

# Die besten Olivenöle der Mittelmeerländer

Aus einer engeren Auswahl von insgesamt 60 Olivenölen, die ich für dieses Buch gemeinsam mit verschiedenen Degustoren als besonders gut bewertet habe, wählte eine Jury von fachkundigen Genießern – unabhängig, verdeckt und ohne meine Beteiligung – die zwölf besten Olivenöle aus und zwar jeweils das beste Öl aus Spanien, Frankreich, Griechenland und Portugal.

Bei Italien wurde unterschieden zwischen dem besten aus dem Norden (Trentino, Friaul, Veneto, Lombardei, Emilia Romagna), aus Ligurien, aus Mittelitalien (Marken, Abruzzen, Molise, Umbrien) und aus dem Süden (Kampanien, Kalabrien und Apulien). Jeweils zwei Öle wurden aus den Regionen Toskana und Sizilien ausgewählt, da diese Länder auch im Buch mit den meisten Ölen präsent sind.

## Spanien

La Masrojana, Mehlo (Priorat)

## Griechenland

Standardized agricultural products of Gargaliani, Eleonas – Messinias

## Frankreich

CastelaS Huile d'Olive A.O.C. (Provence)

## Portugal

Azal Memoria (Alentejo Redondo)

## Norditalien

Madonna delle Vittorie (Trentino)

## Ligurien

Massimo Allavena

## Mittelitalien

Laura Fagiolo (Latium)

## Toskana

Felsina und Castello di Querceto

## Süditalien

Fabio Consiglio (Kampanien)

## Sizilien

Bongiovi di Raimondo Graci und Bellacera

# Spanien *Priorat, Siurana*

## La Masrojana S.L.

43736 El Masroig (Tarragona)

Av. II Setembre 2

Tel.: +34 977/825076

Fax: +34 977/825076

E-Mail: [rm@mehlo-spanische-Weine.de](mailto:rm@mehlo-spanische-Weine.de)

Internet: [www.lamasrojana.com](http://www.lamasrojana.com)

*Eigentlich sollte die Familie Folch nur mal für einen Freund Oliven in Salzwasser und regionalen Kräutern einlegen. Die schmeckten so köstlich, dass man 1970 beschloss, eine kleine Firma zu gründen. Später konzentrierte man sich zusätzlich auf die Herstellung von »virgen extra« und auch dieses Produkt entwickelte sich sehr erfolgreich. Für den deutschen Markt füllt der Familienbetrieb das flüssige Gold unter dem Namen »Mehlo« ab.*



### Betriebstyp

Landwirtschaftlicher Familienbetrieb

Anzahl der Bäume und Produktion in Liter

Keine eigenen Bäume, der Betrieb kauft Oliven von bekannten Bauern der Umgebung – 15000

Liter

Verwendete Olivensorte

100 % Arbequina

Erntezeit und -methode

November – Handgepflückt und mit Vibratoren

Methode der Ölgewinnung

Sanfte hydraulische Pressung auf Mühlrädern aus Olivenholz

Zeit von der Ernte bis zum Pressen

Innerhalb 24 Stunden

Eigene Ölmühle nein

Biologischer Betrieb nein

### Sensorische Beschreibung \*

Das nach grünen Oliven und Rauke duftende Öl schmeckt sehr fein nach Pfirsich und reifen Kaki, harmonisch vereint mit Süßmandelaroma. Ein wirklich ansprechendes Öl, vor allem für alle, die es mild, fruchtig und cremig lieben.

### Küchentipp

Verleiht einem Meeresfrüchtesalat noch mehr Raffinesse, schmeckt aber auch köstlich, wenn man es kalt über gegrilltes Kalbskotelett träufelt.

### Bezugsquelle

Mehlo Spanische Weine

