



Spaniens grønne guld

Efter mange års efterslæb haler spansk olivenolie ind på konkurrenterne fra de øvrige Middelhavslande. Nye producenter har hævet kvaliteten og satser i lighed med italienerne og fransk-mændene på enkeltfarmsoilier, og smagsmæssigt er der meget at komme efter.

AF HENRIK KERRN-JESPERSEN

Jeg kom for nylig op at skændes med en svensker i Madrid.

Det var olien, der delte vandene – den der var skænket i små flade skåle på bordet og var tænkt som smilende brobygger for vores brød og selskab. Men her endte den som det modsatte.

Vi var en håndfuld mennesker, der var samlet i den spanske hovedstad for at høre nogle af verdens førende kokke tale om det, der bestemmer dagsordenen på den internationale gastroscene. Fem dage i træk og hver aften med en afsluttende gallaevent, hvor den ene fantasifulde ret efter den anden blev serveret for os, til klokken havde passeret midnat. Men denne aften gik det galt.

Dagbladsanmelderen fra Stockholm blev sur, fordi vi var et par stykker, der roste en olie, som var serveret for os tidligere på dagen. Han var selv olieimportør, foretrak italienske varianter, og i hans verden gjaldt den gyldne regel om, at jo grønnere en olivenolie, desto højere kvalitet. Og så kunne spanierne i øvrigt ikke lave olivenolie.

Nej, det var italienernes domæne, og i øvrigt var det spanierne egen skyld, fordi kvantitet havde sejret over kvalitet, og fordi det var en kendsgerning, at meget spansk olie som uambitiøst sekundærprodukt var fyldt på forkerte flasker, bl.a. med prædikat om, at olien var toskansk.

Det med farven er lige så ensidigt som, at et æble smager bedre, jo grønnere det er. Men historien om den spanske olie, der finder vej til flasker med andre landes navne er ikke en skryt, selv om den i høj grad handler om italienske olieproducenters begær efter gode penge. I hvert fald har det i årevis været en kendsgerning, at der sælges mere toskansk olivenolie på verdensmarkedet, end toscanerne selv producerer.

Comeback

Selv voksede jeg op i 1970'erne og 1980'erne, hvor det var en gylden regel, at den spanske olivenolie var den billigste, den dårligste, og den man burde holde sig fra, fordi den kunne være sundhedsskadelig. For en folke-

Tre kvaliteter

Oliens syreindhold betegner indholdet af oleinsyre, som er en enkeltumættet fedtsyre. Den dannes ved itning af revnede eller stødte oliven, eller hvis olivenerne opmagasineres for længe, før de presses. Jo kortere vejen er fra træet til presningen, desto bedre olie og jo lavere fedtsyreindhold, desto finere og mere frugtagtig er smagen i olien.

Spanierne skelner mellem tre kvaliteter:

Aceite de Oliva Virgen Extra: Spansk olivenolie af højeste kvalitet. Oliens er garanteret koldpresset med et syreindhold, der ikke overstiger 1,0 (1 gram fedtsyre pr. 100 gram olie).

Aceite de Oliva Virgen: Også her er der tale om koldpresset olie, men her må syreindholdet maksimalt være på 2,0.

Aceite de Oliva: Raffineret olivenolie eller blanding af raffineret olivenolie og koldpresset olie. Denne olietype er relativt billig, men den smager også af mindre og har lavere næringsværdi end de koldpressede olier. God til stegning.

skoleknægt gav lektionen ikke stor mening, fordi jeg ikke lavede mad. Men det var skolen, der var budskabets afsender.

I dag, 20 år senere, er spanierne hastigt på vej til at blande sig med nogle af verdens bedste olivenolieproducenter. Der er sket en rivende udvikling, især siden midten af 1990'erne. 60 millioner nye oliventræer er skudt op i det spanske landskab, og antallet af olivenoliemøller er mere end fordoblet, så landet i dag er ansvarlig for 44 procent af verdens samlede olivenolieproduktion.

EU har bidraget solidt, men det er spanierne egen fortjeneste, at kvaliteten er steget, og at producenterne i stigende grad foretrækker deres eget navn på flasken frem for at lade olien optræde kooperativt.

