



Garda, l'olio

Luigi Cavicchiato



con dolcezza

Garda: das Olivenöl mit Süße

Diejenigen vom Gardasee sind die renommiertesten Olivenöle in Italien. Viele Produzenten aus der Lombardei, Venetien und dem Trentino, die am Gardasee leben, zertifizieren ihr Olivenöl mit dem Garantiezeichen Garda DOP.

Alle haben eine Geschichte, die zeigt, dass sie die besten und fähigsten sind, die tiefe und authentische Seele des Olivenanbaus und des Gardaseeterritoriums auszudrücken.

Der Grund für dieses Primat ist unbekannt, aber es ist seit langem unbestritten, sowie es heute ist.

Die zahlreichen Schriftsteller, die den Gardasee berühmt gemacht haben, vor allem seit der "Italienische Reise" von Goethe, und dann Kafka, D'Annunzio, Carducci und viele andere, haben sicherlich dazu beigetragen.

Tatsache ist, dass alle Olivenbäume von Garda gelten als treuer Spiegel eines Gebiet. Nicht nur die "Seeblick" Olivenbäume, sondern auch die Hinterlandolivenbäume.

Vielleicht wundert sich der Leser über den Grund meines so großzügigen Lobes. Also versuche ich ein paar aufzulisten.

Das erste: das Dop Garda umfasst drei Regionen und vier Provinzen.

Es ist keine Nebensache.

In einem Land wie Italien, das ständig geteilt ist, ist es das erste Mal, dass eine DOP, die ein so großes Gebiet abdeckt, erfolgreich ist.

Heute kann die Marke Dop Garda in drei Bereiche unterteilt werden: Garda Bresciano in der Lombardei, die sich über einen Teil der gleichnamigen Provinz erstreckt; Ostgarda, zu dem ein Teil der Provinz Verona in Venetien gehört, sowie einige Gemeinden in der Provinz

Mantua; und schließlich GardaTrentino mit allen Gemeinden, in denen Oliven angebaut werden können, am nördlichsten Ende des Gebiets.

Es ist ein Wunder, drei Regionen ohne Spaltungen zu kennen.

Dies ist auch dem Garda DOP Consortium zu verdanken, das in der Lage war, Beziehungen zu pflegen und gut zu arbeiten.

Ein weiterer Grund, der so viel Erfolg rechtfertigt es ist die Süße der Öle. Sie sind zarte, feine, elegante Öle, mit einer süßen Wirkung.

Eigenschaften die der Verbraucher so sehr mag.

Die Garda-Öle haben leichte oder mittelfruchtige Noten, angenehme Kräutertöne und im Mund eine sehr geschätzte Rundheit, zusammen mit dem ausgezeichneten Fluidität.

Bitter und würzig sind mäßig präsent und überwältigen nie, sie sind immer gut ausbalanciert. All dies ist sehr erfreulich für den Verbraucher, der nach Ölen sucht, die sich problemlos kombinieren lassen.

Die dritte Ursache, die den Erfolg der Garda-Öle bestimmt hat, liegt gerade in ihrer großen Vielseitigkeit: Sie eignen sich für vielfältige Anwendungen, roh wie beim Kochen.

Sie sind keine Öle von schwieriger Interpretation. Ein weiterer Grund, der zu diesem großen Erfolg geführt hat, ist, dass die DOP Garda in Bezug auf die produzierte Ölmenge nur geringe Stückzahlen aufweist, was diese DOP noch wertvoller und begehrter macht.

Nach neuesten Angaben gibt es insgesamt 454 Olivenbauern Mitglieder der DOP, 23 Ölmühlen und 72 Abfüller. Insgesamt sind es etwas mehr als 657 Hektar und 200.000 Olivenbäume.



Garda Dop - La Cavagnina

Das Unternehmen wurde 2006 von Bruna Pelizzoni mit ihrem Ehemann Francesco Balduzzi gegründet, bereits ein berühmter Fashionmanager. Am Anfang war es die Leidenschaft der Olivenbäume, das Paar zu motivieren; später wurde der Anbau in jeder Hinsicht zu einer konsolidierten beruflichen Tätigkeit. Die praktizierte Anbaumethode entspricht den biologischen Vorschriften.

das Öl

Name: Garda Bresciano Dop La Cavagnina

Ort: Salò und Puegnago del Garda (Brescia)

Sorte: Leccino (53%), Casaliva und Frantoio (38%), Pendolino (7%), andere (2%)

Flasche: 500 ml

Richtpreis: 23 Euro

Verkostung

Hellgrüne Farbe mit goldgelben Reflexen, klar. An der Nase hat es Noten leicht frisches Obst mit kräuterigen Konnotationen und grünen Mandeltönen.

Am Gaumen ist es weich, mit einer süßen und zarten anfänglichen Wirkung und mit starke Andeutungen von Mandeln. Zum Schluss eine leicht würzige Spitze.

Die Paarung auf dem Tisch

Hervorragend roh mit gedämpftem Gemüse und gebackenem Fisch mit Kirschtomaten.

REDAKTIONELLER SERVICE AUS VITAE, DEM NATIONALEN MAGAZIN DER ITALIENISCHEN SOMMELIER-VEREINIGUNG

