



I heard it through the...

grapevine.at

**Auszug aus dem Feedback zur
grapevine-Verkostung**

Olivenöl

April / Mai 2014



Olivenöle von **Frantoio Galantino**
zur Verfügung gestellt von **Dell'Olio**

Hier finden Sie einen Auszug aus den authentischen Rückmeldungen der Verkoster

Il Frantoio

Natives Olivenöl Extra



Dieses mittel-fruchtige (*fruttato medio*) native Olivenöl Extra eignet sich für den täglichen Genuss. Die italienische Bezeichnung „Frantoio“ bedeutet Ölmühle.

Die handgelesenen Oliven der Sorten Ogliarola und Coratina werden mit traditionellen Mahlsteinen aus Granit vermahlen und kaltgepresst. Sein milder Geschmack und sein besonders niedriger Säuregehalt machen das „Frantoio“ zu einem idealen Begleiter zu kalten Speisen und Salatgerichten. Wird es zum Kochen verwendet, hebt es den Geschmack edler Speisen und trägt zu deren Bekömmlichkeit bei.

Anbaugebiet - nördlich von Bari (Apulien)

Olivensorten - Coratina und Ogliarola (traditionelle Sorten aus Puglia)

Lese - per Hand

Verarbeitung - das Mahlen erfolgt mit traditionellen Mahlsteinen aus Granit innerhalb von 24 Stunden nach der Lese; die weitere Verarbeitung erfolgt in Dekantern nach modernsten technischen und hygienischen Standards

Extraktion - Kaltzentrifugation

Farbe - goldgelb mit oliv-grünen Reflexen

Geruch - frisch, fruchtig, sauberer Duft nach Oliven

Geschmack - fruchtig mit einer feinen Note nach Artischocken und Mandeln

Speisen-

empfehlung - passt hervorragend zu kalten Gerichten und Salaten sowie zu Pasta und Suppen; eignet sich auch zum Kochen, Backen und Braten.

Feedback:

- ✓ Die Verkostung von il Frantoio war wunderbar. Vom Geruch her erinnerte uns das Öl an Löwenzahn und geschmacklich fanden wir Noten von Gänseblümchen vor. Die goldgrüne, reine Farbe und der milde, zartbittere Geschmack - herrlich. Ich persönlich fand das Olivenöl außerdem sehr pfeffrig und (angenehm) scharf im Abgang. Wir waren uns alle drei einig, dass uns il Frantoio von den drei Ölen am besten geschmeckt hat.

- ✓ Il Frantoio: Gutes Alltagsöl, im Mund lieblich, beim Abgang bitter, aber nur wenig scharf. Grasiger Geruch. Terra di Bari: Absoluter Favorit meiner Gäste! Scharf im Abgang (hat uns sehr überrascht), laut Aussagen meiner Freunde ist es was Besonderes; Geruch nach frisch gemähtem Gras. Probenfläschchen: Sehen zwar sehr nett aus, aber bei der Anwendung tropft immer mal was daneben :(
- ✓ sehr gutes, aber eher einfaches Olivenöl - entspricht der Beschreibung PLV ist OK gut finde ich, dass man das Öl auch in größeren Gebinden (5 l) bekommt; gut würde ich finden, wenn es auch 3l-Gebinde gäbe
- ✓ milder, sehr typischer; angenehm fruchtiger Duft ebenso wie Geschmack, sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- ✓ gelbliche Farbe, fruchtig-grasig im Geruch, eher mild-herb am Gaumen, leicht kratzig im Abgang
- ✓ Das Öl hat nur einer der Testpersonen ok geschmeckt, den anderen überhaupt nicht. Kritikpunkte waren vor allem die Bitterkeit und der nicht besonders abgerundete Geschmack (insbes. im Vergleich zu Terra di Bari). Haben das Öl aber nur mit Kaltspeisen/Brot verkostet; ich werde es jedenfalls auch noch zum Kochen ausprobieren.
- ✓ Dieses Öl riecht für uns frischer als das Terra di Bari-Öl und ist im Abgang überraschend scharf (noch schärfer), was wir nicht angenehm fanden.
- ✓ frischer Geruch, goldgelbe und klare Farbe, dünnflüssig aber viskoser als die anderen beiden Öle (il DOP Terra di Bari, Zitronenöl); extrem scharfer Abgang, brennt im Hals, weniger bitter als das DOP-Öl;
- ✓ Farbe: Leuchtend gelb grün Geruch: frisch fruchtig, nach Tomate, Basilikum Geschmack: am Anfang sehr verhalten, dann sehr scharf u. bitter im Abgang, Tomaten u. Basilikum sowie eine leichte angenehme Pfeffernote u. Peperoni Das Öl läßt sich leichter als das erste Öl im Glas schwenken. Es hat uns sehr angenehm überrascht, da ich sehr gerne Bruschetta und Tomatensalat esse, passt dieses Öl sehr gut zu mir.

