moderne Ölmühlen arbeiten entweder mit Mühlsteinen oder Hammermahlwerk.

Rühren

Dieser Arbeitsschritt soll den Olivenbrei zu einer homogenen Masse machen: Er wird in waagrechten Behältern gerührt, um aus den Mikroöltropfen größere Öltropfen zu bilden, die dann leichter extrahiert werden können.

Klassische Extraktion durch Pressen

Beim traditionellen Verfahren wird der Olivenbrei in dünnen Schichten auf Filtermatten aufgestrichen, die Rundmatten (Italienisch „fiscoli“) genannt werden und früher aus Pflanzenfasern, heute aus hochresistentem Kunststoff hergestellt werden.

Foto: Informationsgemeinschaft Olivenöl

Die Rundmatten werden übereinander gestapelt und in regelmäßigen Abständen mit Metallscheiben voneinander getrennt und unter eine Hydraulikpresse mit wachsendem Druck gelegt (bis zu 400 atü). Unter der Druckeinwirkung wird aus dem Olivenbrei der Most herausgepreßt, ein Öl-Wasser-Gemisch, das in einem späteren Arbeitsgang getrennt wird. Der letzte Arbeitsschritt, das Filtern, dient dazu, eventuelle Verunreinigungen zu entfernen.

Extraktion durch Zentrifugieren

Das ist die heute am meisten verbreitete Methode. Hierbei macht man sich die unterschiedlichen spezifischen Gewichte der einzelnen Komponenten des Olivenbreis zunutze. Unter Einwirkung der Zentrifugalkraft legen sie sich schichtweise übereinander. Dadurch können die flüssigen Bestandteile, die das Öl und das Wasser beinhalten, von den festen getrennt werden.

Nun ist man am letzten Schritt der Extraktion angelangt. Früher wurden Öl und Wasser durch Dekantierung voneinander getrennt. Heute benutzt man, unabhängig von der angewendeten Extraktionsmethode, Vertikalzentrifugen, die schnell und zuverlässig arbeiten.

Lagerung

In der Antike wurde das Öl in Amphoren und Ölkrügen zuerst aus unbearbeitetem, später aus emailliertem Ton, gelagert. Heute wird dagegen vorzugsweise Edelstahl verwendet. Einige Voraussetzungen müssen immer erfüllt sein: der Behälter muß leicht auswaschbar, geruchs- und lichtisolierend sein, um das Oxydationsrisiko auszuschließen.

Geruchs- und Geschmacksprobe

Die Geruchs- und Geschmacksprobe soll sicherstellen, daß das Produkt und die Früchte, aus denen es gewonnen wird, vollkommen frei von fremden Geruchs- und Geschmacksnoten sind. Darüber hinaus dient sie dazu festzustellen, ob die angenehmen und typischen Eigenschaften vorhanden sind, die die Qualität des Produkts ausmachen. Das Gesetz sieht vor, daß mindestens acht qualifizierte Tester, die ein Panel bilden und repräsentativ sind für den Durchschnittsgeschmack ihrer Herkunftsgegend, die Probe durchführen. Die Verkostung stellt sicherlich die einfachste, wirksamste und wirtschaftlichste Form der Qualitätsprüfung und Einstufung eines Produkts dar. Die Kunst besteht darin, den Geruchs- und Geschmackssinn richtig zu reizen. Wie macht man das? Das zu verkostende Öl wird in ein Glas oder einen Löffel gegeben und auf Körpertemperatur erwärmt. Dann wird mehrmals kurz daran gerochen und versucht, den Geruch in Erinnerung zu behalten und ihn mit Aromen aus der Pflanzenwelt in Verbindung zu bringen: Gras-, Blüten- oder Früchteduft. Wenn dagegen der Eindruck nicht genau definierbar ist oder er sich nicht in die Pflanzenwelt einordnen läßt (rauchig, schlammig, weinig, säuerlich, metallisch usw.), dann ist das untersuchte Öl höchstwahrscheinlich nicht einwandfrei.

