

Liebe Leser

Je mehr sich Merum mit dem Thema Olivenöl profiliert, desto deutlicher spüre ich, wie anstrengend es ist, gegen den Strom zu schwimmen. Man könnte entweder versuchen, es allen recht zu machen oder durch Unbeirrbarkeit etwas zu verändern. Wir meinen, dass es unsere Pflicht ist, unbequem zu sein und dadurch Ölkultur zu schaffen.

Sie glauben gar nicht, wie empört ein Olivenproduzent reagiert, wenn man ihm mitteilt, dass sein Öl nicht in Ordnung ist. Ich meine nicht die großen Abfüller, die ungestört und schamlos vergammelte Öle als Extra Vergine vermarkten. Bei zu deutlicher Kritik schalten diese einfach ihre Anwälte ein. Nein, ich meine vielmehr die ehrlichen Olivenbauern, die meist mit einem Aufwand, der die Einnahmen deutlich übersteigt, ihre Früchte zur Ölmühle fahren und anschließend voller Stolz „ihr“ Öl mit nach Hause nehmen. Es ist verständlich, dass sie nach einem Jahr aufopfernder Arbeit allergisch auf Kritik an ihrem Olivenöl reagieren.

Und doch ist dieses Öl in sehr vielen Fällen nicht perfekt. Manchmal ist es sogar richtig schlecht, ja kaum viel besser als das Öl, das für drei, vier Euro im Supermarktregal steht. Die Ölmühle, der die Bauern das Resultat eines Jahres Arbeit anvertrauen, ist oft nicht in der Lage, die Qualität der angelieferten Oliven ins Öl zu brin-



**Andreas März,
Chefredakteur**

gen. Das ist schlimm und sehr zum Schaden der Bauern. Denn der Verkauf von Olivenöl ist ein großes Problem! Mit selbsterzeugtem Olivenöl verdienen nur wenige Glückspilze Geld, die überwiegende Mehrheit der Produzenten legt drauf.

Ich bin sicher, dass der Olivenbaum, die Olivenlandschaften, die Olivenbauern nur eine Zukunft haben, wenn ihr Produkt sich von der Discounterware so deutlich unterscheidet wie Qualitätswein

von Massenwein. Nur wenn ein Produzentenöl über jeden Zweifel der Mittelmäßigkeit erhaben ist, wenn der Produzent es schafft, seine Kompetenz zu kommunizieren und er bei der noch jungen Qualitätswelle ganz vorne mitwirkt, kann er hoffen, dass er für sein Öl wirklich einen gerechten Preis erhält.

Dies, liebe Leser, ist der Grund für unsere Strenge bei der Selektion. Kompromisse und Freundlichkeiten wären sicher angenehmer, aber sie wären der Sache des Olivenöls am Ende nicht dienlich. Die Merum Selezione Olio liefert Ihnen in dieser Ausgabe 109 gute Beispiele, herausselektiert aus 529 italienischen Olivenölen.

Dass wir uns mit unserer Kompromisslosigkeit nicht viele Freunde machen, ist uns bewusst. Sie, liebe Olivenöl-Interessierte, und der Olivenbaum wissen unseren Einsatz hoffentlich zu schätzen.



Herkunft der verkosteten Öle

Region	Anzahl Muster	Nicht selektio- niert	Selektio- niert	Gute Extra Vergine ♥	Sehr gute Extra Vergine ♥♥	Hervor- ragende Extra Vergine ♥♥♥	Selektio- niert in %
Abruzzen	27	27	0				0,0
Apulien	54	52	2	2			3,7
Basilikata	1	1	0				0,0
Emilia Romagna	8	6	2	2			25,0
Friaul	3	2	1	1			33,3
Kalabrien	8	8	0				0,0
Kampanien	9	7	2	2			22,2
Latium	33	31	2	2			6,1
Ligurien	14	13	1				7,1
Lombardei	11	8	3	1	2	1	27,3
Marken	28	25	3	2	1		10,7
Molise	4	4	0				0,0
Piemont	0						
Sardinien	11	10	1	1			9,1
Sizilien	59	46	13	8	5		22,0
Südtirol	0						
Toskana	200	134	66	34	23	9	33,0
Trentino	7	2	5	4	1		71,4
Umbrien	33	25	8	5	3		24,2
Veneto	19	19	0				0,0
Gesamthaft	529	420	109	64	35	10	20,6

Extra Vergine

Los/Haltbarkeit: # / 31 DICEMBRE 2011; für dieses Öl verwendete Sorten: Frantoio 70 %, Leccino 30%; Preis: EUR 6,00 (0,25 l) / 11,00 (0,5 l)