il DOP Terra di Bari - Castel del Monte

Natives Olivenöl Extra



Dieses Olivenöl wird aus handgepflückten Oliven produziert, die unter Einhaltung strenger Qualitätskriterien angebaut wurden. Das unabhängige Zertifizierungsverfahren bestätigt die Qualität und das für die Region typische Geschmacksmuster.

Anbaugebiet - Bisceglie, Andria, Trani, Corato, Barletta

Olivensorten - Cuvée aus Coratina (mind. 80%) und anderen Sorten

Lese - per Hand mit großen Netzen bis spätestens 31. Dezember

Verarbeitung - das Mahlen erfolgt traditionell mit Mahlsteinen aus Granit innerhalb von 24 Stunden nach der Lese; die weitere Verarbeitung erfolgt in Dekantern nach modernsten technischen und hygienischen Standards

Extraktion - Kaltzentrifugation

Farbe - grün mit gelblichen Reflexen

Geruch - intensiv fruchtig

Geschmack - gehaltvolle Harmonie aus Fruchtigkeit, angenehmer Bitterkeit und Schärfe, die auf die Charakteristik der Sorte Coratina zurückzuführen ist

Speisen-

empfehlung - perfekt zu Antipasti, Gemüse, Pestos, Suppen, Bruschetta und gegrilltem Fleisch

Feedback:

- ✓ Goldgrün in der Farbe, zuerst mild, dann leicht bitter. Das Öl ist sehr pfeffrig im Abgang und erinnerte uns im Geschmack an eine Kräutertwiese. Somit ist es auch wunderbar zum Verfeinern und Würzen von Speisen geeignet. Nachdem ich das Öl deutlich länger als die Anderen im Mund behielt und sehr langsam den Rachen hinunterlaufen ließ, musste ich auf Grund der Schärfe doch mehrmals husten, was durchwegs Gelächter auslöste. Definitiv empfehlenswert!
- ✓ DOP Castel del Monte kam bei allen Testern ausgezeichnet an und war von allen verkosteten Ölen das Beste. Allerdings war ein deutlich billigeres Öl aus dem Supermarkt, das wir aus Vergleichsgründen dazu gekostet hatten, geschmacklich nicht weit genug abgeschlagen um den Preis des Castel del Monte Öls zu rechtfertigen.
- ✓ Der grüne Geschmack des Öls ist bei allen Verkostern gut angekommen. Nicht so sehr die unerwartete Schärfe im Abgang (teilweise arges Husteln). Ein sehr gutes Öl, das wir gerne für Antipasti, Weißbrot und andere kalte Speisen verwenden werden. Jedenfalls ein Kaufkandidat, auch für andere Verkoster.
- ✓ hochwertiges Olivenöl mit schöner Fruchtigkeit und angenehmer würziger Schärfe im Abgang
- ✓ goldgelb, fruchtig, grasiger als il Frantoio, schärfer, fruchtiger, kratzig im Abgang
- ✓ Es war ungewohnt, einen ganzen Schluck Olivenöl pur zu verkosten! Der Geruch war frisch, grasig, nach unreifen Oliven, der Geschmack grasig-bitter; im Abgang fanden wir das Öl ziemlich scharf, was uns so bei anderen Olivenölen noch nie aufgefallen ist.
- ✓ toller Duft ; fruchtiger Geschmack, nicht zu bitter ; scharf für mich (könnte es aber für manche Leute sein), einfach super auch nur zu gutem Brot (neben Vorspeisen, Pesto, Fleisch vom Grill / Pfanne), Preis-leistung okay für diese Qualität!
- ✓ Ich finde Aussehen und Geschmack des Öls hervorragend, mir ist es jedoch zu kratzig im Hals (auch wenn das ein Qualitätsmerkmal ist)...

