

Die 225 besten
Olivenöle
der Welt

 FEINSCHECKER

SIEGERÖLE Intensiv fruchtig



PLATZ
1

Wir schreiben es seit Jahren (und werden nicht müde, es zu wiederholen): Americo Quattrociochi gehört zum Besten, was das Latium in Sachen Olivenöl zu bieten hat. Punkt. Wie schon im Vorjahr ist der Ausnahmeerzeuger mit gleich fünf Ölen unter den besten des Jahrgangs vertreten, drei davon Top 50, und das „Classico“ auf dem ersten Platz im Olymp der intensiv fruchtigen Öle: Bravo, bravissimo! Die neue Nummer eins ist ein herrlich harmonischer Itrana-Reinsortier, mit dem es Signor Americo in aller Mandelglorie krachen lässt: Mandel, Mandel und noch mehr Mandel (leuchtend grün), dazu Artischocke, duftendes Gras und weiße Blüten, am Gaumen im Ansatz leicht süßlich, ein Hauch Banane, schlank, sehr präzise, im Finish ein helles, sehr schönes Bitter und eine ausgesprochen feine, wärmende, spät einsetzende Schärfe. Famoses Extra vergine für alle Küchenlebenslagen, daher: Beherzt experimentieren und den geschmacklichen Horizont erweitern – alles geht, alles ist erlaubt.

www.olioquattrociochi.it

Hervorragend zu kräftigeren Gerichten (gegrillte Lammkeule!) – Röstaromen sind hochwillkommen.



Ein klassisches Familienunternehmen aus dem andalusischen Jaén, das auf der Finca Vista Alegre ein sortenreines Picual nach allen Regeln der Kunst produziert. Die früh im Oktober geernteten Oliven für das „Centenarium Premium“ stammen, wie es der Name andeutet, von mehrhundertjährigen Bäumen, die sich seit Generationen im Besitz von Familie Peñuelas-Sagra befinden. Ein herrlich aromatisches, komplexes, sehr klares, sehr harmonisches Picual mit grün-grasigen Noten: grüne Tomaten nebst Tomatenblättern, (Bitter-)Mandel, Olivenblätter, etwas Rauke und grüne Banane, ein Hauch Bergamotte, im langen Nachhall zunehmend leuchtend-schönes, straffes Mandelbitter und persistente Chilischärfe. Dazu? Hauptsache gut, Hauptsache mediterran.

www.noblezadelsur.com

Die Mischung – Picual-, Arbequina- und Royal-Oliven aus Hain im Guadalquivir zwischen den Naturparks von Cazorla und der Sierra Mágina – duftet nach frisch geschnittenem Gras, Olivenblättern, grüner Tomate, Artischocke, Apfel und noch unreifer Banane, am Gaumen dann elegante, frische Bitternoten von grünen Mandeln und Artischocken, als Kontrapunkt dazu fruchtige Noten von Granny-Smith-Äpfeln und eine bemerkenswert feine, sanft ansteigende Schärfe. Fazit eines Jurors: „sehr schöne Länge, hohe Komplexität, großes Öl!“ Wir möchten es mit Nachdruck zu Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten empfehlen.

www.palaciomarquesdeviana.com

PLATZ
2



Zu Seeteufel oder Sepia vom Grill ebenso fein wie zu Jakobsmuschel-Ceviche.



PLATZ
3



Zu „ajo blanco“ (eine kalte Mandelsuppe) oder gegrillter „presa“ vom Ibéricoschwein.



PLATZ
1

PRODUZENT

Americo Quattrociochi

NAME

Classico

BEWERTUNG



URSPRUNG

Italien, Latium

PREIS

€ 19,90

BEZUGSQUELLE

www.feinschmecker.de/shop,
www.gustini.de

PLATZ
2

PRODUZENT

Palacio Marques de Viana

NAME

Palace Blend
Limited Edition

BEWERTUNG



URSPRUNG

Spanien, Andalusien

PREIS

€ 24,90

BEZUGSQUELLE

www.feinschmecker.de/shop

PLATZ
3

PRODUZENT

Nobleza del Sur

NAME

Centenarium Premium

BEWERTUNG



URSPRUNG

Spanien, Andalusien

PREIS

€ 22,90

BEZUGSQUELLE

www.feinschmecker.de/shop

SIEGERÖLE Mittelfruchtig

PLATZ
1



Herrlich zu Pasta mit Bohnen oder zu „arrosticini“ (Lammspießchen aus den Abruzzen), das Lamm auch gerne in einer exotischeren Variante, etwa als Biryani mit Mandeln und getrockneten Aprikosen



Coratina-Wunder! Familie Schiralli, die am Fuß der Murgia ihre großartigen „Crudo“- und „Culto“-Öle produziert, ist mit dem formidablen „SeiCinqueZero“ (die Essenz von 650 Oliven in einem 0,25-Liter-Fläschchen) nach ihrem OLIO Award von 2017 und den „Top 15 bis 30“-Erfolgen der letzten drei Jahre schon wieder ein großer Wurf gelungen: Das traumhaft elegante Öl „grünmandelt“ auf allen Kanälen (laut Jury „Mandel vom Allerfeinsten“), dazu grüne Kaffeebohne, Artischocke, grüne Banane (nebst Schale), Walnussbitter (auch recht grün), ätherische Kräuternoten ... und noch mehr Mandel. Im Finish („Tiefe!“, „Länge!“) sehr helles – also nicht trocknendes oder adstringierendes – Bitter, dazu eine recht spät einsetzende, sehr harmonische Peperoncino-Schärfe. Küchentipp: grandios zu italienischem Comfort Food.
www.crudo.it

Auch das „Villa Magra“-Öl vom Großmeister des „olio extra vergine“ Giorgio Franci begeistert. Es trägt den Zusatz „Riserva di Famiglia“ und ist eine Coupage aus Frantoio, Moraiolo und Leccino: im Duft grüne Mandeln, etwas Kaffee, grasige Noten, dazu grüner Apfel und Banane (inklusive Schale) sowie leicht zitrische Noten, am Gaumen im Ansatz süße Mandel, ein Hauch Mango, Banane, wieder mittleres Mandel- bis Walnussbitter, die zarte Schärfe (weißer Pfeffer, eine Winzigkeit Peperoncini) ungemein elegant – ein „wunderschön ausgewogenes Öl!“
www.frantoiofranci.it



Giorgio Franci, in unserer Hall of Fame verewigter Olivenöl-Großmeister, untermauert mit dem „Grand Cru“ seinen Ruf als Weltklasseproduzent und OLIO-Award-Dauerabonnent! Das sortenreine Frantoioöl ist ein hinreißend subtiler Vertreter der in diesem Jahr unter den toskanischen Ölen häufig anzutreffenden „tipologia M“ („Mandel über alles!“): im Duft ungeschälte wie süße Mandeln, ein Hauch Artischocke, frisch geschnittenes Gras sowie Oliven- und Feigenblätter, am Gaumen wieder süße Mandeln, Salbeinoten, ein glockenhelles, weiches Bitter und weißpfeffrige Schärfe: sehr elegant! Die Jury plädiert für toskanisch-regionale Genüsse.
www.frantoiofranci.it

PLATZ
2



Zu „bordatino alla pisana“, einer Suppe auf Basis von Maismehl mit Bohnen und Schwarzkohl, zum Kichererbsenfladen „torta di ceci“ oder zu Crostini mit Hühnerlebercreme.



PLATZ
3



Großartig zu einem Vin-santo-Eis mit karamellisierten Pinienkernen oder in der Marinade zu einem Salat mit Galiamelone und Brombeeren.



PLATZ
1

PRODUZENT

Olearia Schiralli

NAME

Crudo SeiCinqueZero

BEWERTUNG



URSPRUNG

Italien, Apulien

PREIS

€ 19,90

BEZUGSQUELLE

www.feinschmecker.de/shop

PLATZ
2

PRODUZENT

Frantoio Franci

NAME

Grand Cru

BEWERTUNG



URSPRUNG

Italien, Toskana

PREIS

€ 29,90

BEZUGSQUELLE

www.feinschmecker.de/shop

PLATZ
3

PRODUZENT

Frantoio Franci

NAME

Villa Magra

BEWERTUNG



URSPRUNG

Italien, Toskana

PREIS

€ 24,90

BEZUGSQUELLE

www.feinschmecker.de/shop
www.gustini.de

SIEGERÖLE

Leicht fruchtig

PLATZ
1



Köstlich zu Fenchel-Blutorangen-Salat mit Kapern und Sardellen oder Spaghetti mit Pinienkernen, Walnüssen, Knoblauch, Sultaninen und Olivenöl.

PLATZ
3

Von Platz 185 im letzten Jahr auf einen Podiumsplatz beim OLIO Award 2021: Glückwunsch! Die Oliven für dieses Öl stammen von einem Hain, der wesentlicher Bestandteil des direkt am Gardasee gelegenen Campeggio Bellavista ist. Das sortenreine, im Duft besonders weiche Frantoio-Öl von in den 1950ern gepflanzten Bäumen gefällt der Jury ausgesprochen gut (Oliven- und Feigenblätter, zarte Mandelnote,



Seit 1978 existiert das Unternehmen Sucesores de Hermanos López, seine Ursprünge reichen allerdings bis 1845 zurück, als die erste, noch winzige Parzelle von einem Vorfahren der heutigen Eigentümer erworben werden konnte, der damit den Grundstein für diese Öle aus der D. O. Baena legte. Die eigentliche Mühle errichtete dann im Jahr 1918 Antonio López Ortiz – der Rest ist Erfolgsgeschichte. An Zustimmung und Eindeutigkeit kaum zu überbieten: „kräuterwürzig, dicht – groß!“ und „schöne Komplexität!“ Das prächtige Picuda-Öl lässt tatsächlich keine Wünsche offen: Tomatenfrucht und -blätter, grasige Noten, Apfel, Olivenblätter, üppig Kräuter (vor allem Basilikum, dazu etwas Minze und Kresse), Artischocken- und Chicoréeblätter und eine noch moderate, dafür länger anhaltende pfeffrige Schärfe.

www.aceiteshl.com

PLATZ
2



Perfekt in einem „ajo blanco“, der Gazpacho-Verwandten auf Basis von gemahlenen Mandeln, Brot und Knoblauch, oder an kalten Tagen zur Graubündner Gerstensuppe.



PLATZ
1

PRODUZENT

Chiarentana

NAME

Confini Blend

BEWERTUNG



URSPRUNG

Italien, Toskana

PREIS

€ 25,90

BEZUGSQUELLE

www.feinschmecker.de/shop

PLATZ
2

PRODUZENT

Sucesores de Hermanos López

NAME

Morellana Picuda

BEWERTUNG



URSPRUNG

Spanien, Andalusien

PREIS

€ 19,90

BEZUGSQUELLE

www.feinschmecker.de/shop

PLATZ
3

PRODUZENT

Francesco Mandelli

NAME

Caresér

BEWERTUNG



URSPRUNG

Italien, Trentino

PREIS

€ 29,90

BEZUGSQUELLE

www.feinschmecker.de/shop

ein Hauch Birchermüslis), am Gaumen deutlich mehr grüne Mandel, grüne und reife Banane, zurückhaltendes Mandel- und Artischockenbitter und eine fein abgestimmte Kressebis Peperoncino-Schärfe – sehr harmonisch!

www.oliomandelli.it



Ein Gedicht zu glasig gegartem Steinbutt, Ricotta-Spinat-Walnuss-Crespelle oder pikantem Geflügel-salat mit grüner Papaya und karamellisiertem Ingwer.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 10

PRODUZENT
Oro del Desierto

NAME
Pical

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 15,70

BEZUGSQUELLE
www.spanish-oil.com

Ein Dauergast auf den oberen und obersten Rängen: das Öl, das aus der Wüste kommt. Unser Favorit aus dem „Wüstengold“-Portfolio von Olivenflüsterer Rafael Alonso Aguilera grünt balsamisch-verführerisch („Kräuter satt!“) und changiert walnussbitter („angenehm adstringierend“) und fröhlich pikant zwischen noch unreifer Tomate, Oliven- und Tomatenblättern, Minze, Kresse und Rauke.

www.orodeldesierto.com



Zu Sepia vom Holzkohlegrill ein phänomenaler Begleiter.



KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 12

PRODUZENT
Intini

NAME
Coratina

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 16,00

BEZUGSQUELLE
www.dasgoldderbauern.de

Dieser herrlich grün abgetönte, immens würzige, fast rauchige („Wintertage & Frost“) Coratina-Reinsort lässt in puncto Schärfe und Bitterkeit keine Wünsche offen. So viel grüne, im Ansatz wunderbar süßliche Wichtigkeit (grüne Mandeln, Mandelmilch, Banane nebst Schale, Kiwi, Artischocke) muss man feiern. Und unbedingt probieren!

www.oliointini.it



Kulinarische Marschroute: „Pasta fagioli“ mit Bohnen oder die sämige Dinkelsuppe „zuppa di farro“.



Der neueste Streich von Dominica „Mina“ Mossa, die unter der Marke Natyoure nicht nur fünf Extravergine-Öle produziert, sondern auch Kosmetik und sogar ein Bier, das mit Oliven eingebraut wird, ist ein sortenreines Coratina-Öl, bei dessen Extraktion zusätzlich Ultraschall eingesetzt wird. Das soll den Tocopherolgehalt (eine Vitamin-E-Form mit antioxidativer Wirkung) erhöhen und sich vorteilhaft auf die Temperatur während der Extraktion auswirken. Bei diesem Öl ist die Begeisterung jedenfalls groß, im Duft üppig grüne Mandel, Banane, Apfel, Avocado und Tomatengrün, am Gaumen Pinienkerne, Artischocke, weißer Pfeffer („schöne Schärfe“) und ein saftiges Mandelbitter.

www.natyoure.it



Ausgezeichnet zu Lachscarpaccio bzw. Lachsceviche oder ganz puristisch zu „Pasta aglio, olio e peperoncino“.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 11

PRODUZENT
Mossa Domenica

NAME
Natyoure Estratto con Ausilio di Ultrasuoni

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 10,00

BEZUGSQUELLE
www.natyoure.it



Zum dritten Mal dabei und zum dritten Mal unter den besten Ölen des Jahrgangs: Chapeau – was für ein Öl! Der Dürer Koch René Kalobius legt die Produktion seiner mandelbitteren Cuvée aus Frantoio und Leccio del Corno vertrauensvoll in die Hände von Cristina Fornaciai, die alles, aber auch alles richtig gemacht hat! In der Nase Mandel, dazu etwas grüne Kaffeebohnen, Banane und grasige Noten. Am Gaumen angenehm dünnflüssig mit hellem Bitter (Mandeln und Kräuter), die anhaltende, leicht feurige Schärfe setzt präzise ein.

www.terra-toscana.eu



Zu einem Risotto mit gegrilltem Radicchio und Hühnerleber oder mit Honig glasiertem Wildkaninchen vom Grill.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 13

PRODUZENT
Terre di San Gorgone

NAME
René Kalobius

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 24,00

BEZUGSQUELLE
www.terra-toscana.eu

KATEGORIE	Intensiv fruchtig
PLATZ	14
PRODUZENT	Ciccolella
NAME	Coppadoro
BEWERTUNG	★★★★★
URSPRUNG	Italien, Apulien
PREIS	€ 14,90
BEZUGSQUELLE	www.destinationgusto.it

Die Oliven für dieses Extra vergine – ein sortenreines Coratina – stammen aus der Gegend um Giovannazzo, Molfetta und Terlizzi. Sie integrieren ein verspieltes Thema (jede Menge grüne bis reife Mandeln, Kiwi, Apfel, Süßholz und Kamillenblüte) mit klassischen Variationen (Rauke, Radicchio, Salbei, grüne Mandel und ein Hauch Minze) und einem inspiriert abgetönten Finale (moderates, sehr klares Artischocken-Mandel-Bitter, subtil ansteigende Schärfe).

oliosciccolella.it



Perfekt im Duett mit einem Blunzengröstl oder mit fenchelgewürzten, etwas größeren Salsicce.



KATEGORIE	Intensiv fruchtig
PLATZ	16
PRODUZENT	Dievole
NAME	Coratina
BEWERTUNG	★★★★★
URSPRUNG	Italien, Apulien
PREIS	€ 19,00
BEZUGSQUELLE	www.dievole.it

Die Supertuscan-Winzer von Dievole sind auch in Sachen Öl ziemlich super, erst recht wenn es sich um ein sortenreines Extra vergine handelt. Das fruchtig-würzige, tiefgrüne, im Ansatz leicht süßliche Coratina verbindet klare, duftig-frische Frucht (grüne Mandeln, Banane, Apfel) mit balsamisch-ätherischen Kräuternoten (Minze, Eukalyptus); im Finish kraftvoll-konzentriertes Löwenzahn- und Walnussbitter sowie eine markante, pfeffrige Raukeschärfe.

www.dievole.it



Großartig zu einer Tagliata oder „tuétanos al horno“ (Markknochen aus dem Ofen) mit Brunnenkressepesto.



Seit 2003 und seit 2012 sogar ununterbrochen zählt die Cuvée aus Hojiblanca und Picuda zu den nach unserer Meinung besten Ölen der Welt. Dieses Jahr zeigt sich das Öl noch deutlich komplexer als im Vorjahr, das aromatische Panorama reicht von grünen Tomaten und Mandeln bis zu Banane, Apfel, Feigen- und Olivenblättern, dazu gesellen sich grüne Paprika, kräftiges Artischocken- und Walnussbitter und eine spät ansteigende, wärmende Radieschen- und Pfefferschärfe.

www.mueloliva.es

KATEGORIE	Intensiv fruchtig
PLATZ	15
PRODUZENT	Muela-Olives
NAME	Venta del Barón
BEWERTUNG	★★★★★
URSPRUNG	Spanien, Andalusien
PREIS	€ 14,95
BEZUGSQUELLE	www.shop.mitte-meer.de



Dieses Öl verlangt nach Fisch, gern von der fetteren Fraktion: Sardinen vom Grill, Makrelensashimi, gern auch Matjes.



Wie schon im Vorjahr gehört das „Biologico“ zu den besten Ölen dieses Jahrgangs und ist uns eine nachdrückliche Empfehlung wert: Die wunderbar leichtfüßig bittere und in Wellen heranrollend scharfe Cuvée (Casaliva und Frantoio) aus Arco am Gardasee ist im Ansatz leicht süßlich, duftet nach grünen und reifen Mandeln, Thymian, grüner Banane und Olivenfrucht. Am Gaumen machen sich Artischocken, die schon erwähnte Radieschen-Peperoncino-Schärfe und ein sehr lang anhaltendes Mandelbitter bemerkbar.

www.oliocru.it

KATEGORIE	Mittelfruchtig
PLATZ	17
PRODUZENT	Oliocru
NAME	Biologico
BEWERTUNG	★★★★★
URSPRUNG	Italien, Trentino
PREIS	€ 22,00
BEZUGSQUELLE	www.oliocru.it



Ideal für ein phänomenales Pastaerlebnis, etwa Strozzapreti mit Pinienkernen, Zitrone, frittierten Kapern und Pecorino.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
18

PRODUZENT
Viola

NAME
Costa del Riparo

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Italien, Umbrien

PREIS
€ 18,50

BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com

Kontinuität, wie wir sie lieben: Wie schon 2014, 2016, 2017, 2018 und 2020 ist Marco Viola mehrfach vertreten. Mit seinen umbrischen Ölen aus der Hügellandschaft zwischen Assisi und Spoleto führt er eine Familientradition fort, die bis in die 1850er-Jahre zurückreicht. Die Cuvée aus Moraiolo und Frantoio, die nach Ansicht der Jury zu den besten der Welt gehört, „geht über Mandel und grüne Vegetation in die Vollen“, gefällt mit komplexem Duft nach Artischocken, grüner Banane und hellen Blüten, am Gaumen dann mit noch mehr Mandel, einem Hauch Melone, süßlich-„mandelkeksigen“ Noten, kräftigem Walnussbitter und feiner, etwas spät einsetzender Schärfe.

www.viola.it



Wir wollen Süßes: Schokoladeneis mit Kakaosplittern und einem Coulis aus leicht karamellisierten Aprikosen – und dazu dieses Öl!



KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
20

PRODUZENT
Americo Quattrociochi

NAME
Olivastro

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Italien, Latium

PREIS
€ 19,90

BEZUGSQUELLE
www.gustini.de

Americo Quattrociochi zum Zweiten: Sein sortenreines Itrana, das wir 2017 mit einem OLIO Award auszeichnen konnten und das seitdem ununterbrochen unter den Top-25-Ölen der Welt rangiert, duftet grasig-grün: Spinat, Romanasalat, grüne Tomate und Tomatenblätter, grüne Mandel, Oregano und Minze. Am Gaumen dann Rauke, Mangold, Radicchio- und Mandelbitter, das Finish nachhaltig und aromatisch-scharf (Minze, Rettich und ein schönes Quantum Peperoncini).

www.olioquattrociochi.it



Hervorragend zu pikanten Merguez mit Linsen und Zwiebelconfit oder Entenbrust mit Orange und Schwarzwurzeln.



Nach einem Jahr ohne Beteiligung beim OLIO Award legt das andalusische Familienunternehmen aus Pegalajar diesmal wieder entsprechend vor und untermauert seinen Ruf als Weltklasseproduzent: herrlich grün und zitrisch eingefärbte Kräuterröste (Zitronenmelisse, Verveine), Gras, frische Minze und Tomatengrün, am Gaumen auch wieder ganz in Grün, Artischocke, ein Hauch Mandel, Staudensellerie und Oregano, dann ein elegantes, bitteres Finish mit deutlich wärmeren Schärfe.

www.aceites-melgarejo.com



Großartig zu geschmorten Bäckchen vom Ibérico Schwein.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
19

PRODUZENT
Campoliva

NAME
Melgarejo Picual Premium

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 13,00

BEZUGSQUELLE
www.olivaoliva.com

Wie jedes Jahr unter den Besten: die Öle der meistausgezeichneten – wir tragen mit Freuden unser Scherflein dazu bei – Olivenölkooperative überhaupt, der Almazaras de la Subbética. Gäbe es eine Hall of Fame für großartige Olivenöle und ihre Produzenten, ein Ehrenplatz wäre den Genossenschaftlern aus der D. O. Priego de Córdoba sicher. Einer von vielen Gründen: diese Cuvée aus Picuda und Hojiblanca. Im Duft grüne Banane, grüne Mandel, Artischocke, Rauke, Limettenschale und ein Hauch Beerenfrucht, am Gaumen angenehm grasig-würzig, Artischockenbitter und moderate Pfefferschärfe.

www.almazarasdelaSubbetica.com



Die Küche bleibt kalt und klassisch andalusisch: Gazpacho, gerne auch mit frittierten Auberginen und Zuckerrohrhonig.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
21

PRODUZENT
Almazaras de la Subbética

NAME
Parqueoliva Serie Oro

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 14,70

BEZUGSQUELLE
www.weinhandel-peral.de

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
22

PRODUZENT
Almazara Quaryat Dillar

NAME
Quaryat Picual

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 14,00

BEZUGSQUELLE
www.oelivar.de

Die erste Platzierung unter den Top 100 des OLIO Awards erlebte dieses noch junge Unternehmen mit 90 Hektar Olivenhainen im spanischen Nationalpark Sierra Nevada im Jahr 2016, 2017 wurde dann ein Platz unter den besten 50 erobert. Nach einer kurzen Auszeit hat es sich jetzt mal eben um 71 Plätze gegenüber dem Vorjahr verbessert: Gratulation! Sehr sortentypisch grünes, fast parfümiertes Picual mit „enorm spritziger, aber superschöner Schärfe, die das ganze Geschehen anheizt“, wie ein Juror notiert. Üppig Tomate, grüne Mandel und Thymian, am Gaumen Artischocke, mehr Mandel, Apfel und eine stattliche Dosis schwarzer Pfeffer.

www.quaryatdillar.com



Sehr schön zu einem kräftigen Wildschweinragout und ähnlich rustikalen Gerichten. 



Leuchtend grüne „Picual-Kräuterbombe“ (hinsichtlich der Sorte irrt der Juror, denn es handelt sich um ein – immer noch „bombiges“ – Hojiblanca), deren Farbe an ein klassisches Erkältungsbad erinnert und im Duft durchaus ähnliche Assoziationen weckt: Thymian, Rosmarin und ein Hauch Menthol. Am Gaumen ähnlich kräuterwürzig, dazu ein deutliches Bitter und eine spät einsetzende, sehr nachdrückliche Chili-Kresse-Rauke-Schärfe. Nach einer vier Jahre andauernden Pause ist das Öl dieser 1945 gegründeten Kooperative wieder in Bestform – wir gratulieren!

www.coopurisimapriego.com

 Etwas Deftiges muss her: gegrillte Lammhaxe, Ossobuco, kross gebratene Schweinsohren ...

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
23

PRODUZENT
Olivarera La Purísima

NAME
El Empiedro

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 10,90

BEZUGSQUELLE
www.olivenoele.com

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
24

PRODUZENT
Fraile Llanos del Castillejo

NAME
Capricho del Fraile Picual

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 18,90

BEZUGSQUELLE
www.vielfeinenet

Schon wieder unter den Top 50 des Jahrgangs – Chapeau für dieses fantastische Öl! Die Auswahl der äußerst früh geernteten Picual-Oliven aus der Sierra Mágina zwischen Jaén und Granada übernimmt man hier in Eigenregie, gepresst bzw. gemahlen wird bei den Großmeistern von Aceites Campoliva – was kann da schon schiefgehen? Die Jury notiert „bleibend, frisch, komplex!“ und „grüne Tomate, grüne Waldbeere, Limette“, auf einem anderen Blatt finden sich „Zitruszesten, grüne Mandeln und Wiesenblumen“. Am Gaumen zeigen sich Tomate und grüne Mandeln, dazu Minze, Rauke, Artischockenbitter und eine elegant heranrollende Peperoncinoschärfe.

www.caprichodelfraile.es



Wunderbar zu Burrata und Anchovis oder mit Ei in Öl ausgebackenen Crostini mit Sardellen und Kapern. 



Ob Wein (etwa einer der schönsten „kleinen“ toskanischen Weißen überhaupt, und seine Sangiovese sind himmlisch), Käse – von „Ambro“ bis „Zaffero“ (über 15 Sorten!) – oder Olivenöl: Was Aljoscha Goldschmidt auf seiner Fattoria zwischen Florenz und Siena produziert, ist von erlesener Qualität. Die Oliven (Frantoio, Moraiolo, Pendolino und Leccino) für seine vier Öle (drei davon reinsortig) stammen von knapp 4000 Bäumen. In diesem Jahr war es das „Moraiolo“, das uns besonders gefallen hat: grasig-mandelig im Duft, sehr frisch (Basilikum, Minze, fast mentholartig), am Gaumen Artischocken, Lattich, im Nachhall ein sehr kraftvoller Bitter-Schärfe-Komplex – ein tolles Öl!

www.corzaneoepaterno.com

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
25

PRODUZENT
Corzano e Paterno

NAME
Monocultivar Moraiolo

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 18,50

BEZUGSQUELLE
www.vinisud.de

 Passt zu jungem Pecorino oder Limburger ebenso gut wie zu einer „Parmigiana“ (Auberginenaufbau mit reichlich Käse).

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
26

PRODUZENT
Almazaras de la Subbética

NAME
Almaoliva Arbequino

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 12,50

BEZUGSQUELLE
www.weinhandel-peral.de

Das zweite AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) der meist-prämierten Ölmühle der Welt in unseren Top 30 ist ein wunderbar intensives, ausdrucksstarkes Arbequina-Öl – eine Sorte, die vielen häufig etwas zu breit gerät. Es präsentiert sich mit sehr viel grünen Noten: Gras, Olivenfrucht und -blätter, grüne Mandel, Rauke, grüne Pflaume; auch am Gaumen dominiert das Grün mit Weizen-gras, Paprika und Rauke, dazu klare Bitternoten und anregende Schärfe im lange anhaltenden Nachhall.

www.almazarasdelasubbetica.com



Köstlich zu einem Salat mit gekochtem Pulpo, Kartoffeln, Rucola und Chorizo.



Seit ihrem ersten Auftritt bei uns sind die Olivenöle von Juan de Dios García Molina ohne Unterbrechung immer unter den Besten des Jahrgangs vertreten gewesen, OLIO Awards konnten sie in den Jahren 2015, 2016 und 2018 erringen. Und dieses Picual beweist denn auch Champions-League-Qualität: unheimlich frische, lebendige Mischung von grasig-tomatigen Noten, Artischocke, Rauke und grüner Mandel; am Gaumen spielt es sich ganz locker ins Finale: Schnittlauch, Radieschen, Kresse, ein nussiges Grün, klare, dabei moderate Bitternoten und eine feste, durchaus deutliche Schärfe (weißer Pfeffer, ein Hauch Lemon-Drop-Chili).

www.omedoil.com



Läuft in der Küche zu confiertem Pulpo mit Blutwurst und geröstetem Pumpernickel zu Höchstform auf.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
27

PRODUZENT
O-Med

NAME
O-Med Picual

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 18,00

BEZUGSQUELLE
www.kontor1710.de

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
28

PRODUZENT
Sucesores de Hermanos López

NAME
Morellana Hojiblanca

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 15,50

BEZUGSQUELLE
www.olivinus.de

Mit dem „Morellana Picuda“ hat das Unternehmen aus Luque in der Provinz Córdoba schon einen OLIO Award für das zweitbeste leicht fruchtige Öl in der Tasche, und auch dieses AOVE beweist die große Klasse dieses Erzeugers mit einer Extraportion Hojiblanca-Herrlichkeit, die uns wunschlos glücklich macht: Frucht (Tomate, Banane, Apfel – alles grün), Kräuter (Zitronenthymian, Basilikum, Minze), dazu zitrische Noten, ein geschmeidiges, klares Artischockenbitter, sehr feine, lang anhaltende und unbeirrt heranrollende Chilischärfe.

www.aceiteshl.com



Köstlich zu dem spanischen Schafskäse Torta de la Serena oder einem Baguette mit scharf angebratener Rinderlende.



Inmitten des zwischen den Sibilinischen Bergen und der Adria gelegenen Aso-Tals befindet sich die 1945 von Alfredo Agostini gegründete Ölmühle, die heute von seinen Söhnen Gaetano und Maurizio bzw. den Enkeln Marco und Elia geführt wird. Ihr „Horticinum“, ein Blend mit 90 Prozent Leccino-Anteil, liest sich auf den Verkostungsbögen so: „Tomate! Mandel! Avocado!“, dazu frisch geschnittenes Gras, Artischocken, Walnuss- und Zitrusnoten. Am Gaumen grüne Mandel („seidig und gleichzeitig leicht“), Schnittlauch- und Salbeiwürze, moderates Walnussbitter und eine exzellente, wenn auch etwas zurückhaltende, an Rauke und Kresse erinnernde Schärfe.

www.frantoioagostini.it



Die Jury empfiehlt dieses Öl zu gegrillter Jakobsmuschel oder Wolfsbarsch carpaccio mit gewürfelten Salzzitronen und Kapern.