På konferencen i Madrid fik alle udleveret en flaske ren regional stolthed: ekstra jomfruolivenolie fra Aragonien, og store navne som Marqués de Grinon var med på for at skænke enkeltfarmsoilier til gæsterne i små glas. Men intet kan overskygge, at olien fra Marqués de Valdeuza i øjeblikket er på alle feinschmeckeres læber i Spani-

en. I øvrigt den olie, svenskeren ikke brød sig om.

Den fremstilles af greven af Valdeuza på hans 200 hektar store landejendom Perales de Miraflores i Extremadura nær grænsen til Portugal.

Familien har altid dyrket vin og oliven til eget forbrug, men ved hjælp af olivenolieeksperten Christino Iobillo Rios, der er et stort navn i Middelhavsregionen, har familien udvidet arealet af oliventræer og frembragt en sensationel olie af olivensorterne hojiblanca, arbequina, picual og morisca, som er blød med noter af artiskok, æble, grønne bananer og græs, og som via grevens søldeste søn Fadrique Álvarez de Toledo y Argüelles har fundet vej til delikatessestempeller som Fortnum & Mason, Harvey Nichols, Meinl i Wien og er endt med en helsideskæring i Financial Times som en af verdens bedste olier.

Gallaolie

Dauro de L'Emporda klinger mere kendt herhjemme. Med jævne mellemrum dukker olien fra landejendommen i Cataloniaen op på restauranter i København, og den kan købes herhjemme, selv om den er pebret – ca. 100 kr. for en halv liter. Her nærmer vi os ren nektar, der bør nydes til skaldyr, spæde salater og godt brød.

Olien blev kåret som Spaniens bedste i 2003 og blev anvendt, da man tilberedte gallamiddagen ved nobelbanketten i Stockholm i 2003 og 2004 efter et miljørettet markedsføringsarbejde.

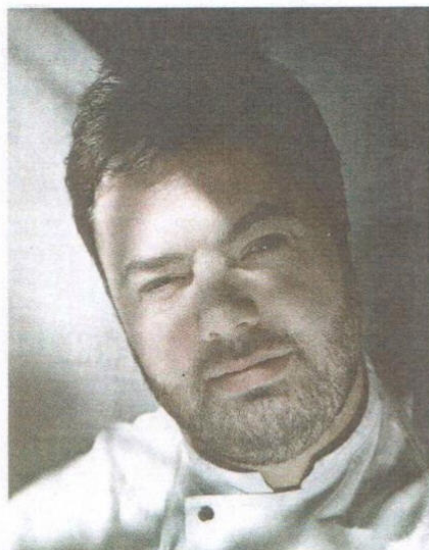
Olivenerne gror i provinserne Girona nord for Barcelona, hvor nordenvinden – tramontana – er hård og får træerne til at bøje sydover mod solen. Det gavner faktisk olivenerne, som vinder i smag og størrelse.

Der skal hele 8 kg oliven til en enkelt liter olie, som fremstilles efter biodynamiske principper og koldpresses af olivensorterne hojiblanca, arbequina og koroneiki. Under processen bevares temperaturen under 27 grader af hensyn til aromer og den let lysegrønne farve.

Resultatet er en meget mild olie med et syreindhold på 0,1 procent, som viser, at spanierne også kan fremstille andet end den kvantitet, der i årevis har udgjort hovedparten af produktionen.

Den spanske produktion præges stadig af store mængder ligegyldig olie, men der er sket et skift, og det er værd at holde øje med alle de nye navne, som dukker op i konkurrence med italiensk, græsk og fransk olie.

Dauro de L'Emporda forhandles i Danmark via Philipson Wine, mens Marqués de Valdeuza ikke kan købes herhjemme.



ENDIMENSIONAL. De spanske olivenolier er nemme at arbejde med, mener Bo Bech fra Restaurant Paustian, fordi de kun har én smagsoplevelse. – Foto: Martin Lehmann

Bos bud

Stil olien mørkt. Den er følsom over for lys og varme.

Opbevar din olie på køl, når den er åben. Det indkapsler smag og aroma. Og jo, selvfølgelig stivner den i køleskabet, men efter et par minutter på køkkenbordet er den til at arbejde med igen.

