

Olivenöl Extra Vergine Agroro (Nocellara del Belice)

Val Belice, Sizilien, Ernte 2017

Es ist stets ein Erlebnis, Markus Messmer in Sizilien auf seiner Olivenplantage zu besuchen. Das letzte Mal war ich vergangenen Juni bei ihm und hatte abermals das Glück, die imposante Tempelanlage von Selinunt zu besichtigen. Ende Jahr nun lieferte er uns das frisch gepresste 2017er Olivenöl. Seine leuchtenden Augen sprachen Bände! Freudig teilte er mir mit: «2017 ist einfach grossartig ausgefallen – besser hätte man es sich nicht wünschen können! Das Jahr war extrem trocken und warm; vom 15. März bis 18. September fiel kein Tropfen Wasser. Dadurch blieben auch die Schädlinge chancenlos und die Oliven unversehrt. Kurz vor der Ernte gab es glücklicherweise ein wenig Regen – das war sozusagen das Tüpfelchen auf dem <i>. Wie gewohnt lasen wir sehr früh und von Hand, um möglichst gesunde Früchte mit einem hohen Anteil an Antioxidantien ernten zu können. 100 Kilogramm Oliven ergaben heuer 12.7 Liter Öl; ein geübter Leser pflückte pro

Tag nur 140 Kilogramm. Die Lese wurde jeweils um 16 Uhr beendet, eine Stunde später hatten wir die Oliven in der modernen Mühle von Gianfranco Becchina bereits gepresst.» Das Öl schmeckt uns grossartig: Es ist ausgesprochen intensiv, würzig und pfeffrig, ein wahres Feuerwerk an Aromen. Markus betont, dass es – bei kühler und dunkler Lagerung – problemlos drei Jahre haltbar sei, obwohl es nicht filtriert wurde. Er lacht und fügt hinzu: «Gemeinhin heisst es, Olivenöl müsse filtriert werden. Wenn ich sehe, was für Oliven teilweise verarbeitet werden, wundert mich diese Aussage nicht. Wir verwenden nur kerngesunde Früchte, und keine vom Boden aufgelesenen. Der freie Fettsäuregehalt betrug einmal mehr sensationelle 0.12 %, deshalb hält unser Öl ohne Filtration, die im übrigen immer auch wertvolle Geschmacksstoffe eliminiert.» Wer ein kräftiges Olivenöl allerhöchster Qualität schätzt, muss dieses erstklassige <Extra Vergine> unbedingt kosten!