Ausreichend für die Geschmacksprobe sind einige Öltropfen auf der Zungenspitze, wo sie für den süßen Geschmack am empfänglichsten ist. Um die Säure oder basische Charakteristika zu messen, wird das Öl zuerst mit den äußeren Seiten des Gaumens in Berührung gebracht und anschließend zur Kehle geführt, wo bittere und pikante Geschmacksnuancen am besten wahrgenommen werden. Dann wird es geschluckt. Nach einer allgemein gültigen Regel der Lebensmittelverkostung muß jedes Produkt in Geschmack und Geruch seinen Ursprung widerspiegeln. Das Öl muß also nach Oliven schmecken und riechen und ganz allgemein pflanzliche Geschmacks- und Geruchsnuancen aufweisen. Eine frische Olive schmeckt sehr bitter und pikant. Das sind Geschmacksnoten, die mit der Zungenwurzel wahrgenommen werden. Aus diesem Grund wird immer empfohlen, eine kleine Menge des zu bewertenden Öls zu schlucken.

Klassifikation

Man unterscheidet vier Qualitätsstufen von Olivenöl

Natives Olivenöl extra
(olio d'oliva extra vergine)

Dieses Öl wird ausschließlich durch mechanisches Pressen gewonnen; seine physikalisch-chemischen Eigenschaften sind nicht durch hohe Extraktionstemperaturen verändert worden. Geruch und Geschmack sind fehlerfrei. Das Native Olivenöl extra muß den Geschmack der Oliven, aus denen es gewonnen wurde, wiedergeben. Der Gehalt an freien Fettsäuren darf höchstens 1% betragen.

Natives Olivenöl
(olio d'oliva vergine)

Die Herstellung entspricht der des Nativen Olivenöls extra, doch sind hier kleine Fehler in Geruch, Geschmack oder in der Farbe zulässig. Der Gehalt an freien Fettsäuren darf höchstens 2% betragen.

Olivenöl
(olio d'oliva)

Dieses Produkt wird chemisch raffiniert. Das Ausgangsprodukt ist ein Natives Olivenöl mit einem zu hohen Säuregrad oder anderen Fehlern. Um es genießbar zu machen, werden der Säuregrad, der Geruch, der Geschmack oder

Foto: Informationsgemeinschaft Olivenöl

die Farbe verändert. Um ihm seine typischen Eigenschaften „zurückzugeben“, wird Natives Olivenöl extra hinzugefügt. Der Gehalt an freien Fettsäuren darf höchstens 1,5% betragen.

Oliventresteröl
(olio di sansa di oliva)

Die Preßrückstände werden mit Lösungsmitteln behandelt und mit raffiniertem und Nativem Olivenöl vermischt. Der Gehalt an freien Fettsäuren darf höchstens 1,5% betragen.

Die Sorten Natives Olivenöl und Natives Olivenöl extra sind die einzigen, die als vollkommen natürliche Produkte angesehen werden können.

Medizin und Gesundheit

Der therapeutische Einsatz von Olivenöl geht auf die Antike zurück. Der Grieche Hypokrates empfahl den Saft frischer Oliven zur Behandlung von Geisteskrankheiten und bei Geschwüren Umschläge aus Olivenbrei. In der Folgezeit verschrieb Averroes, der berühmte arabische Mediziner und Philosoph, Kindern und alten Menschen täglich einen Eßlöffel Olivenöl, das für ihn ein Allheilmittel war.

Aber Olivenöl ist auch eines der ältesten Pflegeprodukte: Daß Olivenöl die Haut weich und geschmeidig macht, wußte man schon zu Urzeiten. Kürzlich durchgeführte Studien haben ergeben, daß der hohe Tocopherolgehalt (Vitamin E) des Nativen Olivenöls extra die Bildung von freien Radikalen hemmt, die für das Altern der Zellen verantwortlich sind.

Die Ölsäure, die in großer Menge im Nativen Olivenöl extra vorhanden ist, schützt vor Arteriosklerose, indem sie den Gehalt des „schlechten“ LDL-Cholesterins im Blut senkt.

Die moderne Naturheilkunde macht sich auch die Blätter und Rinde des Olivenbaums zunutze, in denen Wirkstoffe mit antiparasitärer, aufweichender und abführender Wirkung enthalten sind. Das Öl wird vor allem in der Rheuma- Gicht- Wund- und Verbrennungsbehandlung sowie für die Regelung der Leberfunktionen verwendet. Man hat nachgewiesen, daß in Gebieten mit hohem Olivenölkonsum Herz-Kreislaufkrankheiten seltener auftreten.