En åben olie bør ændres inden for 3-4 uger for smagsoplevelsens skyld, også selv om de fleste formentlig strækker deres olier over en længere periode.

Sats på flere olier. Det kan betale sig at ofre lidt mere på en god olie, som bruges på salater, over fisk og skaldyr, eller blot til brød.

Skal der steges i olien, er der ikke grund til at ofre nær så mange penge på olien. De fleste danskere bruger olivenolie som grundelement i salatdressinger, men ofte får salaten lov at 'soppe' i olie for længe før servering. Mariner salaten med dress-

ing eller olie i absolut sidste øjeblik. Er der tale om friske og spæde salater eller urter fra sommerhaven, bør olien først hældes over salaten ved bordet.

Lad være med altid at tænke på eddike. Prøv at nøjes med en god og aromatisk olivenolie af høj kvalitet. I de fleste tilfælde vil olien have så meget karakter, at en dressing slet ikke er nødvendig. Undtagelsen er den klassiske italienske caprese-salat med tomat, basilikum og mozzarella, som bliver bedst, hvis den får lov at marinere i god tid.

Skift smørret i kartoffelmosen ud med olivenolie. Det giver en anderledes konsistens, og hvis du vender et æg i til sidst, har du stort set en tortilla.

Restaurant Paustian
Kalkbrønderilebskaj 2
2100 København Ø
Tlf. 39 18 55 01
www.restaurantpaustian.dk



BAJO ARACÓN. »Den her stiller vi til side, den er simpelthen ikke interessant nok. Den mangler fuldstændig de karakterer, der kendetegner de andre to single estate olier, lyder Bo Bechs vurdering.

– Foto: Tina Nielsen



sondagsliv@pol.dk

Mere end en olie

Smag dig frem og brug altid mere end en olivenolie. Sådan lyder anbefalingen fra en af Danmarks bedste kokke, Bo Bech på restaurant Paustian, hvor køkkenet bl.a. er inspireret af det moderne spanske, og olivenolie er et uundværligt fundament for maden.

AF HENRIK KERRN-JESPERSEN

«Det der er den bedste», siger Bo Bech om Dauro-olien, allerede før der er åbnet for flasken. Men da olien et øjeblik efter får konkurrence fra **Maqués de Valdeuza** svinger smagspendulet frem og tilbage, og Bo Bech har svært ved at bestemme sig. Dauro kender han i forvejen, mens Valdeuza er ny, og på bordet spejler en tredje og lidt anonym olie.

Gennem de seneste år har Bo Bech besøgt Spanien adskillige gange på jagt efter gode råvarer og store smagsoplevelser på nogle af landets – og det vil i øjeblikket sige verdens – bedste restauranter.

Det nye spanske køkken rangerer højt på listen over Bechs favoritter, og olivenolie indtager en central placent i hans meget personlige køkken. Via sine rejser til Spanien har han flere gange stiftet bekendtskab med nogle af landets bedste olier, senest i forbindelse med en rejse til Baskerlandet, mens kulden bevarer sit nævegreb om Danmark.

Men han vil ikke nødvendigvis fremhæve de spanske olivenolier frem for andre landes olier, fordi de opfører sig meget forskelligt. Netop derfor anbefaler han, at man smager sig frem og arbejder med flere olier i køkkenet, frem for en olie, der skal kunne klare det hele.

«I de italienske olier når vi op i høj kvalitet, og perspektiverne er dramatiske. Men olierne kan være svære at styre, fordi man som regel opnår to smagsoplevelser. Først en umiddelbar smagsoplevelse med blide noter af frugt eller små elementer af græs, og siden en stærkere og mere pebret fornemmelse», siger Bo Bech.

«Med de spanske olier er det omvendt. Syreindholdet er lavere, og i de fine jomfruolivenolier får man som udgangspunkt et indtryk og kun det ene. Men det forstærkes, efterhånden som smagen udvikles, og det gør de spanske olier nemmere at arbejde med i køkkenet».

Foran os er bordet dækket med små skeer og tallerkener, som nænsomt fyldes med gyldengrøn olie, der funkler i forårssolen. Man fornemmer duften, når der går hul på flaskerne, og koncentrationen er tydelig, når Bo Bech forsigtigt lader smagsløgene fornemme olierne.

