

## Olivenöl Extra Vergine <Agroro> (Nocellara del Belice) Val Belice, Sizilien, Ernte 2018

50 cl Fr. 26.90



Seit ich das Extra Vergine von Markus Messmer kenne und ausgiebig geniesse, weiss ich, wie riesig die Unterschiede sein können. Den weitaus grössten Teil des Marktes machen die neutralen Industrieöle aus, aber erfreulicherweise sind auch immer mehr hochwertige Extra Vergine erhältlich, die das nicht nur dem Etikett nach sind. Ein solches Öl herzustellen, setzt höchste Qualität bei den Oliven voraus und ist sehr kostspielig. Begeistert berichtete mir Markus: «Ob Du es mir glaubst oder nicht, aber das 2018er Öl ist vermutlich eines der besten, das wir je erzeugt haben. Da wir von Schädlingen verschont blieben und folglich keine Gegenmassnahmen ergreifen mussten, erfüllt unser Öl gemäss Analyse der Kontrollstelle ohne weiteres die Anforderungen für biologisches. Zudem beglückte uns im heissen, trockenen Herbst gerade zum richtigen Zeitpunkt ein kleiner Regenschauer. Die Oliven waren klein und geschmacklich ungewöhnlich intensiv. Damit wir nicht überreif ernten mussten, lasen wir innerhalb von drei Tagen mit zwanzig Helfern. Um die Qualität weiter zu steigern, verwendeten wir für euer Öl nur die Früchte unserer 600 ältesten Bäume der edlen Sorte Nocellara del Belice, wobei der Ertrag bei etwa 25 Kilogramm Oliven pro Baum lag. Wir ernten bewusst immer sehr früh, um den einzigartigen grünen, pfeffrigen Charakter und die wertvollen Antioxidantien zu bewahren. Dass diese Taktik sich 2018 auszahlte, zeigte sich, als die Reife ungewöhnlich schnell voranschritt und die Oliven vieler Produzenten ihre Farbe plötzlich ins Gelbliche wechselten. Zwar erzielten sie mit einer Ausbeute von über 21% gegenüber unseren bescheidenen 13% fast den doppelten Ertrag, aber das Öl verliert so seinen Charakter und intensiven Geschmack. Gleich nach der Ernte transportierten wir die Oliven in die moderne Mühle von Fano Bascio,



Grossartiger Olivenölproduzent: Markus Messmer, der mit seinen Freunden Urs Buner und Jacky Mercerat eines der besten sizilianischen Extra Vergine erzeugt.

der sie während unserer Anwesenheit sofort presste. Im Anschluss brachten wir das Öl zu uns und unterzogen es wie immer einer natürlichen Klärung (Sedimentation). Die Füllung erfolgte absichtlich ohne Filtration, um keine wertvollen Inhalts- und Geschmacksstoffe zu verlieren.» Einmal geöffnet, sollte die Flasche innerhalb von zwei Monaten aufgebraucht werden. Bei einer Lagerung im Keller hält sich das Olivenöl mindestens drei bis vier Jahre. Messmers Extra Vergine ist wahrlich eine Delikatesse und wer es noch nicht kennt, sollte es unbedingt bei uns verkosten!