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ
29

PRODUZENT
Frantoio Agostini

NAME
Horticinum Selection

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Italien, Marken

PREIS
€ 18,90

BEZUGSQUELLE
www.weinliebe-moosburg.de

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 30

PRODUZENT
Il Borghetto

NAME
La Collina

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Italien, Toscana

PREIS
€ 15,00

BEZUGSQUELLE
www.borghetto.org

Wir freuen uns sehr über die von Erfolg gekrönte OLIO-Award-Premiere dieser wunderschönen Coupage (Morellino, Frantoiano, Pendolino, Leccino und Madonna dell'Impruneta) der Azienda Agricola Il Borghetto aus Montefiridolfi bei San Casciano Val di Pesa! Hier widmet man sich dem genussvollen „Agriturismo“, bei dem neben allerlei Weinen auch das Öl nicht fehlen darf. Hier tut sich ein regelrechter Mandelwald auf (ganz toskanische „tipologia M“): Im Ansatz ist das Öl angenehm süßlich („Mandel satt, eindimensional – schön!“), zeigt sich etwas reifer und glänzt dabei mit schönen Mandelbitternoten und feiner Schärfe.

www.borghetto.org



Wunderbar zu Süßem wie einem Vanilleeis mit Salzkaramell oder einer Pannacotta.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 32

PRODUZENT
Vanja Dujc

NAME
Couvée

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Slowenien, Obalno-kraška

PREIS
€ 16,90

BEZUGSQUELLE
www.dinesculinarium.de

Vanja Dujc ist unorthodox und über die Maßen erfolgreich. Die fulminanten Olivenöle des gelernten Maschinenbauingenieurs gehören für Olivenölfans seit Jahren zu den sicheren Quellen. Die im Ansatz leicht süßliche, weiche „Couvée“ aus 16 verschiedenen Sorten – darunter die autochthone Istrska belica, die „weiße Istrierin“ – mandelt fröhlich grün vor sich hin, dazu grasige Noten, ein Hauch Banane, Aromen von rotem Apfel, Artischocke und noch mehr Mandel. Das Finish ist sehr harmonisch, das Bitter und die feine, spät einsetzende Schärfe sind in bester Balance.

www.vanjadujc.net



Dieses vielschichtige, weiche Öl kann ruhig einmal ganz pur genossen werden!



Unser Favorit aus dem Portfolio von Maria Caputo – seit 2013 quasi konstant mit ihren Ölen unter den besten des Jahrgangs vertreten – ist ihre Cuvée aus Coratina- und Peranzana-Oliven: ein wunderbar minzig-frisch wirkendes Öl mit grünen Reflexen (frisch geschnittenes Gras, Oliven- und Feigenblätter, Thymian, Artischocke) und floralen Noten (ein Hauch von weißen Blüten), dazu süße und grüne Mandeln sowie etwas Banane. Im Finish präzises, markantes Mandelbitter und eine feine, pfeffrige Schärfe.

www.oliogranpregio.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 31

PRODUZENT
Maria Caputo

NAME
Gran Prego Bio Cuvée

BEWERTUNG
★★★★★

URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 16,40

BEZUGSQUELLE
www.tartufo-online.de

Wir empfehlen das Öl zur Minestrone oder zu einem Salat von Dicken Bohnen und Karden mit Zitrone und Knoblauch.



Was wäre eine toskanische „cantina“ ohne eigenes Öl? Das halbe Vergnügen! Kein Wunder also, dass der Schweizer Expat und Wahl-toskaner Johannes Davaz auch dieses Feld nicht unbeackert lässt. Das „Poggio al Sole“, in diesem Jahr eine Cuvée aus Frantoio, Moraiolo und Leccino, steht seinen großen Weinen (etwa dem Chianti Classico Gran Selezione „Casasilia“) in nichts nach. Ein sehr schönes Öl und lupenreiner Vertreter der „tipologia M“: Mandeln satt, in Grün und in Reif, dazu etwas Banane und Artischocke. Im Finish kristallklares, dabei moderates Mandelbittercrescendo mit zart pikantem Kontrapunkt.

www.poggioalsole.com



Zu Quittenbrot mit Ziegenfrischkäse, Honig und gerösteten Pinienkernen ein echter Gaumenschmeichler

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ 33

PRODUZENT
Poggio al Sole

NAME
Poggio al Sole

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 20,00

BEZUGSQUELLE
www.ninainchianti.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
34

PRODUZENT
Brioleum

NAME
Tenuta Ferruccio
Monocultivar Casaliva

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Trentino

PREIS
€ 22,00

BEZUGSQUELLE
www.brioleum.it

Applaus, Applaus, Applaus: Die Premiere für Gian Piero Scannones Casaliva-Reinsorter „Tenuta Ferruccio“ (benannt nach seinem Großvater) hätte kaum besser verlaufen können! Dieses im Ansatz recht süße, mandelmilde Öl der 2016 gegründeten Azienda ist allerdings nur eines von dreien, die wir in diesem Jahr auszeichnen können. Grasige Noten, gelber Apfel, ein Hauch Banane, ein leicht adstringierendes, dabei sehr ausdrucksvolles Bitter und eine gute Schärfe („Mandelsüße immer obenauf“) aber machen dieses Öl zu unserem Favoriten.

www.brioleum.it



Passt wunderbar zu Apfelstrudel, Mousse au Chocolat oder Crème brûlée.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
36

PRODUZENT
Muela-Olives

NAME
Mueloliva Picuda

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 6,25

BEZUGSQUELLE
www.mueloliva.es

Wenn es so etwas wie eine Low-Budget-Empfehlung gäbe, dann wäre das „kleine“, sortenreine Picuda-Öl von Familie Muela aus der heimlichen Olivenölhauptstadt Spaniens (der Welt?), Priego de Córdoba, unser absoluter Dauertipp: Olivenblätter, frisch geschnittenes Gras, Sauerampfer- und Grünteemoten sowie eine Kresseschärfe, die gerade im Abgang, zusammen mit feinen, noch recht moderaten Artischockenbitternoten, sehr schön zur Geltung kommt.

www.mueloliva.es



Universalist für alle Küchenlebenslagen, besonders schön zu einem Linseneintopf oder Hummus.



Sublim? Unbedingt! Subtil? Auch das! Und wenn man sich die Zeit nimmt, den schönen Artischocken- bis Walnussbitternoten und der feinen Schärfe der Frantoio-Carbonella-Coupage nachzuschmecken, wird man mit balsamischen Kräutern (Rosmarin, Minze), Granny-Smith-Äpfeln, grünen Mandeln und einem Hauch Brennessel zusätzlich belohnt.

www.frantoioagostini.it

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
35

PRODUZENT
Frantoio Agostini

NAME
Sublimis

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Marken

PREIS
€ 13,90

BEZUGSQUELLE
www.weinliebe-mosburg.de



Zu frischer Leber- oder Weißwurst, Pastrami oder geschmolzenen Maultaschen.



Jaci und Devis Zanaica haben ihrer Leidenschaft für Olivenbäume und dem damit verbundenen Landleben die Zügel schießen lassen und den Traum vom eigenen Öl – eigene Tapenaden, Liköre und olivenbasierte Kosmetik inklusive – in den Colli Euganei etwa 20 Kilometer südlich von Padua verwirklicht. Das sortenreine „Rasara“ changiert wunderbar zwischen grüner und reifer Frucht (vor allem Mandel, dann gelber Apfel, Banane), dazu hübsche Kräuterakzente (Zitronenthymian, etwas Eisenkraut) und ein recht pikantes, mandelbitteres Finish.

www.frantoiodicornoleda.com



Über etwas Burrata oder noch warme Mandeltörtchen träufeln und genießen!

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ
37

PRODUZENT
Frantoio di Cornoleda

NAME
Rasara

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Venetien

PREIS
€ 12,50

BEZUGSQUELLE
www.casoinonline.it

Mit Sonnen- und Kern-Energie

Solarzellen auf den Dächern, Olivenkerne als Heizmaterial, Naturdünger, Viehfutter und Tee – die Ideen der Ölproduzenten sind vielfältig

Aus der Not eine Tugend machen die Ölproduzenten in Andalusien: Die ganzjährig (zu) starke Sonneneinstrahlung nutzen sie mit **Solarzellen** auf den Dächern und gewinnen so Strom für die Mühlenanlagen. Oliven werden mit leichter Erwärmung gepresst – hierfür lassen sich sehr gut **Olivenkerne** nutzen. Die Kerne können auch zu guten Grillbriketts verarbeitet werden.

Im Hain lässt man heute das **Gras** zwischen den Bäumen wachsen, Olivenzweige und Blätter auf dem Boden bewahren Feuchtigkeit. Es werden **Senfpflanzen und Ackerbohnen** ausgesät, die Stickstoff binden und dem Boden Mineralien zuführen.

Die Rückstände aus dem Olivenpressen sind wertvoll: **Olivenfruchtfleisch** dient als Dünger oder Viehfutter, das verwendete Wasser wird gesammelt und wiederverwendet. Ein Teil des Oliventresters lässt sich in Biomasse-Anlagen verwerten.

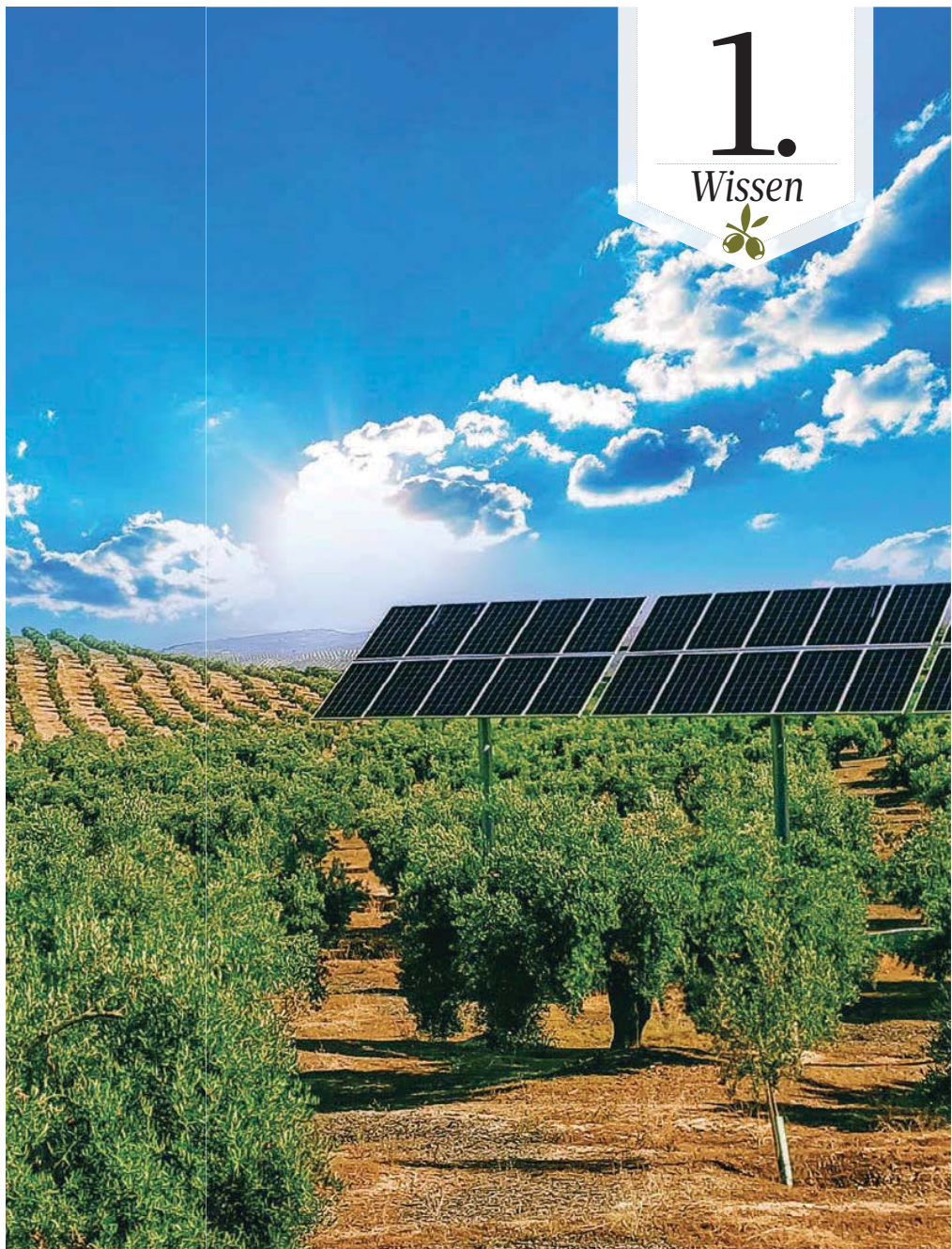
Interessant ist das **Olivenabwasser** (ital.: „acqua di vegetazione“), das wertvolle Mineralien und Phenole enthält. Diese lassen sich chemisch aus dem Wasser lösen und werden in der Lebensmittel- oder Kosmetikindustrie verwendet.

Zellulosefilter aus den Mühlenanlagen können kompostiert werden.

Olivenblätter dienen als Tee – bitter, aber gesund.

Olivenholz ist begehrter und dekorativer Baustoff für Möbel oder Parkett.

Und: Immer mehr Ölproduzenten füllen ihr Öl in **Blehdosen** statt Glasflaschen ab – dies ist günstiger im Transport und spart Emissionen ein.



KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
38

PRODUZENT
Monva

NAME
**Dominus
Early Harvest**

BEWERTUNG
■■■■■

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 15,00

BEZUGSQUELLE
www.casamolina.de

Ein Picual-Öl aus der DOP Sierra Mágina in Reinkultur – noch schöner als im Vorjahr. Es hat alles, was wir uns wünschen: Frische (Gras, Minze, Schnittlauch, Olivenlaub, Zitruszesten), komplexe Aromen (Tomate, Limette, Artischocke, grüne Mandel und Paprika), fast kräuterwürzige Bitterkeit und ätherisch-pfeffrige Schärfe.

www.monva.es



Beglückend zu einer deftigen „fabada asturiana“, dem Eintopf aus weißen Bohnen, Chorizo und Blutwurst!



KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
40

PRODUZENT
Olea Kalden

NAME
**Istarska
bjelica**

BEWERTUNG
■■■■■

URSPRUNG
Kroatien, Istrien

PREIS
€ 16,00

BEZUGSQUELLE
www.olea-kalden.de

Im letzten Jahr noch auf Platz 151, jetzt die Top 50 geknackt: herzlichen Glückwunsch! Das ausschließlich aus Istarska-bjelica-Oliven gewonnene, im Ansatz schon fast verführerisch süßliche Öl duftet nach reifen und grünen Mandeln, Apfel, weißen Blüten, Banane (nebst Schale) und Kräutern (Basilikum, etwas Minze). Am Gaumen, vor allem im Finish, aromatische Mandelbitternoten (etwas Artischocke sowie Lattich sind auch dabei) sowie eine ausgeprägte, hübsche Schärfe.

www.olea-kalden.de



Sehr schön zu „triglie in cartoccio“, in Pergament gedünsteten Rotbarben.



Es lebe die Genossenschaft! Zumal, wenn sie ein so überzeugendes, geradezu strahlend schönes Öl erzeugt. Die nicht eben kleine, 1926 gegründete Erzeugergemeinschaft (insgesamt kommen die rund 80 Genossenschafter auf 85 000 Bäume) füllt mittlerweile fünf verschiedene Öle ab – wobei das „Monovarietale“ aus der Casaliva-Olive der erklärte Favorit der Jury war: üppig Mandel, Weizengras, Apfel, Banane und Kräuternoten (Basilikum, Estragon, Rosmarin), im Nachhall zartes Bitter und eine sehr kultivierte Schärfe.

www.agririva.it

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
39

PRODUZENT
Frantoio di Riva

NAME
**46° Parallelo
Monovarietale**

BEWERTUNG
■■■■■

URSPRUNG
Italien, Trentino

PREIS
€ 20,90

BEZUGSQUELLE
store.agririva.it



Wunderbar zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa einem Salat von rohen Zucchini, gedämpften Venusmuscheln und Basilikum.



Noch eine Premiere, noch ein direkter Top-50-Neueinstieg: Bravo und čestitamo! Davor Duboković und Uroš Gorjanc haben sich ihren Traum vom Paradies am Kap Savudrija verwirklicht und bewirtschaften dort ein Landgut, auf dem neben spannenden Weinen auch dieses ausgezeichnete Öl produziert wird. Ihre „Grand Selection“, ein Blend aus Leccino und Bianchera Istriana, wirkt ungemein grün (Oliven- und Feigenblätter, Tomatenlaub, Gras, Artischocken, Mangold und Thymian) und mündet am Gaumen schnell in ein breites, leicht adstringierendes Bitter, das von einer schönen Pfefferschärfe flankiert wird.



Unser Öl der Wahl zu Fischsuppen: vom istrischen „Brodet“ bis zur Bouillabaisse.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
41

PRODUZENT
Monte Rosso

NAME
Grand Selection

BEWERTUNG
■■■■■

URSPRUNG
Kroatien, Istrien

PREIS
€ 22,90

BEZUGSQUELLE
www.monterossoistra.com

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 42

PRODUZENT
Rocca di Montegrossi

NAME
Chianti Classico

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 19,90

BEZUGSQUELLE
www.jacopini-weinhandel.de

Marco Ricasoli-Firidolfi macht auf seiner vergleichsweise jungen Azienda das, was allen Ricasoli-Firidolfis offenbar als Begabung in die Wiege gelegt wurde: Wein und Olivenöl (Bruder Giovanni führt das Stammhaus Castello di Cacchiano) – und zwar außergewöhnlich gut. Der im Ansatz süßliche Blend aus 70 Prozent Correggiolo und 30 Prozent Moraiolo erinnert an Banane, Bittermandel, Basilikum sowie Süßholz und hallt angenehm mandelbitter und beschwingt scharf nach.

www.roccadimontegrossi.it



Formaggio – quer durch die Käsetheke! – oder zu regionalen Spezialitäten wie „Ribollita“ (Gemüsesuppe) und Brotsalat.



Giorgio Franci zum Dritten! Seine „Riserva“ in Bioqualität hat – wie schon im letzten Jahr – den Einzugs unter die 50 besten Öle geschafft: Wieder ist ihm ein Extra vergine gelungen, das komplex, grün, fruchtig und mandelig die Sinne erfreut: Von frisch geschnittenem Gras, Tomatengrün und Olivenblättern über Thymian, Granny-Smith-Äpfel und Mangold bis hin zu Banane (grün plus Schale) und Artischocke bietet es fast alles, was man sich wünschen könnte (ein Juror notiert: „schönes Öl!, es fehlt vielleicht ein wenig Wumms“). Im Nachhall moderates Bitter und feine Pfefferscharfe.

www.frantoiofranci.it

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 43

PRODUZENT
Frantoio Franci

NAME
Bio Riserva

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 14,00

BEZUGSQUELLE
www.frantoiofranci.it

Zu Thunfisch vom Grill mit „salsa verde“ oder Schwertfisch mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Weißwein und Zitrone.



KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 44

PRODUZENT
Americo Quattrococchi

NAME
La Bella dell'Oliveto

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Latium

PREIS
€ 18,90

BEZUGSQUELLE
www.gustini.de

Der große Abräumer unseres letztjährigen Wettbewerbs ist auch in diesem Jahr gleich fünfmal unter den Besten des Wettbewerbs vertreten (OLIO Award inklusive). Seine „Schöne aus dem Olivenhain“ (die er für Gustini, den deutschen Importeur italienischer Lebensart, abfüllt), diesmal ein reinsortiges Itrana-Öl, gefällt uns – wie immer! – sehr: im Duft und am Gaumen frische Bittermandel, Artischocke, grüne Tomate (plus Blatt und Rispe), Radicchio, Zitronenmelisse und pfeffrige Rauke. Im Finale („Komplexität + Frische + Kraft“, so ein Juror) moderat bitter und ebenso pikant.

www.olioquattrococchi.it



Hält auch mit kräftigen Aromen mit: Wild, geräucherter Elchschinken oder ein Bisonsteak.



Paolo und Simone Di Gaetano zählen zu den in den letzten Jahren erfolgreichsten toskanischen Olivenölproduzenten. So etwas bleibt kein Geheimnis. Das „Antico Ulivo“, eine Cuvée aus Frantoio, Moraiolo und Leccino, füllen sie für die Spezialisten von Gustini ab. Auf die Flasche kommt ein sehr harmonisches, dabei komplex mandelsattes, typisch toskanisches Öl. Im Duft zusätzlich leicht zitrische Noten, natürlich Banane, grüner Apfel, am Gaumen leicht süßlich, helle Bitternoten (Mandel) und eine feine Peperoncinoschärfe.

www.fondedifoiano.it

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 45

PRODUZENT
Fonte di Foiano

NAME
Antico Ulivo

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 20,00

BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com

Von Ceviche bis zu Pasta mit gebratenem Pfirsich, Prosciutto und Fenchel ist hier alles möglich.



KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 46

PRODUZENT
Almazaras de la Subbética

NAME
Rincón de la Subbética

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 11,50

BEZUGSQUELLE
www.weinhandel-peral.de

Es darf einfach nicht fehlen! Das meistausgezeichnete Olivenöl überhaupt, das sortenreine Hojiblanca-Öl aus der DOP Priego de Córdoba, das diesmal mit grünen und reifen Tomaten, Artischocken, Olivenblättern und leicht zitrischen Noten (Limettenschale, Zitronenthymian) punktet. Am Gaumen dann Minze, Paprika, schönes Chicorée- und Mandelbitter sowie beachtliche Chilischärfe.

www.almazarasdelasubbetica.com



Wunderbar zu gratinierten Jakobsmuscheln oder gedünsteten Flusskrebsen.



Picual, Picual und noch mehr Picual, im Oktober früh geerntet: Die 1994 gegründete Kooperative – ein Zusammenschluss der drei Ölmöhlen Santa Catalina, San Bartolomé und La Unión der Gemeinde Torredelcampo bei Jaén – weiß, wie's geht, und kann sich mit ihrem „Premium Picual“ wie schon 2020 in den Top 50 platzieren. Im Duft grasig-frisch, mit etwas Mandel und zarten Kräuternoten (Minze, etwas verhaltener Estragon), am Gaumen dann reife Frucht (Tomate, Apfel), zudem auffallend und animierend herb („schönes, klares Bitter!“) und prononciert pikant (Kresse, Rauke und weißer Pfeffer).

www.oleocampo.com

Wir empfehlen „carne salada“: rohes, mit Öl, Kräutern und Salz mariniertes Rindfleisch in dünnen Scheiben.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 47

PRODUZENT
Oleocampo

NAME
Premium Picual

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 11,50

BEZUGSQUELLE
www.oleocampo.com

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ 48

PRODUZENT
Scovaventi

NAME
Garbino

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 15,00

BEZUGSQUELLE
www.scovaventi.it

Und noch ein fulminanter OLIO-Award-Einstand: die zarte, herrlich dünnflüssige, duftige Cuvée „Garbino“ aus den Sorten Caninese, Ascolana tenera und Leccino der Azienda Agricola Scovaventi, die nach einem aus Südwesten wehenden Wind benannt ist. Uns wehen üppig Mandeln und Kräuter um die Nase, der Gaumen wird mit Granny Smith, grüner Banane und einem deutlichen Walnussbitter und einer spät einsetzenden, langsam, aber stetig ansteigenden Chilischärfe bedacht.

www.scovaventi.it



Kalbscarpaccio mit karamellisierten Blutorangenfilets? Passt!



Olivenhaine mit etwa 4200 Olivenbäumen in den Hügeln von San Casciano südlich von Florenz sind – zu Recht – der ganze Stolz der Vignolis. Das 1946 gegründete Unternehmen arbeitete mit dem zu früh verstorbenen, weltbekannten Olivenölfürst Marco Mugelli zusammen. Das sortenreine „Maurino“ in Bioqualität duftet grasig-grün nach Olivenlaub, Artischocke, etwas Mandel, Limettenschale, Salbei und Minze, am Gaumen dann Blattspinat, grüne Paprika und Rauke. Im Finish moderate Bitternoten und elegante, spät auftrumpfende Chilischärfe.

www.vignoli1946.com

Die Jury votiert für Risotto mit Steinpilzen und Ossobuco (die Kräuter-Gremolata nicht vergessen!).

KATEGORIE
Mittel fruchtig

PLATZ 49

PRODUZENT
Il Casalone Vignoli

NAME
Maurino Bio

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 22,50

BEZUGSQUELLE
www.tartufo-online.de

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
50

PRODUZENT
Frantoi Cutrera

NAME
Nocellara Salvatore Cutrera

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Sizilien

PREIS
€ 15,80

BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com

Cutrera – ein klangvoller Name, ein großes Öl, keine Frage. Das reinsortige, sehr harmonische, grasig-fruchtig duftende „Nocellara Salvatore Cutrera“ (Quitte, Birne, Banane, Limettenschale) ist am Gaumen – hier dann auch grüne Tomate, grüne Olivenfrucht, Spinat, Artischocke, Lauch und Basilikum – von moderater Bitterkeit und spät einsetzender, eher mittlerer Schärfe.

www.frantoicutrera.it



Sehr schön zu „chtipiti“, einer pikanten Creme auf Fetabasis, oder einer Shakshuka.



Schön authentisch nach der Landschaft um den Ätna schmeckt das „Le Sciare Novecento“ von Romano Vincenzo aus Bronte. Das reinsortig aus der Sorte Nocellara del Etna gepresste Öl erfreut uns mit Aromen von grünen Mandeln, Artischocken und reifen Äpfeln und im Duft viel Gras. Eine stattliche Schärfe von Chili bleibt im Nachhall.

www.romanovincenzo.com

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
51

PRODUZENT
Frantoio Romano Vincenzo

NAME
Le Sciare Novecento

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Sizilien

PREIS
€ 20,00

BEZUGSQUELLE
www.romanovincenzo.com



Auf Carpaccio – vom Rind oder auch, passend zur sizilianischen Herkunft, vom Schwertfisch.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
52

PRODUZENT
Azienda Rollo

NAME
Letizia

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Sizilien

PREIS
€ 23,10

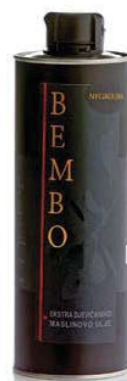
BEZUGSQUELLE
www.ilnurghe.com

Giorgio Rollos „Letizia“ ist seit vielen Jahren bei unseren Wettbewerben sehr geschätzt. Ganz typisch bringt das Öl seine Sorte Tonda Iblea mit intensiven Tomatenaromen auf den Punkt, dazu Thymian, Rosmarin und ein Hauch Chilischote. Rollo liefert seine Oliven an die Ölmühle seines Freundes und Kollegen Salvatore Cutrera nach Chiaramonte Gulfi. Besucher dürfen nach Anmeldung Giorgio Rollos 21 Hektar bei Ragusa in Augenschein nehmen.

www.aziendarollo.it



Genießen Sie es ganz klassisch zu Spaghetti „Aglio, olio e peperoncino“.



Das drittbeste Öl aus Kroatien im Wettbewerb: das Bembo Negrolina, rein aus dieser autochthonen Sorte gepresst. Elena Lupić bewirtschaftet stattliche 30 Hektar Olivenhaine mit 5000 Bäumen in Bale im Landesinneren Istriens. In den letzten Jahren konnte sich Lupić als eine der allerbesten Produzentinnen Kroatiens etablieren. Noten von Gras und Spinatblättern, Kiwi, grünem Apfel, Paprika und Pfeffer.

www.bembo.eu

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
53

PRODUZENT
Lupić

NAME
Bembo Negrolina

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Kroatien, Istrien

PREIS
€ 18,90

BEZUGSQUELLE
www.oleumhistriae.com



Am besten schlicht, zum Beispiel auf mariniertem Ziegenkäse mit Pinienkernen.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
54

PRODUZENT
Auró Agrícola

NAME
Mas Auró Argudell Bio

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Spanien, Katalonien

PREIS
€ 18,50

BEZUGSQUELLE
www.masauero.cat

Enric Murio besitzt knapp 3000 Bäume in der Provinz Girona; dort erntet er nicht nur von den heimischen Sorten Argudell und Arbequina, sondern auch mit großem Erfolg von einer eigens angepflanzten griechischen Koroneiki. Die sehr seltene Sorte Argudell ist nur hier bekannt. Sie begeistert mit Noten von Rosmarin, Minze, Spinat, Äpfeln und etwas Banane.

www.masauero.cat



Ein Gedicht zu Rigatoni mit einem intensiven „pesto genovese“.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
56

PRODUZENT
Chiarentana

NAME
Maurino

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 14,00

BEZUGSQUELLE
www.chiarentana.com

Donata Origo bewirtschaftet 15 Hektar Land in der als Unesco-Welterbe geschützten Val d'Orcia bei Siena. Die Oliven ihrer 2700 Bäume bringt sie in die Ölmühle von Monte San Savino. Das Maurino-Öl ist als reinsortiger Vertreter eine Ausnahme im Portfolio der Blends: Chicorée, Salbei und Limettenblätter in der Nase, Tomaten, Minze und Estragon auf der Zunge.

www.chiarentana.com



Fein zu einem Oktopus vom Grill.



PrimOli ist ein mittelgroßes Unternehmen in Genua, das ausschließlich Öle anbietet, die das geschützte DOP-Siegel der Europäischen Union tragen. Am besten gefallen hat uns in diesem Jahr das Öl aus Apulien, klassisch aus der hier dominierenden Sorte Coratina gepresst. Mit grasigem Bukett, überzeugt es im Geschmack mit Noten von Artischocken, grünen Mandeln und Rosmarin.

www.primoli.it



Ein Allrounder, der mit allen Arten von Antipasti harmoniert.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
55

PRODUZENT
PrimOli

NAME
D.O.P. Terra di Bari

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 8,99

BEZUGSQUELLE
www.primoli.it



Üppige 75000 Liter Öl im Jahr produziert Americo Quattrococchi, unser strahlender Sieger in der Königsklasse „intensiv“, auf seinen 10 Hektar Land in Latium. Das „Antico Frantoio della Fattoria“ ist eine Sonderabfüllung für den deutschen Händler Gustini und wird rein aus Moraiolo-Oliven gepresst. Die Aromen: Bittermandeln, Äpfel und Bananen, Chicorée, Minze und jede Menge Basilikum.

www.olioquattrococchi.it



Ein kongenialer Begleiter einer Dorade auf Fenchelgemüse.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
57

PRODUZENT
Americo Quattrococchi

NAME
Antico Frantoio della Fattoria

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Latium

PREIS
€ 19,90

BEZUGSQUELLE
www.gustini.de

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
58

PRODUZENT
Lupić

NAME
Bembo Buža

BEWERTUNG
★★★★

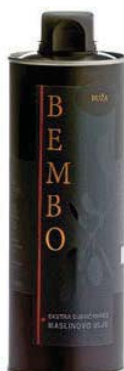
URSPRUNG
Kroatien, Istrien

PREIS
€ 18,90

BEZUGSQUELLE
www.oleumhistriae.com

Knapp hinter dem „Negrolina“ rangiert das Buža-Öl der erfolgreichen Produzenten aus Istrien. Es ist die kroatische Variante der italienischen Bosana-Sorte. Mit klarer Nase von Spinatblättern und Basilikum zeigt es auf der Zunge Noten von Rauke, Sauerampfer und Bärlauch. Außerdem schmeckt es deutlich bitter und prononciert scharf.

www.bembo.eu



Kräftige Aromen wie die eines „pesto genovese“ oder von gebackener Paprika passen gut.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
60

PRODUZENT
Di Bennardo

NAME
Fruttato Bio

BEWERTUNG
★★★★

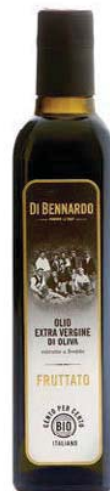
URSPRUNG
Italien, Sizilien

PREIS
€ 25,00

BEZUGSQUELLE
www.dibennardo.com

Klein, aber fein: Giovanni di Bennardo wohnt in Zürich und besitzt auf Sizilien ganze 300 Olivenbäume der Sorte Tonda Iblea. Zuverlässig steht er für sehr gute Qualität, so auch diesmal: Die sehr grünen Aromen im Bukett wie Gras, grüne Banane und Artischocke zeigen auf der Zunge Aromen von Granny Smith, Mandeln, Bananen und eine ordentliche Prise Pfeffer.

www.dibennardo.com



Ein feiner Begleiter zu gedünstetem Fisch mit Limetten.



