

# Liebe Leser

**J**e 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 Unbeirbarkeit 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, herausselektioniert 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 selektioniert	Selektioniert	Gute Extra Vergine ♥	Sehr gute Extra Vergine ♥♥	Hervorragende Extra Vergine ♥♥♥	Selektioniert 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
<b>Gesamthaft</b>	<b>529</b>	<b>420</b>	<b>109</b>	<b>64</b>	<b>35</b>	<b>10</b>	<b>20,6</b>

## Corzano e Paterno

50020 San Casciano (FI) Località San Pancrazio  
Via San Vito di Sopra 9  
Tel. 055 8248179 info@corzanoepaterno.it  
Fax 055 8249066 www.corzanoepaterno.it

Anzahl Bäume: 2700

Mittlere Ölproduktion: 2600 Liter

Betriebstyp: Landwirtschaftsbetrieb ohne eigene  
Ölmühle

**Bezugsquellen:** Vinisud, DE-91052 Erlangen; Il Vinaio  
Dr. Rainer Welle, DE-79238 Ehrenkirchen; La Vigna  
Weine Inge Jensen, DE-Hamburg, Paul Starosky & Sohn  
GmbH, DE-29691 Hodenhagen, Vini & Oli, DE-85774  
Unterföhring; Les Grains Nobles, DE-24220 Boksee;  
Arte Vino, CH-9000 St. Gallen; Gottlieb Welti Söhne,  
CH-8700 Küssnacht, Von Salis, CH-7302 Landquart;  
Delikatessen Jaeger, AT-9020 Klagenfurt; Michael &  
Friends c/o Michael Sped, AT-3550 Langenlois

### Extra Vergine

Los: 5/12; Haltbarkeit: 5/12; für dieses Öl verwendete  
Sorten: Frantoio 30%, Moraiolo 35%, Leccino 20%,  
Perdolino 15%; gepresst bei: Torre Bianca, 50026 San  
Casciano (FI); produzierte Liter: 1500; Preis ab Hof:  
11,00 Euro für 0,5 Liter.

**Sensorische Beschreibung:** *Mittleres Gelbgrün, duftet recht ausgeprägt nach halbreifen Oliven, Mandeln, dezent harzig, im Ansatz mandelartig, dann ausgeprägte Bitterkeit und feine, andauernde Schärfe, Mandeln und Wildkräuter im Nachhall.*

### Extra Vergine Moraiolo



Los: 5/12; Haltbarkeit: 5/12; für dieses Öl verwendete  
Sorten: Moraiolo 100%; gepresst bei: Torre Bianca,  
50026 San Casciano (FI); produzierte Liter: 500; Preis  
ab Hof: 7,50 Euro für 0,25 Liter

**Sensorische Beschreibung:** *Mittleres Gelbgrün; einladender, samtiger Duft von halbreifen Oliven, zartgrasige Noten; im Gaumen frische Mandeln, leicht adstringierende, moderate Bitterkeit, spät einsetzende feine Schärfe, lang und ausgewogen.*

### Extra Vergine Frantoio



Los: 5/12; Haltbarkeit: 5/12; für dieses Öl verwendete  
Sorten: Frantoio 100%; gepresst bei: Torre Bianca,  
50026 San Casciano (FI); produzierte Liter: 400; Preis  
ab Hof: 7,50 Euro für 0,25 Liter.

**Sensorische Beschreibung:** *Mittleres Gelbgrün; ausgeprägter Duft vornehmlich unreifer Oliven, Bittermandeln, etwas Kaffee, herb-grasige Noten; mittlere, adstringierende Bitterkeit, verspätet einsetzende, sich steigernde Schärfe, fein und wärmend, Rucola und Wildkräuter im Ende.*