«Den her er meget cremet og fuldstændig uden tilstedeværende syre. Smagsmæssigt har den noter af banan og umoden avocado, og man kan næsten drikke den», siger han om olien fra **Maqués de Valdeuza**.

«Man kan sige om olien, at what

Olieadresser

For enhver smag

Få steder herhjemme er det muligt at lære så mange forskellige olivenolier at kende som hos Oliviers & Co. i København. Butikken har specialiseret sig i olivenolier fra Middelhavsregionen, og før der handles, kan kunderne smage sig frem til den helt rigtige olie fra lande som Spanien, Frankrig, Italien, Grækenland og Israel.

Oliviers & Co.

Store Regnegade 2

1110 København K

Tlf. 33 13 03 33

Til feinschmeckere i Madrid

Hvis turen inden for nærmeste

fremtid går til Madrid, anbefales et besøg i butikken Oleo-

teca, der selvfølgelig har fundet inspiration til sit navn

fra de italienske vin-enoteca'er.

Her er det imidlertid ikke vine,

men fine spanske olivenolier,

oliven og vineddiker, som er

udgangspunktet, og alt sælges

med stor opmærksomhed af

personalet i hvide kitler.

Oleoteca

Calle Juan Ramón Jiménez 37

28036 Madrid

Tlf. 00 34 913 59 18 03

Metro: Cuzco

you see is what you get, og så er den interessant, fordi den er tæt på at være endimensionel. Det er en meget, meget god olie. Den smager vidunderligt, men den udvikles til gengæld meget lidt i munden. For en kok vil den være meget nem at kontrollere, til gengæld ville man nok blive lidt træt af den», siger Bo Bech og lægger skeen fra sig.

«Dauroen smager meget mere af olien, i baggrunden flirter en svag tidselsmag, og så har den en behagelig bitterhed».

Den sidste flaske indeholder 250 ml ekstra jomfruolivenolie fra det nedre Aragonien – Bajo Aragón – og selv om olien er af høj kvalitet og bærer den eftertragtede oprindelsesbetegnelse, sender Bech den et ligegyldigt blik.

«Den her stiller vi til side, den er simpelthen ikke interessant nok. Den mangler fuldstændig de karakterer, der kedtegner de andre to single estate olier. Men om dem kan man sige, at man ikke kan sætte dem op mod hinanden, fordi de arter sig meget forskelligt, og det bekræfter endnu en gang, at man altid bør arbejde med flere olivenolier i sit køkken frem for en, der går igen til det hele», siger Bo Bech.

Og så er det tid til at rense smagsløgene. Bo Bech serverer en forrygende, cremet sorbet af saft fra blodappelsin, som blev rørt med olivenolie og pisket med æggehvide, før han frøs den ned.

Den nøjagtige sammensætning er hemmelig, men dette er den bedste variation over temaet appelsin og olivenolie, jeg indtil videre har smagt. For den svenske kok Mathias Dahlgren lukkede sin stjernestaurant Bon Lloc i Stockholm bød han mig i november sidste år på appelsinsorbet, overhældt med olivenolie, men Bechs sejr.

Idéen er ikke ny, for spaniolerne har i århundreder nydt appelsiner i skiver, overhældt med olivenolie – især i regionerne Valencia, Andalusien og Murcia, så ideen er lige til at lege videre med, mens vinterens appelsiner i øjeblikket synger på sidste vers.

«Det er så enkelt, så enkelt. Mange gange tænker vi alt for meget på, hvordan vi kan skaffe smag, når vi laver mad. Men i virkeligheden burde vi tænke mere på, hvordan vi bevarer smag, og det her er et fint eksempel», siger Bo Bech.

sondagsliv@pol.dk

DAURO DE L'EMPORDA.

«I baggrunden flirter en svag tidselsmag, og så har den en behagelig bitterhed», mener Bo Bech. – Foto: Tina Nielsen

MAQUÉS DE VALDEUZA.

«Den her er meget cremet og fuldstændig uden tilstedeværende syre. Smagsmæssigt har den noter af banan og umoden avocado, og man kan næsten drikke den», siger Bo Bech. – Foto: Tina Nielsen



MAD

