

vianseasons

OLIVENÖL 22 Olivenöle aus Italien, Frankreich, Spanien, Portugal und Griechenland wurden von unabhängigen Experten verkostet und im Labor analysiert.

AUSSERDEM Ausführliche Porträts der Produzenten und Öle und Geschmackskombinationen. *Ab Seite 04.*

ESSIG 19 Essige aus Italien und Spanien, von Balsamico Tradizionale bis zum Sherry-essig werden vorgestellt. Dazu: Verkostungsnotizen, Porträts der Produzenten und Essige und Tipps für ihre Anwendung. *Ab Seite 52.*



OLIVENÖL & ESSIG

Unsere Kaufhilfen für Olivenöl nativ extra und Essig orientieren sich am Stand von 2012. Verkostungstipps, Hintergrundwissen zu Produktion, zu Inhaltsstoffen und eine kleine Küchenpraxis ergänzen unsere umfangreichen Produktanalysen.





MARQUÉS DE VALDUEZA

DER MARQUÉS DE VALDUEZA ÜBERLÄSST BEI DER PRODUKTION SEINER OLIVENÖLE NICHTS DEM ZUFALL. AUF DEM FAMILIENGUT PERALES DE MIRAFLORES IN DER EXTREMADURA WACHSEN AUF 100 HEKTAR OLIVEN, PENIBELST BEOBACHTET VON SPANIENS BEKANNTEM OLIVENÖL-EXPERTEN CRISTINO LOBILLO RÍOS. DIE BODENBEARBEITUNG UND FEUCHTIGKEIT WIRD OPTIMAL GESTEUERT ÜBER GRÜNSTREIFEN ZWISCHEN DEN BÄUMEN UND BEWÄSSERUNGSANLAGEN. ANGEBAUT WERDEN DIE SORTEN HOJIBLANCA, ARBEQUINA, PICUAL UND MORISCA.

Die Ernte in dieser heißen Region erfolgt relativ früh im Jahr und wird mechanisch durchgeführt, um möglichst schnell zu sein. Die Oliven werden sofort nach der Ernte in die eigene Mühle des Guts gebracht und im kontinuierlichen Extraktionsverfahren, nach Varietäten separiert, gemahlen und gepresst. Dann wählt Ríos jedes Jahr erneut das Mischungsverhältnis. Die Öle besitzen auch optisch einen großen Wiedererkennungswert. Das Flaschenetikett ist angelehnt an das Brandzeichen (Krone + V), das die Rinder des Marqués tragen. Die Familie besitzt die größten Herden Spaniens. Und die Amsel, Merula, wurde gewählt, da sie ein ständiger Gast in den Olivenhainen ist und auch die Schädlinge frisst.

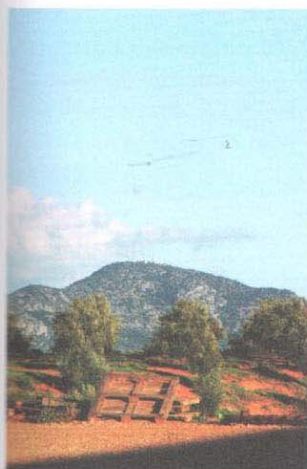
WEB www.viani.de/marquesdevaldueza

HERKUNFT



Extremadura, Spanien





Die Weite der Extremadura bietet sowohl den ausgedehnten Olivenhainen als auch den großen Rinderherden des Marqués genügend Raum. Um das Gut Perales de Miraflores herum wachsen die klassischen Olivensorten Spaniens. Sie werden grün geerntet, um die Früchte der Hitze nicht zu lange auszusetzen. Der Marqués begleitet jeden Schritt der Produktion und probiert das frische Öl sofort nach der Pressung.



Marqués de Valdeueza

Blend aus der Extremadura

MARQUÉS DE VALDUEZA

HERSTELLUNG Die Oliven werden in nur 2–3 Stunden nach der Ernte in der eigenen Mühle gemahlen und gepresst, im kontinuierlichen Extraktionsverfahren mit 2-Phasen-Dekanter. Die frühe Ernte von Oktober bis November geschieht per Hand und mechanisch.

ANWENDUNG IN DER KÜCHE Das milde Öl passt zu einer Gemüse- und Fischküche, zu Spargel und gedünstetem Fisch. Aufgrund seiner Süße und einem Vanilleton kann man es durchaus auch für einen dunklen Schokoladenkuchen benutzen, anstelle von Butter.