Sensorische Beschreibung: *Mittleres Gelbgrün; eher dezenter Duft, reife Oliven, getrocknete Mandeln; reifer Eindruck auch im Mund, dezente Schärfe und zarte Bitternote, leicht dickflüssig.*

Conte Ferdinando Guicciardini/ Castello di Poppiano

50025 Montespertoli (FI) Frazione Poppiano
Via Fazzana 45
Tel. 055 82315 www.conteguicciardini.it
Fax 055 82368 info@conteguicciardini.it
Anzahl Bäume: 22 000
Mittlere Ölproduktion: 3000 Liter
Betriebstyp: Landwirtschaftsbetrieb mit eigener Ölmühle; Typ Ölmühle: kontinuierliches Verfahren (Verarbeitung mit Kernen)

Extra Vergine Laudemio

Los/Haltbarkeit: # / GIUGNO 2011; für dieses Öl verwendete Sorten: Frantoio 80%, Moraiolo 10%; Preis: EUR 12,60 (0,5 l)

Sensorische Beschreibung: *Mittelintensives, gelbliches Grün; recht ausgeprägter Duft halbreifer Oliven, dezente Kaffee und Banane; im Gaumen mittlere, adstringierende Bitterkeit, und ausgeprägte Schärfe, blättrige Noten, frische Mandeln.*

Corzano e Paterno

50020 San Casciano (FI) Località San Pancrazio
Via Paterno 10
Tel. 055 8248179 www.corzanoepaterno.it
Fax 055 8249066 info@corzanoepaterno.it
Anzahl Bäume: 2700
Mittlere Ölproduktion: 2600 Liter
Betriebstyp: Landwirtschaftsbetrieb ohne eigene Ölmühle; Typ Ölmühle: kontinuierliches Verfahren (Verarbeitung mit Kernen)
Bezugsquellen: Il vinaio, Dr. Rainer Welle, D-79238 Ehrenkirchen, www.il-vinaio.de / Jürg von Salis, Arte Vino, CH-9000 St. Gallen, www.artevino.ch

Extra Vergine

Los/Haltbarkeit: # / 6 11; für dieses Öl verwendete Sorten: Moraiolo 40%, Frantoio 50%, Pendolino 10%; Preis: EUR 11,50 (0,5 l)

Sensorische Beschreibung: *Mittelintensives, gelbliches Grün; duftet recht ausgeprägt nach halbreifen Oliven, Mandeln; im Ansatz Mandeln, mittlere, leicht adstringierende Bitterkeit, Karden, feine, nachklingende Schärfe.*

Fattoria Bellavista/Sani

50053 Empoli (FI) Località Villanova
Via San Donato in Poggio 55
Tel. 0571 999030 www.fattoriabellavista.com
Fax 0571 999030 info@fattoriabellavista.com
Anzahl Bäume: 6300
Mittlere Ölproduktion: # Liter
Betriebstyp: Landwirtschaftsbetrieb ohne eigene Ölmühle; Typ Ölmühle: kontinuierliches Verfahren (Verarbeitung mit Kernen)

Extra Vergine Toscano IGP

Los/Haltbarkeit: # / 30.06.2011; für dieses Öl verwendete Sorten: Moraiolo, Leccino; Preis: EUR 6,80 (0,25 l)

Sensorische Beschreibung: *Mittleres Gelb; ausgeprägte, blättrig-grasige Noten, frische Mandeln, im Mund leicht adstringierende, mittelintensive Bitterkeit und ausgeprägte, spät einsetzende Schärfe, lange nachklingend.*

Fattoria di Monti/Querci Giovanni

56030 Ghizzano
di Peccioli (PI) Via di Monti 73
Tel. 0587 630057 www.fattoriadimonti.it
Fax 0587 630057 vicky@fattoriadimonti.it
Anzahl Bäume: 1000
Mittlere Ölproduktion: 1500 Liter
Betriebstyp: Landwirtschaftsbetrieb mit eigener Ölmühle; Typ Ölmühle: kontinuierliches Verfahren (Verarbeitung mit Kernen)

Extra Vergine Poggio

Los/Haltbarkeit: MII2009 / 7 AGOSTO 2011; für dieses Öl verwendete Sorten: Razzo 70%, Moraiolo 25%, Ponteruolo 5%; Preis: EUR 12,00 (0,5 l)

Sensorische Beschreibung: *Mittleres Gelb; duftet recht ausgeprägt nach frischen Mandeln und Wiesen-gras; mittlere Bitterkeit mit leichter Adstringenz, ausgeprägte Schärfe, fein und lang anhaltend.*