

Agrooro Olivenöl Extra Vergine, Nocellara del Belice, Val Belice, Sizilien, Ernte 2015

50 cl



Ganz besonders freut mich, dass wir einmal mehr das grossartige Olivenöl von Markus Messmer und seinen Freunden anbieten dürfen. Ich gestehe es: Seit ich dieses Olivenöl kenne, habe ich mit den meisten anderen grosse Mühe. Die extreme Sorgfalt, mit der dieses Öl hergestellt wird, dokumentiert der freie Fettsäuregehalt: Je höher er ist, desto mehr Oliven minderer Qualität wurden verarbeitet. Für die Güteklasse <Extra Vergine> ist ein Höchstgehalt von 0,8 % vorgeschrieben. Bei den herausragendsten Ölen liegt dieser bei ca. 0,3 %, unser 2015er Olivenöl erreichte den sensationellen Bestwert von 0,12 % (0,1 % ist der theoretisch ideale Wert). Wie mir Markus mitteilte, erfreute sich der Jahrgang 2015 hervorragender klimatischer Bedin-

gungen. Die Lese erfolgte zwischen dem 4. und 8. Oktober. Dabei pflückten Markus und seine Freunde die Früchte ausschliesslich von Hand direkt vom Baum, was für die Qualität besonders wichtig ist. Unmittelbar danach wurden die Oliven in einer modernen Mühle gepresst. Die Ausbeute beträgt 12 Liter auf 100 Kilogramm Oliven. Er betont: «Wir haben alle Oliven jeweils am Tag der Lese sofort weiterverarbeitet.» Das Resultat ist ein superbes Olivenöl, das zu Recht zu den vorzüglichsten zählt, die mir bekannt sind. Ich ermuntere Sie, dieses Extra Vergine einmal neben den besten zu vergleichen, die Sie kennen. Sie werden staunen! Bei korrekter Lagerung ist unser Öl – obwohl es nicht filtriert wurde – mindestens zwei Jahre haltbar.