SPEZIFIKATIONEN

PRODUZENT · Marqués de Valdeueza
NAME DES ÖLS · Marqués de Valdeueza
REGION, PROVINZ · Spanien, Extremadura
OLIVENSORTEN · Picual (35%), Arbequina (30%), Morisca (20%), Hojiblanca (15%)
ERNTZEITRAUM · Oktober – November
ERNTEMETHODE · von Hand und mechanisch
HERSTELLUNG · kontinuierliches Extraktionsverfahren

ERNT BIS MAHLVORGANG · 2–3 Stunden
PRODUKTION · 32.000 Liter / Jahr
12–13 Liter / 100 kg Oliven
FILTRIERT · ja

ARTIKELDATEN
1215 · 500 ml · Flasche

ANALYSE

SÄUREGEHALT · 0,16 %
POLYPHENOLE · 214 mg/kg
PEROXIDE · 6,2 meq/kg
MEHRFACH UNGESÄTTIGTE
FETTSÄUREN · 13,01 %
K232 · 1,86
K270 · 0,07
MHD DER CHARGE · 28.02.2014

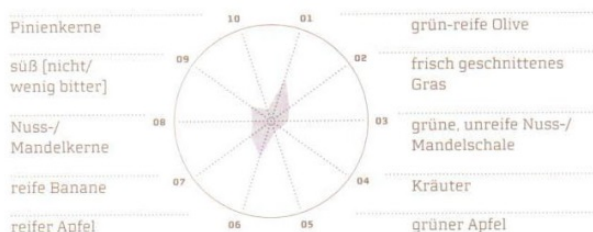
Quelle: SGS Germany GmbH



GUTE GRÜNDE

Für Liebhaber eines milden Öls
Eignet sich zur Dessertzubereitung
Etikett mit hohem Wiedererkennungswert
Auszeichnungen:
2012 Flos Olei

GRÜN-REIFE SEKUNDÄR-AROMEN



POSITIVE ATTRIBUTE



Quelle: Deutsches Olivenöl Panel

GESAMTEINDRUCK

Dieses typische Öl der Extremadura besitzt sowohl grüne als auch eher reife Noten, sowohl nussiger, süßer Mandelkern als auch -schale. Ein komplexes Öl mit vielen Sekundär-Aromen.

Merula

Extremadura, Spanien

MARQUÉS DE VALDUEZA

HERSTELLUNG Der Blend aus vier Olivensorten stammt aus der Ernte zwischen Oktober und November. In spätestens 3 Stunden sind die Oliven in der gutseigenen Mühle und werden im kontinuierlichen Extraktionsverfahren mit 2-Phasen-Dekanter verarbeitet.

ANWENDUNG IN DER KÜCHE Das süßlich- milde Öl mit intensiven Mandelaromen passt sehr gut zu Süßwasserfischen, Jakobsmuscheln und Krustentieren. Auch in einem Obstsalat ist es verwendbar.

SPEZIFIKATIONEN

PRODUZENT · Marqués de Valdueza

NAME DES ÖLS · Merula

REGION, PROVINZ · Spanien,

Extremadura

OLIVENSORTEN · Picual [40 %],

Arbequina [35 %], Hojiblanca [15 %],

Morisca [10 %]

ERNTZEITRAUM · Oktober – November

ERNTEMETHODE · von Hand und mechanisch

HERSTELLUNG · kontinuierliches

Extraktionsverfahren

ERNT BIS MAHLVORGANG · 2–3 Stunden

PRODUKTION · 40.000 Liter / Jahr

15 Liter / 100 kg Oliven

FILTRIERT · ja

ARTIKELDATEN

1217 · 175 ml · Dose · *neu*

1216 · 500 ml · Dose

ANALYSE

SÄUREGEHALT · 0,19 %

POLYPHENOLE · 217 mg/kg

PEROXIDE · 4,5 meq/kg

MEHRFACH UNGESÄTTIGTE

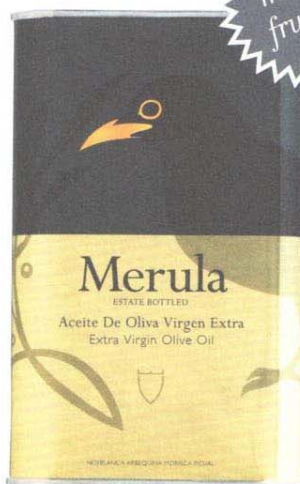
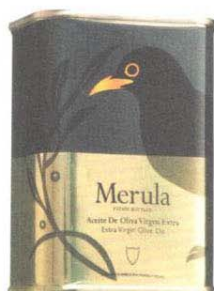
FETTSÄUREN · 12,97 %

K232 · 1,87

K270 · 0,08

MHD DER CHARGE · 30.11.2013

Quelle: SGS Germany GmbH



GUTE GRÜNDE

Für Liebhaber milden Öls

Für Obst und Desserts geeignet

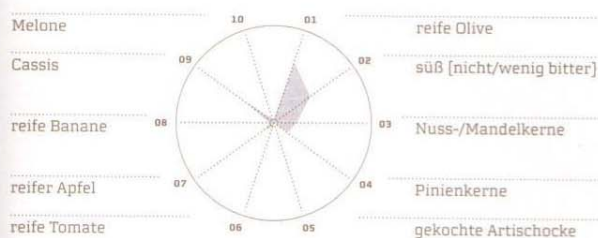
Hübsche und lichtundurchlässige

Verpackung

Auszeichnungen:

2012 Flos Olei

REIFE SEKUNDÄR-AROMEN



POSITIVE ATTRIBUTE



Quelle: Deutsches Olivenöl Panel

GESAMTEINDRUCK

Merula ist ein leicht süßes Öl mit ausgeprägtem Mandelaroma.