Marco Viola aus Umbrien kann diesmal mit seinem „Il Sincero“ nicht ganz an den Erfolg des vergangenen Jahres anknüpfen – da hatte er den Sieg als bestes leicht fruchtiges Öl errungen. Aber auch diesmal erfreut das Öl aus Foligno die Zunge: Reife Kiwi, gelber Apfel und jede Menge Mandeln begeistern die Jury ebenso wie die anhaltende warme Schärfe.

www.viola.it

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
59

PRODUZENT
Viola

NAME
Il Sincero

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Umbrien

PREIS
€ 21,50

BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com



Würzt gut eine kräftige Pasta wie Spaghetti „puttanesca“ mit pikanter Tomatensauce.



Der berühmte Chianti-Winzer Baron Francesco Ricasoli besitzt 240 Hektar Weinberge in Gaiole in Chianti – aber auch 20 Hektar Olivenhaine, bepflanzt mit den klassischen toskanischen Sorten Moraiolo, Leccino und Frantoio. Die Oliven werden zunächst reinsortig gepresst und erst am Schluss, vor der Abfüllung, zum Blend vermählt. Die reinsortigen Öle gelangen kaum in den Handel, sondern werden vor Ort an Besucher im Shop des Weinguts verkauft. In der Nase gefallen die Noten von Feigen- und Olivenblättern, auf der Zunge die Aromen süßer Mandel, grüner Banane und schwarzen Pfeffers.

www.frantoiogrevepesa.it



Ideal zu jeglicher Art Gemüsegratin.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
61

PRODUZENT
Barone Ricasoli

NAME
Castello di Brolio

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 17,00

BEZUGSQUELLE
eshop.ricasoli.com/en

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 62
PRODUZENT Frantoio Franci
NAME Delicate Monocultivar Maurino
BEWERTUNG ★★★★
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.frantoiofranci.it

Mit seiner noch recht neuen „Delicate“-Linie gibt Giorgio Franci sanftere, mildfruchtige Öle in die Flasche, hervorragend auch dieses reinsortig aus Maurino-Oliven gepresste Öl. In der Nase finden wir Disteln, Kräuter und Olivenblätter, im Geschmack Tomaten, Mandeln und einen Hauch Vanille.

www.frantoiofranci.it



Herrlich zu Ziegenfrischkäse mit Feigen oder Mandeln.



Eine halbe Autostunde südlich von Florenz in San Casciano in Val di Pesa bewirtschaftet die Genossenschaft 50 Hektar. Das Rennen machte in unserer Verkostung das „Biologico“, gepresst aus Frantoio, Pendolino, Leccino und Moraiolo – geradezu eine Bilderbuchcuvée für Öl aus der Toskana. Die Noten erinnern an grüne Bananen, grüne Tomaten, Feigenblätter, Pfeffer und Oregano. Zurückhaltend bitter, zeigt es eine schöne, nicht übertriebene Schärfe.

www.frantoiogrevepesa.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 63
PRODUZENT Frantoio del Grevepesa
NAME Biologico
BEWERTUNG ★★★★
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 10,00
BEZUGSQUELLE www.frantoiogrevepesa.it



Verfeinert exzellent gedünsteten Mangold.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 64
PRODUZENT Frantoio Galioto
NAME DOP Monti Iblei sottozona Frigintini
BEWERTUNG ★★★★
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.galioto.it

Schon im September lässt Giovanni Galioto im Südosten Siziliens seine Oliven der Sorte Moresca ernten für das Öl mit EU-geschütztem Ursprungssiegel „DOP Monti Iblei“. Drei Viertel der 100 Hektar großen Haine sind dagegen der Sorte Tonda Iblea gewidmet. Galiotos Spitzenöl überzeugt mit intensiven Noten von Tomaten (grüne und reife), Rauke, grünem Apfel, Salbei und Thymian, im Nachhall mit feiner Pfefferschärfe.

www.galioto.it



Am besten über Linguine „amatriciana“ (Tomatensauce mit Speck und Pecorino) träufeln.



Die Firma besitzt 200 Hektar Olivenhaine und unterhält für Besucher verschiedene Resorts in der Toskana mit netten Programmideen, etwa Weintouren oder Naturwanderungen. Neben den klassischen toskanischen Ölsorten (mit EU-Herkunftssiegel) presst Dievole auch Oliven aus Apulien in der eigenen Ölmühle bei Siena. Das „Favolosa“ ist eine Cuvée aus Frantoio und Ascolana. Es strahlt gewissermaßen grün mit Aromen von Gras, grünem Apfel und grüner Bananenschale, Artischocken und Chicorée.

www.dievole.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 65
PRODUZENT Dievole
NAME Favolosa
BEWERTUNG ★★★★
URSPRUNG Italien, Apulien
PREIS € 10,00
BEZUGSQUELLE www.dievole.it



Delikat zu in der Pfanne geschwenktem Spinat mit Pinienkernen.

Olivenanbau ist ein hartes Geschäft

**Gutes Olivenöl hat seinen Preis.
Wenn die Erntemenge gering ist und der
Aufwand hoch, wird's teuer.**

Ein exzellentes Olivenöl herzustellen kostet Zeit und Geld. Wichtiger Kostenfaktor ist natürlich die Ernte der Oliven. Würde man warten, bis die Früchte überreif von selbst auf den Boden fallen, könnte man daraus nur „Lampantöl“ gewinnen, das für den Verzehr vorher raffiniert werden muss.

Oliven lassen sich je nach Landschaft von Maschinen wagen ernten („super intensiv“), wie in Teilen von Andalusien, in Kalifornien und Australien üblich. In Süditalien häufigste Methode ist der elektrische Rüttelarm („intensive Ernte“), sonst die manuelle Ernte mit auf dem Rücken getragenen, batteriebetriebenen Elektrorechen, oder, in Griechenland üblich, einfach mit Plastikkämmen. Wo durch die Terrassenlandschaft wie etwa in der Toskana kein Maschineneinsatz möglich ist, bleibt oft nur die Ernte von Hand. Die Lohnkosten bei der Ernte sind in Italien deutlich höher als etwa in der Türkei oder Nordafrika. Der Betrieb oder die Nutzung einer modernen Ölmühle kostet ebenfalls Geld, ebenso das Abfüllen und der Transport. Ein realistischer Preis für frisch gepresstes italienisches Olivenöl ab Hof liegt bei etwa 8 Euro pro halben Liter. Bis zum Geschäft in Deutschland sind Preise von 20 Euro oder mehr für den halben Liter keine Seltenheit. Noch teurer sind Regionen, in denen weniger Menge produziert werden kann – wie die Region um den Gardasee, Ligurien und teilweise auch die Toskana. Öl aus einem eng begrenzten Bereich der Haine („Gran Riserva“) ist entsprechend teurer. Dagegen bieten die weiten Anbauflächen in Südspanien zwischen Jaén, Córdoba und Sevilla viel Qualität zu einem guten Preis.



2.
Wissen


KATEGORIE Leicht fruchtig
PLATZ 66
PRODUZENT Frantoio di Cornoleda
NAME Green Selection
BEWERTUNG 4/5
URSPRUNG Italien, Venetien
PREIS € 12,50
BEZUGSQUELLE www.casoinonline.it

Auf sechs Hektar südlich von Padua werden 2000 Olivenbäume etlicher Sorten geerntet, früh im Oktober, stets rechtzeitig vor den Nachtfrost im eher kühlen Venetien. Delikat, dabei wenig bitter und mehr mild als scharf schmeckt die „Grüne Auswahl“, ein Blend der nicht alltäglichen Sorten Rasara und Marzemina mit Frantoio und Leccino. Schön für Einsteiger!

www.frantoiocornoleda.com



Wunderbar auf Jakobsmuscheln oder Flusskrebsschwänzen.



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 68
PRODUZENT Brioleum
NAME Biologico
BEWERTUNG 4/5
URSPRUNG Italien, Trentino
PREIS € 20,00
BEZUGSQUELLE www.brioleum.it

Ganze 1600 Olivenbäume bewirtschaftet Gian Piero Scannone bei Arco am Gardasee – aber aus der bescheidenen Menge presst er ein großartiges Öl. In den Aromen (Gras, Basilikum, viel Mandel) und in der Bitterkeit bleibt es zurückhaltend, zeigt aber eine Schärfe, die spät kommt und dann lange andauert – gut so!

www.brioleum.it



Verfeinert Pasta mit Calamari.



Lage, Lage, Lage: Die Firma Intini sitzt zwischen Bari und Brindisi, das Städtchen Alberobello lockt Touristen mit den „trulli“, den für die Gegend typischen runden Steinhäusern mit Kegeldächern. Auch die Olivenöle begeistern uns jedes Jahr und sind ein Grund mehr, in diese herrliche Olivenlandschaft zu reisen. Das „Affiorato“ lässt Pietro Intini aus den Sorten Coratina und der französischen Picholine pressen. In den Aromen dominieren Kresse, grüne Tomaten, Olivenblätter und grüne Mandeln.

www.oliointini.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 67
PRODUZENT Intini
NAME Affiorato
BEWERTUNG 4/5
URSPRUNG Italien, Apulien
PREIS € 16,00
BEZUGSQUELLE www.dasgoldderbauern.de



Zu Saibling mit Chinakohl oder gebratenem Topinambur.



Da ist es wieder: das „Trefort“ von Paolo Bonomelli am Südostufer des Gardasees. Die zwölf Hektar Olivenhaine in exzellenter Lage – überall genießt man bei einem Besuch den Blick auf den Gardasee – hat Bonomelli mit regionaltypischen, schon fast vergessenen Sorten wie Trep und Fort bepflanzt – für sein vielfach preisgekröntes „Trefort“ erntet er die Oliven von meist über hundertjährigen Bäumen. Im Bukett finden wir Mangoldblätter, Zucchinihschale und Fenchel, auf der Zunge Sauerampfer, Chicorée und grünen Apfel – wunderbar. Bei einem Urlaub lohnt sich die Fahrt zur „Olive Farm“ – bitte vorher anmelden.

www.paolobonomelli.com



Herzhafte Idee: Rehmedaillons mit Paprika.

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 69
PRODUZENT Paolo Bonomelli
NAME Trefort
BEWERTUNG 4/5
URSPRUNG Italien, Venetien
PREIS € 40,00
BEZUGSQUELLE www.paolobonomelli.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
70

PRODUZENT
Decimi

NAME
Emozione

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Umbrien

PREIS
€ 25,90

BEZUGSQUELLE
www.mercato-castello.de

Das „Emozione“ von Romina Segoloni aus der Region Perugia weckte bei der Jury Begeisterung: schöne grüne Noten von Apfel, Gras und grüner Mandel im Geschmack, dazu würziger Thymian und eine bestens ausbalancierte Bitterkeit und Schärfe. Auch etwas Vanille und Keksnoten sind zu erkennen. Den Blend hat Segoloni aus den Sorten Moraiolo, Frantoio, Leccino und San Felice komponiert – klasse! www.oliodecimi.it



Geben Sie es in Gemüseentöpfe oder auf Hasenpfeffer.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
72

PRODUZENT
Frantoio Franci

NAME
**Le Trebbiane
Riserva di Famiglia**

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 14,00

BEZUGSQUELLE
www.frantoiofranci.it

Giorgio Franci, oft als bester Olivenölproduzent der Welt gelobt, ist in vielfacher Hinsicht Vorbild in der Ölproduktion. So orientiert er sich bei seinem Portfolio stark am Weinbau – zum Beispiel bringt er aus seinen Mikrolagen beste Oliven als „Gran Selezione“ oder „Riserva di Famiglia“ in die Flasche. Dieses herrlich grünfruchtige Öl wurde aus den Sorten Frantoio, Moraiolo, Leccino und Olivastra Seggianese gepresst und begeistert mit der Aromenfülle: grüne Äpfel, grüne Bananen, Lattich, eine Spur Heu, Lauch, Tomate und Salbei. Kräftig bitter und entschieden pikant. www.frantoiofranci.it



Klasse Vinaigrette zu Orangensalat mit Fenchel oder Schwertfisch-Carpaccio.



Chiantiwinzer Marco Vignoli erntet seine Früchte von 14 Hektar Olivenhainen im idyllischen San Casciano südlich von Florenz. Seine Olivensorten Correggiolo und Moraiolo sind etwas kräftiger und bitterer als sonst in der Toskana üblich. Das reinsortige Correggiolo mit Biosiegel duftet und schmeckt schön frisch und grünfruchtig, nach Feigenblatt, Walnuss, Bittermandel und frisch angeschnittenem Apfel. Im Nachhall deutlich pfeffrig. www.vignoli1946.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
71

PRODUZENT
Il Casalone Vignoli

NAME
Correggiolo Bio

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 20,50

BEZUGSQUELLE
www.tartufo-online.de

Verfeinert wunderbar Desserts mit Frischkäse und Früchten.



Seit einigen Jahren applaudieren wir den Ölbauern aus Kroatien – sie sind die einzige Ölnation, die sich in die obersten Ränge unserer Auswahl zwischen Italien und Spanien schieben kann. Alle guten Ölproduzenten Kroatiens kommen aus Istrien, der enge Austausch mit italienischen Ölbauern und -technikern hat sie, neben dem idealen Klima und den guten Böden, an die Spitze gebracht. Immer vorn dabei ist Familie Belic aus Rabac. Ihr Spitzenöl ist in diesem Jahr aus der regionaltypischen, kräftig aromatischen Sorte Buza gepresst. Es duftet intensiv nach Spinat, Lauch und Bärlauch mit Noten von Sauerampfer und reifen Tomaten. Die Bitterkeit ist moderat, die Schärfe dafür umso ausgeprägter. www.oleabb.hr

Immer gut passen die Klassiker Spaghetti Bolognese oder Saltimbocca.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
73

PRODUZENT
Olea BB

NAME
Oleum Viride Belic Buza

BEWERTUNG
★★★★

URSPRUNG
Kroatien, Istrien

PREIS
€ 15,00

BEZUGSQUELLE
www.weinco.de

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 74

PRODUZENT
Terradiva

NAME
Allegro

BEWERTUNG
3/3

URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 16,90

BEZUGSQUELLE
www.terradiva.it

Eine gute Autostunde landeinwärts von Bari bewirtschaftet Terradiva des Unternehmers Vincenzo Lobascio 30 Hektar Olivenhaine, bepflanzt mit der typisch apulischen Sorte Coratina. Jährlich 30.000 Liter Öl lässt Lobascio in der Ölmühle in Minervino Murge pressen. Uns gefallen das würzig-komplexe Bukett von Rosmarin über Tomaten bis Zitruschalen und Minze, der klare Geschmack von Tomate und Avocado und die angenehme Schärfe, die lange anhält.

www.terradiva.it



Kongenialer Begleiter zu gegrilltem Wolfsbarsch oder Schwertfisch.



Giuliana Bardelli produziert nur 3.000 Liter Öl im Jahr – von sechs Hektar Olivenhainen bei Pistoia. Bestes Öl aus ihrer Palette von drei Olivensorten ist das reinsortig aus Moraiolo gepresste: Es bietet Aromen von Tomatengrün, grünem Apfel, Pinienkernen und Basilikum und schmeckt nur wenig bitter. Mancher Tester entdeckte auch angenehme Noten von Vanille und Butterkeks.

www.oliidotoscana.eu



Würzt exzellent gedünsteten Kabeljau oder sautierte Kalbszunge.

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ 75

PRODUZENT
Bardelli Giuliana

NAME
Moraiolo

BEWERTUNG
3/3

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 13,00

BEZUGSQUELLE
www.bardelli.shopacasa.it



Feinste Öle kommen auch vom Trasimenischen See nordwestlich von Perugia. Matteo Baldeschi gibt für sein strahlend grünes, aromatisches Öl seine Sorten Frantoio, Leccino, Dolce Agogia und Moraiolo in die Presse. Bei den Aromen dominieren Schnittlauch, Tomaten, Feldsalat und Lauch, es schmeckt mehr scharf als bitter.

www.aziendaagrariabaldeschi.it



Krustentiere mit Tomaten oder Aprikosen in Pergament mit Rosmarin – hier ist viel möglich.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 76

PRODUZENT
Olearia Schiralli

NAME
Crudo Monocultivar Ogliarola

BEWERTUNG
3/3

URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 16,00

BEZUGSQUELLE
www.crudo.it

Auch das Zweitöl unseres Siegers bei den mittelfruchtigen Ölen ist klasse! Giuseppe Schiralli hat hierfür ausschließlich seine Sorte Ogliarola Barese gepresst. Das Öl zeigt komplexe Fruchtnoten von Kiwi, Bananen und Avocado. Im Geschmack kommen Salbei und Basilikum dazu sowie Tomate und Chilisnoten. Kräftig bitter und pikant, dabei aber harmonisch.

www.crudo.it



Eine gute Wahl wäre in Limettenöl pochierte Seezunge.



KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ 77

PRODUZENT
Azienda Agraria Baldeschi

NAME
Olio Extra Vergine di Oliva

BEWERTUNG
3/3

URSPRUNG
Italien, Umbrien

PREIS
€ 10,00

BEZUGSQUELLE
www.aziendaagrariabaldeschi.it

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 78

PRODUZENT
Azienda Agricola Maselli

NAME
Coratina

BEWERTUNG


URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 12,00

BEZUGSQUELLE
shop.comolio.com

Masellis Öl aus der scharfen Coratina-Olive ist in diesem Jahr ein klein wenig schwächer als 2020, der Bitterton ist Produzentin Maria Antonella Maselli etwas zu dominant geraten. Dabei zeigt das Öl starke Töne von Artischocken und Tomaten, grüner Banane, Basilikum und Salbei. Die Schärfe ist nichts für allzu zarte Gemüter.
www.oliodellemurgo.it



Schmückt einen Steinbeißer mit Lorbeerkartoffeln.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 80

PRODUZENT
Podere Forte

NAME
Terre di Siena

BEWERTUNG


URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 30,00

BEZUGSQUELLE
www.gourmet-versand.com

Das Landgut mit 27 Hektar Olivenhainen in Castiglione d'Orcia produziert auch Wein, Honig und Salami der edlen Schweinerasse Cinta Senese. Schon lange bei unseren Wettbewerben dabei, sichert sich Pasquale Forte wieder einen vorderen Platz mit einem sanft fruchtigen Öl, das stark an grüne und reife Bananen und jede Menge Mandeln erinnert. Ein klein wenig fehlt es an Komplexität.
www.podereforte.it



Damit gewinnen Maispouardenbrust mit Linsen oder ein Gemüsegratin.



Das Öl von Maria Bisceglie aus Bari empfanden wir als geradezu elegant – die sonst etwas ruppige Sorte Coratina kommt hier eher gezähmt zum Ausdruck, mäßig scharf und erstaunlich süß statt bitter; dafür erfreuen die intensiven Mandelnoten. Außerdem zu entdecken sind Aromen von Minze, Estragon, Basilikum, Paprika und Fenchel.
www.oliogangalupo.com



Zu Ravioli mit Tomatensauce ebenso schön wie zu leichten Gemüsegerichten oder Pilzen.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 79

PRODUZENT
Bisceglie Maria

NAME
Ganga Lupo

BEWERTUNG


URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 16,90

BEZUGSQUELLE
www.mercato-castello.de



Aus Montalbano Jonico an der Sohle des italienischen Stiefels stammt dieses Öl. Produzent Angelo Quinto will sich seinen Nachnamen als Marke schützen lassen. Das „Donna Mimma“ ist eine Cuvée aus Coratina und Ogliarola, der Quinto noch die französische Sorte Picholine beigegeben hat. Das schöne Öl hält gut die Waage zwischen Fruchtnoten (grüne Banane, Apfel), Kräutern (Thymian) und reichlich Mandeln. Der Bitterton ist angenehm, die Schärfe überraschend präsent.
www.oliosantalucia.it



Peppt Saucen und Pasten auf: grünes oder rotes Pesto, Tomatensaucen und Chutneys.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 81

PRODUZENT
Oleificio Santa Lucia

NAME
Donna Mimma

BEWERTUNG


URSPRUNG
Italien, Basilikata

PREIS
€ 13,00

BEZUGSQUELLE
www.oliosantalucia.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 82
PRODUZENT Tommaso Masciantonio
NAME Crognale
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Abruzzen
PREIS € 22,00
BEZUGSQUELLE www.mercato-castello.de

Wirklich verblüffend: Dieses Öl zeigt im Geschmack einen deutlichen Ton von Zimt. Es wird an der Olivensorte Crognalegno liegen, die es nur hier in den Abruzzen gibt. Übereinstimmend freute sich die Jury über die klar grünen Noten von Tomatenrispen, Artischocken, grünem Apfel und Blattsalaten sowie den Pep von weißem Pfeffer dazu. Intensive Noten von Mandeln prägen den Geschmack.

www.trappetodicaprafico.com



Verfeinert ideal ein Perlhuhn mit Feigen oder gedünstetem Spitzkohl.



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 84
PRODUZENT Deoleo
NAME Carapelli 125 Years Celebration
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Spanien, Andalusien
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.carapelliolivenoil.de

Alle Achtung, hier hat sich das Riesenunternehmen Deoleo mit Sitz in Córdoba – 150 Mitarbeiter, 1,5 Millionen Olivenbäume – sehr viel Mühe gegeben und ein wunderbares Öl abgefüllt. Der Blend aus den Sorten Picudo, Picual, Hojiblanca, Cobrançosa, Arbequina und Koroneiki zeigt dunkelgrüne, intensive Aromen von Tomatenrispe, Rosmarin, Artischocken, Mandeln, Mangold und etwas Banane, auch weißer Pfeffer fehlt nicht. Der Bitterton bleibt moderat, die Schärfe dagegen lang anhaltend.

www.deoleo.com



Gönnen Sie sich eine Seezunge dazu, in Folie oder im Dämpfer gegart.



Mandel, Mandel, Mandel“ notierten die Tester bei Ricasolis zweitem Öl, reinsortig aus Moraiolo-Oliven gepresst. Überdies hat es noch viel mehr zu bieten, nämlich den Duft von Gras, den Geschmack von grünen Mandeln, Feigen und Granny-Smith-Äpfeln und eine gute Prise weißen Pfeffer. Die Schärfe ist schön und lang anhaltend.

www.ricasoli.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 83
PRODUZENT Barone Ricasoli
NAME Moraiolo
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 15,00 (0,25 l)
BEZUGSQUELLE https://eshop.ricasoli.com/en/



Zu Kalbskotelett ebenso passend wie zu Pasta mit Meeresfrüchten.



Für die Region Andalusien ist die Besitzung von Juana Roldán Guerrero in El Viso del Acor eine halbe Autostunde östlich von Sevilla eher bescheiden. In die „Selección Picual“ gibt die Chefin nur Oliven der intensiven Sorte Picual – und das ist sehr gut so! Das intensive Öl zeigt die markanten Noten von Tomaten, Artischocken und Gras, dazu die Aromen von rotem Apfel, grünen Mandeln und weißem Pfeffer. Erstaunlich wenig bitter, überzeugt es mehr durch die kräftige Schärfe.

www.basilippo.com

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 85
PRODUZENT Basilippo
NAME Selección Picual
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Spanien, Andalusien
PREIS € 20,00
BEZUGSQUELLE www.basilippo.com



Am besten in der Minestrone oder auf gebratenem Lauch.

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 86
PRODUZENT Cosmo Di Russo
NAME Don Pasquale
BEWERTUNG 86
URSPRUNG Italien, Latium
PREIS € 17,90
BEZUGSQUELLE www.olivenoelausitalien.com

Ausgesprochen malerisch schmiegt sich Gaeta 130 Kilometer südlich von Rom an die Küste Latiums. Ölproduzent Cosmo di Russo kann von seinem Arbeitsplatz praktisch ins Meer spucken. Sein Öl „Don Pasquale“ wird reinsortig aus Itrana-Oliven gewonnen. Die Jury beeindruckte es mit den dichten Noten von Gras, Olivenblättern, grünen Mandeln und Tomaten, ergänzt von Artischocken, Oregano und einem feinen Finish von weißem Pfeffer. Achtung: Die Schärfe kommt spät, aber bleibt lange!

www.cosmodirusso.com



Würzt wunderbar Lammkarree mit Bohnen.



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 88
PRODUZENT Muela-Olives
NAME Mueloliva Bio
BEWERTUNG 88
URSPRUNG Spanien, Andalusien
PREIS € 3,95
BEZUGSQUELLE www.shop.mitte-meer.de

180 Hektar Olivenhaine besitzt Rafael Muela in Priego de Córdoba, 60000 Liter presst er jährlich in seiner großen, ultramodernen Ölmühle. Während sein „Venta del Barón“ quasi jedes Jahr auf die vorderen Plätze beim OLIO Award abonniert ist, überzeugt auch sein Bioöl. Es wird aus Hojiblanca- und Picuda-Oliven gewonnen und zeigt vor allem Noten von Kräutern wie Rosmarin, dazu Aromen von Paprika, Artischocken und Chilischoten. Fast schon hinterhältig kommt die Chilischärfe aus der Deckung – und bleibt und bleibt. Das so entschieden würzige Öl empfehlen wir für alle Arten gebratener Gerichte.

www.mueloliva.es



Passen perfekt: Lammfilets mit grünen Bohnen oder gebackene gefüllte Paprika.



Gian Luigi Bertoldi bewirtschaftet ganze 360 Olivenbäume auf zwei Hektar – aber dies in bester Olivenlage, nämlich in Nago am Nordostufer des Gardasees. Typisch für die Region ist die Olivensorte Casaliva, fein-mild und ausgesprochen fruchtig, ohne allzu bitter oder scharf zu sein. So auch in diesem reinsortigen Öl, das mit Noten von Salbei, Gras und Basilikum aufwartet, im Geschmack noch Chicorée, Äpfel, Bananen und Avocado, begleitet von Bittermandeln. Das Öl ist „sehr harmonisch und für alle Gerichte einsetzbar“, lobte die Jury.

www.grumel.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 87
PRODUZENT Bertoldi
NAME Grumèl
BEWERTUNG 87
URSPRUNG Italien, Trentino
PREIS € 23,00
BEZUGSQUELLE www.grumel.it

Probieren Sie es zu einem Kalbsfilet mit Artischocken oder Erbsen!



Das schöne Öl aus der DOP Priego de Córdoba überzeugt noch immer, brilliert jedoch nicht mehr so hell wie vor einigen Jahren, als es Jahr für Jahr einen OLIO Award gewann. Immerhin betört der Duft die Jury mit herrlich frischen Noten von grünen Tomaten, Tomatenblättern, Zitruschale und Kresse sowie Rosmarin, der Geschmack ist geprägt von den Aromen grüner Mandeln und Feldsalatblättern. Eine Spur zu dominant wirkt die Chilischärfe.

www.arden.com

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 89
PRODUZENT Aroden
NAME Cladium Hojiblanco
BEWERTUNG 89
URSPRUNG Spanien, Andalusien
PREIS € 18,90
BEZUGSQUELLE www.viani.de

Ein Genuss auf Ziegenfrischkäse mit Feigen oder confiterten Tomaten.



KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 90
PRODUZENT Goya
NAME Único
BEWERTUNG 2/2
URSPRUNG Spanien, Andalusien
PREIS € 14,00
BEZUGSQUELLE www.goyaspain.com

Das Großunternehmen mit Sitz in Sevilla produziert zwei Millionen Liter Olivenöl im Jahr und hat nach eigenen Angaben schon „100 internationale Preise gewonnen“. Auf jeden Fall verstehen sich die Ölmüller auf das perfekte Blending der Oliven-sorten. Das „Único“ zum Beispiel wird aus den Sorten Hojiblanca und Picuda gepresst. Zitrische Noten, Aromen von Kresse und Kräutern (Thymian), grünen Tomaten, Rauke und Artischocken halten eine gute Balance zur deutlichen Schärfe und der nicht zu starken Bitterkeit.

www.goyaspain.com



Am besten auf eine auf der Haut gebratene Seezunge oder einen Pulposalat träufeln.

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 92
PRODUZENT Avide
NAME Barocco Ibleo
BEWERTUNG 2/2
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 12,00
BEZUGSQUELLE www.avidestore.it

Insidertipp: Das Wort Ibleo im Namen weist immer schon gleich auf die Region der Oliven hin, nämlich die Ibleischen Hügel nördlich von Syrakus. Hier ist der Besitz von Marco Calcaterra eher klein, mit ganzen fünf Hektar und 800 Bäumen. Seine Cuvée „Barocco Ibleo“ aus den regionaltypischen Sorten Tonda Iblea und Moresca präsentiert sich intensiv grün mit Noten von Tomatenblättern, vollreifen Tomaten, grüner Bananenschale, Basilikum und gelben Äpfeln. Am Gaumen hätte die Jury sich noch etwas mehr Wucht der Aromen gewünscht. So bleibt ein schönes, harmonisches Öl für alle Gelegenheiten, vor allem zu Gemüse und hellem Fleisch.

www.avide.it



Wir wünschen uns ein Carpaccio von Kohlrabi mit Parmesan oder Pasta mit Zucchini und Auberginen!

Salvatore Paparone bewirtschaftet 45 Hektar in Buccheri, eine Autostunde von Syrakus entfernt. In der stillen Landschaft reihen sich Oliven- und Mandelbäume aneinander. In diesem Jahr sind die schönen Öle Siziliens eine Spur verhaltener in der Intensität, aber immer noch schön. Das „Nettar Ibleo“ wird rein aus Tonda Iblea gepresst und duftet und schmeckt diesmal weniger stark als sonst nach Tomaten, sondern eher nach Kiwi, grüner Banane, grünen Äpfeln, Zitruschale und Feldsalat – das Ganze begleitet von starken Bittertönen und anhaltender Schärfe. Ein vielschichtiges Geschmackserlebnis!

www.agrestis.eu



Wie wär's mit angebratenem Thunfisch mit Wasabi – oder auch Ceviche?

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 91
PRODUZENT Agrestis
NAME Nettar Ibleo
BEWERTUNG 2/2
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 24,00
BEZUGSQUELLE www.agrestis.eu

Eine gute Viertelstunde mit dem Auto braucht Roberto Vošten von seinem Landgut Sveti Lovrec bis zur Adriaküste. Familie Vošten bewirtschaftet acht Hektar Land, die Oliven werden im Oktober geerntet, wenn die Weinlese auf dem Gut beendet ist. Das reinsortige Buža-Öl gefällt mit den Aromen von grüner Banane, grüner Mandel, Basilikum und Rauke, auf der Zunge zeigen sich auch leichte Vanille- und Keksnoten. Der Bitterton bleibt moderat, ebenso die Schärfe.

www.opg-vosten.com



Zu Pizza Margherita oder auf Büffelmozzarella.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 93
PRODUZENT Vošten
NAME Buža
BEWERTUNG 2/2
URSPRUNG Kroatien, Istrien
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.opg-vosten.com

Vinaigrettes und Öle schnell gemixt

1 | Tomatenvinaigrette

Zutaten: 200 g Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Schalotte, 2–3 Estragonzweige oder Basilikumstängel, 1 TL Salz, 250 ml Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, nach Belieben eine Prise Zucker und Salz

Zubereitung: Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen, fein würfeln. Kräuter waschen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Alles mit dem Salz in eine Schüssel geben, mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren, langsam Olivenöl einmontieren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

2 | Chiliöl

Zutaten: 5 rote Chilischoten, 300 ml Olivenöl

Zubereitung: Chilischoten waschen, trocken reiben und in dünne Streifen schneiden. Öl und Chili in einen Topf geben und langsam auf etwa 60 Grad erwärmen. Öl mit den Chilis in heiß ausgespülte Flaschen füllen, abkühlen lassen und kalt stellen. Mindestens zwei Tage ziehen lassen.

