



Merum -Taschenführer Olivenöl 2018

In der Merum Selezione Olio 2018 präsentieren wir 193 der besten italienischen Öle des Jahrgangs 2017. Der Jahrgang gilt aufgrund der gesunden Oliven als gut, der warme Herbst verhinderte aber, dass noch mehr Öle mit 2 oder gar 3 Herzen ausgezeichnet werden konnten. 60 Prozent der verkosteten Öle konnten wegen geringfügiger bis deutlicher Fehler nicht selektioniert werden.

Taschenführer Olivenöl 2018



Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Arcobaleno - Frisina Regenass

für das Olivenöl

per l'olio d'oliva

Extra Vergine Frisina s.a.



Weisslingen, den/ll 26.03.2018


Andreas März, Chefredakteur/Caporedattore


Joha von Volkamer, Redakteur/Redattore

♥ Guten Olivenöl
Olio buono

♥♥ Sehr gutes Olivenöl
Olio molto buono

♥♥♥ Hervorragendes Olivenöl
Olio eccellente

EDITORIAL

♥-Öle sind bewundernswert!

Man könnte unseren Verkostern vorwerfen, sie seien zu streng. Tatsächlich verstehen viele Produzenten nicht, weshalb ihr Öl nicht im Taschenführer erscheint, manche von ihnen äußern ihren Unmut darüber gegenüber der Redaktion auch ziemlich freimütig. Doch unsere Tester haben den redaktionellen Auftrag, nur Öle zu selektionieren, bei denen sie keinerlei Fehlnoten ausmachen können. Das frustriert, irgendwie verständlicherweise, manchen Ölproduzenten. Doch die Liebe zum Olivenbaum allein reicht nicht aus, Wissen und modernste Technologie bei der Ölgewinnung sind mindestens genauso wichtig.

Über 500 Öle wurden getestet, fast 200 davon sind einwandfrei und für den Taschenführer selektioniert worden. Für unsere Leser bedeutet das, eine lange, zuverlässige Liste guter Öle zur Verfügung zu haben. Manche dieser Topöle kriegen sogar mehr als ein ♥. Doch diese Differenzierung ist eher zweitrangig. Ausschlaggebend ist, unter den Selektionierten zu sein.

Händlern darf ich den Tipp geben, die Qualität des ganzen Angebotes, vor allem aber die mehrjährige Leistung eines Produzenten zu berücksichtigen. Wenn eine superselektionierte Charge von wenigen Hundert Litern mit zwei ♥♥ bewertet wird, dann ist das für all jene Glücklichen interessant, die ein paar Flaschen davon ergattern können. Über das Qua-

litätspotenzial und die Zuverlässigkeit eines Erzeugers sagt aber viel mehr aus, wenn eine Charge von mehreren Tausend Litern mit einem ♥ gewürdigt wird und der Produzent in der Selezione regelmäßig präsent ist.

Es gibt Verkoster, die verdienen sich jedes Jahr ein bisschen was dazu, indem sie mit ihrer feinen Nase den Produzenten beim Zusammenstellen der Chargen für die Ölführer behilflich sind. Auch wenn das die Aussagekraft der Publikationen relativiert, ist natürlich verständlich, wenn den Ölführern nicht unbedingt die schlechtesten Öle geschickt werden... Doch am Ende zählt die Qualität, die der Kunde im Geschäft erhält. Bei seriösen Anbietern ist das gekaufte Öl identisch mit dem von den Ölführern prämierten. Zur Sicherheit geben wir in unserer Selezione deshalb auch immer die Losnummer der getesteten Öle an.

Eines steht auf jeden Fall fest: ♥-Öle sind nie Zufall. Dort, wo ♥-Öle entstehen, weiß man, worauf es ankommt! Man verfügt über funktionierende Produktionsabläufe, bei denen jeder Schritt einstudiert und festgelegt ist. Im Gegensatz zu früher, als Öl für die Beleuchtung und als Fettquelle diente, sind heute Delikatessen gefragt. Und diese erfordern nicht nur Leidenschaft und Fleiß, sondern kompromisslose, auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierende Präzisionsarbeit.

Andreas März