Einige Ratschläge aus Großmutters Apotheke

- Ein Aufguß aus getrockneten Olivenbaumblättern (60 g Blätter 24 Std. lang in warmem Wasser ziehen lassen) wirkt fiebersenkend; die äußere Anwendung fördert die Wundheilung.
- Tee: 50 g Olivenbaumblätter 10 Minuten in einem Liter Wasser köcheln. Der gezuckerte Tee wird während des Tages eingenommen und wirkt schleimlösend. Die konzentriertere Formel (50 g Blätter in einem halben Liter Wasser) wird bei Gicht und Rheuma empfohlen.

Foto: Informationsgemeinschaft Olivenöl

Gastronomie

Es ist allgemein bekannt, daß das Olivenöl die Grundlage der Mediterranen Diät bildet. Die italienische Küche wäre ohne diese wertvolle Zutat undenkbar. Das Native Olivenöl extra ist in den meisten typischen italienischen Rezepten zu finden, wobei oft die Verwendung von lokalen Ölen empfohlen wird.

Der Geschmack und die guten Ernährungseigenschaften des Olivenöls machen es zum idealen Fett zum Kochen und Braten.

Sein Rauchpunkt (die Temperatur, bei der Rauch sichtbar wird und nicht übertreten werden sollte, um die Bildung von giftigen Substanzen zu vermeiden) ist der höchste aller flüssigen Lebensmittelfette.

Um Natives Olivenöl extra in der Küche optimal zu nutzen, sollten folgende einfache Regeln stets befolgt werden:

1. Wann immer möglich, sollte es roh verkostet werden, da die „edlen“ Ölkomponenten, d.h. die Vitamine mit antioxidierender Wirkung, sich bei einer Temperatur von mehr als 42 Grad schnell zersetzen. Darüberhinaus betont Olivenöl das Aroma der Gerichte.
2. Je nach Reifestadium der Oliven unterscheidet man zwischen drei Typologien von Nativem Olivenöl extra: Reife Oliven ergeben ein eher mildfruchtiges Öl, mit einem

leichten Mandelaroma, „mandorlato“, während weniger reife Oliven (dunkle Fruchtschale und helles Fruchtfleisch) ein harmonisches, aber auch leicht würziges, eben mediumfruchtiges Öl, „armonico“, und schließlich unreife Oliven ein intensiv-fruchtiges Öl, „caratteriale“ , mit ausgeprägtem Geruch und Geschmack, entstehen lassen.

Ein mild-fruchtiges Öl ist ideal für leichte Gerichte, mit zarten Geschmacksnoten. Das mediumfruchtige Öl ergänzt sehr gut Gemüsesuppen, Gerichte mit Hülsenfrüchten, Pilzgerichte, weißes und rotes Fleisch, Schmorbraten, Geflügel, und das intensivfruchtige Öl krönt vor allem typische Gerichte, frisches Gemüse, Wild und Grillfleisch.

Es empfiehlt sich, Olivenöl lichtgeschützt und kühl aufzubewahren. Olivenöl verändert durch die Lagerung bei zu geringer Temperatur, zum Beispiel im Kühlschrank, seine Konsistenz und kann dadurch trüb werden. Dies bedeutet keine Qualitätseinbuße. Erwärmt man das Olivenöl auf Zimmertemperatur, wird es wieder klar.

Die im folgenden vorgestellten Rezepte sind natürlich nur eine sehr kleine Kostprobe der italienischen Küche.

Panzanella

Zutaten (für vier Personen): 0,5 kg altbackenes Bauernbrot, Basilikum, 1 Zwiebel, 3-4 sehr reife Eiertomaten, einige eingelegte Oliven, Kapern, 5-6 in Salz eingelegte Sardellenfilets, frisch gemahlenen Pfeffer, Meersalz, Natives Olivenöl extra (mild).