3 | Limetten-Ingwer-Vinaigrette

Rezept von Cornelia Poletto, Restaurant „Poletto“, Hamburg

Zutaten: 1 Schalotte, 4 Knoblauchzehen, 1 Stück frischer Ingwer, 150 ml Limettensaft, 2 EL brauner Zucker, 100 ml Olivenöl, 50 ml Limettenöl (z. B. von Ursini), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2–3 Korianderstängel

Zubereitung: Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Limettensaft mit Zucker, Schalotte, Knoblauch und Ingwer um die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb passieren und langsam die beiden Öle einrühren, salzen und pfeffern. Am Schluss einige fein geschnittene Korianderblätter dazugeben. Die Vinaigrette passt zu gegrilltem Fisch und hält sich im Kühlschrank vier Tage.

4 | Eingelegte Oliven

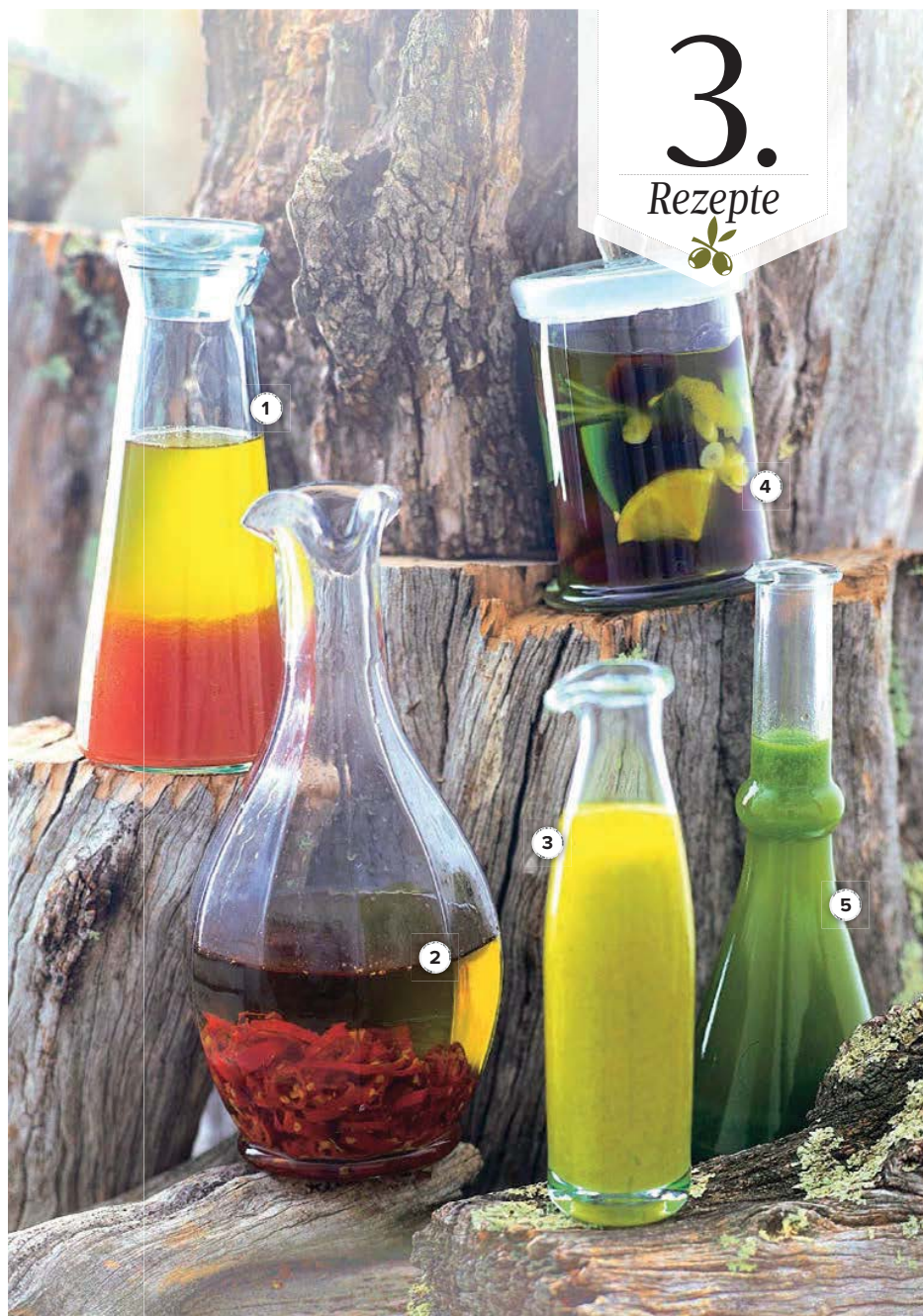
Zutaten: 250 g schwarze Oliven, 2 Lorbeerblätter, 3 Thymianzweige, ½ heiß abgespülte, in Scheiben geschnittene Biozitrone, 5 geschälte, angedrückte Knoblauchzehen, Olivenöl zum Bedecken

Zubereitung: Oliven abtropfen lassen und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Öl bedecken, im Kühlschrank abgedeckt aufbewahren.

5 | Basilikumöl

Zutaten: 1 großes Bund Basilikum, 300 ml Olivenöl (evtl. etwas mehr)

Zubereitung: Basilikum waschen, gut trocken schleudern und die Blätter grob mit einem Messer hacken. Basilikum und Olivenöl sofort (damit das Basilikum nicht schwarz wird) in einen Mixer geben und pürieren, eventuell noch etwas Olivenöl angießen. Das Basilikumöl durch ein feines Sieb passieren und in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen. Stets kalt stellen.



3.
Rezepte

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 94

PRODUZENT
Centonze Antonino

NAMEN
Valle del Belice

BEWERTUNG
RE

URSPRUNG
Italien, Sizilien

PREIS
€ 11,67

BEZUGSQUELLE
www.oliocentonze.com

Das Tal von Belice liegt im Westzipfel Siziliens südlich von Castelvetrano – die idyllische Landschaft ist nicht nur von Olivenhainen geprägt, sondern auch von Orangen- und Zitronenhainen sowie Weinbergen. Nino Centonze presst hier aus der regionaltypischen Sorte Nocellara del Belice ein klar scharfes, aber auch fein grünfruchtiges Öl, das mit den Aromen von Spinnatblättern, Basilikum, Minze, Thymian, Salbei und Lauch begeistert; im Geschmack könnte man noch Paprika und Aubergine nennen. Die anhaltende Chilischärfe ist nichts für Anfänger. Wir dagegen schätzen solch intensive Würzöle und geben sie gern über feine Rindersteaks.



Ein Kraftpaket fürs Carpaccio vom Kalb oder zum gegrillten Entrecote mit Bohnen.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 96

PRODUZENT
Marín Serrano El Lagar

NAMEN
Oleosubbética

BEWERTUNG
RE

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 10,00

BEZUGSQUELLE
ellagar@marinserrano.es

Rafael Gamiz Laredo besitzt 50 Hektar Olivenhaine in Carcabuey am Rand des berühmten Naturschutzgebiets Sierra de la Subbética im andalusischen Olivenparadies. Das Öl aus der mittelfruchtigen Olivensorte Hojiblanca überzeugt mehr durch seine grünen als durch die fruchtigen Aromen, in Fülle zeigt es Thymian, Lorbeer, Tomatenblätter und grüne Tomaten, dazu Noten von grünem Apfel und Minze. Grundsollide, nicht allzu bitter und moderat pikant, würzt es vor allem Salate, Pasta und helles Fleisch.



Passt zu hellem Fleisch, etwa Perlhuhn mit Polentascheiben oder Kalbsschnitzel in Marsala.



Die Haine des Marqués de Viana sind 50 Kilometer östlich von Jaén stattliche 1500 Hektar groß. 285 000 Bäume werden hier bewirtschaftet. In den 1920er-Jahren hatte der Marqués die Olivenbauern zu neuen Qualitäten gedrängt. Das „Sublime Early Harvest Blend“ wird aus den Olivensorten Picual, Arbequina und Royal komponiert, Letzteres eine alte, wieder eingeführte Sorte. Das Öl zeigt im Bukett und im Geschmack starke Kräuternoten von Kresse, Basilikum und Thymian, auf der Zunge bleibt der Eindruck von Schnittlauch, Zitronengras und reichlich grünem Peperoncino. Ein gutes, harmonisches Allroundöl für die kalte oder heiße Küche.

www.palaciomarquesdeviana.com



Harmoniert aufs Beste mit gefüllten und gratinierten Zucchini oder einer Tomaten-Auberginen-Pfanne.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 95

PRODUZENT
Palacio Marqués de Viana

NAMEN
Sublime Early Harvest Blend

BEWERTUNG
RE

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 14,70

BEZUGSQUELLE
www.palaciomarquesdeviana.com



Wir hatten es geahnt – und applaudieren: Michael Kaldenhoff aus Haltern am See zählt ausge-rechnet als Deutscher zu den besten Ölproduzenten Kroatiens! In Vodnjan zehn Kilometer nördlich von Pula erntet die Familie Oliven von 550 Bäumen auf drei Hektar. Verarbeitet werden die Früchte in der Ölmühle Grubic in Bale, Ivica Ladarevic, Techniker bei Olea B.B., hilft und berät die Deutschen. Die umsichtige frühe Ernte im Oktober hat sich ausgezahlt: Das reinsortige Buža-Öl schmeckt herrlich komplex nach Äpfeln, Bananen und Kiwi, aber auch nach Paprika, Radicchio, Salbei und Feldsalat. Ideal zu Gemüse und Kurzgebratenem.

www.olea-kalden.de



Machen Sie es wie Michael Kaldenhoff: am besten über Steinpilze – im Idealfall aus eigener Ernte – träufeln.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 97

PRODUZENT
Olea Kalden

NAMEN
Buža

BEWERTUNG
RE

URSPRUNG
Kroatien, Istrien

PREIS
€ 16,00

BEZUGSQUELLE
www.olea-kalden.de

KATEGORIE Mittel fruchtig
PLATZ 98
PRODUZENT Ca' Crespana
NAME Paneolio Amethyst
BEWERTUNG 100
URSPRUNG Italien, Venetien
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.weindiele.com

Peter Pan nennt sich der Chef über 3000 Olivenbäume im Valpolicella-Gebiet bei Verona. Will uns da jemand veralbern? Nein, alles korrekt, italienische Zeitungen schwärmen vom würdigen Ölproduzenten aus Bozen, der schon etliche Preise für seine Öle eingeheimst hat. Das beste aus der Paneolio-Linie wird aus Leccino- und Pendolino-Oliven gewonnen und überzeugt vor allem durch Mandel- und Marzipannoten, denen sich Aromen von Banane, Apfel und Olivenfrucht dazugesellen. Kaum bitter, wenig scharf, sanft und ideal für Einsteiger.

www.pan-olio.it



Paaren Sie das sanfte Öl mit sautierten Apfelspalten oder einem Orangensalat mit Fenchel.



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 100
PRODUZENT Frantoi Cutrera
NAME Monocultivar Biancolilla
BEWERTUNG 100
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 12,80
BEZUGSQUELLE www.olivenoelausitalien.com

Nur eine Spur weniger komplex, begeistert auch Cutreras milderes Öl aus der Sorte Biancolilla. Dem Duft von Gras, Spinatblättern, Oregano und Thymian folgen Aromen von Basilikum, grünen Tomaten und grünen Chilischoten. Ausgesprochen harmonisch!

www.frantoicutrera.it



Fein zu Tintenfischsalat mit getrockneten Tomaten und Kapern.



Schon in vielen Jahren preisgekrönt, ist Salvatore Cutreras Premiumöl „Primo bio“ auch in diesem Jahr komplex und brillant – dennoch fehlt ein Quäntchen Intensität der Aromen. Das reinsortige Öl aus der klassisch sizilianischen Sorte Tonda Iblea duftet nach Gras, Blattspinat, Kresse, Thymian und Zitruschale; über allem dominiert die reife Tomate. Der Geschmack wirkt geradezu elegant, mit späten scharfen Spitzen von Peperoncini.

www.frantoicutrera.it



Herrlich zu „involtini“ (Röllchen) vom Schwertfisch mit Kapern und Sultaninen.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 99
PRODUZENT Frantoi Cutrera
NAME Primo Bio
BEWERTUNG 100
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 14,50
BEZUGSQUELLE www.olivenoelausitalien.com



Die Brüder Paolo und Simone Di Gaetano genießen auf ihren 27 Hektar Olivenhainen den Blick auf die berühmten Weinberge Bolgheris hier und aufs Mittelmeer dort – viele ihrer Olivenbäume sind mehr als hundert Jahre alt. Besucher können gleich vor Ort Platz in der Trattoria nehmen und die frischen Öle auf den regionalen Gerichten der Schwester Beatrice genießen. Das „1997“ wurde schon mehrfach von uns prämiert. Aus Frantoio-Oliven gepresst, überzeugt es mit Noten von Äpfeln, Olivenblättern, Salbei, Avocado und Radicchio und bringt neben einem knackigen Bitterton eine ordentliche Prise Schärfe mit.

www.fondedifoiano.it



Macht Minestrone oder Linsen mit Speck zu einem ländlichen Festmahl.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 101
PRODUZENT Fonte di Foiano
NAME 1979
BEWERTUNG 100
URSPRUNG Italien, Toscana
PREIS € 24,90
BEZUGSQUELLE www.olivenoelausitalien.com

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
102

PRODUZENT
Fonte di Foiano

NAME
40° Anniversary

BEWERTUNG
RE

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 30,00

BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com

Aus der raren Olivensorte Ravece gepresst, füllen die Brüder Di Gaetano zum Jubiläum der Firmengründung ein intensives, komplexes Öl in Flaschen, die ein hübsches Künstleretikett ziert. In unserer Verkostung empfanden wir das Jubiläumsöl eher als leicht fruchtig, aber dennoch ausdrucksstark mit Noten von Basilikum, Petersilie, Kresse, Paprika und Radieschen. Die Schärfe kommt spät, bleibt aber eine ganze Weile.

www.fontedifoiano.it



Passt zu Pasta – wie wär's mit Ravioli mit Ricotta- oder Kürbisfüllung?



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
104

PRODUZENT
Feudo Disisa

NAME
Cerasuola Biologico

BEWERTUNG
RE

URSPRUNG
Italien, Sizilien

PREIS
€ 14,80

BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com

Weinkenner schätzen die große Bandbreite schöner Gewächse der Familie Di Lorenzo, die das Landgut Disisa in Monreale bei Palermo seit Jahrhunderten besitzt. 90 der 400 Hektar Landbesitz im Tal von Mazara sind den Olivenbäumen gewidmet. Spitzenöl in diesem Jahr ist das Bioöl, das reinsortig aus Cerasuola-Oliven gepresst wird. Es begeistert mit kräftigen Noten von Tomate, Avocado, Rosmarin, Paprika und Chilischoten – beim Verkosten am besten ein Stück Brot und Wasser dazu bereithalten.

www.feudodisisa.it



Zu dieser Wuchtrumme: ein kräftiges Rinderragout oder Wildgulasch mit Pilzen!



Giuseppe Fois ist seit etlichen Jahren treuer Kandidat für die vorderen Plätze unseres Guides, mit seiner „Ölakademie“ zählt er zu den besten Produzenten Sardiniens. Stolze 230 Hektar kann Fois bei Alghero bewirtschaften. Glanzpunkt im Sortiment ist das „Gran Riserva“ aus den Olivensorten Bosana, Semidana und Tonda. Im Bukett etwas zurückhaltend (Minze, Estragon, Lauch, Rauke), schlägt es im Geschmack umso kräftiger zu – mit Artischockenbitter und Chilischärfe, beides eine Spur zu stark.

www.accademiaolearia.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
103

PRODUZENT
Accademia Olearia

NAME
Gran Riserva Giuseppe Fois

BEWERTUNG
RE

URSPRUNG
Italien, Sardinien

PREIS
€ 24,80

BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com



Mit seinem kräftigen Geschmack ideal zu Lammfilets vom Grill oder einer Lasagne.



Das Melgarejo presst seine Oliven von 30 Hektar Olivenhainen in Pegalajar bei Jaén. Neben dem herausragenden Picual-Öl (Platz 19) kann auch das mildere Öl aus der Arbequina-Olive punkten – keine Selbstverständlichkeit in diesem Jahr, in dem das Öl aus dieser Sorte für viele spanische Produzenten eine große Herausforderung war. Ein hohes Niveau zeigt das Öl mit grünen Spitzen von Petersilie, Lauch, Limettenschale, Feige, Avocado und Schnittlauch. Wenig bitter und nur einen Hauch pikant.

www.aceites-melgarejo.com



Das milde Öl verlangt nach zurückhaltender Begleitung, etwa Tortellini in Geflügelbrühe.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
105

PRODUZENT
Campoliva

NAME
Melgarejo Arbequina Premium

BEWERTUNG
RE

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 13,00

BEZUGSQUELLE
www.olivailiva.com

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 106
PRODUZENT Castello di Fonterutoli
NAME Fonterutoli
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 19,00
BEZUGSQUELLE www.mazzei.it

Fonterutoli in Zahlen: Seit 1435 im Besitz der Familie Mazzei, erstreckt sich das Gut auf 650 Hektar Land mit Wiesen und Wäldern, davon 117 Hektar Weinberge und 22 Hektar Olivenhaine. 17 Gästezimmer werden an anspruchsvolle Genießer vermietet für Bed-&-Breakfast-Urlaub samt exquisiter Bistroküche. Das Premium-öl des Chianti-Classico-Gebiets mit DOP-Siegel gelingt hervorragend; dem Duft von frisch gemähtem Gras, Tomatenblättern und Artischocken folgen am Gaumen Noten von grünen Mandeln, Artischocken, Rucola und eine gute Prise Pfeffer.

www.mazzei.it



Träufeln Sie es über gebratenen Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse!



Oft schmecken die Öle aus der Frantoio-Olive eher zurückhaltend bis langweilig, nicht jedoch natürlich bei Großmeister Giorgio Franci: Sein „delicate Frantoio“ begeistert mit viel frischen Armen von Feldsalat, Basilikum, Lauch, Kiwi und grünem Apfel mit einem feinen Salbei-Ton auf der Zunge. Wenig bitter und zurückhaltend scharf.

www.frantoiofranci.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 107
PRODUZENT Frantoio Franci
NAME Delicate Monocultivar Frantoio
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.frantoiofranci.it



Herrlich zu gebackener Dorade mit confierten Tomaten und Auberginen.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 108
PRODUZENT Frantolio Aciri
NAME Vivace
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Kalabrien
PREIS € 8,50
BEZUGSQUELLE www.shop-anfratron.de

Direkt an der ionischen Mittelmeerküste, eine Autostunde östlich von Cosenza an der Sohle des italienischen Stiefels, arbeitet die Firma Aciri. Vier Hektar und 1100 Bäume besitzt Giovanni Aciri, für Italiens Süden eine recht kleine Menge. Sehr klar und frisch, gefällt sein Öl aus den Sorten Nocellara und Belice: Spinat, Bärlauch und Rosmarin finden sich im Bukett, Chicorée, Fenchel und Mangoldblätter im Geschmack. Schön bitter und ordentlich scharf, würzt es gut Wild und Lamm.

www.frantolioaciri.it



Wunderbar zu einer kräftigen Lammkeule oder kurz und kross gebratenen Calamaretti.



Um fast 100 Plätze hat sich Romano Vincenzo gegenüber dem Vorjahr verbessert – Respekt! Das Öl vom Fuß des Ätnas wird aus den typisch sizilianischen Olivensorten Nocellara del Etna, Tonda Iblea und Biancolilla gewonnen: allesamt reichlich aromatisch und intensiv. Im Duft finden wir frisch gemähtes Gras, Tomatengrün, Olivenblätter, auf der Zunge Rauke, Bittermandel, Granny Smith und schwarzen Pfeffer in guter Menge. Elegant und schön!

www.romanovincenzo.com

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 109
PRODUZENT Frantoio Romano Vincenzo
NAME Le Sciare
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 18,00
BEZUGSQUELLE www.romanovincenzo.com



Ein intensives Öl zu kräftigen Aromen: Rehkeule, Hirschgulasch oder Ratatouille.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 110
PRODUZENT Il Cavallino
NAME Special Edition
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 10,70
BEZUGSQUELLE www.ilcavallino.it

Romina Salvadori lässt ihre Oliven für diese Sonderedition sehr früh, bereits im September, ernten. Ort des Geschehens ist Bibbona, 50 Kilometer südlich von Livorno dicht an der toskanischen Küste – das Landgut Fonte di Foiano ist fast Nachbar. Salvadori verwendet für dieses Öl ausschließlich die autochthone Olivensorte Leccio del Corno – ungewöhnlich! Die Aromen werden von Mandeln und Artischocken dominiert, Süße und Schärfe halten sich fast die Waage. Sehr fein!

www.ilcavallino.it



Über Tagliatelle mit Zucchini oder Pilzen.



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 112
PRODUZENT Frantoio di Riva
NAME 46° Parallelo – Biologico
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Trentino
PREIS € 20,90
BEZUGSQUELLE store.agririva.it

Um 20 Plätze verbessert haben sich diesmal die Produzenten aus Riva an der äußersten Nordspitze des Gardasees. Mit 80 000 Bäumen auf 250 Hektar Hainen zählt das Frantoio di Riva zu den größten Ölunternehmen in der Region. Das „46° Parallelo“ in der schicken weißen Flasche verrät seine Herkunft schon durch die Aromen von süßen Mandeln, Banane und gelbem Apfel – richtig tippte die Jury in der Blindverkostung auf „Gardasee“! Das Öl schmeckt mehr süß als bitter und sollte unbedingt kalt oder zu Desserts probiert werden.

www.agririva.it



Mild und süß gesellt sich gern: zu Pannacotta mit Waldfrüchten oder Joghurt mit Erdbeeren.



Balduccio ist das Landgut des Schweizer Kollegen Andreas März, Herausgeber des Wein- und Olivenölmagazins „Merum“. Zuverlässig platzieren Andreas und Sohn Adrian Jahr für Jahr ihr Öl in unserer Bestenliste. Aus den 30 Hektar großen Hainen bei Lamporecchio geben die beiden die Oliven der Sorte Moraiolo, Frantoio, Pendolino und Maurino, also ein Best-of-Toskana, in die eigene Ölmühle. In diesem Jahr wirkt das Öl mehr fruchtig als würzig, ungemein dicht die Noten von Äpfeln, die fast an Apfelsaft erinnern, Aprikosen, Bananen und Feigen, auf der Zunge zeigen sich Pinienkerne, süße Mandeln und Walnüsse. Auch an Bittertönen und Schärfe gibt's keinen Mangel.

www.balduccio.it



Begleitet sehr gut süßes Gebäck wie Kekse oder eine Apfeltarte – aber auch Mozzarella.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 111
PRODUZENT Balduccio
NAME Balduccio Biologico
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 22,00
BEZUGSQUELLE www.enoteca-italiana.de



Andrea und Stefano Battaglini ernten ihre fünf Sorten Oliven am Nordostufer des malerischen Bolsenasees 35 Kilometer nördlich von Viterbo. Das mit dem EU-Ursprungssiegel geschützte Öl wird reinsortig aus Caninese, einer kräftig aromatischen Olive, gepresst. Im Duft verströmt es die Aromen einer Wildwiese mit Gras, Petersilie, Sauerampfer und Lattich, auf der Zunge zeigen sich etwas Banane, Kiwi, Artischocke und eine gute Portion Mandeln.

www.frantoiobattaglini.it



Fein auf einer klassischen Pizza Margherita oder einer Focaccia frisch aus dem Ofen.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 113
PRODUZENT Frantoio Battaglini
NAME DOP Tuscia
BEWERTUNG 3
URSPRUNG Italien, Latium
PREIS € 10,40
BEZUGSQUELLE www.frantoiobattaglini.it

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
114

PRODUZENT
Oro Bailén

NAME
Oro Bailén Frantoio

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 11,90

BEZUGSQUELLE
www.cincolivas.com

Im malerischen, bei vielen Urlaubern bekannten Villanueva de la Reina 40 Kilometer nördlich von Jaén erzeugt die Ölmühle eine Dreiviertelmillion Liter Öl im Jahr. Das beste Öl aus der neuen Ernte ist aus der italienischen Sorte Frantoio gepresst. Mit seinen Aromen von Gras und grünen Bananen duftet und schmeckt es wie ein frisch zubereitetes Mandel-Kräuter-Pesto. Die markante, nach und nach sich verstärkende Schärfe begeisterte unsere Jury. Elegant!

www.orobailen.com



Toll zur „caponata“, dem süßsauren Essiggemüse mit Tomaten, Kapern und Paprika.



KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
116

PRODUZENT
Corzano e Paterno

NAME
Monocultivar Frantoio

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 18,50

BEZUGSQUELLE
www.vinisud.de

Das zweite, praktisch ebenbürtige Öl aus dem Goldschmidt-Portfolio ist rein aus der Frantoio-Olive gepresst. Etwas grüner in der Aromatik, zeigt es Limettenschale, grünen Apfel, Tomaten, dazu Salbei und Minze. Beim Bitterton und der Schärfe bleibt es recht zurückhaltend.

www.corzanoepaterno.com



Die Goldschmidts verwenden es zu Feta und Pecorino oder auch zu Ziegenkäse mit Salat.



Die Schweizer Familien Gelpke und Goldschmidt übernehmen das Anwesen im Herzen der Toskana 1971 von Florentiner Adligen. Heute erzeugt die nachfolgende Generation unter Leitung von Aljoscha Goldschmidt auf 200 Hektar exzellente Weine, Olivenöle und Schafskäse, und auch schöne Ferienwohnungen werden angeboten. Das „Classico“ lässt Goldschmidt aus den wirklich klassisch toskanischen Sorten Frantoio, Moraiolo, Pendolino und Leccino pressen. Noten von Feldsalat, grünem Apfel, Walnuss und Mandeln werden auf der Zunge ergänzt von Salbei, Minze und etwas Kiwi. Moderat bitter und pikant, insgesamt delikat, ein prima Allrounder.

www.corzanoepaterno.com



Guter Begleiter von Schnitzel oder Ragout vom Kalb mit grünen Bohnen.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
115

PRODUZENT
Corzano e Paterno

NAME
Classico

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 18,50

BEZUGSQUELLE
www.vinisud.de



Sehr früh werden meistens die „fruttato verde“ genannten Öle geerntet. Nicht so hier: Giuseppe Fois wartet den Dezember ab bis zur Ernte der Bosana-Oliven, die dann innerhalb von zwölf Stunden gepresst werden. Das betont grünfruchtige Öl duftet nach Wiesenkräutern, Minze und Rauke, im Geschmack finden sich grüner Apfel, Minze, Thymian und etwas Rosmarin. Das Öl eignet sich genauso gut zum kalten Genuss wie zum Confieren oder Braten.

www.accademiaolearia.com



Zeigt seine Stärken am besten zu Rigatoni mit Rinderfiletspitzen und Zucchini.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
117

PRODUZENT
Accademia Olearia

NAME
Bio DOP Sardegna Fruttato Verde

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Sardinien

PREIS
€ 18,95

BEZUGSQUELLE
www.oliceto.de

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 118

PRODUZENT
Palazzo di Varignana

NAME
Stiffonte

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Emilia-Romagna

PREIS
€ 20,00

BEZUGSQUELLE
www.palazzodivarignana.com

Newcomer Carlo Gherardi, ein Unternehmer aus der Finanzbranche, besitzt eine halbe Autostunde von Bologna 120 Hektar Olivenhaine. Hinter dem Namen „Palazzo di Varignana“ verbirgt sich ein grandioses Resort mit Pools und 140 Zimmern und Suiten – ein Blick auf die Website lohnt sich. „Olivenöl“, sagt Gherardi, „ist die Seele unserer Restaurantküche.“ Eine beachtliche Qualität legt das „Stiffonte“ vor: Es wird sortenrein aus Correggiolo-Oliven gewonnen und zeigt neben den grünen Noten von Äpfeln, Basilikum und Petersilie auch Aromen frischer Kamillenblüten. Der Bitterton erinnert durchaus angenehm an Radicchio und Artischocken.



Peppt beispielsweise Kalbsröllchen („involtini“) mit Salbei und Parmesan auf.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ 120

PRODUZENT
Pietrasca

NAME
Capriccio di Tosca

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 15,00

BEZUGSQUELLE
www.pietrasca.it

Antonio Russo erntet von 4000 Bäumen in idyllischer Lage: in Suvereto, eine halbe Stunde von Massa Marittima entfernt, die Küste zum Tyrrhenischen Meer ist nah. Sein bestes Öl ist das „Capriccio di Tosca“ – geradezu große Oper. Es brilliert mit Noten von Gras, Zitrusfrüchten, grüner Banane und grünen Mandeln mit reichlich Kräutern und einer großen Prise schwarzem Pfeffer. Die Schärfe ist immens und sozusagen zum Weinen schön.



Begleitet sehr gut Geflügel mit Zitronen oder würzige Lammkoteletts mit Paprika.



Wenn ein Ölproduzent wie Americo Quattrociochi von fünf eingereichten Ölen alle ganz vorn platzieren kann, sagt das schon allerhand aus über die Fähigkeiten des mit Abstand besten Ölproduzenten in der Region Latium. Das „Superbo“ presst Quattrociochi rein aus Itrana-Oliven, die er im Oktober erntet. Apfel, grüne Banane, grüne Paprika und Artischocken, Salbei und etwas Limette finden wir in den Aromen – wirklich superb. Das Öl schmeckt, typisch für die Region, ordentlich bitter, aber kaum scharf. Es eignet sich auch sehr gut für Marinaden.



Auf Mozzarella oder die getrocknete Variante Caciocavallo, dazu getrocknete Tomaten.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 119

PRODUZENT
Americo Quattrociochi

NAME
Superbo

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Latium

PREIS
€ 19,90

BEZUGSQUELLE
www.gustini.de

Verhältnismäßig spät im November erntet Bosiljka Belić die Oliven für dieses kräftige, feinfruchtige Öl. Die Sorte ist Frantoio, von Haus aus eine wenig bittere und eher zurückhaltende Varietät. Dennoch gefallen uns gut die Noten von Bananen, Äpfeln und Avocado, Pep geben zusätzlich die Aromen von Paprika, Schnittlauch und Ingwer; auch ein Hauch Vanille ist erkennbar.



