

Olivenöl Extra Vergine (Nocellara del Belice), Val Belice, Sizilien, Ernte 2016

50 cl Fr. 26.90

2016 war ein unglaublich trockenes Jahr bei unseren Schweizer Freunden auf Sizilien. Markus Messmer teilte mir mit, dass er ausnahmsweise sogar gezwungen gewesen sei, ganz behutsam zu bewässern, um Trockenschäden zu verhindern. Trotzdem erntete er nur ein Drittel einer normalen Ernte! Er erklärt: «Die Trockenheit hatte allerdings den ganz grossen Vorteil, dass wir überhaupt keine Schädlinge hatten und kerngesunde Oliven ernten konnten, die wir wie immer von Hand direkt vom Baum pflückten. So liegt der freie Fettsäuregehalt mit 0,12% denn auch extrem

tief. Sehr gute Extra Vergine erreichen in der Regel 0,3%, erlaubt ist bis 0,8%. Unser Öl schmeckt heuer etwas milder und fruchtiger, nicht ganz so pfeffrig wie sonst.» Die Lese fand vom 5. bis zum 12. Oktober statt, die Oliven wurden jeweils immer am Erntetag spätestens um 17 Uhr gepresst. So entstand ein intensives, äusserst reintöniges Öl, das mit Sicherheit zu den besten Extra Vergine gezählt werden darf. Ich verkoste auf meinen Einkaufsreisen regelmässig die gelungensten verfügbaren Olivenöle. Mein Favorit bleibt nach wie vor dieses...