Zubereitung: Bauernbrot zerkleinern und in Wasser einlegen. Ausdrücken, so daß es nur noch feucht ist und in eine Schüssel geben. Mit den in Stücke geschnittenen Tomaten und den gehackten Basilikumblättern, den zerkleinerten Oliven und Sardinenfilets sowie den Kapern vermischen. Eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, evtl. nachsalzen und mit frischem Pfeffer und viel Olivenöl anrichten.

Bruschetta oder Fettunta

Zutaten: Holzofen- oder Bauernbrot, Meersalz, frischer Knoblauch, „kräftiges“ Olivenöl

Zubereitung: Brot in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, auf einem Grill so lange rösten, bis sich eine knusprige Kruste bildet. Knoblauchzehe durchschneiden und eine Seite des noch warmen Brotes mit der Schnittfläche einreiben. Nach Belieben salzen und mit Olivenöl beträufeln. Noch warm essen.

Scampi con la rucola (Scampi mit Rucola)

Zutaten für 4 Personen:
16-20 frische Scampi,
1 Stange Staudensellerie, Zitrone,
4 Bund Rucola, Natives Olivenöl Extra, Aceto Balsamico, Salz, schwarzer Pfeffer.

Zubereitung: die Scampi zusammen mit der Selleriestange und 1/4 Zitrone in kochendes Wasser geben und 12 Min. kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Scampi schälen. Eine große Platte mit der vorher gesäuberten und gewaschenen Rucola belegen und die Scampi darauf anrichten. Alles mit einer Sauce aus 2 EL Olivenöl, Zitronensaft, 1 TL Aceto Balsamico, Salz und schwarzem Pfeffer übergießen.

Pasta e ceci per l'estate (sommerliche Pasta mit Kichererbsen)

Zutaten für 4 Personen:
500 g Farfalle, 500 g Kichererbsen, Knoblauch, Petersilie, Natives Olivenöl Extra

Zubereitung: Kicherbsen kochen, abgießen und abkühlen lassen. Die Farfalle „al dente" kochen und in kaltem Wasser abkühlen lassen. Knoblauch und Petersilie fein hacken, Olivenöl hinzugeben und mit den Kichererbsen und den Farfalle vermischen, evtl. nachsalzen und kleingeschnittene Tomaten hinzufügen.

Pomodori ripieni (gefüllte Tomaten)

Zutaten (für vier Personen):
8 reife Tomaten, 50 g schwarze Oliven, 30 g Paniermehl, 1 Eßlöffel Kapern, 8 Sardellenfilets ohne Salz, 1 kleine weiße Zwiebel, etwas frische Petersilie, Natives Olivenöl extra (mild), Muskatnuß, geriebener Parmigiano Reggiano, Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitung: den Deckel der Tomaten abschneiden und aufbewahren, das Fruchtfleisch herausnehmen und die Tomaten leicht zusammendrücken, um Kerne und Fruchtwasser zu entfernen. Die gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten, klein geschnittene Sardinen, gehackte Petersilie, Kapern, Paniermehl, geriebenen Parmigiano Reggiano und klein geschnittene Oliven dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß abschmecken und gut vermischen. Die Tomaten innen salzen, mit dem Gemisch füllen und mit Olivenöl beträufeln. Kalt essen oder in eine gut geölte Auflaufform legen, die Deckel wieder aufsetzen, mit Öl bestreichen, außen salzen und in dem auf 200° C vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. garen.

Agnello alle olive (Lamm mit Oliven)

Zutaten (für vier Personen): 800 g Lammrücken, 150 g entkernte und klein geschnittene schwarze Oliven, 1 Glas Olivenöl, 1 Peperonischote, Mehl, Oregano, Saft einer Zitrone, Salz.

Zubereitung: Den Lammrücken (mit Knochen) bemehlen. Das Öl in einer Pfanne mit der Peperonischote (die dann wieder herausgenommen wird) erhitzen und das Fleisch kurz anbraten. Auf schwächere Hitze herunterschalten, Salz und Oliven, Oregano, Zitronensaft hinzufügen und ca. 20 Minuten weiterbraten. Als Beilage Rosmarinkartoffeln.