Ideal zu gebratenem Crottin-Ziegenkäse mit karamellisierten Apfelspalten.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ 121

PRODUZENT
Olea BB

NAME
Oleum Viride Belić Frantoio

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Kroatien, Istrien

PREIS
€ 20,00

BEZUGSQUELLE
www.weinco.de

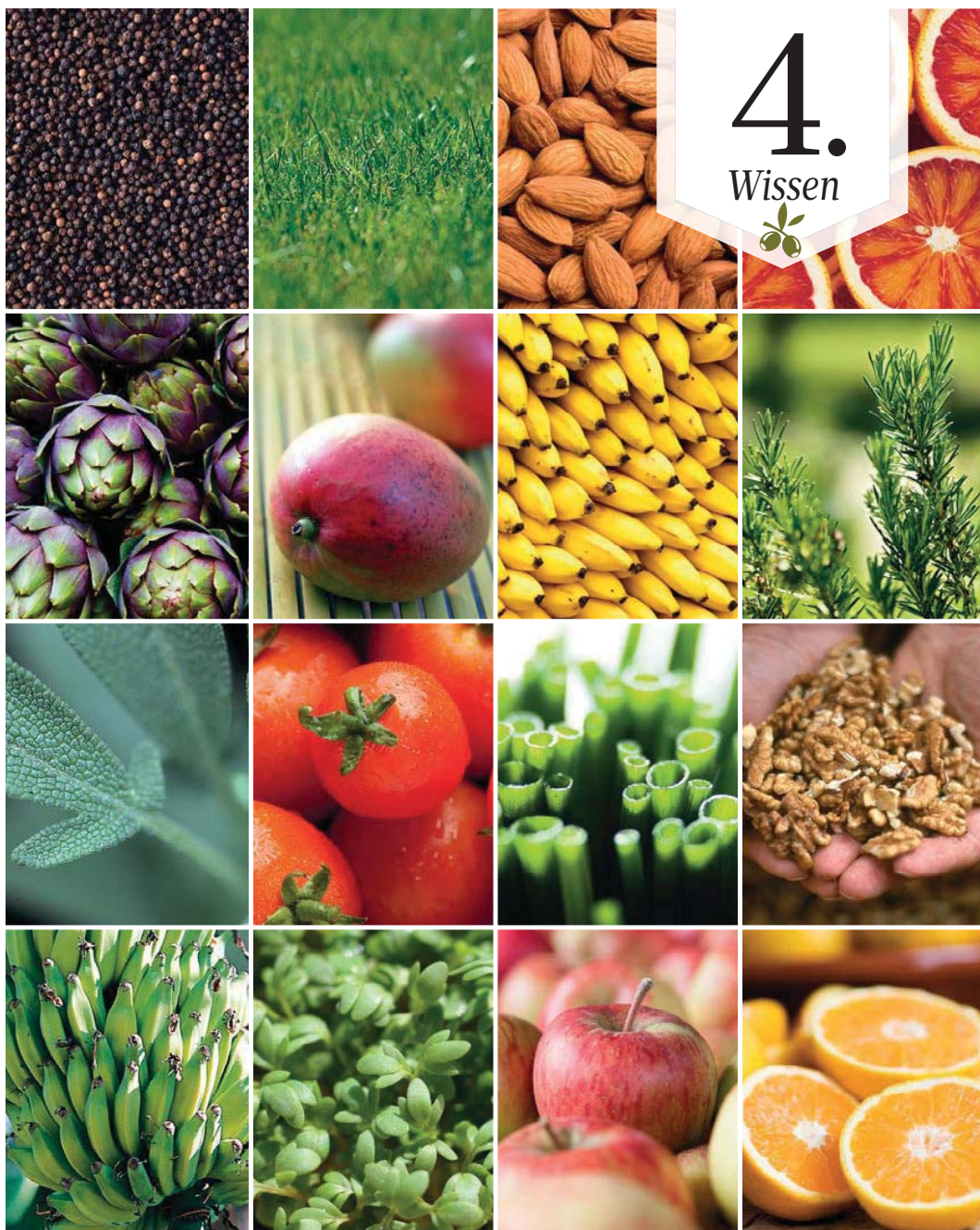
Riechen Sie mal, wonach Olivenöl schmecken kann

Wie bei einer Weinprobe: Duft und Geschmack eines Öls verraten viel über den Anbau und die Herkunft. Es gibt jede Menge zu entdecken!

Frisch geschnittenes Gras, Artischocken, grüne Bananen, Rauke und unreife Tomaten – all diese Noten kann ein frisch-fruchtiges Olivenöl zeigen – und noch viel mehr. Bei professionellen Verkostungen wird außerdem zwischen dem Bukett, das sich der Nase präsentiert, und dem Geschmack auf der Zunge unterschieden.

Wie ein Öl duftet und schmeckt, hängt zunächst von der Olivensorte ab. Zeigt Ihr Öl zum Beispiel vor allem die Noten von reifen und unreifen Tomaten samt dem Tomatengrün, haben Sie vermutlich ein Öl aus Picual-Oliven im Becher, wahrscheinlich aus Andalusien. Finden Sie eher die Noten von Mandeln, grünen Äpfeln und grüner Banane, wird es wohl eine toskanische Cuvée aus Frantoio, Lecino und Moraiolo sein. Noten von Estragon, Basilikum, Äpfeln und reichlich Mandeln bieten die Öle aus Casaliva-Oliven vom Gardasee.

Außerdem erfährt man den Erntezeitpunkt: Je früher und unreifer die Oliven geerntet wurden, desto würziger und grüner wirkt der Duft und desto bitterer und schärfer schmeckt das Öl. Andersherum wirkt Öl aus reifen Oliven sanft, buttrig, aber auch in der Nase langweilig. Einsteiger in unserer Ölszene müssen sich umgewöhnen: Bitter und scharf sind positive, gewollte Attribute, die zeigen, dass das Öl frisch und dank der vielen Phenole auch gesund ist. „Neutrales“ Öl ist übrigens sein Geld nicht wert, denn mit Sicherheit wurde es in einer Raffinerie aufbereitet.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
122

PRODUZENT
La Selvotta

NAME
Electum

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Abruzzo

PREIS
€ 15,80

BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com

Giovanni Spatore bewirtschaftet 15 Hektar Olivenhaine bei Chieti in den Abruzzen. Die Region bildet auch sein Öl „Electum“ ab, gepresst aus den heimischen Sorten Peranzana und Gentile di Chieti. Das Öl schmeckt gewissermaßen saftig nach reichlich Früchten wie Äpfeln, Bananen, Avocado und Erbsenschoten und zeigt Noten von Salbei, Rauke und Lorbeerblättern. Bitterton und Schärfe bleiben dabei angenehm gedrosselt und sehr harmonisch. Ein Öl für alle Fälle, zum Beispiel zum Marinieren oder Confieren.

www.laselvotta.it



Das Öl aus den Bergen kann auch mit Fisch: Lachs aus dem Ofen etwa oder auf Spaghetti mit Venusmuscheln.



Stattliche 28 Hektar Land besitzt Filippo Alampi in Bagno a Ripoli bei Florenz, die meisten der 5500 Bäume tragen die Sorte Frantoio, ohne die kaum etwas geht im Norden und der Mitte Italiens. Grüne Banane, Apfel und sogar etwas Mango finden wir im Aromenspektrum, klassisch grün-grasig zeigt sich das Bukett (frisch gemähtes Gras, Oregano, Feigenblätter). Von Anfang an bestimmt ein kräftig scharfer Chiliton den Geschmack. Ein schön harmonisches Öl für praktisch alle Gerichte, also auch Desserts.

www.fattoriaramerino.it



Schmeckt zu Pfirsich Melba genauso gut wie zu einem Salat mit Tintenfischen.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
123

PRODUZENT
Fattoria Ramerino

NAME
Cultivar Frantoio

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 28,90

BEZUGSQUELLE
www.sunday.de



Maria Caputo, Produzentin aus Molfetta bei Bari an der Adria, kann in diesem Jahr nicht mehr an den Erfolg im letzten Guide anknüpfen – auch ihr Premiumöl aus der Coratina-Olive bleibt bei der Fruchtigkeit in der Erwartung etwas zurück. Immerhin freuen wir uns über feine Noten von Apfel und Kiwi, Artischocken, Sauerampfer und Bärlauch. Auch bei der Schärfe der hierfür berühmten wichtigsten Olivensorte Apuliens haben wir schon Härteres erlebt.

www.oliogranpregio.com



Träufeln Sie es über mit Frischkäse gefüllte, im Ofen gratinierte Tomaten!

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
125

PRODUZENT
Maria Caputo

NAME
Gran Prego Coratina Bio

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 16,40

BEZUGSQUELLE
www.tartufo-online.de

Gras, Artischocken, Tomaten- und Olivenblätter, grüne Mandeln, Basilikum und Minze – unverkennbar verrät das Öl seine Sorte Picual (die Jury tippte richtig) und damit seine Herkunft: Andalusien oder, um noch präziser zu sein, Jaén. Antonio Fernández Quiros bewirtschaftet unglaubliche 450 Hektar Land und produziert im Jahr sieben Millionen Liter Olivenöl. Aus der kleinsten verarbeiteten Menge füllt er das „Bravoleum Picual“ ab, gepresst aus der renommiertesten, intensivsten Olivensorte. Es zeigt sich reichlich scharf, aber nicht ganz so bitter. Etwas Komplexität fehlt in diesem Jahr.

www.bravoleum.com



Harmoniert mit feinen Fischgerichten wie gebratener Seesunge oder Jakobsmuscheln.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
126

PRODUZENT
Frantoio Franci

NAME
Grand Cru Rose
Olivastra Seggianese

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 22,00

BEZUGSQUELLE
www.frantoiofranci.it

Rose? Giorgio Franci erklärt, dass dieses Öl in winzigster Auflage aus Oliven der Sorte Olivastra Seggianese gepresst ist, einer autochthonen Wildsorte, die in einem Hain mit ausschließlich über hundertjährigen Bäumen gedeiht. Und der Duft erinnere ihn nun einmal an Rosenblüten. Wir dachten bei der Verkostung eher an Gras, Schnittlauch, Lauch und Tomaten, aber auch grüne Pflaumen und Waldbeeren fielen uns ein. Immer dabei: ein feiner Ton von Mandel.

www.frantoiofranci.it



Wunderbar: Wachtelbrust mit Wirsing – und auch ein Vitello tonnato gewinnt.



Saverio Guglielmi bewirtschaftet satte 200 Hektar Land bei Andria ein gutes Stück nördlich von Bari an der Adriaküste. Die klassische, schöne, wenn auch reichlich pfeffrig-scharfe Sorte Coratina bildet den Schwerpunkt der Ölproduktion. Dieses Öl mit dem IGP-Siegel der geschützten geografischen Angabe punktet mit Aromen von Äpfeln, grüner Banane und Mandeln, dazu im Geschmack Artischocken, Avocado, Kiwi und Tomaten. Ein elegantes, schön straffes Öl mit zurückhaltendem Bitterton und kräftiger Ingwerschärfe.

www.olioguglielmi.it



Das ideale Öl zu einer Minestrone oder einem Gemüsegratin.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
127

PRODUZENT
Olio Guglielmi

NAME
Olio di Puglia IGP

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 23,45

BEZUGSQUELLE
www.oliceto.de

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
128

PRODUZENT
Frantoio di Riva

NAME
Uliva

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Trentino

PREIS
€ 24,20

BEZUGSQUELLE
store.agrivriva.it

Eine Spur weniger intensiv und strahlend als das „Parallelo“ der Ölmühle aus Riva am Gardasee, aber immer noch sehr fein, fruchtig und elegant: Das „Uliva“ wird rein aus Casaliva-Oliven hergestellt und verwöhnt mit frischen und üppigen Noten von Apfel, etwas Banane, Basilikum und vor allem viel, viel Mandel. Typisch für die Region, schmeckt es sehr süß und kaum bitter, dabei aber auch frisch und grasig. Ein ideales Produkt, um Einsteiger zum „Ölwechsel“ zu bewegen! Schade nur, dass es so teuer ist.

www.agrivriva.it



Pistazienküchlein oder Mandelgebäck aller Art gewinnen damit, etwa Ricciarelli.



Die Villa Mangiacane wurde von der Fürstenfamilie der Machiavelli im 15. Jahrhundert gebaut. Heute zieht es genussfreudige Urlauber mit entsprechendem Geldbeutel in das Luxushotel 12 Kilometer südlich von Florenz. Von den 240 Hektar Land mit vielen Weinbergen für klassische Chiantis rings um die Villa sind 20 für die Olivenhaine reserviert. Fein und typisch toskanisch gibt sich das Öl aus den Sorten Frantoio, Leccino und Moraiolo: Grüner Apfel, Basilikum, Estragon und Minze prägen das Bukett, im Geschmack zeigen sich dazu noch Kiwi und Peperoncino. Markant bitter und ordentlich pfeffrig.

www.mangiacane.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
129

PRODUZENT
Villa Mangiacane

NAME
Olio DOP

BEWERTUNG
★★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 14,00

BEZUGSQUELLE
www.mangiacane.com



Probieren Sie es zu gratinierten Süßkartoffeln oder gefüllten Sardinen.

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ 130
PRODUZENT
Mater Olea
NAME
Elegante
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Latium
PREIS
€ 16,00
BEZUGSQUELLE
www.materolea.it

In Prossedi bei Frosinone, ein bisschen Abgelegenen im Hinterland Latiums, erzeugt dieses Unternehmen Olivenöl und Safran. Schön würzig schmeckt das „Elegante“, gewonnen aus den nicht alltäglichen Sorten Itrana, Frantoio und Sivigliana. Es erfreut uns mit würzigen Rosmarinnoten, dazu Olivenblätter im Duft und im Geschmack Artischocken, Chicorée, Radicchio und feine Chilispitzen. Vorsicht: Beim Bitterton ist das Öl etwas zu wuchtig. Dennoch eine gute Wahl für das Grillfest mit saftigen Steaks.

www.materolea.it



Mit seinen Bitternoten bedarf es eines kräftigen Partners: Bistecca fiorentina oder Rehkeule.



Giuseppe Fois erntet die Oliven für seine „Riserva del Produttore“ im November; die Sorten sind Bosana und Semidana, fest in der Region verwurzelte Varietäten. Bei der Verkostung empfanden wir es als leicht fruchtig, mit angenehmen Aromen von grüner Banane, Apfel, Estragon, Kiwi und einer guten Portion Mandeln. Dezent bitter, deutlich pikant-pfeffrig.

www.accademiaolearia.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ 131
PRODUZENT
Accademia Olearia
NAME
Riserva del Produttore DOP Sardegna
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Sardinien
PREIS
€ 15,90
BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com



Ein prima Begleiter zu gebackenem Kaninchenfilet mit Polentacreme.

KATEGORIE
Leicht fruchtig
PLATZ 132
PRODUZENT
Bardelli Giuliana
NAME
Blend
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Toskana
PREIS
€ 12,00
BEZUGSQUELLE
www.bardelli.shopacasa.it

In den Hügeln von Montalbano, zwischen Florenz und Pistoia, hegt und pflegt Giuliana Bardelli sechs Hektar Olivenhaine; die Früchte lässt sie in einer Ölmühle in Vinci pressen. Am besten gefallen hat uns ihr klassischer Blend aus den typisch toskanischen Olivensorten Leccio, Moraiolo und Frantoio, der etwas leichter und milder auftritt als sonst in der Region üblich. In der Nase: Petersilie, Kresse, Apfel, Sauerampfer und Basilikum, auf der Zunge Kiwi und Avocado – delikat! Nur mäßig bitter und scharf, gut für Einsteiger.

www.olioditoscana.eu



Ein sanftes Öl, gut zu Fischsuppe, sautierten Jakobsmuscheln oder allgemein zu Vinaigrette.



Lang ist die Tradition der Familie Giannini in Arezzo: Seit dem 14. Jahrhundert stellt sie Olivenöl her, seit 400 Jahren besitzt sie ihre Ölmühle, die heute natürlich neuesten Standards entspricht. Giancarlo Giannini oft prämiertes „Le Chiuse fra i Cipressi“ ist in diesem Jahr eine Spur verhaltener in der Intensität, aber dennoch köstlich: Komponiert aus den Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino, bietet es ein reiches Füllhorn an Aromen, von Pistazien und Babyspinat bis Limettenschale, Feldsalat, Paprika, Salbei und Thymian. Ein nussiger Butterschmelze fehlt ebenso wenig wie eine Prise Radieschenschärfe. Ein elegantes Allroundöl für einfach alle denkbaren Gerichte, kalt oder heiß.



Ein Genuss zu Dorade mit geschmolzenen Tomaten oder gebackenen Paprika.

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ 133
PRODUZENT
Giancarlo Giannini
NAME
Le Chiuse fra i Cipressi
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Toskana
PREIS
€ 8,00
BEZUGSQUELLE
www.vipiano.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 134
PRODUZENT Fattoria di Fubbiano
NAME Extravergine
BEWERTUNG 2
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 20,00
BEZUGSQUELLE www.fattoriadifubbiano.it

W einfans kennen sie natürlich, die Fattoria di Fubbiano mit filigranen Weiß- und Rotweinen aus 45 Hektar Weinbergen in den Hügeln von Lucca. Den Olivenbäumen sind immerhin zehn Hektar Land gewidmet. Dem klassisch toskanischen Blend hat Chef Marco Corsini 90 Prozent Frantoio beigegeben sowie zehn Prozent Leccino und Moraiolo. Typisch für die Region, strahlt es grün mit Duft nach frisch gemähtem Gras, grünen Äpfeln und Feigenblättern und einem schönen, klaren Mandelton. Ordentlich bitter, zeigt es eine schön wärmende, lange Schärfe zwischen Ingwer und Chili. Nichts für Zartbesaitete!

www.fattoriadifubbiano.it



Spaghetti mit grünem Pesto, aber auch ein Kalbsfilet werden schön aufgewertet.



A m Majella-Nationalpark mitten in den Abruzzen bewirtschaftet die Familie Masciantonio seit 150 Jahren Olivenhaine. In dem recht schroffen Klima gelingen Juniorchef Tommaso Jahr für Jahr ausgezeichnete Öle aus autochthonen, nur hier zu findenden Olivensorten. Das reinsortig aus Intosso gepresste Öl bleibt gegen sein „Crognale“ etwas zurück, beeindruckt aber mit Noten von grüner Tomate, Rauke, Feldsalat, Mandeln, Chicorée und einer feinen Radieschenschärfe. Das ausgesprochen komplexe Öl schmeckt auch einfach pur auf Brot sehr gut.

www.trappetodicaprafico.com



Am besten ganz puristisch: Wolfsbarsch vom Grill, ein Salat mit Oktopus – oder eben direkt aufs Brot.

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 135
PRODUZENT Tommaso Masciantonio
NAME Intosso
BEWERTUNG 2
URSPRUNG Italien, Abruzzen
PREIS € 22,00
BEZUGSQUELLE www.mercato-castello.de

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 136
PRODUZENT Tenuta Venterra
NAME Cru#112 Coratina
BEWERTUNG 2
URSPRUNG Italien, Apulien
PREIS € 18,00
BEZUGSQUELLE www.vinusta.com

Die Inhaberin trägt den klingenden Namen Antonella Ferrara. Sie erntet die Oliven von 118 Hektar großen Hainen im Herzen Apuliens, nur eine halbe Autostunde landeinwärts vom Golf von Tarent. Das reinsortige Coratina-Öl überzeugt uns mit grünem Bukett (Apfel, grüne Banane, Feldsalat) und einem feinen Geschmack von Artischocken, Pinienkernen und Bittermandeln. In der Bitterkeit und Schärfe recht zurückhaltend.

www.tenutaventerra.it



Wunderbar auf Ziegenkäse, sowohl frisch mit Feigen als auch gratiniert auf Feldsalat.



E ndlich mal eine andere Region als Andalusien für gutes Öl: Das von Mattia Annovi geführte Unternehmen besitzt stolze 125 000 Ölbäume auf 180 Hektar in Kastilien-La Mancha, eine halbe Autostunde östlich von Ciudad Real. Das „Cerro del Tesoro“ wird aus den Sorten Cornicabra und Picual gepresst und bietet feine grüne Noten von Basilikum, grünem Apfel, etwas Banane, Artischocke, dazu eine deutlich pikante Schärfe von Schnittlauch und einem Hauch Meerrettich.

www.olivardelvalle.com



Geben Sie es über Cannelloni mit Bohnen-Ricotta-Füllung.

KATEGORIE Leicht fruchtig
PLATZ 137
PRODUZENT Olivar del Valle
NAME Cerro del Tesoro
BEWERTUNG 2
URSPRUNG Spanien, Kastilien-La Mancha
PREIS € 6,80
BEZUGSQUELLE www.olivardelvalle.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
138

PRODUZENT
Sucesores de Hermanos López

NAME
Morellana Picual

BEWERTUNG

URSPRUNG
Spanien, Andalusien

PREIS
€ 15,50

BEZUGSQUELLE
www.olivinus.de

Enorme 600 Hektar Land besitzt Familie López am Nordrand des Naturparks Sierras de la Subbética eine gute Autostunde südlich von Córdoba. Jährlich fließen 300.000 Liter Öl aus den Tanks in die Flaschen. Olivenöl erzeugt die Familie in sechster Generation – seit 170 Jahren. Sechs Sorten werden hergestellt, die besten tragen den Namen „Morellana“. Hier schlägt ausnahmsweise das Hojiblanca-Öl das normalerweise kräftigere Picual. Das „Picual“ wirkt in diesem Jahr sehr mildfruchtig und ein bisschen harmlos; immerhin zeigt es schöne Aromen von Basilikum, Petersilie, Rauke und Paprika mit dem Geschmack von Walnuss und Pinienkernen.

www.aceiteshl.com



Ein feiner Begleiter zu Spinat-Ricotta-Gnocchi mit Zitronensauce.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
140

PRODUZENT
Brioleum

NAME
Tenuta Scannone Blend Garda DOP Trentino

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Trentino

PREIS
€ 20,00

BEZUGSQUELLE
www.brioleum.it

Besitzer Gian Piero Scannone hat dem Öl seinen Namen gegeben – es ist ein Blend aus den regionalen Sorten Casaliva, Frantoio, Leccino und Pendolino und begeistert uns als typisch elegant-feinfruchtiges, sanftes Öl vom Gardasee. Die Aromen schwanken zwischen Bananen, Äpfeln, Gras, Heu, Kiwi, Basilikum und reichlich Mandeln. Wenig bitter und scharf, am besten nur kalt verwenden.

www.brioleum.it



Auf kurz angebratenen Thunfisch mit Wasabi träufeln oder einfach auf Landbrot genießen.



Wieder ein schönes Öl aus der Region um Bolgheri von den erfolgsverwöhnten Brüdern Di Gaetano. „Riflessi“ wird rein aus der Sorte Maurino gepresst und ist ausgesprochen mild und sanft. Mangold und Feldsalat dominieren im Bukett, mit feinen Spitzen von Kresse, Salbei und grüner Paprika auf der Zunge. Es schmeckt wenig bitter und eher sanft als scharf, zur Enttäuschung der Jury. Gut für Einsteiger!

www.fontedifoiano.it



Gefüllte und überbackene Paprika oder Zucchini wären eine gute Wahl.

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ
139

PRODUZENT
Fonte di Foiano

NAME
Riflessi

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 25,00

BEZUGSQUELLE
www.olivenoelausitalien.com



Lucio Pontecorvi bewirtschaftet sechs Hektar Olivenhaine im Städtchen Sonnino eine halbe Stunde vom Tyrrhenischen Meer. Die Bäume tragen ausschließlich die Sorte Itrana und liegen in 200 Meter Höhe in sonniger Ausrichtung in den Pontinischen Hügeln. Beste klimatische Voraussetzungen für ein Öl, das ohne Insektenschutzmittel auskommt und das Demeter-Biosiegel trägt. Dicht und komplex, begeistert uns das Öl mit Aromen von grüner Avocado und Tomatenblatt, Kiwi und Feldsalat, grüner Mandel und grüner Banane. Der Geschmack und die sehr deutliche Schärfe bleiben auch im Nachhall lang.

olio.villapontina.it



Am besten ganz einfach zu Thunfischcarpaccio mit Kräutervinaigrette.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
141

PRODUZENT
Villa Pontina

NAME
Colline Pontine DOP

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Latium

PREIS
€ 22,00

BEZUGSQUELLE
olio.villapontina.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 142
PRODUZENT Oleificio Guccione
NAME Zahara
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 15,60
BEZUGSQUELLE www.mair-mair.com

Aus sieben Hektar Olivenbäumen in Chiaramonte Gulfi bei Ragusa, dem Nabel der Ölwelt auf Sizilien, erzeugen Vito und Giuseppe Divita ein kraftstrotzendes, grünfruchtiges Öl. Wie eine Visitenkarte zeigt es die Aromen Siziliens: frisch geschnittenes Gras, Olivenblätter und Granny Smith, Artischocken, Mangold und Oregano, Tomaten und Limettenschale. Moderat bitter und scharf. Ideal für die Fischküche, ob kalt oder warm.

www.oleificioguccione.it



Köstlich an roter Meerbarbe mit Minzsauce aus dem Ofen – wie in der Trattoria in Palermo.



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 144
PRODUZENT Olive Poem
NAME a drop of art
BEWERTUNG
URSPRUNG Griechenland, Peloponnes
PREIS € 20,00
BEZUGSQUELLE www.essential-foods.de

Willkommen zurück, Griechenland! Hinter dem „Olivengedicht“ steckt Theodoros Koutsotheodoris, der seine Oliven von fünf Hektar Hainen auf dem Peloponnes erntet, 40 Kilometer südlich von Sparta. Eine Cuvée von Koroneiki und Myrtoelia, rechtzeitig im Oktober geerntet. Viele Erkenntnisse aus der Agrarforschung und modernste Ölmühlentechnik stecken im „drop of art“, das international regelmäßig mit Preisen ausgezeichnet wird. Auch für uns ist es das beste Öl Griechenlands in diesem Jahrgang. Es begeistert mit dichten Noten von Tomaten-grün, Artischocken, grünen Mandeln, Tomate und Rosmarin, mit angenehmem Walnuss-Bitterton und pfeffriger Schärfe. Applaus!



Zu klassisch Griechischem aus dem Meer wie Tintenfischen oder Pulpo vom Grill.



Mit ganzen 220 Bäumen zählt Costantino Solimando aus Monopoli zu den mengenmäßig kleinsten Produzenten im Wettbewerb: Auf 445 Liter Öl kommt er jährlich. Doch die Qualität seines „Engelsgold“-Öls ist hoch: Rein aus der eigentlich in Sizilien beheimateten Sorte Nocellara del Belice gepresst, überzeugt es auf Anhieb mit seinen komplexen Aromen von Tomaten und Tomatenblättern, Avocado und Rosmarin, Limettenschale und Spinatblättern. Die Schärfe ist fast eine Spur zu heftig und erinnert an Chilischoten. Gut für Fleischgerichte aller Art.

www.oliosolimando.it



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 143
PRODUZENT Olio Solimando
NAME L'Oro di Angelo Nocellara
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Apulien
PREIS € 12,00
BEZUGSQUELLE www.oliosolimando.it



Verlangt nach kräftigen Aromen wie Entenbrust mit Polenta oder Rib-Eye vom Grill.



Paolo Cassini ist einer der wenigen exzellenten Ölbauern in Ligurien und soweit wir wissen der Einzige, der Öl aus der Taggiasca-Olive presst, die als Tafelolive viel bekannter ist. Die ersten Bäume in Isolabona 20 Minuten vom Mittelmeer bei Ventimiglia wurden von Benediktinern im 13. Jahrhundert angepflanzt; viele der uralten Bäume stehen noch heute und sind die Grundlage für Cassinis feines Öl. Neben den Noten von Kiwi, Avocado, Banane und Rosmarin zeigt es sehr süße Mandelaromen und den Geschmack von reifen gelben Früchten. Wenig bitter und scharf, würzt es auch schön Desserts und Gebäck.

www.oliocassini.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 145
PRODUZENT Paolo Cassini
NAME Krösus Bio Monocultivar Taggiasca
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Ligurien
PREIS € 16,00
BEZUGSQUELLE www.oliocassini.it



Extravagante Begleitung für ein ebensolches Öl: Vin-Santo-Eiscreme mit karamellisierten Mandeln.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 146
PRODUZENT Sorelle Garzo
NAME Dolciterre Rosi
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Kalabrien
PREIS € 12,50
BEZUGSQUELLE www.calabriagourmet.com

Respektable 40 Hektar Land besitzt Familie Garzo in Seminara, je eine Viertelstunde von Palmi und der Mittelmeerküste entfernt. Im tiefen Süden Italiens werden, mit Apulien und Sizilien, drei Viertel des gesamten italienischen Öls hergestellt. Die Spitzenqualitäten sind in Kalabrien etwas schwerer zu finden – dieses gehört unbedingt dazu: Gepresst aus der sehr seltenen Sorte Roggianella Sinopolese, bietet es ein reiches grünes Bukett (Tomatengrün, Artischocken, Thymian). Dieselben Aromen prägen auch den Geschmack. Eher süß als bitter und nur einen Hauch pikant, bietet sich das Öl zu vielen Fischgerichten an.

www.oliolodolciterre.it



Würzt wunderbar ein sanft gebratenes Zanderfilet mit Pilzen oder Artischocken.



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 148
PRODUZENT Sovena
NAME Oliveira da Serra Lagar do Marmelo
BEWERTUNG
URSPRUNG Portugal, Alentejo
PREIS € 6,00
BEZUGSQUELLE www.oliveiradaserra.pt

Quittenpresse“ heißt das Öl ins Deutsche übersetzt. Die Cuvée hierfür ist reichlich tricky, 80 Prozent macht die regionale Sorte Sikitita aus, beigemischt sind 15 Prozent Arbosana und fünf Prozent Arbequina, beides ursprünglich spanische Sorten. Zwar fanden wir bei der Verkostung nicht wirklich viel Frucht: Apfel, Banane, Aprikose und etwas grüne Tomate, auf der Zunge reichlich Noten von Mandeln und Tomaten. Die Schärfe setzt im Crescendo ein und bleibt dann recht lange. Für die Jury zu wenig bitter.

www.oliveiradaserra.pt



Ideal auf „frittata“ (italienisches Omelett) mit Basilikum, Mozzarella und getrockneten Tomaten.



Sovena ist ein großes Unternehmen mit 200 Mitarbeitern. Die eigenen Olivenbäume im Süden Portugals bezieht es auf 1,9 Millionen – tatsächlich ist diese Menge nur mit Vollerntern in superintensiver Methode zu bewältigen – Erntetraktoren fahren dabei über schnurgerade Alleen von Olivenbäumen und ernten im Rekordtempo. Interessant ist das Öl aus der autochthonen Sorte Sikitita allemal – es zeigt Aromen von Gras, Olivenblättern, grünen Oliven und unreifen Mandeln mit leichtem Pfefferfinish. Leider fehlt es etwas an Komplexität. Bitter und anhaltend scharf.

www.oliveiradaserra.pt

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 147
PRODUZENT Sovena
NAME Oliveira da Serra Gourmet
BEWERTUNG
URSPRUNG Portugal, Alentejo
PREIS € 6,00
BEZUGSQUELLE www.oliveiradaserra.pt



Badet Meeresfrüchte wie Scampi und Garnelen oder auch Flusskrebsschwänze.



Das zweitbeste Öl der bekannten und renommierten Produzenten aus dem malerischen Buccheri im Osten Siziliens zwischen Ragusa und Syrakus. Das reinsortige Tonda-Iblea-Öl wirkt harmonisch-rund, zum Duft von Gras, Tomatengrün und Rauke passt der Geschmack von Walnuss, grüner Mandel und Thymian. Die Schärfe ist deutlich stärker als der Bitterton. Ein Öl für alle Lebenslagen, besonders Gemüsegerichte.

www.agrestis.eu

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 149
PRODUZENT Agrestis
NAME Bell'Omio Bio
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 23,00
BEZUGSQUELLE www.agrestis.eu



Verfeinert generell sehr gut alles Gemüse, aber auch einen Ziegenfrischkäse mit Kirschtomaten.

