

## Extra natives Olivenöl Garda DOP

Das extra native Olivenöl Garda DOP hat 1997 von der EU die Qualitätsbezeichnung DOP bekommen. DOP garantiert dem Konsumenten, dass das extra native Olivenöl Garda DOP aus den Regionen Brescia, Mantua, Trient und Verona hergestellt wurde.

## Olivenöl Antonio Leali, Monteacuto

Aus der Kombination zwischen Tradition und modernen Produktionsmethoden wurden zusätzlich eigene Qualitätsstandards festgelegt:

- Die Verarbeitung der Oliven zum fertigen Olivenöl erfolgt innerhalb von 24 Stunden
- Jedes Olivenöl ist sortenrein (monocultivar) hergestellt. Die Sorten werden getrennt verarbeitet. Eine Vermischung von Olivenöl verschiedener Sorten wird als Blend gekennzeichnet. Als Hauptsorten werden Casaliva, Leccino und Frantoio angebaut.
- Nur saubere, ausgesuchte, unbeschädigte Oliven werden verwendet. Die Verarbeitung erfolgt in geschlossenen Systemen unter Vermeidung von Oxydation oder Fermentation. Dadurch wird die Bildung freier Fettsäuren verhindert und die wertvollen und gesundheitsfördernden ungesättigten Fettsäuren und Polyphenole werden geschützt. Die Geschmacksstoffe gehen somit nicht verloren, sondern bleiben dem frisch erzeugten Olivenöl erhalten.
- Das Olivenöl wird nur aus eigenen Olivenbäumen produziert. Die ca. 1.200 Olivenbäume werden ständig kontrolliert, insbesondere auf den Befall der Olivenfliege (*Bactrocera Oleae*).



## VALTENESI, GROPELLO + CASALIVA, DIE IDENTITÄT DER REGION

Die Rebsorte **Groppello** und die Olive **Casaliva** sind die Identität der Region Valtenesi. Der Groppello ist eine typische Rebe und ein besonderer authentischer Wein, der jetzt eine starke Wiederbelebung und Interesse an den alten Rebsorten erfährt.

Der Groppello Doc ist der typischste Wein der Gegend, ein rotes Delikat, würzig, samtig und mit fruchtigen Noten. In seiner traditionellen Art und in Verbindung der besonderen Herstellung ist er das Markenzeichen der kleinen Region. Ein weiterer typischer Wein ist der Chiaretto, der auch aus der Groppello-Traube entsteht.



Der Olivenanbau ist ebenfalls eine Tradition im Valtenesi. Die Sorte Casaliva, als alte und typische Sorte für die Region, hat auf den Moränenhügeln hervorragende Voraussetzungen für beste Qualität und Geschmack.



## Award 2008

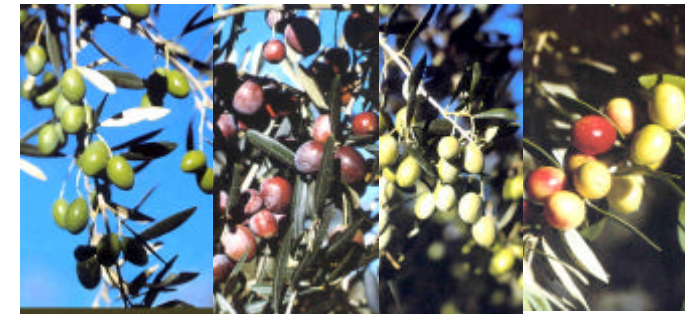
Guida Agli Extravergini für Olio Extravergine di Oliva Casaliva.

Member of Slow Food



## I migliori oli della Lombardia

Das italienische Magazin Zafferano anno 10; giugno 2008; n. 29 zeichnet das Olivenöl von Antonio Leali zu einem der besten Öle der Lombardia aus. Die besonderen Eigenschaften, Farbe, Geschmack, Aromen waren die Auszeichnungskriterien.



# Olivenöl

**Azienda Agricola Monteacuto di Leali Antonio**

Via Dosso, 4  
I-25080 Puegnago del Garda

Tel. + Fax 0039-0365-651291  
eMail [antonio.leali@genie.it](mailto:antonio.leali@genie.it)



**In collaborazione con Azienda Höll, Villa di Salò, Navelli No. 1**

[www.vinoleali.eu](http://www.vinoleali.eu)

## Güteklassen von Olivenöl

**Naturreines Olivenöl** wurde früher auch **olio virgine** genannt. Durch neue Verordnungen der EU Nr. 2568/91 ist heute die Bezeichnung **Natives Olivenöl**. Es ist weitgehend unbehandelt und wird nur durch schonendes Pressen hergestellt. Natives Olivenöl wird nicht durch Wärmebehandlung oder durch chemische Behandlung gewonnen. Nach dem Pressen werden die naturreinen Olivenöle nur gereinigt und gefiltert. Natives Olivenöl wird in vier Qualitätsstufen eingeteilt. Es sind nur drei Qualitätsstufen des Öls für den Verbrauch als Lebensmittel von Bedeutung.

**Natives Olivenöl extra - erste Güteklasse** - Direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Anteil an freien Fettsäuren max. 0,8 g pro 100 g Öl.

Nativ extra wird ein Olivenöl dann, wenn die Oliven halb- bis gerade reif vom Baum gepflückt und unverletzt binnen weniger Stunden in eine moderne Ölmühle gebracht werden, wo sie unter Vermeidung jeder Oxydation oder Fermentation gemahlen und zentrifugiert werden. Das Olivenöl schmeckt deutlich fruchtig, leicht scharf und leicht bitter. Es darf kein Fehlgeschmack/Defekt auftreten!

