



TOP 36 OLIVEN- ÖLE

Wir unterscheiden drei Kategorien von Olivenölen

Ihnen bei der Auswahl hochwertiger Olivenöle kenntnisreiche Hilfe zu bieten, ist Ziel des folgenden Guides. Wir sind überzeugt, dass Sie von jedem der drei aufgeführten Öl-Typen mindestens einen in Ihrer Küche haben sollten. Die hier beschriebenen drei Olivenölkategorien sind innerhalb ihres Genres allesamt intensiv fruchtig, aber verschieden in der Skalierung der Schärfe und Bitternote.

Der Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen, geschmacklich wahrnehmbar als pfeffrig wegen des Oleocanths und herb bis bitter aufgrund der Biophenole, hängt wesentlich von der

Olivensorte ab, aber ebenso vom Reifegrad der Oliven. Oliven mit früher Reife haben immer einen höheren Gehalt an phenolischen Verbindungen als weiter gereifte.

Ein Olivenöl ist umso besser, je ausgeprägter seine Fruchtigkeit ist, was allerdings nicht für seine sekundären Pflanzenstoffe gilt: Ein Olivenöl wird nicht automatisch delikater, je stärker seine Bitterkeit und Schärfe hervortritt. Bitterkeit und Schärfe können den fruchtigen Charakter eines Olivenöls in seiner Komplexität unterstreichen, sie müssen dabei aber immer in Balance und Harmonie stehen.



FEINFRUCHTIG

Frühe Blüten, frühreife Obstfrüchte und frühlingshafte Ziergräser. Diese Kategorie der Olivenöle zeigt sich elegant und von fruchtiger Lebendigkeit.

Finca Aubocassa, Manacor, Balearen
Aceite de Olivas | Arbequina
17,5 Punkte

Eines der berühmtesten Olivenöle Mallorcas. Nicht ohne Grund: Es besitzt eine strahlende und animierende Aura. Granny-Smith-Apfel, Granatapfel und Anklänge von Blumenwiese mit feinen Kräutern. Am Gaumen ist das Olivenöl seidig mit einem Hauch von Kamille und einer dezenten Pfeffrigkeit. Auf Mallorca ist es der perfekte Begleiter zu Pa Amb Oli und den Ramallet-Tomaten – den klassischen mallorquinischen Strauchtomaten.

21,99 Euro (0,5 l)
www.bremer-weincolleg.de

Sa Canova Tramuntana, Alaró Mallorca, Balearen
Oli di Mallorca DOP | Arbequina
17,5 Punkte

Sa Canova ist quasi der Kräuter- und Olivengarten des Weingutes Castell Miquel auf Mallorca. Das Olivenöl ist leichter in der Viskosität, aber komplex in den Aromen. Grüne knackige Birne, Kamille, grüner Tee, Mandarine; dann am Gaumen vielschichtig und verspielt, filigran,

dennoch tiefgründig. Man denkt an blumenbestickte Organza. Es ist frisch und zart, das ist Mallorca von seiner elegantesten Seite.

11,90 Euro (0,5 l) | www.castellmiquel.com

Agos Kyklopas, Nordgriechenland
Extra Virgin Olive Oil | Makri, bio
17,5 Punkte

In der Region Makri, genauer in der Provinz Thrakien, liegen die biologisch bewirtschafteten uralten Olivenhaine. Das rare Öl riecht hier nach unreifer Banane, frisch geschnittenem Gras, grünen Tomaten und Apfel. Es ist fast süß, angedeutete grüne Mandeln, Babymais und ein Hauch von Pfeffer. So elegant und fein, dass man es fast trinken möchte. Grossartig finessenreich als i-Tüpfelchen zu gegrilltem Fisch.

31 Euro (0,5 l) | www.olivenoel.com

Azienda Agricola di Graziano Prà, Monteforte d'Alpone, Venetien
Olio Extra Vergine Prà | Grignano
17 Punkte

Die Oliven kommen aus dem Soave-Classico-Gebiet. Das Olivenöl riecht sprichwörtlich nach Sonne: Golden-Delicious-Apfel, Jasmin und Butterblumen. Dieser Eindruck verstärkt sich am Gaumen. Gelbe Dotterblumen, strahlend fein. Auf den Papillen ist das Olivenöl elegant und mit einer feinen Würzigkeit unterlegt. Mandeln und eine zarte Bitterkeit, alle Komponenten im Einklang. Animierend elegant, ein deliziöser Begleiter zu Spaghetti Vongole.

25 Euro (0,5 l) | www.vipweine.de

Massimo Bottura, Galateo & Friends, Ligurien

Villa Manodori Extra Vergine di Oliva Taggiasche, bio
17 Punkte

Bei diesem Olivenöl läuft alles rund. Grüne Paprika, viel Frucht und Frische in der Nase. Am Gaumen dann lebendig, Sanshopfeffer, man denkt an roh marinierten Kaisergranat, pure Verführung im Mix mit Amalfizitronen. Massimo Bottura ist einer der Kochstars dieses Jahrhunderts. Das hier ist kein Öl, auf dem nur marketingwirksam der Name eines berühmten Kochs steht, es überzeugt vielmehr durch Vielschichtigkeit und Authentizität.