Drachenkopf mit Spargel in Zitrusfrüchte-Vinaigrette

Rezept von Stéphane Raimbault, Restaurant „L'Oasis“, Mandelieu-La Napoule/Côte d'Azur

Zutaten für 4 Personen: Drachenkopf und Spargel

1 küchenfertiger Drachenkopf (2 kg; oder 2 kleine), 1 Strauß frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Majoran), 2 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer, 2 EL blanchierte, klein gewürfelte Schale einer Bioorange, 2 TL fein gehackter frischer Majoran, 800 g grüner Spargel, 2 EL Butter, 100 ml Spargeljus (6 Stangen in ¼ l Wasser aufkochen, Flüssigkeit 30 Minuten reduzieren, durch ein Sieb geben), je 100 g rote und gelbe Kirschtomaten

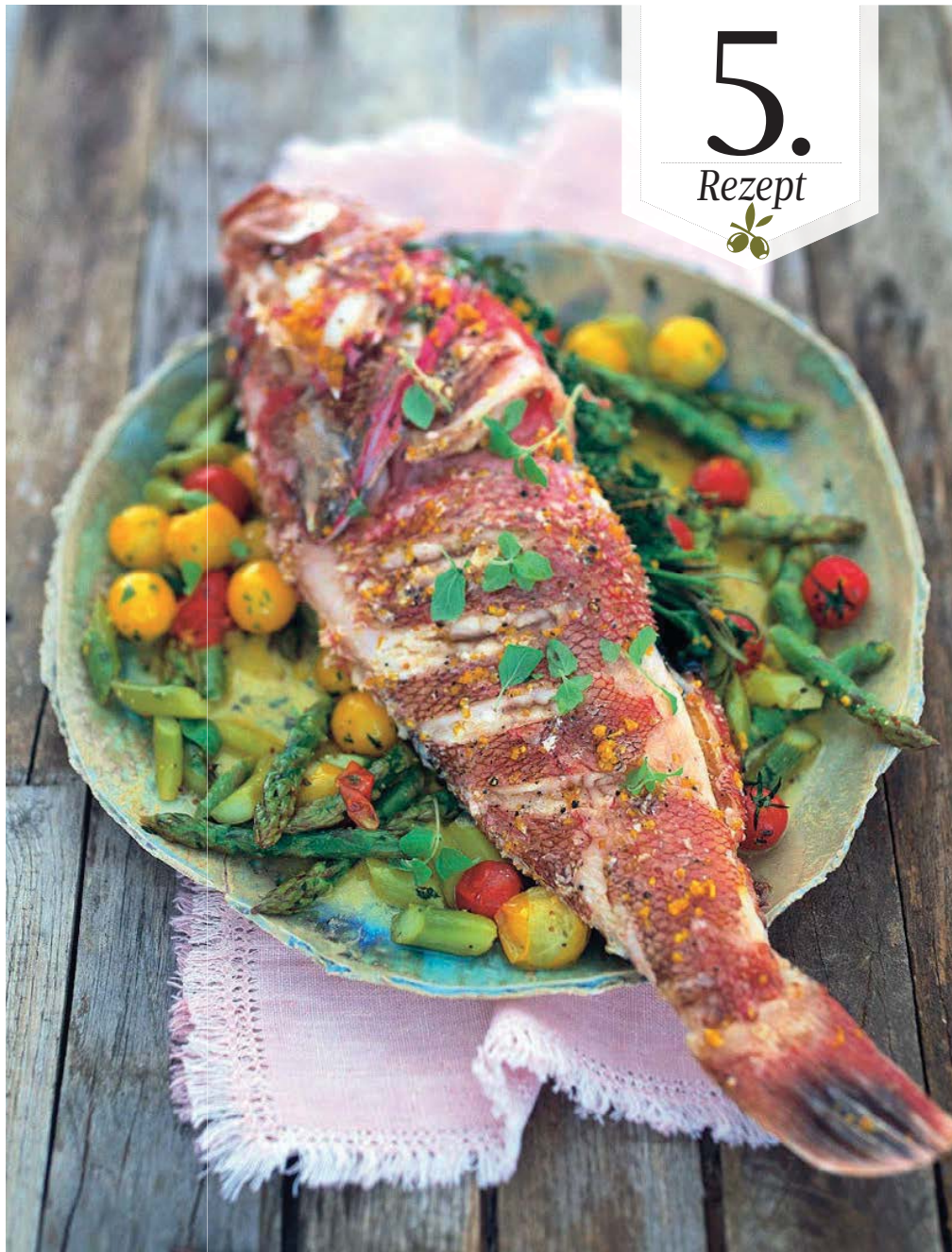
Fisch auf beiden Seiten mehrmals quer einschneiden, den Bauch mit dem Kräuterstrauß füllen. Fisch mit 1 EL Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 EL Orangenschale und 1 TL Majoran bestreuen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten garen, 5 Minuten ruhen lassen. Der Fisch sollte an der Gräte noch rosa sein. Spargel dünn schälen. Köpfe abschneiden, Stangen schräg in 1 cm lange Stücke schneiden. Köpfe und Stangen getrennt in Wasserdampf garen. Zusammen in je 1 EL Olivenöl und Butter anschwitzen. Mit etwas Spargeljus glasieren. Restliche Orangenschale und Majoran hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschtomaten in 1 EL Butter und restlichem Spargeljus kurz erhitzen. Abschmecken.

Zitrusfrüchte-Vinaigrette

2 EL Zitronensaft, 4 EL Orangensaft, 4 EL auf die Hälfte reduzierter Orangensaft, 1 gehäufte TL grober Senf (z. B. „Meaux“), 1 TL blanchierte, klein gewürfelte Schale einer Bioorange, 1 TL fein gehackter frischer Majoran, 4 EL mit Majoran parfümiertes Olivenöl

Alle Zutaten mit einem Schneebesen verquirlen.

Anrichten: Fisch auf einer Platte mit dem Gemüse umlegen. Vinaigrette extra reichen.



5.
Rezept

KATEGORIE	Intensiv fruchtig
PLATZ	150
PRODUZENT	Terraliva
NAME	Centesimato
BEWERTUNG	
URSPRUNG	Italien, Sizilien
PREIS	€ 19,90
BEZUGSQUELLE	www.vinocentral.de

Tino Cavarra's neues Öl aus der Sorte Nocellara del Belice gefällt uns prima mit seinen Noten von Rauke, Salbei, Minze, Kiwi und Avocado und einer guten Handvoll reifer Tomaten. Auch der Bitterton (Mandel, Walnuss) und die Peperoncinoschärfe harmonisieren gut. Cavarra ist übrigens ein Seiteneinsteiger: Für die Liebe zum Kochen, guten Essen und Olivenöl verließ er sein Bauunternehmen und kaufte zehn Hektar Land in Buccheri bei Chiamonte Gufi im Südostzipfel Siziliens. Gut gemacht! www.terraliva.com



Ein Öl zum Tintenfisch-Eintopf mit Tomaten und Erbsen? Bitte sehr!



Das erste und leider einzige Olivenöl aus Frankreich in unserer Bestenliste präsentiert wieder Frédéric Pinatel aus Les Mées eine halbe Autostunde von Digne-les-Bains. Die „Cuvée Paradis“ aus den Olivensorten Bouteillon und Aglandau ist in diesem Jahr noch etwas frischer und schöner als 2020. Petersilie, Basilikum, Kresse und Thymian betören die Nase, den Gaumen Noten von Artischocken, Tomaten, Mangoldblättern und Rauke. Das Öl bietet außerdem nicht wenig Bitternoten und eine recht deutliche Schärfe. Pinatel gibt uns den Glauben an französisches Öl zurück. Merci! www.domainesalvator.fr



Passt zu Flammkuchen mit Schinken und Rauke oder gerösteter Bruschetta mit Mozzarella aus dem Ofen.

KATEGORIE	Mittelfruchtig
PLATZ	151
PRODUZENT	Domaine Salvator
NAME	Cuvée Paradis
BEWERTUNG	
URSPRUNG	Frankreich, Provence
PREIS	€ 25,00
BEZUGSQUELLE	www.domainesalvator.fr

KATEGORIE	Intensiv fruchtig
PLATZ	152
PRODUZENT	Decimi
NAME	Monocultivar Moraiolo
BEWERTUNG	
URSPRUNG	Italien, Umbrien
PREIS	€ 25,90
BEZUGSQUELLE	www.mercato-castello.de

Graziano und Romina Decimi besitzen 7000 Bäume beim malerisch-mittelalterlichen Bettona eine halbe Autostunde südlich von Perugia. Etwas weniger intensiv als die Cuvée schmeckt ihr reinsortiges Moraiolo-Öl: Noten von Gras, Feldsalat und Fenchel treffen auf Tomate, Paprika und etwas Peperoncino samt Bittermandel. Vorsicht: Die Schärfe ist immens und hält lange vor! Ein ideales Öl für kräftigere Fleisch- und Geflügelgerichte. www.oliodecimi.it



Peppt eine gebratene Perlhuhnbrust mit Lauch ebenso auf wie einen Nizza-Salat.



Chiantiwinzer Marco Vignoli hat nur schöne Öle eingereicht – auch dieses dritte und vielleicht schwächste seiner Öle erfreut noch immer mit komplexen Fruchtnoten und würzigen Aromen. Rein aus Moraiolo-Öliven gewonnen, bietet es Aromen von Bananen, Zitronen und Olivenblättern, Aubergine, Apfel, Kiwi und Artischocke. Die Schärfe ist nichts für zarte Gemüter. Ein Universalöl für Gemüse- und Fleischgerichte. www.vignoli1946.com



Mediterrane Klassiker wie Ratatouille oder mit Fleisch gefüllte gebackene Paprika passen perfekt.

KATEGORIE	Mittelfruchtig
PLATZ	153
PRODUZENT	Il Casalone Vignoli
NAME	Moraiolo Bio
BEWERTUNG	
URSPRUNG	Italien, Toskana
PREIS	€ 20,50
BEZUGSQUELLE	www.tartufo-online.de

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
154
PRODUZENT
Olio Lamantea
NAME
20 Filari
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Apulien
PREIS
€ 20,00
BEZUGSQUELLE
www.oliolamantea.it

Seit 1950 hegt und pflegt Familie Lamantea ihre Olivenbäume in San Felice bei Bisceglie an der Adriaküste – heute sind es 15 Hektar, bepflanzt mit den Sorten Coratina, Ogliarola und Nocellara. 2003 lancierte Juniorchef Mario die Marke Lamantea und verteidigt seitdem den hohen Anspruch eines exzellenten Öls. Uns gefällt das Öl mit seinen munteren Aromen von Avocado, Rauke und Bärlauch gut; auch grüner Apfel und Pflaume und reichlich Mandeln sind dabei. Kräftig bitter und scharf, behauptet sich dieses Öl auch in kräftigen Fleischgerichten.

www.oliolamantea.it



Hier ist Herzhaftes mit starken Aromen gefragt: Rehmedaillons oder Ossobuco mit weißen Bohnen.



KATEGORIE
Intensiv fruchtig
PLATZ
156
PRODUZENT
Castello di Fonterutoli
NAME
Castello Fonterutoli
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Toskana
PREIS
€ 33,00
BEZUGSQUELLE
www.mazzei.it

Das zweite Öl der Marchesi Mazzei unterscheidet sich erst auf den zweiten Blick vom ersten: Es trägt das EU-Siegel des geschützten Ursprungs (DOP) und wurde aus anderen Olivensorten komponiert, nämlich Moraiolo, Maurino und Frantoio. Wir schätzen dieses Öl sehr mit seinem klaren Aromenspiel von Fenchelkraut, Rauke, Gras, Walnuss, Mandel und Pinienkernen. Es darf mit seiner geringen Bitterkeit und Schärfe auch in Sachen Öl noch unerfahrenen Gästen serviert werden.

www.mazzei.it



Ideal zu einer klassischen Bruschetta mit Tomaten oder vielen Spielarten der Pizza.



Ein „da capo“ von Pietrasca: Nach dem „Capriccio“ nun die „Malizia“ von Tosca, zu Deutsch die „Tücke“. Antonio Russo gibt für diese Cuvée 80 Prozent Leccio-del-Corno-Öl und 20 Prozent Frantoio in die Flasche. Sie schmeckt nur einen Hauch weniger brillant als „Capriccio“, überzeugt mit Aromen von Gras, Basilikum, Banane und Kiwi, feinwürzige Noten von Schnittlauch und Feldsalat bilden den Nachhall. Ordentlich pikant, dafür kaum bitter. Ein elegantes Öl für viele Fischgerichte.

www.pietrasca.it

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
155
PRODUZENT
Pietrasca
NAME
Malizia di Tosca
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Toskana
PREIS
€ 18,00
BEZUGSQUELLE
www.pietrasca.it



Wir genießen es an maritimen Salaten mit Scampi, Oktopus und Ofenkartoffeln.



Auch das reinsortige Öl aus Moraiolo-Oliven kann Giorgio Franci, der souveräne Ölkönig der Toskana, auf die vorderen Plätze schieben. Selbst wenn es keinen Award gewinnt, begeistert sich die Jury für strahlende Noten von Granny Smith, grünen Pflaumen, Basilikum und Heu, dazu Töne von Bittermandeln, Salbei und etwas Banane. Seine knackige Bitterkeit und Peperonischärfe wird ebenfalls gelobt. Ein Franci-Öl-Abo wäre eine Idee!

www.frantoiofranci.it



Wir empfehlen hier Risotto, ganz gleich ob mit Pilzen, Radicchio oder Filetspitzen.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig
PLATZ
157
PRODUZENT
Frantoio Franci
NAME
Moraiolo
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Toskana
PREIS
€ 22,00
BEZUGSQUELLE
www.frantoiofranci.it

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 158
PRODUZENT Mossa Domenica
NAME Natyoure Evo Bio
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Apulien
PREIS € 10,00
BEZUGSQUELLE www.natyoure.it

Zugegeben, die Bitterkeit dieses Öls wird nicht jedermann überzeugen, aber für die Jury glänzt das Öl aus Coratina-Oliven mit feinem Geschmack von Pistazien, Basilikum, Apfel, Walnuss und reichlich Bittermandeln. Chefin Domenica Mossa, Besitzerin von 150 Hektar Hainen bei Bari, ist experimentierfreudig und produziert auch Bier mit Oliven (würden wir gern mal probieren!) sowie das Öl „Natyoure“ mit Ultraschall-Einwirkung, siehe Platz 11. www.natyoure.it



Prima zu Gnocchi mit Butter und Salbei oder einer Maishähnchenbrust mit Erbsen.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 160
PRODUZENT Azienda Agraria Baldeschi
NAME Monocultivar Favolosa
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Umbrien
PREIS € 8,00
BEZUGSQUELLE www.aziendaagrariabaldeschi.it

Am Nordufer des Trasimenischen Sees, zwischen Montepulciano und Perugia, bewirtschaftet Matteo Baldeschi 12 Hektar Haine; die Bäume tragen fünf verschiedene Olivensorten. In diesem Öl steckt ausschließlich die Neuzüchtung Favolosa. Baldeschi gelingt daraus ein elegantes, feinfruchtiges Öl mit bemerkenswert klarer Mandelnote, dazu Aromen von Bananen, Apfel und etwas Basilikum. Die Schärfe kommt spät, bleibt dafür lang. www.aziendaagrariabaldeschi.it



Pistazienküchlein oder ein Wassermelonensorbet wären hier passende Begleiter.



George Moforis und Nikolas Philippides ernten ihre Koroneiki-Oliven aus 20 Hektar großen Hainen im westlichen Peloponnes unweit der Mittelmeerküste von Pyrgos. Das mittelfruchtige Öl gefällt uns gut mit seinen Noten von Feigenblättern, Tomatengrün, Bananen, Mango, Mandeln und einer Prise weißem Pfeffer. Wenig bitter und kaum scharf, wäre es die erste Wahl für Desserts und Gebäck. www.enaena.gr

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 159
PRODUZENT Hellenic Fields
NAME ena ena Ultra Superior PGI Olympia
BEWERTUNG
URSPRUNG Griechenland, Peloponnes
PREIS € 14,00
BEZUGSQUELLE www.enaena.gr/shop

Mal was anderes: zu Keksen oder Muffins mit Zitrone oder auf ein Vanilleeis.



Peter Pans zweites Ass im Ärmel: Peridot. In dieses Öl gibt Pan nur Oliven der raren Sorte Grignano. Nach Oregano und Rosmarin schmeckt man Avocado, Auberginen, Paprika, auch etwas Basilikum und Banane zeigen sich, dazu Mandeln und ein Hauch Zimt. In der Fruchtigkeit eher ein Leichtgewicht, ist das typisch süßliche Gardasee-Öl ein Tipp für Desserts und Kuchen. www.pan-olio.it

Probieren Sie es mal zu Vanille-Zimt-Eis oder gebackenem Apfel!

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 161
PRODUZENT Ca' Crespana
NAME Paneolio Peridot
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Venetien
PREIS € 14,50
BEZUGSQUELLE www.weindiele.com

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 162
PRODUZENT Frantoi Cutrera
NAME Primo DOP
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 14,50
BEZUGSQUELLE www.olivenoelausitalien.com

Wie schade: Das „Primo“ mit Ursprungssiegel DOP des sizilianischen Großmeisters Cutrera wurde schon oft mit einem OLIO Award ausgezeichnet – in diesem Jahr ist leider nur ein Platz im Mittelfeld drin. Die Kraft vor allem der grünen Noten wirkt gebremst. Dabei sind die komplexen Fruchtnoten vorhanden – von Banane und Apfel bis zu Feigenblättern, Artischocken, Limettenschale und feinhherbem Radicchio. Die gewohnte Wucht der Bitternoten und der Schärfe bleibt diesmal zurück. Trotzdem, die sizilianische Eleganz ist natürlich noch da und empfiehlt sich zu Gemüsegerichten und Pilzen.



Passt zu Rosenkohl, Maronen oder zu Linguine mit in der Pfanne geschwenkten Pilzen.



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 164
PRODUZENT Palacio de los Olivos
NAME Palacio de los Olivos Pical
BEWERTUNG
URSPRUNG Spanien, Kastilien-La Mancha
PREIS € 9,00
BEZUGSQUELLE www.olivapalacios.es

Zwischen Madrid und Córdoba bewirtschaftet Raúl Mora satte 280 Hektar Olivenhaine bei Almagro, einer sehenswerten Renaissancestadt nahe Ciudad Real. Die Pical-Oliven dieses Öls werden im November mit speziellen Maschinen geerntet, die die dickeren Äste durchrütteln – so können viele Oliven in kurzer Zeit eingesammelt und frisch verarbeitet werden. Uns gefallen sehr gut die Noten von grüner Banane, Artischocke, Spinatblättern und Chicorée – typisch Pical! Deutlich bitter und pikant, aber fein.



Toll zu gebratenem Spinat mit Pinienkernen oder gegrilltem Entrecôte.



Mit diesem Öl will Marco Viola dem Abdruck einen Namen geben, den wir in der Landschaft hinterlassen, und dem Erbe, das Väter an ihre Söhne weitergeben. Immerhin ist der Eindruck dieses reinsortigen Frantoio-Öls stark, gemessen an der leichten und sanftmütigen Olivensorte. Reichlich Mandeln, Basilikum, Salatblätter und etwas Rosmarin prägen den Eindruck der Aromen. Bitterton und Schärfe sind zwar dezent, aber doch unverkennbar.

www.viola.it

KATEGORIE Leicht fruchtig
PLATZ 163
PRODUZENT Viola
NAME Inprivio
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Umbrien
PREIS € 21,50
BEZUGSQUELLE www.olivenoelausitalien.com



Wir schließen uns Viola an, der sein Öl zu Krustentieren und Salaten mit Thunfisch empfiehlt.



Interessant ist, dass Raúl Mora für seine Arbequina-Ölivenbäume die ultramodernen Vollernter-Traktoren einsetzt – vielleicht sind die Bäume deshalb von Anfang an in schnurgeraden Reihen gepflanzt worden. Auch dieses Öl haben wir recht hoch bewertet – Aromen und Bukett sind schön präsent, von grünem Apfel, Limettenschale, Rauke und Basilikum bis Walnuss und Artischocke. Etwas weniger bitter und scharf als das Pical-Öl, deshalb auch ein guter Begleiter von Fischgerichten.

www.olivapalacios.es



Fein zu Fisch wie gratinierter Seezunge mit Kräutersauce.

KATEGORIE Leicht fruchtig
PLATZ 165
PRODUZENT Palacio de los Olivos
NAME Palacio de los Olivos Arbequina
BEWERTUNG
URSPRUNG Spanien, Kastilien-La Mancha
PREIS € 9,00
BEZUGSQUELLE www.olivapalacios.es

KATEGORIE
Intensiv fruchtig
PLATZ
166
PRODUZENT
Campoliva
NAME
Melgarejo Hojiblanca Premium
BEWERTUNG
URSPRUNG
Spanien, Andalusien
PREIS
€ 13,00
BEZUGSQUELLE
www.olivaoliva.com

Campoliva zum dritten – Blas Melgarejo versteht es, auch aus der schwierigen Sorte Hojiblanca ein brillantes Öl zu gewinnen. Vor allem die zitrischen Noten im Duft gefallen uns, dazu Schnittlauch und ein ganzes Bündel Kräuter wie Estragon, Minze und Bärlauch. Die Schärfe im Nachhall erinnert uns an Chilischoten und grüne Paprika, sie ist sehr stark und präsent. Gern empfehlen wir das Öl zu Fleischgerichten.

www.aceites-melgarejo.com



Zu Lammmedaillons mit grünem Spargel oder grünen Schnittbohnen eine sichere Bank.



KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
168
PRODUZENT
Pruneti
NAME
Pruneti Monocultivar Frantoio Organic
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Toskana
PREIS
€ 26,49
BEZUGSQUELLE
www.sanvicario.com

Gionni und Paolo Pruneti bewirtschaften 20 Hektar Olivenhaine in San Paolo bei Greve in Chianti. Die Ölmühle, die ihre Vorfahren vor 160 Jahren bauten, haben die beiden mit viel Engagement in die Moderne überführt. Neben Öl produzieren sie, natürlich, auch Chiantiwein und Safran. Das reinsortige Frantoio-Öl überzeugt mit seinen feinfürchtigen Noten von grünem Apfel, Banane, Basilikum und Minze, auch Mandeln, Kamillenblüte und Süßholz sind zu spüren. Wenig bitter und nur leicht scharf, empfiehlt es sich für Einsteiger.

www.pruneti.it



Verfeinert schön eine Lasagne mit Pilzen und Pesto.



Carlo Gherardis zweitbestes Öl lässt der Hotelier (das Resort samt 120 Hektar Land liegt zwischen Bologna und Rimini) rein aus der Sorte Ghiacciola pressen, die bereits früh im Oktober geerntet wird. Das Öl schmeckt deutlich herb, nach Radicchio, Rauke, Walnüssen und Thymian, der Duft lässt auch an Tomatengrün und Feigenblätter denken. Die Jury fand es delikat, aber auch eine Spur rustikal.

www.palazzodivarignana.com

KATEGORIE
Intensiv fruchtig
PLATZ
167
PRODUZENT
Palazzo di Varignana
NAME
Claterna
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Emilia-Romagna
PREIS
€ 22,00
BEZUGSQUELLE
www.palazzodivarignana.com



Hier passt auch einmal ein Schweinebraten mit Rosmarin, Fenchel und Knoblauch.



Regelmäßig bei uns zu Gast ist Portugals größter Ölproduzent, dessen beste Öle stets in unserem guten Mittelfeld rangieren. Das „Grande Escolha“, Gallos Premiumöl, wird aus den Sorten Cobrançosa, Picual, Picudo und Verdeal gepresst, die Oliven dafür werden im Tal des Tejo nordöstlich von Lissabon geerntet. Es gefällt durchaus mit Aromen von Gras, Tomatengrün, Artischocken, Mandeln und etwas Apfel. Der Eindruck des Buketts ist stark, der Geschmack aber eher zu zahn und harmlos. Für Einsteiger gut geeignet.

www.galloportugal.com



Eine gute Wahl für Antipasti mit Paprika, Tomaten und Zucchini.

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
169
PRODUZENT
Gallo
NAME
Grande Escolha
BEWERTUNG
URSPRUNG
Portugal, Ribatejo
PREIS
€ 5,99
BEZUGSQUELLE
www.galloportugal.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
170
PRODUZENT
Olea Magica
NAME
Olea Magica
BEWERTUNG
URSPRUNG
Kroatien, Istrien
PREIS
€ 15,00
BEZUGSQUELLE
www.oleamagica.com

In Rovinj an der Adriaküste, auf Ihalber Strecke zwischen Novigrad und Pula, hegt und pflegt Ardiano Nadišić ganze 500 Olivenbäume – klein, aber fein. Sein „Olea Magica“ gewinnt er aus der autochthonen Olivensorte Istarska Bjelica, die zu den ausdrucksstärksten Sorten in Istrien zählt. Die Aromen von Apfel, Tomate, Lorbeerblättern, Feldsalat und Mangold gefallen uns ebenso gut wie die Schärfe der Peperoncini. Intensität und Komplexität bleiben etwas zurück.

www.oleamagica.com



Gute Würze für Pappardelle mit Entenragout oder Kalbfleisch.



KATEGORIE
Intensiv fruchtig
PLATZ
172
PRODUZENT
Olea BB
NAME
Oleum Viride Belić Istarska Bjelica
BEWERTUNG
URSPRUNG
Kroatien, Istrien
PREIS
€ 15,00
BEZUGSQUELLE
www.weinco.de

Das dritte gute Öl der Familie Belić aus Rabac an der Ostseite der istrischen Halbinsel. Bosiljka Belić erntet die Oliven für das Öl im November, die Sorte Istarska Bjelica steuert feine Noten von Gras, Basilikum, Minze und Rauke bei, dazu Salbei, Mandel, Apfel und etwas grüne Banane. Der Bitterton und die Schärfe könnten nach Meinung der Jury noch etwas stärker sein. Dennoch ein schönes Öl für Fleischgerichte.

www.oleabb.hr



Hier passt perfekt eine venezianische Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei.



Fürst Duccio Corsini legt nicht nur Wert auf exzellente Rotweine, sondern auch auf hervorragende Olivenöle aus seinen Besitzungen rings um die Villa Le Corti eine gute halbe Stunde südlich von Florenz. 50 der 230 Hektar Land sind den Olivenbäumen gewidmet. Zwei Öle hat der Fürst eingereicht, beide konnten sich im Wettbewerb qualifizieren. Etwas ausdrucksstärker als das Moraiolo-Öl ist dieses aus der Frantoio-Olive. Es zeigt hübsche Noten von weißen Blüten, Bananen und reifer Mandel mit einem etwas süßen Geschmack auf der Zunge (Mandeln, Walnüsse). Für sehr viele Gerichte geeignet, am besten für Gemüse und Gebäck.

www.principecorsini.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
171
PRODUZENT
Principe Corsini Villa Le Corti
NAME
DOP Frantoio Le Corti Bio
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Toskana
PREIS
€ 16,00
BEZUGSQUELLE
www.principecorsini.com



Das Öl passt sowohl zu „panzanella“, dem toskanischen Brotsalat, wie auch zu einer Walnusstorte.



Jede Menge Mandelaroma bietet dieses typisch toskanische Öl, dazu Noten von grünem Apfel, Gras, Olivenblätter, grüne Banane und Walnuss mit einem Hauch Zimt. Cesare Buonomici erntet aus 100 Hektar Olivenhainen bei Fiesole ein paar Kilometer nördlich von Florenz. Als Olivensorten wählte er hierfür Frantoio und Moraiolo. Moderat bitter und scharf, lässt sich das Öl zu vielem verwenden – von Salaten bis Fischgerichten.

www.buonomici.it

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
173
PRODUZENT
Buonomici
NAME
Olio Biologico IGP Toscano Fiesole
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Toskana
PREIS
€ 17,00
BEZUGSQUELLE
www.buonomici.it



Am besten über einen schlichten Raukesalat träufeln, dazu gebratene Pancetta (Speck).

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
174
PRODUZENT
Renolia
NAME
Argei
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Sardinien
PREIS
€ 18,00
BEZUGSQUELLE
www.kleinefreuden-dresden.de

Vor etlichen Jahren machten die Produzenten aus Sardinien schon einmal Furore in unserem Guide, dann hörten wir länger nichts mehr. Umso erfreulicher, dass die Ölmüller aus Gergeri im Süden der Insel zurück sind – und ein sehr gutes Öl präsentieren. Gewonnen aus den regionalen, ungewöhnlichen Olivensorten Semidana, Majorchina und Nera di Gonnos, punktet es mit feinen Noten von Mandeln, etwas Minze, dazu gelbem Apfel und Banane. Es schmeckt mehr süß als herb und kaum scharf.

www.argei.it



Bei diesem fast süßen Öl raten wir zu Mandelgebäck oder Schokolade-Nuss-Kuchen.



KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
176
PRODUZENT
Centonze Antonino
NAME
Biolio IGP Sizilien
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Sizilien
PREIS
€ 11,33
BEZUGSQUELLE
www.oliocentonze.com

Auch dies ein feines Öl, das Nino Centonze im idyllischen Tal von Belice im Westzipfel Siziliens in die Flasche bringt: Anders als sein „Valle del Belice“-Öl (Platz 94), komponiert er dieses Öl mit dem Siegel der geschützten geografischen Angabe (IGP) aus drei Olivensorten: Nocellara del Belice, Cerasuola und Biancolilla. Kräftig grün leuchten die Aromen: Olivenblätter, Spinat, Rauke, Minze, auf der Zunge der typisch sizilianische Ton von Limettenschale und Tomate. Alles schön, doch es fehlt etwas an Brillanz und Frische. Etwas hinterhältig setzt die Schärfe spät ein.

www.oliocentonze.com



Aus Sizilien auch der Tipp: Linguine mit Garnelen, Auberginen und dem Meeräschenrogen „bottarga“.



Marija Vareško besitzt acht Hektar Olivenhaine bei Pula, der beliebten Küstenstadt auf dem Süzipfel Istriens. Marija erzählt gern, wie rasch das Öl in Kroatien „von null auf hundert“, also an die Weltspitze gekommen ist, durch beharrliches Arbeiten an der sensorischen Qualität. „In meiner Kindheit war das Öl furchtbar“, erinnert sie sich. Umso strahlender wirkt dessen Qualität heute: Reinsortig aus Buža-Oliven gepresst, gefällt es mit Noten von Olivenblättern, Rauke, Feldsalat, Tomate und Chicorée. Nur mäßig bitter und pikant.

www.dolija.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
175
PRODUZENT
Dolija 08
NAME
Dolija-Buža
BEWERTUNG
URSPRUNG
Kroatien, Istrien
PREIS
€ 15,00
BEZUGSQUELLE
www.dolija.com



Wir empfehlen sautierte Steinpilze, mit oder ohne Pasta, dazu.



Mit seinen 660 Bäumen ist Martin Adamič geradezu ein Miniproduzent, doch in unseren Ölguides ein guter Bekannter, seine „Roncaldo“-Öle können mit den besten der Adriaküste mithalten. Eine Viertelstunde südlich von Koper erntet Adamič die Olivensorten Istrska Bjelica, Leccino, Buga, Itrana und Maurino. Nur aus Letzterer hat er diesmal ein Öl eingereicht. Es gefällt uns gut mit dem Duft von frisch gemähem Gras, Lauch und viel Mandel im Geschmack – nur etwas Körper fehlt. Sehr süß und mild, ideal für Neulinge beim Ölgenuß.

www.roncaldo.si

KATEGORIE
Leicht fruchtig
PLATZ
177
PRODUZENT
Roncaldo
NAME
Roncaldo Maurino
BEWERTUNG
URSPRUNG
Slowenien, Istrien
PREIS
€ 15,00
BEZUGSQUELLE
www.roncaldo.si



Eine Ricotta-Eiscreme mit Honig ist der kongeniale Partner zu diesem milden Öl.

