

Kaltgepreßtes Gold



OLIVENÖLE
im **EXKLUSIVEN**
QUALITÄTS-
VERGLEICH. Damit
Sie länger leben.

VON SYLVIA M. SEDLITZKY

LUZIA ELLERT

VERGLEICHSTEST

Tips zum Ölwechsel

Ein Geschmacksvergleich der besten kaltgepreßten Olivenöle.



Olio extra vergine di oliva „Ornellaia“
Azienda Agricola Ornellaia di Marchese Lodovico Antinori; Maremma/Toskana
Italien
Inhalt: 0,75 l
Olivensorten: Frantoio, Moraiolo und Leccino

Ernte: 1997; **Ölsäure:** k. A.
Preis: öS 234,30
Bezugsquelle: Alpe-Adria Weindpot Austria, Johann Tschermerjak, Egger Seeuferstr. 26, 9580 Egg am See, Tel.: 04255/83 44
Beurteilung: hellgoldenes Öl mit Grünreflexen, schmeckt nach Gras und Äpfeln, lebendiges Aroma
Bewertung: ●●●●

Olio extra vergine delle colline di Ama
Gaiole in Chianti/Toskana
Italien



Inhalt: 0,75 l
Olivensorten: Correggiolo und Frantoio
Ernte: 1997
Ölsäure: k. A.
Preis: öS 279,90
Bezugsquelle:

Weinboutique Vergeiner, 9900 Lienz, Tel.: 04852/66 80
Beurteilung: sanfte, florale Aromen, sehr mild; Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt jedoch nicht ganz
Bewertung: ●●●



Olio extra vergine di oliva „Sassicaia“
Tenuta San Guido, Bolgheri/Toskana
Marchese Nicola d'Incisa della Rocchetta
Italien
Inhalt: 0,75 l

Olivensorten: Frantoio und Moraiolo
Ernte: 1998

Ölsäure: 0,4 Prozent
Preis: öS 214,50
Bezugsquelle: Vinorama Weinhandelsgesellschaft m.b.H. Wörgler Boden 13-15, 6300 Wörgl Tel.: 05332/78 55 78
Beurteilung: finessenreiches, feines Aroma nach Rucolablättern, sehr würzig
Bewertung: ●●●●

Olio extra vergine di oliva della zona del Chianti Rufina
Fattoria Selvapiana
Toskana
Italien
Inhalt: 0,5 l
Olivensorte: Frantoio
Ernte: 1997
Ölsäure: k. A.

Preis: öS 195,-
Bezugsquelle: Vinothek St. Stephan Stephansplatz 6, 1010 Wien Tel.: 01/512 68 58
Beurteilung: schmeckt intensiv nach Sauerpferblättern und frischem Gras, ausgeprägte Schärfe, tiefgrüne Farbreflexe, einer der besten Vertreter aus dem Chianti, exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis
Bewertung: ●●●●



Pianoro, Toscana Olivenöl extra vergine „Naturbelassen“
Dieter & Hedy Lenz
Castaneto/Toskana
Italien
Inhalt: 0,5 l
Olivensorten: Frantoio und Moraiolo
Ernte: 1998

Ölsäure: 0,2 Prozent
Preis: öS 279,90
Bezugsquelle: Meini Gourmet (Zentrale) Julius-Meini-Gasse 3-7, 1160 Wien Tel.: 01/48 86 00
Beurteilung: vollmundiges Öl mit sanftem Finish, ideal für alle mediterranen Gerichte
Bewertung: ●●●●



Raggia di San Vito Olio extra vergine di oliva
Fattoria Petrini
Monte San Vito/Ancona
Italien
Inhalt: 0,5 l
Olivensorte: Raggia
Ernte: 1997
Ölsäure: 0,2 Prozent

RENÉ PROHASKA