- ✓ sehr frischer fruchtiger Geruch, wie ein frischer feuchter Morgen; goldgelbe Farbe mit einem leichten Hang ins Grüne; sehr scharf und sehr bitter; Es ist qualitativ sicher ein sehr hochwertiges Öl, und der Preis sicher gerechtfertigt. Für uns ist es aber als Öl für den täglichen Gebrauch zu teuer. Für besondere Anlässe können wir uns aber durchaus vorstellen, es zu bestellen.

Zitronenöl - Aromatisiertes Öl

Olio Extra Vergine di Oliva e Limone



Großen Anklang finden Olivenöle von Galantino, die mit Zitrusfrüchten oder Kräutern verfeinert wurden. Die Öle in Extra Vergine-Qualität werden **gänzlich natürlich hergestellt**, indem den Oliven während des Mahlvorganges, je nach Sorte, Zitronen, Basilikum, Peperoni etc. zugesetzt werden. Auf Konservierungsstoffe oder die Verwendung von künstlichen Aromen und Essenzen wird verzichtet.

Die fein aromatisierten nativen Olivenöle Extra eröffnen neue Geschmackswelten und Anwendungsmöglichkeiten und stellen eine besondere Bereicherung in der Küche dar. Das im Verkostungspaket enthaltene **Zitronenöl** eignet sich bestens für Fisch, Meeresfrüchte, Suppen, Salate, Gemüse, Carpaccio, Bresaola, helles Fleisch, Käse, Süßspeisen ... - lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf...

Feedback:

- ✓ Dieses Öl hat uns am besten geschmeckt! Es riecht und schmeckt sehr frisch und grasig, wobei es interessanterweise nicht sauernach Zitrone schmeckt. Im Abgang empfanden wir es auch am angenehmsten, da es nur leicht scharf ist. Ich kann mir gut vorstellen, dieses Öl für leckere Sommersalate zu verwenden :-)! (Zum Kochen wäre es mir zu schade.) Es macht auch neugierig auf die anderen aromatisierten Öle. Vielleicht kaufe ich mal eines in der Vinothek in der Taborstraße. Basilikum und Trüffel könnten sehr delikate sein! P. S.: Verkostet haben wir auch unser eigenes Bio-Olivenöl aus dem Supermarkt. Es war im Vergleich zu den Galantino-Ölen, muss ich gestehen, unauffällig! Also am wenigsten bitter und scharf, sondern eher neutral schmeckend. Nur der Duft konnte einigermaßen mithalten, aber auch er war nicht so intensiv bzw. frisch wie bei den Galantino-Ölen. Vielen Dank, dass wir an der Verkostung teilnehmen durften :-)! Das Heftchen enthält viele wertvolle Infos (ich wusste z. B. nicht, dass ein Olivenöl nach max. 6 Monaten schon an Qualität verliert! D. h. ich werde künftig kleinere Flaschen kaufen.) und künftig werden wir in Restaurants das gereichte Olivenöl auch öfter mal pur verkosten und prüfen ;-).
- ✓ ein ausgezeichnetes Limonenöl, schmeckt nicht nach billigem Aromastoff,
- ✓ ausgezeichnete Fruchtnote ohne den Olivenölgeschmack zu "töten",
- ✓ passt super für frische Salatdressings und als Basis für Zitronen-Olivenöl-Henderl
yummy