Vier ölige Vorurteile

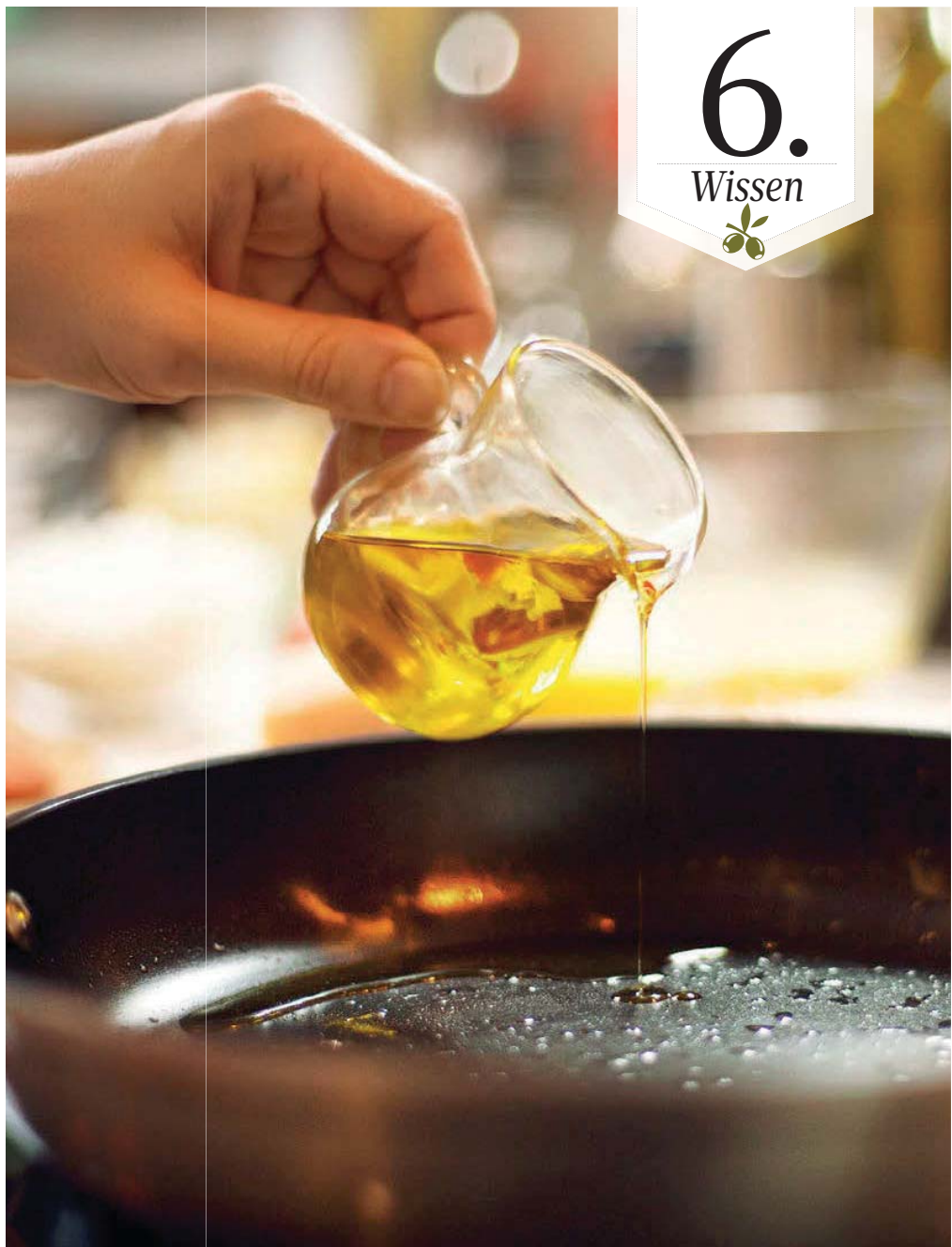
Falsche Vermutungen und Halbwahrheiten halten sich besonders hartnäckig. Hier entkräften wir vier gängige Thesen, die seit langem zu Unrecht in der Gastroszene umherschwirren

1. Öl wird mit der Reifung besser. Man kann es nicht oft genug sagen: Je frischer das Öl aus der Mühle kommt, desto höher die Qualität. Viele Ölproduzenten und -händler wollen ihren alten Jahrgang noch unter die Leute bringen, mischen neuen mit älteren Jahrgängen und behaupten, das Öl sei umso besser. Alles Quatsch. Oft wird der Erntejahrgang auf dem Etikett angegeben, ansonsten hilft das Mindesthaltbarkeitsdatum: 18 Monate ab der Abfüllung. MHD Juli 2022: Das Öl wurde im Januar 2021 abgefüllt.

2. Öl niemals erhitzen. Woher kommt dieses Vorurteil? Spanier, Italiener und Griechen braten und frittieren seit Jahrhunderten mit Olivenöl – weil sie kaum etwas anderes hatten. Nichts spricht gegen das Erhitzen, denn Olivenöl ist sehr hitzestabil. Bleiben Sie unter dem Rauchpunkt von ca. 200 Grad. In der Regel können Sie auch in Olivenöl frittieren. Das Öl dann am besten aufbewahren und mehrmals verwenden – sonst wird es ziemlich teuer.

3. Öl passt nicht zu Süßspeisen. Und ob! Auf den Desserttellern von Spitzenköchen wie Alain Ducasse oder Juan Mari Arzak und jungen Patissiers fließt immer öfter Olivenöl – ganz trendy, denn es ist ja vegan. Zu Eiscreme, Pannacotta, Fruchtsalaten und zu Gebackenem wie Kuchen und Muffins lässt sich Olivenöl sehr gut einsetzen – probieren Sie es aus!

4. Öl muss schön grün leuchten. Nichts lässt sich leichter schönfärben als Olivenöl, zum Beispiel mit etwas Chlorophyll. Die Farbe spielt bei der Beurteilung nie eine Rolle, deswegen wird Öl auch oft in blauen Gläsern getestet.



KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 178
PRODUZENT Oro Bailén
NAME Oro Bailén Picual
BEWERTUNG
URSPRUNG Spanien, Andalusien
PREIS € 10,90
BEZUGSQUELLE www.cincolivas.com

Verkehrte Welt: In diesem Jahr ist José Gálvez González aus Villanueva de la Reina das sonst so milde Frantoio-Öl frischer, kräftiger, brillanter gelungen als das sonst so dominante Picual. Immerhin, das Öl aus Andalusien renommiertester Olivensorte zeigt schöne Noten von grüner Banane, Olivenblättern, grünen Tomaten und im Geschmack Chicorée und grüne Mandel. Deutlich bitter und etwas dezenter in der Schärfe, ist es sehr gut für Gemüsegerichte geeignet.

www.oro-bailen.com



Träufeln Sie es am besten ganz puristisch auf Hummus oder Ziegenfrischkäse.



Die „Öl Akademie“ von Giuseppe Foïs aus Alghero schickt auch ein reinsortiges Bosana-Öl ins Rennen, das uns gut gefällt, wenn es auch nicht ganz an die Brillanz der anderen drei Öle der Accademia heranreicht. Dennoch überzeugt es mit feinen Aromen von Apfel, Basilikum, Bärlauch und Spinatblättern, auf der Zunge Noten von Walnuss, Bittermandel, Chicorée und grüner Paprika. Deutlich bitter und entschieden scharf im Nachhall.

www.accademiaolearia.com

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 179
PRODUZENT Accademia Olearia
NAME Il Bosana Monocultivar Fruttato
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Sardinien
PREIS € 13,90
BEZUGSQUELLE www.accademiaolearia.com



Unsere Wahl ist Forellenfilet mit Bataviasalat und Pellkartoffeln.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 180
PRODUZENT Solaia
NAME Monovarietale Frantoio
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.solaiaaziendaagricola.it

Zwischen San Casciano und Montespertoli besitzen Guido und Corrado Brogelli 5 Hektar Land in San Quirico in Collina. Die Weinberge und Olivenhaine kaufte der Großvater Guido 1964. Alle klassisch toskanischen Olivensorten sind im Hain vertreten, zum Wettbewerb wurde nur das reinsortige Öl aus Frantoio-Oliven eingereicht. Es beeindruckt in der Nase mehr als im Geschmack, das Bukett prägen Gras, grüner Apfel, Walnussblätter und Limettenschale, auf der Zunge finden wir kaum mehr als Mandelnoten und Walnuss. „Alles korrekt“, notierte die Jury, „nur die Harmonie fehlt etwas.“

www.solaiaaziendaagricola.it



Schön zu kräftiger Pasta wie Ravioli mit Pecorino und Majoran.



Giuseppe Covato bewirtschaftet knappe fünf Hektar Olivenhaine in San Giacomo 30 Autominuten nordöstlich von Ragusa. Den Namen „A Turri“ (der Turm) trägt das Öl in Erinnerung an das Hofgebäude der Familie, das auf einem Hügel das Tal überragte. Das reinsortige Tonda-Iblea-Öl wirkt in diesem Jahr zwar nicht überragend, aber doch sehr gut gemacht, mit Aromen von grünem Apfel und grüner Birne, frisch gemähtem Heu und reichlich Mandeln. Sehr gedrosselte Bitterkeit und Schärfe.

www.frantoiocovato.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 181
PRODUZENT Frantoio Covato
NAME A Turri IGP
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 12,00
BEZUGSQUELLE www.frantoiocovato.it



Fein zu Polentaschnitten mit gebackenem Kaninchen- oder Hähnchenfilet.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 182
PRODUZENT Cosmo Di Russo
NAME Caieta
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Latium
PREIS € 16,90
BEZUGSQUELLE www.olivenoelausitalien.com

An die Exzellenz des „Don Pasquale“ (Platz 86) reicht das „Caieta“ nicht ganz heran, doch Cosmo Di Russo hat seinem Öl aus Itrana-Oliven ein üppiges Bukett mitgegeben, das an grüne Bananen, frisch gemähtes Gras, Äpfel und Pflaumen erinnert und auf der Zunge die Töne von Basilikum und Mandeln zeigt. Im Geschmack könnte es mehr Kraft entwickeln. Deutlich bitter, etwas weniger scharf.

www.cosmodirusso.com



Gut macht sich das Öl mit seinen Bitternoten auf einer Tomaten-Auberginen-Pfanne.



KATEGORIE Leicht fruchtig
PLATZ 184
PRODUZENT Zanotelli
NAME Fontclara
BEWERTUNG
URSPRUNG Spanien, Katalonien
PREIS € 14,00
BEZUGSQUELLE www.hieber.de

Die Basler Familie Zanotelli besitzt zehn Hektar Olivenhaine im Empordà in Katalonien. Die Oliven werden im Oktober geerntet, die Sorte ist die nur hier heimische, sonst wenig bekannte Argudell. Tomatengrün, Gras, Thymian zeigen sich im Duft, Banane, grüne Mandel, Paprika auf der Zunge. Ein gefälliges, wenig scharfes und kaum bitteres Öl, das man universal in der Küche einsetzen kann, am besten wohl zu Fisch und Gemüse.

www.zanotelli-evo.ch



Empfehlung zu diesem sanften Öl: im Ofen gegarter Wolfsbarsch auf Fenchel und Oliven.



Manciano ist ein Städtchen etwa eine Autostunde südöstlich von Grosseto. Hier besitzt Carolina Rosi 19 Hektar Olivenhaine. Mit ihrem „Garbino“ hat sie schon einen hervorragenden Platz 48 ergattert. Auch das „Ostro“ aus den Olivensorten Frantoio, Leccino und der extrem seltenen Cipressino gefiel der Jury sehr gut. Toscana at its best in der Nase: grüne Bananen und Basilikum in der Nase, im Geschmack Limettenschale, Minze, Artischocken und Chicorée. Dezent bitter, dafür ordentlich pfeffrig, ist dieses ein gutes Öl für alle Gelegenheiten.

www.scovaveni.it

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 183
PRODUZENT Scovaveni
NAME Ostro
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.scovaveni.it



Passt sowohl zu gefüllten Zucchini Blüten als auch zu rosa gebratener Entenbrust mit Wokgemüse.



Ordentlich bitter und pikant schmeckt dieses klassisch toskanische Öl von Carolina Rosi, das das IGP-Siegel des geschützten geografischen Ursprungs trägt. Es hat ein reiches Aromenspektrum zu bieten wie Oregano, Estragon, Minze und grüne Banane, die man auch auf der Zunge schmeckt, dazu Kiwi, Paprika, Rauke und Salbei. Die reinste toskanische Wellnesskur. Also: Mutige vor!

www.scovaveni.it

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 185
PRODUZENT Scovaveni
NAME Toscano
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.scovaveni.it



Entweder zu Spaghetti mit Garnelen und Tomaten oder auf gebratenen Jakobsmuscheln.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
186

PRODUZENT
Gallo

NAME
Azeite Virgem Extra Bio Sabor Frutado

BEWERTUNG

URSPRUNG
Portugal, Alentejo

PREIS
€ 6,99

BEZUGSQUELLE
www.galloportugal.com

Das Öl mit Biosiegel lässt Gallo reinsortig aus der Picual-Olive pressen. Die Oliven werden im Alentejo geerntet, der Region zwischen Lissabon und der Algarve. In den Aromen dominieren grüner Apfel, Gras, Rosmarin und etwas Kamillenblüten und im Geschmack grüne Mandeln und Oliven. Bitterkeit und Schärfe sind da, aber wirken quasi gezügelt. Gutes Allroundöl für eigentlich alles.

www.galloportugal.com



Ein Universalist, aber am besten zu gegrilltem Chicorée oder Paprika und Zucchini, aus der Pfanne oder gratiniert.



KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ
188

PRODUZENT
Frantoio di Cornoleda

NAME
Grignano

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Venetien

PREIS
€ 12,50

BEZUGSQUELLE
www.casoinonline.it

Devis Zanaica, Inhaber der Ölmühle Cornoleda bei Padua, gibt für dieses Öl nur Oliven der Sorte Grignano in die Presse. Das Bukett beeindruckt uns deutlich mehr als der Geschmack am Gaumen: Frisch geschnittenes Gras, grüner Apfel und Birne sowie etwas Orange treffen auf Basilikum, Estragon und Bittermandeln. Schärfe und Bitterkeit bleiben gezügelt.

www.frantoiadicornoleda.com



Zu diesem dezenten Öl bietet sich ein Salat mit Orangenfilets, Fenchel und Garnelen an.



Reife Ernte“ heißt dieses Öl von Gallo, und tatsächlich empfand die Jury das Öl eine Spur zu reif in den Noten, sodass ihm ein wenig Frische und Schärfe im Ausdruck fehlen. Immerhin schätzen wir daran die Aromen von Gras und grüner Banane, auf der Zunge Salbei, Artischocke und eine gute Portion süßer Mandeln. Die Schärfe dieser Cuvée aus Cornicabra, Cobrançosa, Arbequina und Picual ist gleichwohl nicht knapp gehalten. Auf jeden Fall ein Öl für Fleischgerichte.

www.galloportugal.com



Gute Würze für Kalbsröllchen oder Saltimbocca, auch zum Braten geeignet.

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ
187

PRODUZENT
Gallo

NAME
Azeite Virgem Extra Premium Colheita Madura

BEWERTUNG

URSPRUNG
Portugal, Ribatejo

PREIS
€ 5,99

BEZUGSQUELLE
www.galloportugal.com

Für den deutschen Onlinehändler Gustini hat Salvatore Cutrera ein Blend aus den typisch sizilianischen Olivensorten Nocellara del Belice und Biancolilla komponiert; wie zu erwarten, ist das Öl bei dieser Sortenauswahl deutlich weniger präsent als etwa die Öle aus Tonda Iblea. Dennoch betört das Bukett mit üppigen Noten von Apfel und Banane, Limetten und Kamillenblüten, aber auch viel Rosmarin, Thymian und Salbei. Schade, dass der Geschmack etwas zu schüchtern wirkt. Bitterton und Schärfe sind da, aber verhalten.

www.frantoicutrera.it



Fein zu gegrillten, marinierten Auberginen mit Knoblauch, Thymian und Balsamico.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
189

PRODUZENT
Frantoio Cutrera

NAME
Selezione Gustini Tenuta Iblea

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Sizilien

PREIS
€ 14,90

BEZUGSQUELLE
www.gustini.de

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
190

PRODUZENT
Antico Podere Cavozzoli

NAME
Olio Cavozzoli Riserva

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Toscana

PREIS
€ 20,00

BEZUGSQUELLE
www.poderecavozzoli.it

Das malerische Bergdorf Montecatini Alto mit mittelalterlichem Kern überragt Montecatini Terme um 400 Meter und ist mit dem Kurort durch eine über 120 Jahre alte Seilbahn verbunden (bei der Einweihung war noch Giuseppe Verdi zu Gast!). Hier konzentriert sich Francesco Pierini ganz auf Olivenöl, Olivenblättertée und Seife – er besitzt 1800 Bäume auf sieben Hektar. Sein „Riserva Blend“ ist eine Cuvée aus Frantoio, Leccino und Moraiolo und zeigt schöne Noten von Apfel und Basilikum, Feigenblättern und etwas Salbei, Pinienkern und Walnuss.

www.poderecavozzoli.it



Passt zu Risotto mit Safran ebenso wie zu Gnocchi mit Salbei oder Tomatensauce.



Etwas blasser als das Öl „Terra di Bari“ desselben Anbieters (Platz 55): Das Öl mit Herkunftssiegel aus Sardinien wird natürlich aus der wichtigsten Olivensorte der Insel gepresst, der Bosana. Es funkelt sehr grün mit den Aromen von Avocado, grüner Pflaume und grüner Mandel, dazu ein Strauß Petersilie. Rauke, Feldsalat und Mandeln zeigen sich auf der Zunge. Ein prima Öl für Antipasti!

www.primoli.it



Dieses Antipasti-Öl passt zum Beispiel fein zu gegrillten Feigen mit Balsamico und Schinken.

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ
191

PRODUZENT
PrimOli

NAME
D.O.P. Sardegna

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Sardinien

PREIS
€ 11,99

BEZUGSQUELLE
www.primoli.it

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
192

PRODUZENT
B10 Istrian fusion

NAME
B10 Frantoio

BEWERTUNG

URSPRUNG
Kroatien, Istrien

PREIS
€ 18,80

BEZUGSQUELLE
www.b10.hr

Sanja Galić erntet in Grožnjan von 1700 Ölbäumen auf acht Hektar Land. B10 heißt das Unternehmen, weil B für ihr Heimatdorf Biloslave steht und 10 für das Jahr 2010, als die erste Ernte eingefahren war. Die überzeugten Biobauern, typische Seiteneinsteiger, die ihr Leben in der Stadt hinter sich ließen, geben in dieses Öl nur die Sorte Frantoio. Es überzeugt mit einem sehr grün-krautartigen Duft und Geschmack, dabei sind Olivenblätter, Estragon und Minze, außerdem etwas Apfel und auf der Zunge viel reife Tomate sowie Bittermandel. Mäßig bitter und scharf, würzt es wunderbar alle Arten von Pasta.

www.b10.hr

Harmoniert exzellent mit Linguine mit Schwertfisch und Minze.



Giacomo Grassi platziert sich im soliden Mittelfeld, vom Glanz früherer Jahre ist der Besitzer von 45 Hektar Olivenhainen bei Greve in Chianti zurzeit jedoch recht weit entfernt. Sein bestes Öl aus der neuen Ernte nennt sich „L'Aromantica“ und ist eine Cuvée der Sorten Maurino und Olivo Bianco zu je 40 Prozent und ein Rest Rossellino. Rosmarin, Spinatblätter und Tomate setzen im Bukett die Akzente, Artischocken, Limettenschale und grüner Apfel im Geschmack. Der scharfe Nachhall erinnert an Chilischoten. Gute Wahl für feinere Fischgerichte.

www.giacomograssi.com



Am besten zu gebratenem Saibling mit Mangold oder Seeteufel mit Paprika.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
193

PRODUZENT
Giacomo Grassi

NAME
L'Aromantica

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Toscana

PREIS
€ 10,00

BEZUGSQUELLE
www.giacomograssi.com

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 194
PRODUZENT Aove Águra
NAME Premium Águra Picual
BEWERTUNG
URSPRUNG Spanien, Andalusien
PREIS € 10,50
BEZUGSQUELLE www.aoveagura.com

Blanca Aguilar besitzt 30 Hektar Olivenhaine bei Humilladero in der Hügellandschaft östlich des Sees Fuente de Piedra eine Autostunde landeinwärts von Málaga. Das reinsortig aus der Picual-Olive gewonnene Öl hat im letzten Jahr deutlich besser abgeschnitten als diesmal. Dennoch schwärmte ein Juror vom „sensationalen Grün“ des Öls, von den Noten von Salbei, Artischocken, Lauch, Minze und Avocado. Der Eindruck am Gaumen bleibt demgegenüber zu blass. Der pikante, geradezu aggressive scharfe Nachhall ist nicht jedermanns Sache. Ein gutes Öl für Fleischgerichte der mediterranen Art.

www.aoveagura.com



Eignet sich zum Anbraten, Confieren und Beträufeln von Kalbsfilet oder Rinderhüftsteaks.



Das Drittel der Großgrundbesitzer aus Siena, nach Platz 16 und 65. Es wird seinem Namen („berührt die Sterne“) nicht ganz gerecht, gefällt aber dennoch mit robust-kraftigen Grüntönen: Artischocke, Paprika, Aubergine, Thymian, Apfel und Banane. Im Bitterton und der Schärfe gibt es sich recht zurückhaltend. Gutes Universalöl für alle möglichen Gerichte, bevorzugt für Fisch und Pasta.

www.dievole.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 195
PRODUZENT Dievole
NAME Tocca Stelle
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 18,00
BEZUGSQUELLE www.dievole.it



Kann im Grunde mit allem – eine gute Idee wären Ravioli mit Scampi- oder Muschelfüllung.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 196
PRODUZENT Olea Kalden
NAME Leccino
BEWERTUNG
URSPRUNG Kroatien, Istrien
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.olea-kalden.de

Wieder schütteln wir Michael Kaldenhoff die Hand! Gut, dass er sich nicht von Nachbarn in Istrien hat verunsichern lassen und am Plan, Olivenhaine zu pflanzen, festgehalten hat. Auch sein Öl aus der italienischen Leccino-Olive überzeugt uns mit frischen Aromen von grünen Bananen, Äpfeln, Basilikum und Rauke, auf der Zunge finden sich jede Menge süße Mandeln. Schön, vielleicht etwas zu süß und zu wenig bitter – eher ein Öl für die Naschkatzen.

www.olea-kalden.de



Das Öl ist auf der süßen Seite: gut zu Pannacotta mit Waldbeeren oder Sorbet von der Honigmelone.



Nach dem Coratina (Platz 78) ein zweites gutes Öl von Maria Antonietta Maselli, die neun Hektar Land in Alberobello bewirtschaftet, eine halbe Autostunde von der Adriaküste entfernt. Die „Oliva Rossa Circella“ ist eine höchst seltene autochthone Sorte. Das Öl strahlt geradezu grell grün, bietet reichlich Kräuternoten auf (Thymian, Rosmarin, Feigenblätter, frisch zerriebene Mangoldblätter) und zeigt auch bei Bitterkeit und Schärfe eine gewisse Wucht. Insgesamt eher ein rustikales als elegantes Öl, das zur Grillsaison gerade recht kommt.

www.oliodellemurget.it



Sehr gut für Feines vom Grill, vom Entrecote bis zu Schweinerippchen.

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 197
PRODUZENT Azienda Agricola Maselli
NAME Monovarietale Oliva Rossa Circella
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Apulien
PREIS € 12,00
BEZUGSQUELLE shop.comolio.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
198

PRODUZENT
Podere Boggioli

NAME
Podere Boggioli

BEWERTUNG
★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 15,00

BEZUGSQUELLE
www.boggioli.com

Der Engländer Keith Henry Richmond kaufte 1975 45 Hektar Land in Montegonzi zwischen Arezzo und Siena. Das fast verfallene Landhaus restaurierte er ebenso beharrlich wie die vier Hektar Olivenhaine. Schon häufig in unserer Bestenliste zu Gast, zeigt sich sein Öl klar und schön grün in der Aromatik, mit Aromen von Oliven- und Feigenblättern, Bananen, Mandeln und einem fein-scharfen Pfefferton im Nachhall. Die Cuvée ist aus etlichen Sorten komponiert, darunter Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Leccio di Corno und weitere autochthone Vertreter. Es mangelt ein wenig an der Intensität der Fruchtigkeit, aber ansonsten: well done, Keith!



Eine gute Wahl wäre gratinierter Kabeljau mit Senf, Petersilie und Zwiebeln.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
200

PRODUZENT
Principe Corsini
Villa Le Corti

NAME
DOP Moraiolo Le Corti Bio

BEWERTUNG
★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 16,00

BEZUGSQUELLE
www.principecorsini.com

Das reinsortige Öl aus Moraiolo-Oliven bleibt nur eine Spur hinter dem Frantoio-Öl (Platz 171) des Fürsten aus San Casciano zurück. Wir freuen uns an den Noten von Basilikum, Äpfeln, Rauke und einer fast verschwenderischen Menge Mandeln! Auch an Bitterkeit und Schärfe hat Duccio Corsini nicht gespart. Dieses Öl ist weniger komplex und darf auch zum Braten und zum Grillen genutzt werden.

www.principecorsini.com



Gut zu Minestrone oder zu frittierten Zucchini, aber auch gebratene Lammfilets passen gut.



Die Schotten David Gardner und Catherine Storrar sowie der Schweizer Christopher Meyer verwirklichten 2005 ihren Lebens Traum und kauften Land bei Greve in Chianti. Sie bauten ein Luxushotel auf und setzten Weinberge und Olivenhaine instand. Neben dem ambitionierten Weinprojekt beeindrucken sie auch mit dem Olivenöl aus den Sorten Moraiolo, Leccino und Frantoio: Die Fruchtnoten von Banane, Birne, Apfel und Basilikum werden am Gaumen von grüner Mandel und Walnuss ergänzt. Recht deutlich bitter und pikant, wie es sich für die Region gehört – ein sublimes Öl für kalte Gerichte, auch Desserts.

www.monteficali.com



Herrlich zu Biscotti, Mandelgebäck, Fruchtsalaten oder einem „pesto genovese“.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
199

PRODUZENT
Tenuta di Monte-Ficali

NAME
Monte-Ficali

BEWERTUNG
★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 19,00

BEZUGSQUELLE
www.monteficali.com



In dieses recht intensiv fruchtige Blend gibt Costantino Cattaneo die drei wichtigsten toskanischen Olivensorten Frantoio, Moraiolo und Leccino. Die 17 Hektar Haine stehen bei Gaiole in Chianti im Dreieck zwischen Florenz, Siena und Arezzo. Das Öl trumpft mit ordentlichem Bitterton und kräftiger Schärfe auf; demgegenüber bleiben die Aromen im Duft etwas zu verhalten: Feigenblätter, Chicorée und Basilikum, eine Spur Salbei.

www.tenutasanjacopo.it



Antipasti mit Tomaten und Zucchini oder eine Bruschetta mit Pilzen sind prima Begleiter.

KATEGORIE
Intensiv fruchtig

PLATZ
201

PRODUZENT
Tenuta San Jacopo

NAME
Castiglioni Olio EVO IGP Biologico

BEWERTUNG
★

URSPRUNG
Italien, Toskana

PREIS
€ 18,00

BEZUGSQUELLE
www.tenutasanjacopo.it

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
202
PRODUZENT
Cortijo La Torre
NAME
Cortijo La Torre Premium Picual
BEWERTUNG
URSPRUNG
Spanien, Andalusien
PREIS
€ 18,90
BEZUGSQUELLE
www.olivenoele.com

Juan Manuel Bueno Fernández besitzt 500 Hektar große Olivenhaine bei Jaén, die Ölmühle von San Isidro ist heute Kern des ambitionierten Unternehmens, das schon seit 1888 Öl herstellt. Obwohl aus der kräftigen Sorte Picual gepresst, wirkt es recht leise, gefällt aber dennoch mit Noten von Gras, Olivenblättern, Minze, Rosmarin und etwas grüner Banane. Wenig bitter und nur leicht pikant, ist dies ein guter Allrounder besonders für Einsteiger.

www.aceitessanantonio.com



Sowohl für Tomatensalate geeignet als auch für gebratene Calamares oder Muscheln.



KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
204
PRODUZENT
B10 Istrian fusion
NAME
B10 Fusion
BEWERTUNG
URSPRUNG
Kroatien, Istrien
PREIS
€ 18,80
BEZUGSQUELLE
www.b10.hr

Sanja Galić aus dem Norden Istriens gibt in ihr „Fusion“ die Oliven der Sorten Leccino, Bianchera Istriana, Frantoio und Karbonaca. Etwas schwächer als das reinsortige Frantoio-Öl (Platz 192), gefällt es uns mit seinem komplexen Bukett von Banane, Apfel, Artischocke, Salbei und Minze dennoch sehr gut. Im Geschmack zeigen sich Kiwi, Paprika, Lauch und Walnuss. Bitterton und Schärfe sind deutlich präsent. Ein feines Öl für Krustentiere.

www.b10.hr



Ein würdiger Begleiter von edlen Spaghetti mit Scampi oder Krebsfleisch.



Deutlich schwächer als ihr „Maurino“-Öl (Platz 56) oder gar das „Confini“ (OLIO Award leicht fruchtig, Platz 1), aber immer noch feinfruchtig, überzeugt Donata Origo aus dem schönen Orciat bei Siena mit diesem Öl, einer Cuvée aus den Sorten Moraiolo, Frantoio, Leccino und Pendolino. Olivenblätter und grüne Banane zeigen sich im Bukett, auf der Zunge reife Mandeln, Pinienkerne und roter Apfel. Weder bitter noch scharf, sondern dezent feinherb und süßlich.

www.chiarentana.com

KATEGORIE
Leicht fruchtig
PLATZ
203
PRODUZENT
Chiarentana
NAME
Chiarentana Blend
BEWERTUNG
URSPRUNG
Italien, Toskana
PREIS
€ 12,00
BEZUGSQUELLE
www.chiarentana.com



Eiscremes aller Art oder Obstsalate gewinnen mit diesem milden, leicht süßlichen Öl.



Unser drittes Topöl aus Slowenien: Respekt, bedenkt man wie klein insgesamt die Olivenanbauflächen in diesem Land sind (1100 Hektar). Mit nur 1000 Bäumen auf drei Hektar ist auch der Landbesitz von Franc Morgan winzig. Im Südwesten Sloweniens, dicht an der Grenze zu Kroatien, gibt Morgan eine feine Qualität in die Flasche: eine Cuvée aus Istriska belica, Leccino und Maurino. Gras, Artischocken und grüne Mandeln erkennen wir im Duft, im Geschmack reife Mandel, Banane, Walnuss und eine gute Prise Pfeffer. Gut für Desserts oder Bruschetta.

www.olje-morgan.si



Wir genießen es am liebsten zu Vanilleeis mit karamellisierten Walnüssen.