Italienisches Olivenöl und seine Herkunfts-bezeichnungen

Mit Einführung des italienischen Gesetzes Nr. 169/92 und der EU-Verordnung Nr. 2081/92 sind in Italien Herkunftsbezeichnungen vorgeschlagen worden, die eine Reihe von sog. geografischen Angaben umfassen. Hierbei handelt es sich um genau abgegrenzte Gebiete, in denen Öle mit besonderen Geschmacks- und Geruchseigenschaften gewonnen werden.

Im folgenden ist das vollständige Verzeichnis der italienischen Olivenöle angegeben, die durch die Herkunftsbezeichnung der Europäischen Union geschützt sind:

(Fettgedruckt sind die geschützten Ursprungsangaben (g.U. - im ital. DOP), zwischen „“ finden Sie die Unterbezeichnungen

Name: **Aprutino Pescarese**
Ursprungsregion: Abruzzen
Farbe: grün bis gelb
Duft: medium- bis intensiv fruchtig
Geschmack: fruchtig
Max. Säuregrad: 0,6%
Olivensorte: Dritta, Leccino, Toccolana

Name: **Brisighella**
Ursprungsregion: Emilia-Romagna
Farbe: smaragdgrün mit goldener Reflexion
Duft: medium- oder intensiv fruchtig, mit ausgeprägten Kräuter- und/oder Gemüsearomen
Geschmack: fruchtig, etwas bitter oder leicht bis mittelstark pikant
Max. Säuregrad: 0,5%
Olivensorte: Nostrana di Brisighella

Name: **Bruzio**
Ursprungsregion: Kalabrien
Farbe: grün mit gelber Reflexion
Duft: medium-fruchtig
Geschmack: fruchtig
Max. Säuregrad: 0,7%
Olivensorte: „Fascia Prepollinica“: Carolea, Grossa di Cassano; „Valle Crati“: Carolea, Tondina, Rossanese; „Colline Joniche Presilane“: Rossanese

Name: **Canino**
Ursprungsregion: Latium
Farbe: smaragdgrün mit goldenen Reflexen
Duft: fruchtig; erinnert an die

frische, gesunde Frucht zum optimalen Erntezeitpunkt
Geschmack: sehr vollmundig, mit bitterem und pikantem Abgang
Max. Säuregrad: 0,5%
Olivensorte: Caninese, Leccino, Pendolino, Maurino, Frantoio

Name: **Cilento**
Ursprungsregion: Kampanien
Farbe: grün bis mehr oder weniger intensiv strohgelb
Duft: leicht bis medium-fruchtig
Geschmack: fruchtig, leicht bis mittelstark bitter und pikant
Max. Säuregrad: 0,7%
Olivensorte: Rotondella, Frantoio, Ogliarola, Leccino, Salella

Name: **Collina di Brindisi**
Ursprungsregion: Apulien
Farbe: grün bis gelb
Duft: medium-fruchtig
Geschmack: fruchtig, leicht bitter und pikant
Max. Säuregrad: 0,8%
Olivensorte: Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino und Picholine

Name: **Colline Salernitane**
Ursprungsregion: Kampanien
Farbe: grün bis strohgelb
Duft: medium- bis intensiv fruchtig
Geschmack: fruchtig, leicht bis mittelstark bitter und etwas pikant
Max. Säuregrad: 0,7%
Olivensorte: Rotondella, Frantoio, Carpellese, Ogliarola, Leccino

Name: **Colline Teatine**
Ursprungsregion: Abruzzen
Farbe: grün bis gelb
Duft: leicht bis intensiv fruchtig
Geschmack: fruchtig
Max. Säuregrad: 0,6%
Olivensorte: Gentile di Chieti; „Vastese“: Leccino, Moraiolo, Nebbio

Name: **Dauno**
Ursprungsregion: Apulien
Farbe: grün bis gelb
Duft: fruchtig
Geschmack: fruchtig
Max. Säuregrad: 0,6%
Olivensorte: „Alto Tavoliere“: Peranzana; „Basso Tavoliere“: Coratina; „Gargano“: Ogliarola Garganica; „Sub Appenino“: Ogliarola, Coratina, Rotondella