- ✓ dunkleres gold-gelb, sehr zitronig-limonig in Geruch, Zitronenzeste am Gaumen, gut geeignet für fruchtig Salate, intensiv, Preislich doch sehr hoch angesetzt.
- ✓ Limone: Ebenfalls sehr gut angekommen. Tipp: Etwas von dem Öl auf Parmesan träufeln. Mir persönlich hat es zwar gut geschmeckt, aber mir fehlen noch die Ideen, wie ich es praktisch in meine Küche einbauen kann.
- ✓ prägnante Zitrus-Note ohne zu große Aufdringlichkeit; frisch; Zitruston überdeckt deutlich die übrigen Noten des Öls; leichter Anfangseindruck; bis etwas bittere Schärfe des Öls durchkommt; empfehlenswert für Fisch, Paella, Artischocken etc.
- ✓ herrlich frischer Limonenduft; sehr fruchtig; dünnflüssig; grünlich-gelbe Farbe; sehr bitter; in der Beurteilung der Schärfe waren wir uns nicht einig, es variiert von sehr bis nicht so scharf; Auch diese Öl ist uns für den täglichen Gebrauch etwas zu teuer, aber ein spitzen Produkt für ausgefallene Anlässe. Sehr interessant war eine Referenzverkostung eines Olivenöles aus unserem Küchenschrank. Es hatte deutlich weniger Aroma, war weder scharf, noch bitter und insgesamt sehr mild.
- ✓ intensiver Zitrusduft / -geschmack, aber auch nicht zu viel, breiter Einsatzbereich zum parfümieren von speisen; letzten sommerlichen kick, v.a. bei Salaten, Meeresfrüchten; Fisch, aber auch zu Süßem wie Eis, Parfait, ...
- ✓ Das Zitronenöl, goldgelb in der Farbe, war fruchtig und frisch. Die Zitronen waren deutlich auszumachen, vor allem auch beim bitteren Geschmack, der wohl von den Schalen herrührte. Es war saurer als die anderen Öle und leicht scharf im Abgang. Wir finden, dass das Öl wunderbar zu frischem Salat mit Gemüse und Kräutern passt und ich freue mich schon darauf einen gegrillten Fisch damit zu übergießen, um ihn zu verfeinern. Petri Heil!
- ✓ Farbe: Leuchtendes Olivgrün Geruch: sehr frisch nach Zitrone, frisches Gras, Limette Geschmack: frisch und fruchtig, dann sehr zitronig mit leichter angenehmer Schärfe und leichte Bitternote. Das Öl wirkt beim Ausschank wie ein Sherry(kommt sehr langsam u. ölig aus der Flasche). Es hat einen ganz besonderen Geschmack, was man von einem Öl gar nicht kennt. Sehr positiv überrascht.
- ✓ Farbe: leuchtend gelb grün, Geruch: frisch, fruchtig, nach Kräuter besond. Petersilie Geschmack: frisch, sehr würzig u. ölig, Artischocken, angenehme Holznote mit bitterem Abgang Das Öl war im Glas sehr schwer(ölig) Uns hat das Öl sehr gut geschmeckt und wir würden es jeder Zeit wieder kaufen.
- ✓ 1) Beilage aus Bulgur (in Suppe gekocht), frischer Salbei nach Belieben, Knoblauch und mit dem Limonenöl verfeinert. Mmmh, schmeckt sehr lecker! 2) Karottensaft mit Limonenöl statt gewöhnlichem Öl abrunden. Mal was Anderes! 3) Limonenöl in Zusammenhang mit Avocados (Salat, Aufstrich) schmeckt auch sehr fein.
- ✓ Habe heute mit einem Schuss Galantino Limonenöl meine Spargel-Ziegenkäse-Chorizo Pasta abgerundet. Ganz hervorragend!