**Natives Olivenöl**  
Direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Anteil an freien Fettsäuren max. 0,8. Direkt aus Oliven, ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Anteil an freien Fettsäuren max. 2,0 g pro 100 g Öl.

**Olivenöl**  
Bestehend aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl. Anteil an freien Fettsäuren max 1,0 g je 100 g Öl. Entspricht das gepresste Olivenöl nicht den Anforderungen für natives Olivenöl, wird es raffiniert – wie die meisten Pflanzenöle – und wieder mit würzigem Olivenöl vermischt.

### Weitere Klassen:

1. Lampantöl (zum unmittelbaren Verzehr nicht geeignet);
2. Raffiniertes Olivenöl
3. Olivenöl (Mischung von raffiniertem mit nativen Olivenölen);
4. Rohes Oliventresteröl (zum unmittelbaren Verzehr nicht geeignet);
5. Raffiniertes Oliventresteröl
6. Oliventresteröl (Mischung von raffiniertem Oliventresteröl mit nativen Olivenölen).

Außer „am Preis“ kann man Extra Nativ/Vergine Olivenöle auch als Nicht-Experte an folgenden Kriterien erkennen:

### Positive Attribute

**Fruchtig:** Gesamtheit der je Olivensorte und Merkmale eines Olivenöls unmittelbar oder retronasal wahrgenommenen Geruchsempfindungen aus gesunden und frischen, grünen oder reifen Früchten. Abhängig von der Sorte: Apfel, Banane, Zitrone, Mandel, grüne Tomate, Artischocke...

**Bitter:** typischer Geschmack von Olivenöl aus grünen oder grünlichen Oliven.

**Scharf:** taktil empfundenes Prickeln, typisch für Olivenöle, die zu Beginn der Olivenreife hauptsächlich aus noch grünen Oliven gewonnen werden.

### Negative Attribute, Defekte

**Stichig:** typisches Flavour bei Olivenöl aus Oliven, die sich in einem Zustand fortgeschrittener anaerober Gärung befinden.

**Modrig-feucht:** typisches Flavour bei Olivenöl aus Oliven mit Schimmel- und Hefepilzbefall wegen mehrtägiger Lagerung der Früchte unter feuchten Bedingungen.

**Schlammig:** typisches Flavour bei Olivenöl, das mit Dekantier-"Schlämmen" in Becken und Fässern in Kontakt war.

**Wein- oder essigartig:** typisches Flavour bei bestimmten Olivenölen, an Wein oder Essig erinnernd und in erster Linie bedingt durch einen Gärungsprozess der Oliven, bei dem Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol entstehen.

**Metallisch:** an Metall erinnerndes Flavour, typisch für Olivenöl, das beim Vermahlen, Schlagen, Pressen oder Lagern lange mit Metallflächen in Kontakt stand.

**Ranzig:** Flavour von oxidierten Olivenölen. Auch ein bei der Abfüllung extra natives Olivenöl kann durch zu lange und/oder unsachgemäße Lagerung oxidieren und somit ranzig werden.

**Brandig oder erhitzt:** typisches Flavour bei Olivenölen aufgrund einer übermäßigen und/oder zu langen Erwärmung bei der Gewinnung und insbesondere durch unsachgemäße Wärmebehandlung bei Herstellung der Paste.

**Heuartig-holzig:** typisches Flavour bei bestimmten Olivenölen, das von trockenen Oliven herrührt.

**Roh:** Bezeichnung für Olivenöl, das im Mund einen dickflüssigen, pastösen Sinneseindruck hinterlässt.

**Schmierölartig:** Flavour bei Ölen, das an Dieseltreibstoff, Fett oder Mineralöl erinnert.

**Fruchtwasserartig:** Flavour bei Olivenölen, das von längerem Kontakt mit Fruchtwasser herrührt.

**Lakig:** Flavour bei Ölen aus Oliven, die in Salzlake aufbewahrt wurden.

**Espartograsartig:** typisches Flavour bei Olivenölen aus Oliven, die mit Hilfe neuer Espartograskörbe gepresst wurden. Dieses Aroma kann in verschiedenen Nuancen auftreten, je nachdem, ob Körbe aus grünem oder trockenem Espartogras verwendet wurden.

**Erdig:** Flavour bei Olivenölen, das von anhaftender Erde oder Schlamm ungewaschener Oliven herrührt.

**Wurmstichig:** Flavour bei Olivenölen aus Oliven mit starkem Befall von Larven der Olivenfliege (*Bactrocera Oleae*)

**Gurkenartig:** Flavour bei Olivenölen, das von zu langem Lagern in luftdichten Behältnissen, insbesondere Weißblechdosen, und dem dadurch entstehenden 2,6-Nonadien herrührt.

**Säuregrad:** Anteil der unerwünschten freien Fettsäuren in Prozent, je geringer der Säurewert, desto besser ist die Olivenqualität

**Peroxidzahl:** Ein Maß für den Oxidationszustand der Substanzen der Oliven, sie gibt Aufschluss über den Konservierungszustand eines Öls. Je kleiner der Wert, desto frischer ist das Öl, bei guten Olivenölen liegt der Wert der Peroxidzahl unter 10.

**Polyphenole:** Sie sind ein Maßstab für die Ölqualität. Sie haben eine antioxidative Wirkung und wirken sich auf die sensorische Qualität aus.

Je höher der Gehalt an Polyphenolen desto **gesünder ist ein Olivenöl** der **Geschmack** zeichnet sich durch **mehr Schärfe und Bitternote** aus.