Name: **Garda**
Ursprungsregion: Lombardei, Venetien, Trentino
Farbe: grün bis gelb
Duft: leicht bis mittelstark fruchtig
Geschmack: leicht bis medium-fruchtig
Max. Säuregrad: 0,6%; (Öl aus dem Trentino 0,5%)
Olivensorte: Casaliva, „Bresciano“: Frantoio, Leccino; „Orientale“: Lezzo, Favarol, Rossanel, Razza, Fort, Morcai, Trepp, Pendolino; „Trentino“: Frantoio, Pendolino, Leccino

Name: **Laghi Lombardi**
Ursprungsregion: Lombardei
Farbe: grüngelb
Duft: leicht bis medium-fruchtig
Geschmack: fruchtig mit einer leicht bitteren und pikanten Note
Max. Säuregrad: 0,55% („Lario“: 0,5%)
Olivensorte: „Sebino“: Leccino, Frantoio, Casaliva, Pendolino und Sbresa; „Lario“: Leccino, Frantoio und Casaliva

Name: **Monti Iblei**
Ursprungsregion: Sizilien
Farbe: grün
Duft: leicht bis medium-fruchtig mit mittlerem Graston
Geschmack: fruchtig, leicht bis mittelstark pikant
Max. Säuregrad: 0,5%
Olivensorte: Tonda Iblea; „Val Tellaro“, „Frigintini“, „Calantino“ und „Valle dell´Irminio“: Moresca; „Trigona Pancali“: Nocellara Etnea

Name: **Penisola Sorrentina**
Ursprungsregion: Kampanien
Farbe: grün bis leicht strohgelb
Duft: fruchtig
Geschmack: fruchtig, leicht bis mittelstark bitter und etwas pikant
Max. Säuregrad: 0,8%
Olivensorte: Rotondella, Frantoio, Leccino

Name: **Riviera Ligure**
Ursprungsregion: Ligurien
Farbe: gelb, grün-gelb
Duft: reif und fruchtig
Geschmack: fruchtig und ausgeprägt mild
Max. Säuregrad: 0,5%
Olivensorte: Taggiasca; „Riviera di Levante“: Lavagnina, Razzola, Pignola

Name: **Sabina**
Ursprungsregion: Latium
Farbe: goldgelb, bei ganz frischem Öl auch grünliche Töne
Duft: fruchtig
Geschmack: fruchtig, samtig, harmonisch,aromatisch, süß; ganz frische Öl auch bitter
Max. Säuregrad: 0,7%
Olivensorte: Carboncella, Leccino, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago, Rosciola, Raja

Name: **Terra di Bari**
Ursprungsregion: Apulien
Farbe: von grün mit gelber Reflexion bis goldgelb mit grüner Reflexion
Duft: leicht bis intensiv fruchtig
Geschmack: leicht bis mittelstark fruchtig
Max. Säuregrad: 0,5% („Murgia dei Trulli e delle Grotte“: 0,6%)
Olivensorte: „Castel del Monte“: Coratina; „Bitonto“: Cima di Bitonto, Coratina; „Murgia dei Trulli e delle Grotte“: Cima di Mola

Name: **Terra d´Otranto**
Ursprungsregion Apulien
Farbe: grün bis gelb mit grünlichen Reflexen
Duft: leicht bis medium- fruchtig

Geschmack: leicht bis mittelstark fruchtig, bittere und pikante Aromen
Max. Säuregrad: 0,8%
Olivensorte: Ogliarola, Cellina di Nardò; „Delle Gravine Joniche“: Leccino, Coratina

Name: **Umbria**
Ursprungsregion: Umbrien
Farbe: grün bis gelb
Duft: leicht bis medium-fruchtig
Geschmack: fruchtig, mittelstark bis stark bitter und pikant
Max. Säuregrad: 0,65%
Olivensorte: Moraiolo, Leccino, Frantoio; „Colli Martani“: S. Felice; „Colli Amerini“: Rajo; „Colli del Trasimeno“: Dolce Agocia

Name: **Valli Trapanesi**
Ursprungsregion: Sizilien
Farbe: grün, manchmal mit goldgelber Reflexion
Duft: ausgeprägter Olivenduft, manchmal mit Grastönen
Geschmack: fruchtig, leicht pikant und bitter
Max. Säuregrad: 0,5%
Olivensorte: Cerasuola, Nocellara del Belice

Die Bezeichnung TOSCANO ist eine geschützte geographische Angabe (g.g.A. - im ital. IGP):

Name: **Toscano**
Ursprungsregion: Toskana
Farbe: grün bis goldgelb, wobei sich die Farbe mit der Zeit ändern kann
Duft: fruchtig, nach Mandel und Artischocke, reifem Obst, grünen Blättern
Geschmack: intensiv fruchtig
Max. Säuregrad: 0,6%
Olivensorte: Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell´Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzaio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello.