Generelles Feedback zu allen Ölen

- ✓ besonders interessant fanden wir den Vergleich der Galantino-Kostproben mit den Ölen aus der eigenen Küche, letztere haben natürlich schlecht abgeschnitten. Das Infomaterial, insbesondere die Broschüre zur Verkostung, ist sehr lehrreich. Die Verkostung hat jedenfalls dazu geführt, dass die minderwertigen Öle aus der eigenen Küche verbannt und auch nicht mehr gekauft werden. Leider haben wir festgestellt, dass das Verkostungspaket mit Styropor gefüllt war. Wir würden uns wünschen, dass für den Versand umweltfreundliche Alternativen verwendet werden.
- ✓ alles bestens angekommen und schon gekostet.
- ✓ der Tipp mit der Verkostung in Weingläsern hat uns geholfen.
- ✓ jetzt geht's weiter mit Verwendung in Salaten.
- ✓ Wir haben alle drei Varianten der Galantino-Öle verkostet, besonderen Geschmack haben wir beim Limonenöl empfunden, aber auch das Terra di Bari war sehr geschmacksintensiv. Grundsätzlich können wir alle drei Varianten weiterempfehlen!
- ✓ Ich habe die Verkostung auf 3 Partien durchgeführt - durchschnittlich waren wir pro Verkostung 4 Personen. Was mir gut gefallen hat: detaillierte Broschüre inkl. Beschreibung der Öle, Herstellungsverfahren, Einsatzbereiche.... auch der Hinweis auf die verwendeten Oliven ist sehr gut. Öl N°1: Hat in Farbe und Geruch exakt der Beschreibung entsprochen, im Geschmack war es wirklich sehr mild, und die Nase hat mehr versprochen - der Gaumen konnte das nicht halten... Öl N°2: auch hier hat die Beschreibung sehr gut gepasst - uns war es zu scharf - und auch der bittere Abgang war für uns eher unangenehm.... wir haben aber ausgemacht, es mal in der Küche für die Zubereitung zu verwenden - um zu sehen, wie es sich durch die Zubereitung mit den Lebensmitteln verbindet. Öl N°3 ...dieses Öl hat uns alle sehr angesprochen, Farbe, Geruch und vor allem der Geschmack hat uns wirklich überrascht... auch wenn der Geruch sehr künstlich war - am Gaumen war es Harmonie pur! dieses Öl, wäre unser Favorit.... ... Da wir immer auf der Suche nach qualitativ hochwertigen Produkten sind und auch gern bereit sind, dafür auch etwas mehr zu bezahlen, sind die Preise doch etwas hoch.... leider ist auch der kostenlose Versand erst ab 300€ möglich, was uns mal vorerst abhält, das eine oder andere zu bestellen. Es war für uns eine ausgesprochen interessante Erfahrung, wie unterschiedlich diese Öle schmecken können... Auf jeden Fall bleiben diese abgespeichert.... Werde auch weiterhin - solange Proben vorhanden sind - mit weiteren Personen weiterverkosten und auch Feedback geben. Eine Anmerkung aus ernährungsphysiologischer Sicht - in meiner ganzen Fachliteratur habe ich nichts gefunden, was für eine Erhitzung von erstgepressten Olivenölen bis 220°C spricht... bei raffinierten Ölen ist das durchaus vertretbar - aber bei diesen sehr empfindlichen Ölen ist eine zu hohe Erhitzung nicht empfehlenswert - da sich die Ölsäurenstruktur verändern kann Ich würde diese Öle für die kalte Küche verwenden - um die sekundären Pflanzenstoffe und hochwertigen Fettsäuren bestmöglich ausnutzen zu können.... Jedenfalls herzlichen Dank für die Bereicherung mit diesen Ölen

- ✓ Wir haben am Wochenende einen italienischen Abend mit Freunden genossen und die Öle haben unseren Speisen noch den letzten Schliff verliehen. Am besten kam ilFrantoio an, gleich dicht gefolgt von Terra di Bari. Auch das Zitronenöl mögen wir sehr, allerdings hatten wir bei unserem italienischen Abend keinen Fisch, weswegen es von den anderen beiden Ölen diesmal ausgestochen wurde ;-) Aber alles in allem waren wir sehr angetan und werden unsere Küche vermutlich bald mit Galantino-Ölen aufrüsten!