19 Euro (0,25 l) | www.galateofriends.it

Château de Montfrin, Meynes, Provence

Huile d'Olive Vierge Extra | Arbequina, Arboussane, bio
17 Punkte

Es erinnert an Rosmarin und Gras. Hinzu treten ganz weiche Gewürznoten von Zimt bis Kardamom. Viel Mandel, auch ein Hauch von Orangenbutter schwingt mit. Das Aromenspektrum fesselt, zugleich cremig mild am Gaumen. Dieses Bio-Öl ist geradezu erschaffen, um es in einem Dessert zu verwenden: eine Mousse au Chocolat mit Beni Wild Harvest von Original Beans, dazu gebrannte Mandeln und zur Abrundung ein paar Spritzer dieses Öls.

16,15 Euro (0,5 l) | www.olivenoel.de



**Di Gennaro, Taggia, Ligurien
Comincioli, Puegnago del Garda,
Lombardei**
**I Denocciolati Olio Extra Vergine di Oliva
denocciolato | Leccino**
17 Punkte

Dieses feine Olivenöl aus der Sorte Leccino wird entkernt gepresst. In der Nase finden sich wunderbare Aromen von grünem Apfel, grüner Mandel und kleinen Artischocken. Eleganter am Gaumen und vollfruchtig. Das Öl liebt die Kombination mit guten Zitronen – pur zur gegrillten Dorade ist es ein Gedicht. Aber auch ein Omelett am Morgen wird mit einigen Tropfen dieses feinfruchtigen Olivenöls zur Delikatesse. Hier ist ein Meister am Werk.

16,50 Euro (0,5 l) | www.digennaro.de

35°24° Kreta DOP
Olivenöl Extra Virgin | Koroneiki
16.5 Punkte

Der Name des Familienbetriebs steht für die Koordinaten Kretas. Im Westen der Mittelmeerinsel liegen die Koroneiki-Olivenhaine an den Ausläufern der Weissen Berge. Der Geschmack des Öls erweist sich als frisch mit einer milden fruchtigen Art und einer subtilen Pfeffrigkeit. Die Gastfreundschaft der Kreter ist legendär, und ihre Tische sind immer mit reichlich mediterranem Gemüse, Wildkräutern und viel Olivenöl gedeckt. 35°24° bietet handverlesene kretische Produkte, die sehr viel Freude bereiten. Unbedingt ihren Bergtee Malotira probieren.

Preis 16,50 Euro (1 l) | www.3524-kreta.com

Cortes de Cima, Vidigueira, Alentejo
**Cortes de Cima Azeite Virgem Extra
Cobrançosa**
16.5 Punkte

Master of Wine Frank Röder arbeitet schon viele Jahre mit dem Weingut, das auch Olivenöl produziert, zusammen. Oft sind Öle der Cobrançosa sehr rustikal. Nicht aber bei Cortes de Cima. Im Duft frisch und mundwässernd. Am Gaumen ist es nussig und derart mild, dass wir es von der mittleren in die feinfruchtige Kategorie verschoben haben. Das Alentejo ist eine der Entdeckungsregionen Portugals, in denen man wunderbare Momente in den Olivenhainen, an den Seen und auf den Weingütern verbringen kann.

12,95 Euro | www.vif.de

Famiglia Olivini Desenzano del Garda
**Olio di Oliva Extravergine | Casaliva,
Frantoio, Gargnà**
16.5 Punkte

Das berühmte Lugana-Weingut am Gardasee produziert ein besonders feines Olivenöl. Zurückhaltend mit Mandelduft und ganz zarten Zitrusnoten. Auch etwas Bienenwachs und Banane findet man beim wiederholten Hineinschnüffeln. Am Gaumen ist es elegant und mit einer dezenten Bitterkeit. Ein modernes, erstklassiges Olivenöl. In kulinarischem Einklang mit einem in Kamille gedämpften Loup de Mer.

20,90 Euro (0,5 l) | www.vipweine.de

Jordan Olivenöl, Lesbos
**Natives Olivenöl Extra | Adramitiano,
Kolovi, bio**
16.5 Punkte

Mild, fruchtig, fast buttrig, mit feinen floralen Anklängen. Am Gaumen etwas kerniger als das ebenso hochwertige «normale» Jordan Olivenöl. Auf den terrassierten Olivenhainen der Insel Lesbos innerhalb der Region Plomari wird die Ernte minutiös durchgeführt und direkt im Anschluss in der Ölmühle Raftelli-Protouli verarbeitet. Bastian Jordan ist für die deutsche Sterne-Gastronomie ein Qualitätslieferant feiner Aromen.

14 Euro (0,5 l) | www.jordanolivenoel.de

**Galateo & Friends, Arma di Taggia,
Ligurien**
**1 Assòlo Raccolto Tardivo Olio Extra
Vergine di Oliva | Taggiasca**
16 Punkte

Eine Spätlese aus Ligurien, reinsortig aus der Taggiasca-Olive, die dort an den hohen, steilen ligurischen Hängen gut bis April, Mai reifen kann. Die niedrige Säure und der hohe Anteil an Polyphenolen machen das Olivenöl einzigartig. Erinnert an Babymais und reifen Apfel. Es ist fast süß, rund und delikater. Durch seine seidige Struktur ist die elegante Spätlese fast eine Rarität.

**48 Euro (0,5 l)
www.galateofriends.it**