KATEGORIE
Mittelfruchtig
PLATZ
205
PRODUZENT
Oljčno Olje Morgan
NAME
Cuvée
BEWERTUNG
URSPRUNG
Slowenien, Istrien
PREIS
€ 15,00
BEZUGSQUELLE
www.olje-morgan.si

Oliveneis mit Clementinen- kompott

Rezept von Martin Dalsass, „Ristorante Santabondio“, Sorengo-Lugano

Zutaten für 4 Personen: **Oliveneis**

200 g Zucker, 300 g entsteinte, blanchierte grüne Oliven, ½ l Milch, 100 ml Sahne, 5 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 EL Olivenöl

100 g Zucker mit 2 EL Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Mit den Oliven im Mixer pürieren. Milch und Sahne aufkochen. Topf zur Seite ziehen. Restlichen Zucker, Eigelb und Salz verrühren, in die Milch geben. Halb fest schlagen. Oliven-Zucker-Masse und Olivenöl unterheben. Gefrieren lassen.

Clementinenkompott

400 g Zucker, Saft und abgeriebene Schale von 2 Bio-orangen, feine Schalenstreifen von 1 Biozitrone, 100 g Honig, 2 Sternanis, 2 Zimtstangen, 4 Gewürznelken, 8 in Scheiben geschnittene kleine Bioclementinen

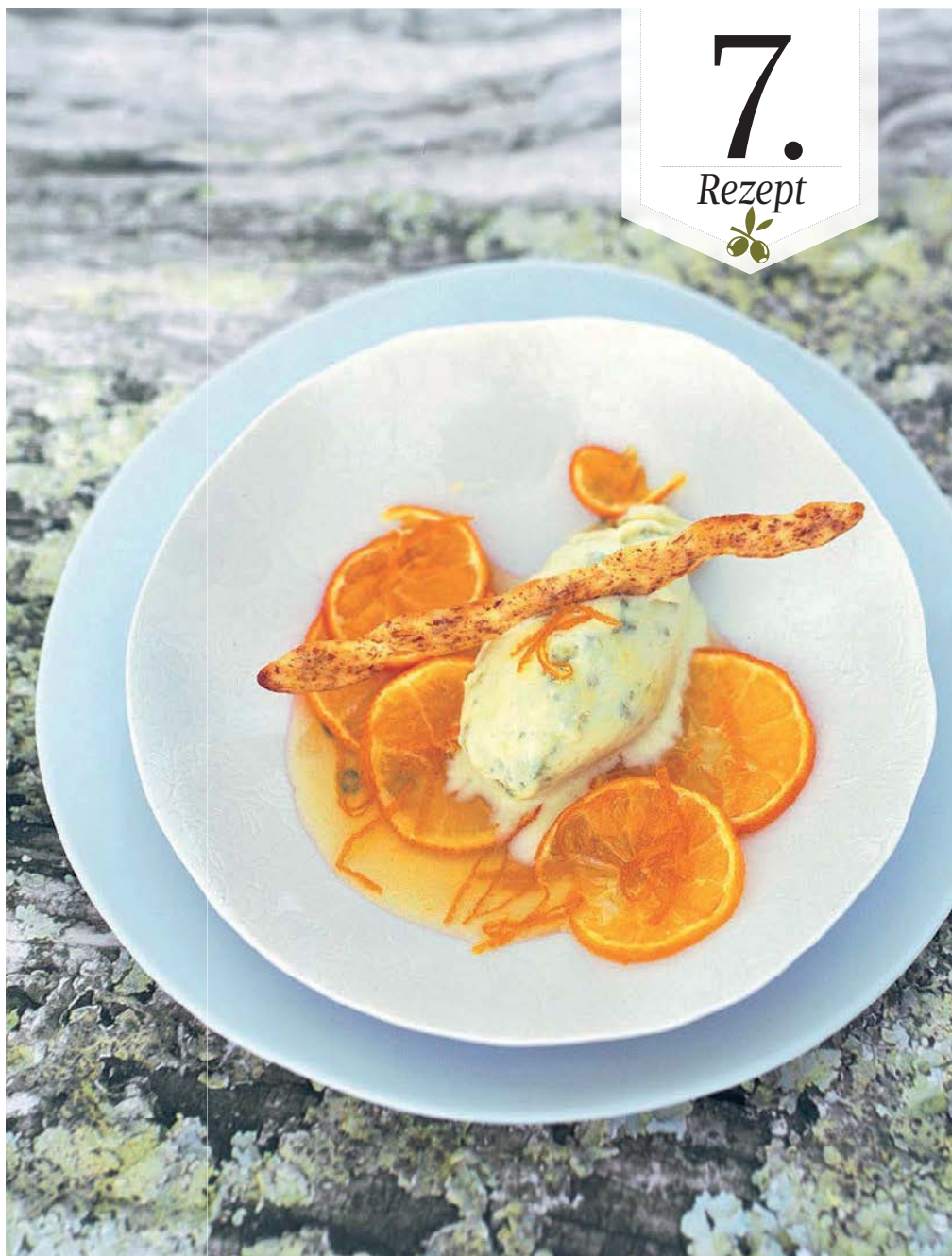
Alle Zutaten außer den Clementinen mit 600 ml Wasser aufkochen, etwas einkochen. Clementinenscheiben einlegen. Aufkochen, abkühlen lassen.

Orangenhippen

75 g Puderzucker, 50 g geriebene Mandeln, 40 g Mehl, 2 EL flüssige Butter, Saft und abgeriebene Schale von 1 Bioorange

Alle Zutaten gut verrühren. Teig dünn auf Backpapier auftragen. Bei 200 Grad 3–4 Minuten backen. Noch warm in Streifen schneiden und zu Stangen drehen.

Anrichten: Oliveneis in Nocken auf Teller setzen. Mit Kompott umlegen, mit Orangenhippen garnieren.



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
206

PRODUZENT
Agrestis

NAME
IGP Sicilia

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Sizilien

PREIS
€ 19,00

BEZUGSQUELLE
www.agrestis.eu

Immerhin das dritte gute Öl von Salvatore Paparone aus Buccheri im Osten Siziliens. Für sein Öl mit dem IGP-Siegel der geschützten geografischen Angabe lässt Paparone die Oliven bereits im Oktober ernten – neben den populären Tonda Iblea und Biancolilla auch die rare Verdesse („die grünliche“). Tatsächlich wirkt das Öl sehr grün, es zeigt reiche Noten von Tomatenblättern, sehr grünen Tomaten und Artischocken und auch frischen grünen Bohnen, mit Tönen von Saubohnen und Erbsenschoten auf der Zunge – interessant! Schade nur, dass es insgesamt eine Spur zu reif wirkte. www.agrestis.eu



Ideal wäre sizilianisches Sesambrot („mafalda“) oder eine toskanische „panzanella“ (Brot Salat).



KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
208

PRODUZENT
Costa degli Olivi

NAME
Olio Extravergine di Oliva DOP Sardegna

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Sardinien

PREIS
€ 11,00

BEZUGSQUELLE
www.costadegliolivi.com

Orosei liegt an der Nordostküste Sardiniens, 40 Kilometer von Nuoro entfernt. Hier bewirtschaftet die Genossenschaft 30 Hektar Olivenhaine. Das einzige Öl, das uns zum Probieren geschickt wurde, trägt das DOP-Siegel des geschützten Ursprungs und wird rein aus Bosana-Oliven gewonnen. Es überzeugt mit Aromen von Mandeln, Apfel und Banane, Heu und Salbei, recht viel Rosmarin und etwas Vanille. Der Bitterton ist ein wenig hart. Das Öl dürfte auch zum Braten und Confiieren genutzt werden. www.costadegliolivi.com



Probieren Sie zu diesem Öl mal ein pochiertes Kalbsfilet mit gebackenen Artischocken.



Das dritte Öl in der Bestenliste von Maria Caputo aus Molfetta bei Bari: Das reinsortige Peranzana-Öl schmeckt deutlich sanfter als die beiden anderen Sorten Caputos, es erfreut mit den Noten von Gras, Petersilie, Apfel, Artischocke, Chicorée, Olivenblättern, Salbei und Minze. Anfänger müssen hier nicht die Schärfe der apulischen Coratina-Olive fürchten. Prima für Pasta aller Art. www.oliogranpregio.com



Ein feiner Begleiter zu Spaghetti „alla puttanesca“ mit Oliven und Kapern.

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ
207

PRODUZENT
Maria Caputo

NAME
Gran Prego Bio Peranzana

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Apulien

PREIS
€ 16,40

BEZUGSQUELLE
www.tartufo-online.de



Giovanni Batta aus Perugia ist seit vielen Jahren Stammgast in unserer Bestenliste. Einen ganzen Strauß Olivensorten gibt er für sein Öl in die Mühle: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Dolce Agogia und Ascolana sind die wichtigsten, die übrigen hält Batta geheim. Sehr grüner Apfel, grüne Pflaume und etwas Pistazie bestimmen den Duft, Mandeln, Walnuss, Schnittlauch und Chili den Geschmack. Gemessen am eher zarten Bukett, wirken die Bittertöne und die Schärfe hier recht wuchtig und rustikal. www.frantoiobatta.it



Das wuchtige Öl braucht einen kräftigen Partner – wir denken an Rehrücken mit Kastanien und Kirschen.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
209

PRODUZENT
Frantoio Batta

NAME
Olio Extravergine di Oliva DOP Umbria

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Umbrien

PREIS
€ 14,00

BEZUGSQUELLE
www.wez.de/batta-olivenoil

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 210
PRODUZENT Oleificio Santa Lucia
NAME Eleganza 1 Monovarietale Coratina
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Basilikata
PREIS € 12,00
BEZUGSQUELLE www.oliosantalucia.it

Zweites gutes Öl von Angelo Quinto aus der Basilikata, dem tiefen Süden Italiens (siehe Platz 81). Wir loben den zarten Ton von Pistazie, dazu Bananen, Limetten, Apfel und reichlich Mandeln. Mancher Juror fühlte sich auch an Noten von Kaffee erinnert. Der sehr starke Bitterton erinnert an Radicchio di Treviso oder Chicorée. Sehr ordentliches Öl für Gemüsegerichte.

www.oliosantalucia.it



Passt gut zu geschmortem Fenchel oder mit Ricotta und Tomaten gefüllten Zucchini.



KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 212
PRODUZENT Gariga
NAME Ruju
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Sardinien
PREIS € 15,90
BEZUGSQUELLE www.gariga.it

Giuseppe Angelo Zedda besitzt Haine 30 Kilometer westlich von Nuoro, quasi im Herzen Sardiniens. Sein Unternehmen benennt er nach der Strauchheide „Gariga“, wie sie typisch ist in Mittelmeerregionen zu Füßen von höheren Bergen. Zedda verrät, dass vor 20 Jahren versehentlich Oliven aus Apulien in die Presse gerieten. Da das Öl so gut gefiel, behielt man die Tradition bei und mischt bis heute zur regionalen Pibireddu apulische Coratina. Das Ergebnis ist ein frisches Öl der grün-saftigen Sorte, mit Noten von Avocado, Limette, grünem Apfel und etwas Cassis. Der Geschmack bleibt dagegen hinter den Erwartungen zurück, zeigt nur wenig Bitterton und Schärfe.

www.gariga.it



Gut zu Gemüse- und Fischgerichten. Vielleicht ein Bohnenrisotto mit gebratenem Wildlachs?



Anfang der 2000er-Jahre haben sich 21 Landgüter der Toskana zur Gruppe „Laudemio“ zusammengeschlossen, sehr namhafte Weingüter sind darunter wie die Adelshäuser Antinori, Guicciardini oder Sonnino. Zu erkennen sind die Öle an der charakteristischen eckigen Flaschenform. Einziges Öl in unserer Bestenliste ist das von Frescobaldi. Die Quintessenz von beachtlichen 300 Hektar Hainen wird überwiegend aus Frantoio-Oliven gepresst. Das Öl zeigt frische Noten von Spinatblättern, Tomatenrispe, Artischocken, Mandeln, Paprika und reichlich Pfeffer. Universal verwendbar, am besten zu Gemüse und Fisch.

www.frescobaldi.com



KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 211
PRODUZENT Frescobaldi
NAME Laudemio Frescobaldi
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 26,99
BEZUGSQUELLE www.andronaco.info

Gute Wahl: gefüllte, im Ofen gebackene Zucchini, Tomaten und Auberginen à la Alain Ducasse.



Nicht ganz so intensiv fruchtig wie das Bioöl ist das „Feudo Disisa“ der Großgrundbesitzer aus dem Tal von Mazara bei Palermo (Platz 104). Aber auch dieses rein aus Cerasuola-Oliven gewonnene Öl weiß zu zaubern – Gras und Staudensellerie, Lauch und Tomate finden ihr Echo in Artischocken und Limettenschale im Geschmack. Achtung, die Schärfe ist etwas hinterhältig und bringt selbst erfahrene Ölgenießer kurzzeitig zum Weinen!

www.feudodisisa.it



Ein Safranrisotto mit gebratenem Wolfsbarsch passt hier immer.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 213
PRODUZENT Feudo Disisa
NAME Disisa
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Sizilien
PREIS € 12,90
BEZUGSQUELLE www.olivenoelausitalien.com

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 214
PRODUZENT Monte Rosso
NAME Istra
BEWERTUNG
URSPRUNG Kroatien, Istrien
PREIS € 18,90
BEZUGSQUELLE www.monterossoistra.com

Savudrija ist ein kleiner Badeort im äußersten Nordwestzipfel Istriens, nur 50 Kilometer von Triest entfernt. Im Hinterland bewirtschaftet Davor Duboković üppige 40 Hektar Olivenhaine. Neben Olivenöl produziert er auch Wein und erntet Feigen, Mandeln und Kirschen. Während die „Grand Selection“ weit vorn auf Platz 41 zu finden ist, gibt sich das „Istra“ bescheidener. Aus den Sorten Leccino und Bianchera Istriana gepresst, ist es aromatisch eher ein Leichtgewicht, dennoch mit Eleganz in den Aromen von Gras, Apfel, grüner Banane, Basilikum und jungen Spinatblättern. Auf der Zunge bleiben Noten von Schnittlauch, Salbei und Minze.

www.monterossoistra.com



Gut passen Gnocchi mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Spinat.



Roberto Voštens zweites gutes Öl (nach dem Buža auf Platz 93) presst er aus den ganz typisch kroatischen Olivensorten Istarska Belica und Rosinjola. Wir denken beim Probieren an Avocado, Feigenblätter, Apfel und schmecken Mandeln, Walnüsse und Pinienkerne. Die Noten von Bittermandeln sind ausgeprägt und etwas ruppig. Gutes Öl für kalte oder warme Gerichte mit Gemüse und Fisch.

www.opg-vosten.com



Probieren Sie es mal zu gebackener Tomate mit Ricotta und Basilikumpesto!

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 215
PRODUZENT Vošten
NAME Premium
BEWERTUNG
URSPRUNG Kroatien, Istrien
PREIS € 15,00
BEZUGSQUELLE www.opg-vosten.com

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 216
PRODUZENT Tamia
NAME Tamia Gold Biologico
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Latium
PREIS € 25,00
BEZUGSQUELLE www.oliotamia.com

Südlich von Viterbo erntet Francesco delle Monache seine Oliven von 5000 Bäumen auf zwölf Hektar Land. Die ganze Region nennt sich auch Tuscia – das Kernland der Etrusker. Bestes Öl in delle Monaches Portfolio ist das „Tamia Gold“ mit Biosiegel. Gewonnen wird es aus den Sorten Frantoio, Leccino und Maurino. Es wirkt sehr schlank, gefällt aber mit seinen Aromen von Feigenblättern, Apfel, Aprikose, Banane und Basilikum, dazu Minze und Bittermandel. Beim Bitterton und der Schärfe zeigt das Öl reichlich Kraft. Unser Rat: zu Fischgerichten!

In Minze marinierte Meerbarbe mit Couscous passt sehr gut.



Filippo Antonelli besitzt 175 Hektar Land in Montefalco, eine Dreiviertelstunde Autofahrt südlich von Perugia. Antonelli ist ambitionierter Winzer, den 50 Hektar Weinbergen stehen 10 Hektar Olivenhaine gegenüber. Das Bioöl ist eine Cuvée, komponiert aus Maurino, Rossellino und Frantoio zu fast gleichen Teilen. Hübsch die Noten von Apfel, Tomate und grüner Mandel, die sich im Bukett wie im Geschmack zeigen. Mit geringer Bitterkeit und Schärfe zeigt sich das Öl etwas harmlos, ist aber dennoch eine gute Würze für Pasta-gerichte. Antonelli bietet auch sechs Ferienwohnungen mit Blick auf Olivenbäume und Weinreben an.



Schön zu Tagliatelle mit mariniertem grünem Spargel und Culatello-Schinken.

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 217
PRODUZENT Antonelli San Marco
NAME Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Umbrien
PREIS 24,00
BEZUGSQUELLE www.antonellisanmarco.it

KATEGORIE Mittelfruchtig
PLATZ 218
PRODUZENT Argiano
NAME Olio Extravergine di Oliva IGP Toscano Biologico
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Toskana
PREIS € 12,00
BEZUGSQUELLE www.abayan.de

Seit 1580 versteht man sich bei Argiano in Montalcino auf die Herstellung von Olivenöl und natürlich den berühmten Brunello-Wein. Für Olivenbäume sind immerhin zehn Hektar Land in einer bertückend schönen Landschaft reserviert. Bernardino Sani leitet das Gut seit 2013. Das Öl ist ein frisch-grünes Blend von 70 Prozent Frantoio und 30 Prozent Leccino. Frisch gemähtes Gras, grüne Banane und grüne Mandeln mit Aromen von grünen Tomaten und einem Finish von weißem Pfeffer lassen auch bei der Blindverkostung sofort an ein Öl aus der Toskana denken. Der Bitterton ist kräftig, bleibt aber angenehm, die Schärfe ist deutlich und bleibt lang. Schöner Allrounder für Fisch, Gemüse oder auch Fleisch.

www.argiano.net



Erste Wahl wäre eine Lachsforelle mit Spitzkohl oder Schwarzwurzeln.



Bei Palagiano beginnt der Absatz des italienischen Stiefels, Tarent am Ionischen Meer ist eine halbe Stunde entfernt. Hier bewirtschaftet Angelo Ture 36 Hektar Olivenhaine. Gut gefällt uns das Öl „Rea“, das aus den Sorten Coratina und Nocellara gewonnen wird. Neben dem Duft von Spinatblättern und Basilikum schmecken wir Noten von Chicorée, Fenchel, Zucchini und Artischocken. Verglichen mit der Schärfe sind die Aromen etwas zu verhalten. Dennoch ein gutes Öl für die Gemüseküche.

www.pujje.it



Prima zu sautierten Champignons aus der Pfanne oder gefüllten Artischocken mit Anchovis.

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 219
PRODUZENT Pujje
NAME Rea
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Apulien
PREIS € 25,00
BEZUGSQUELLE www.pujje.it

KATEGORIE Leicht fruchtig
PLATZ 220
PRODUZENT Paolo Cassini
NAME Extremum Monocultivar Taggiasca
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Ligurien
PREIS € 16,00
BEZUGSQUELLE www.oliocassini.it

Paolo Cassini, „unser Mann in Ligurien“, erntet seine Taggiasca-Oliven für das „Extremum“ früh im Oktober. Dadurch erreicht er zwar sehr kräftige Bitternoten und eine etwas schrille Schärfe, das Öl bleibt jedoch bei den Aromen in der Nase und auf der Zunge ein wenig knauserig. Immerhin notieren wir noch Bittermandel, Apfel und Basilikum, ein Hauch Salbei ist ebenfalls dabei. Am besten für Pasta mit Fisch oder Meeresfrüchten verwenden.

www.oliocassini.it



Wir empfehlen dazu Rigatoni mit Sardinien oder Doraden und Fenchel.



Über Carlo Gherardis stupende Villa Varignana berichteten wir schon auf Platz 118. Das drittbeste Öl des Produzenten aus der Emilia-Romagna wird rein aus der Sorte Nostrana gepresst, die nicht ganz so verbreitet ist wie etwa Frantoio oder Leccino. Der Jury gefiel es gut mit seinen Aromen von Bananen, reifer Mandel und weißen Blüten im Bukett und auf der Zunge Noten von Basilikum, Mandeln und einer üppigen Prise Pfeffer. Ein recht mildes Öl, das man nur kalt verwenden sollte.

www.palazzodivarignano.com



Zeigt sein Potenzial zu einer kalten Tomaten-Paprika-Suppe mit Salsa verde.

KATEGORIE Intensiv fruchtig
PLATZ 221
PRODUZENT Palazzo di Varignano
NAME Varignano
BEWERTUNG
URSPRUNG Italien, Emilia-Romagna
PREIS € 20,00
BEZUGSQUELLE www.palazzodivarignano.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
222

PRODUZENT
Frantoio Battaglini

NAME
Olio Extra Vergine di Oliva di Bolsena

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Latium

PREIS
€ 8,50

BEZUGSQUELLE
www.frantoiobattaglini.it

Während er sein Öl „DOP Tuscia“ auf Platz 113 etablieren konnte, bleibt Andrea Battaglini mit seinem „Bolsena“, früher bei uns hochgelobt, in diesem Jahr nur auf den hinteren Plätzen. Vielleicht ist ja der November zu spät, um ein intensives Öl aus den Sorten Frantoio, Caninese und Moraiolo zu pressen? Wir vermissten komplexe Fruchtnoten sowie etwas Körper im Geschmack bei den Bitternoten und der Schärfe. Was bleibt, ist ein angenehmes, aber recht dünnes Bukett von Bananen, Gras, Apfel und Mandeln. Immerhin zeigen die Aromen auf der Zunge mit Basilikum- und Estragonnoten gute Präsenz. Für Salate und Desserts.

www.frantoiobattaglini.it



Mal was Süßes: Teigtaschen, gefüllt mit getrockneten Feigen, wie auf Sizilien – oder Melonen-Eiscreme.



Ivana Paulišić hegt und pflegt ihre 2000 Bäume auf 7 Hektar etwa eine Viertelstunde von Novigrad an der Adriaküste entfernt. Das reinsortige Coratina-Öl zeigt Noten von Gras, Apfel, Petersilie und Pinienkernen, dazu im Geschmack Mandeln und etwas Estragon. Ein Bitterton und eine nicht allzu lange Chilischärfe sind durchaus präsent. Insgesamt fehlt es ein wenig an Komplexität.

www.oli-veri.com



Eine Idee wären Pistazienmuffins mit Orange und Vanilleeis.

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
223

PRODUZENT
Oliveri

NAME
Coratina

BEWERTUNG

URSPRUNG
Kroatien, Istrien

PREIS
€ 15,00

BEZUGSQUELLE
www.oli-veri.com

KATEGORIE
Mittelfruchtig

PLATZ
224

PRODUZENT
Auró Agrícola

NAME
Mas Auró Koroneiki Bio

BEWERTUNG

URSPRUNG
Spanien, Katalonien

PREIS
€ 18,50

BEZUGSQUELLE
www.masauaro.cat

Enric Murio aus der Provinz Girona hat mit Erfolg die griechische Sorte Koroneiki angebaut. Manch andere Produzenten in Katalonien haben sich dies abgeschaut und präsentieren nun Öle, die fruchtiger wirken als die „Originale“ aus Griechenland. Muriors reinsortiges Koroneiki überzeugt uns mit frischen grünen Noten von Gras, Feldsalat und Lauch und dem Geschmack von Rauke, Mandeln und Petersilie. Auch mit seiner Bitterkeit und Schärfe, beides recht zurückhaltend, bleibt das Öl sehr harmonisch. Ein klarer Fall für Pasta und/oder Krustentiere.

www.masauaro.cat



Spaghetti mit Venusmuscheln oder sautierte Jakobsmuscheln sind die perfekten Begleiter.



Neben dem herausragenden Platz 17 sichert sich Oliocru aus Riva del Garda noch einen Eintrag auf dem letzten Meter unseres Guides. Mario Morandini gibt in sein Öl nur die ganz klassische Gardasee-Olivensorte Casaliva. Es zeigt, typisch für die Region, Apfel- und Mandelnoten und auf der Zunge die schönen Aromen von süßen Mandeln und Basilikum, Pinienkernen und Petersilie. Wer sich mit bitteren und scharfen Ölen nicht anfreunden kann, darf hier zugreifen – ein gutes Öl für Einsteiger und generell für kalte Gerichte und Salatvinaigrette.

www.oliocru.it



Warum nicht mal eine Apfel-Amaretto-Creme mit Zimteis zu diesem sanften Öl?

KATEGORIE
Leicht fruchtig

PLATZ
225

PRODUZENT
Oliocru

NAME
Origini

BEWERTUNG

URSPRUNG
Italien, Trentino

PREIS
€ 25,00

BEZUGSQUELLE
www.oliocru.it

DER FEINSCHMECKER SHOP



Ob für Olivenöl-Einsteiger oder Fortgeschrittene:
Auf den folgenden Seiten haben wir exklusive
Sets unserer OLIO-Award-2021-Gewinner für Sie
zusammengestellt. Nutzen Sie diesen besonderen
Service, und bestellen Sie einfach online.

www.feinschmecker.de/shop

Bestellen Sie jetzt das große Vorteilspaket:

Intensiv fruchtig (Beschreibung der Öle auf Seite 10/11)

11 Americo Quattrococchi, **Classico**

21 Palacio Marqués de Viana, **Palace Blend Limited Edition**

31 Nobleza del Sur, **Centenarium Premium**

Mittelfruchtig (Beschreibung der Öle auf Seite 12/13)

41 Olearia Schiralli, **Crudo SeiCinqueZero**

51 Frantoio Franci, **Grand Cru**

61 Frantoio Franci, **Villa Magra**

Leicht fruchtig (Beschreibung der Öle auf Seite 14/15)

71 Chiarentana, **Confini**

81 Sucesores de Hermanos López, **Morellana Picuda**

91 Francesco Mandelli, **Caresér**



**9 Sieger-
Olivenöle im
Vorteilspaket**

9 x 0,5l, 45,11 € / l

Art.-Nr.: 2110910

€ 203,-



Best of the best:

Unsere drei Erstplatzierten aus allen Kategorien

Intensiv fruchtig (Beschreibung der Öle auf Seite 10/11)

1 Americo Quattrociochi, **Classico**

Mittelfruchtig (Beschreibung der Öle auf Seite 12/13)

2 Olearia Schiralli, **Crudo SeiCinqueZero**

Leicht fruchtig (Beschreibung der Öle auf Seite 14/15)

3 Chiarentana, **Confini**



Für echte Ölexperten:

Unser intensiv fruchtiges Siegerset

Intensiv fruchtig (Beschreibung der Öle auf Seite 10/11)

1 Americo Quattrociochi, **Classico**

2 Palacio Marqués de Viana, **Palace Blend Limited Edition**

3 Nobleza del Sur, **Centenarium Premium**



Die ausgewogene goldene Mitte:

Unser mittelfruchtiges Siegerpaket

Mittelfruchtig (Beschreibung der Öle auf Seite 12/13)

11 Olearia Schiralli, **Crudo SeiCinqueZero**

21 Frantoio Franci, **Grand Cru**

31 Frantoio Franci, **Villa Magra**



Das ideale Einstiegs paket:

Die Plätze 1 bis 3 aus der Kategorie Leicht fruchtig

Leicht fruchtig (Beschreibung der Öle auf Seite 14/15)

11 Chiarentana, **Confini**

21 Sucesores de Hermanos López, **Morellana Picuda**

31 Francesco Mandelli, **Caresér**



Land/Produzent Seite

Frankreich



Domaine Salvator 96

Griechenland



Hellenic Fields 100

Olive Poem 91

Italien



Accademia Olearia 68, 75, 84, 112

Agrestis 60, 93, 128

Americo Quattrociochi 11, 21, 35, 41, 76

Antonelli San Marco 133

Argiano 134

Avide 61

Azienda Rollo 39

Baldeschi 53, 101

Balduccio 72

Bardelli Giuliana 52, 85

Barone Ricasoli 43, 56

Bertoldi 58

Bisceglie Maria 54

Podere Boggioli 122

Brioleum 28, 49, 89

Buonamici 107

Ca' Crespana 66, 101

Castello di Fonterutoli 70, 99

Centonze Antonino 64, 109

Chiarentana 15, 41, 124

Ciccolella 18

Corzano e Paterno 23, 74, 75

Cosmo Di Russo 58, 114

Costa degli Olivi 129

Decimi 50, 97

Di Bennardo 43

Dievole 19, 45, 120

Land/Produzent Seite

Fattoria di Fubbiano 86

Feudo Disisa 69, 131

Fonte di Foiano 35, 67, 68, 88

Francesco Mandelli 15

Frantoio Covato 113

Frantoio Cutrera 38, 66, 67, 102, 117

Frantoio Galioto 45

Frantoio Agostini 25, 28

Frantoio Battaglini 73, 136

Frantoio del Grevepesa 44

Frantoio di Cornoleda 29, 48, 117

Frantoio di Riva 32, 73, 83

Frantoio Franci 13, 34, 47, 51, 70, 82, 99

Frantoio Romano Vincenzo 38, 71

Frantolio Acri 71

Frescobaldi 130

Gariga 131

Giacomo Grassi 119

Giancarlo Giannini 85

Frantoio Batta 129

Il Borghetto 26

Il Casalone Vignoli 37, 50, 97

Il Cavallino 72

Intini 17, 48

La Selvotta 80

Maria Caputo 26, 81, 128

Maselli 54, 121

Mater Olea 84

Mossa Domenica 16, 100

Olearia Schiralli 13, 53

Oleificio Guccione 90

Oleificio Santa Lucia 55, 130

Olio Guglielmi 82

Olio Lamantea 98

Olio Solimando 90

Oliocru 19, 137

Palazzo di Varignana 76, 104, 135

Land/Produzent Seite

Paolo Bonomelli 49

Paolo Cassini 91, 135

Pietrasca 77, 98

Antico Podere Cavozzoli 118

Podere Forte 55

Poggio al Sole 27

PrimOli 40, 118

Principe Corsini Villa Le Corti 106, 123

Pruneti 105

Pujje 134

Fattoria Ramerino 80

Renolia 108

Rocca di Montegrossi 34

Scovaventi 37, 114, 115

Solaia 113

Sorelle Garzo 92

Tamia 133

Tenuta di Monte-Ficali 122

Tenuta San Jacopo 123

Tenuta Venterra 87

Terradiva 52

Terraliva 96

Terre di San Gorgone 17

Tommaso Masciantonio 56, 86

Villa Mangiacane 83

Villa Pontina 89

Viola 20, 42, 102

Kroatien



B10 Istriana fusion 119, 125

Dolija 08 108

Lupić 39, 42

Monte Rosso 33, 132

Olea BB 51, 77, 107

Olea Kalden 33, 65, 121

Olea Magica 106

Oliveri 136

Vošten 61, 132

Land/Produzent Seite

Portugal



Gallo 105, 116

Sovena 92, 93

Slowenien



Oljčno Olje Morgan 125

Ronkaldo 109

Vanja Dujc 27

Spanien



Almazara Quaryat Dillar 22

Almazaras de la Subbética 21, 24, 36

Aove Águra 120

Aroden 59

Auró Agrícola 40, 137

Basilippo 57

Campoliva 20, 69, 104

Cortijo La Torre 124

Deoleo 57

El Palo 81

Fraile Llanos del Castillejo 23

Goya 60

Marín Serrano El Lagar 65

Monva 32

Muela-Olives 18, 29, 59

Nobleza del Sur 11

O-Med 24

Oleocampo 36

Olivar del Valle 87

Olivarera La Purísima 22

Oro Bailén 74, 112

Oro del Desierto 16

Palacio de los Olivas 103

Palacio Marqués de Viana 11, 64

Sucesores de Hermanos López 15, 25, 88

Zanotelli 115