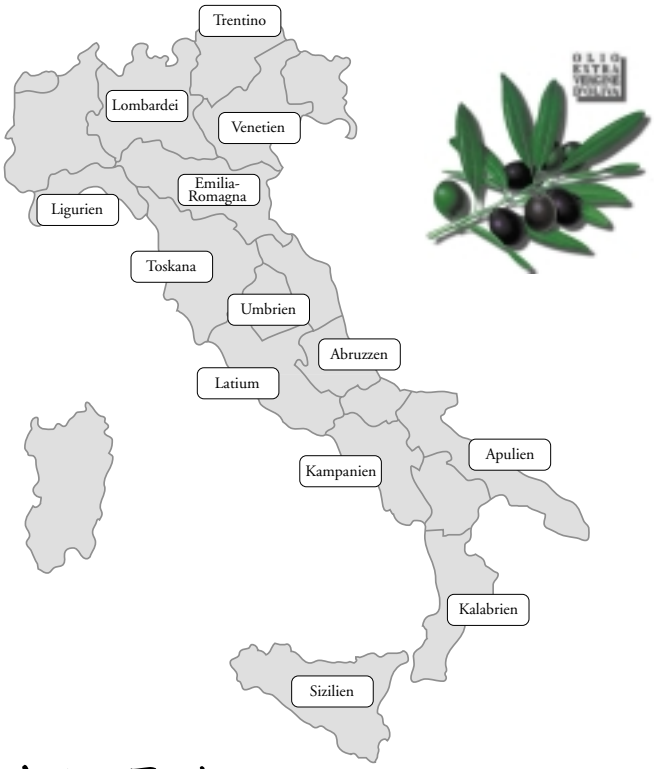
Für die im folgenden genannten Olivenöle ist das EU-Verfahren zur Vergabe der Herkunftsbezeichnung noch nicht abgeschlossen:

Name: **Val di Mazara**
Ursprungsregion: Sizilien
Farbe: goldgelb, intensive grüne Töne
Duft: fruchtig, manchmal nach Mandel
Geschmack: fruchtig, samtig, mit sanftem Nachklang
Max. Säuregrad: 0,5%
Olivensorte: Biancolilla, Nocellara del Belice, Carasuola und Ogliarola Messinese

Name: **Lametia**
Ursprungsregion: Kalabrien
Farbe: grün bis strohgelb
Duft: fruchtig
Geschmack: zart fruchtig
Max. Säuregrad: 0,5%
Olivensorte: Carolea

Name: **Monte Etna**
Ursprungsregion: Sizilien
Farbe: goldgelb mit grünen Reflexen
Duft: leicht fruchtig
Geschmack: fruchtig, leicht bitter und pikant
Max. Säuregrad: 0,6%
Olivensorte: Nocellara Etnea; „Valle dell´Alto Alcantara“: Brandofino

Name: **Veneto**
Ursprungsregion: Venetien
Farbe: grün bis gelb
Duft: fruchtig
Geschmack: fruchtig
Max. Säuregrad: 0,5% („Euganei und Berici“: 0,6%)
Olivensorte: Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino; „Valpolicella“: Grignano, Favarol, Leccio del Corno, Trep; „Euganei e Berici“: Rasara, Merzemino, Riondella; „Del Grappa“: Grignano, Padanina.



Italienisches Institut für Außenhandel I.C.E., Rom
Niederlassung Düsseldorf
Staatliche Wirtschaftsvertretung
Jägerhofstraße 29, D-40479 Düsseldorf
Telefon 0211 / 3 87 99-0
Telefax 0211 / 3 87 99-63
E-mail: postmaster@icedus.de