

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00  
Heft 6 Juni 2010 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Mit **WEIN**

Frankreichs herrlicher Südwesten

## Gasconne

**Berliner Leibgericht**  
Überall gibt's Wiener Schnitzel, aber selten ist es gut. Der Test

**Ballsaison**  
Golfen und genießen beim Koch des Monats nahe Köln

**Bordeaux 2009**  
Ulrich Sautter über Meriten und Makel des Jahrgangs

**Schicke Betten**  
Modeschöpfer stylen extravagante Hotels weltweit

Entdeckungen in Deutschland:  
Berlin  
Essen  
Frankfurt  
Hamburg  
Köln  
Oberbayern  
Oberhausen  
Rheinessen  
Tegernsee



Die neue Ernte ist da:

## 50 Top-Olivenöle

Die FEINSCHMECKER-Jury testete über 800 Öle. Die besten gibt's bei uns



## GRIECHENLAND Argolis

Hermes – Evangelos Dimarakis – „Kalliston“  
[www.hermesgr.com](http://www.hermesgr.com); Preis (0,75 l): € 7,70; Bezug: 53  
Auf der Halbinsel Ermionida an der Ostküste des Peloponnes produziert der Familienbetrieb seit 1970 seine hochwertigen Öle. Das reinsortig aus Manaki-Oliven gepresste „Kalliston“ überzeugt mit seinem frischen Geschmack von Mandeln, grünen Äpfeln, Tomaten und Basilikum. Hervorragend zu Salat mit Oktopus und *tarama* (Fischrogenpaste).

mittelfruchtig

## Kreta

Union of Cooperatives of Sitia – „Sitia 0.3“  
[www.sitiacoop.gr](http://www.sitiacoop.gr); Preis (0,75 l) € 5–10;  
Bezug: 3, 40, 50, 56

In der bäuerlichen Genossenschaft von Sitia haben sich über 200 Erzeuger der kretischen Provinz zusammengeschlossen. Das „0,3“ auf dem Etikett verweist auf den niedrigen Ölsäuregehalt von 0,3 Prozent, ein Indiz für Frische. Die Aromen erinnern an Pinienkerne und Olivenblätter. Ein Genuss zu Pasta mit Flusskrebse oder Garnelen.

mildfruchtig



## Kreta

Agrunion – Union of Heraklion – „0.3 zero plus“  
[www.agrunion.gr](http://www.agrunion.gr); Preis (0,5 l): € 13; Bezug: 34  
Über 40 000 Kleinbauern gehören dieser Genossenschaft an und bewirtschaften so fast 10 Millionen Olivenbäume auf Kreta. Aus ihrer Vielzahl an Ölen sticht das „0,3 zeroplus“ (mit nur 0,3 Prozent Ölsäure) heraus. Dank ausgeprägten Aromen von Gras, Artischocken und Mandeln würzt es hervorragend tunesische Couscous-Gerichte oder Gemüsepürees.

mittelfruchtig




## Vólos

Noan Paragogi ke Emporia Elaioladou M.E.P.E. – Noan BIO  
[www.noanoliveoil.com](http://www.noanoliveoil.com); Preis (0,25 l): € 9,90; (5 l): € 179 beim Produzenten; Bezug: 59  
Den Erlös des Ölverkaufs investieren die Gründer Margit und Richy Schweger aus Österreich in soziale Projekte: Mit dem Kauf dieses hervorragenden Öls tut man sich selbst und bedürftigen Kindern etwas Gutes. Der Geschmack erinnert an Lauch, Estragon und Mandeln. Fein zu Focaccia, Tatar und weißem Spargel.

mittelfruchtig



## ITALIEN Emilia-Romagna


Primo Fraternali Grilli – Correggiolo   
[www.ulivetodelfattore.it](http://www.ulivetodelfattore.it); Preis (0,5 l): € 8  
beim Produzenten; Bezug: 62

Seit 150 Jahren produziert die Familie Fraternali Grilli bei Rimini bestes Olivenöl. Das reinsortig aus Correggiolo-Oliven gepresste Öl überzeugt mit markant grünen Noten von Artischocken, Sauerampfer und Spinat. Ideal zu Muscheln vom Grill oder pochiertem Seeteufel.

intensiv fruchtig



## Latium

Tenuta Piscoianni – „fruttato medio“   
[www.cetrone.it](http://www.cetrone.it); Preis (0,5 l): € 19,50; Bezug: 2

Gina Cetrone erzeugt südlich von Rom eines der besten Öle aus der recht raren Olivensorte Itrana. Die Noten von Sauerampfer, Salbei, Avocado und der intensive Duft von frisch gemähtem Gras begeistern uns auch in diesem Jahr. Das als mildfruchtig deklarierte Öl wurde von unserer Jury als intensiv eingestuft. Delikat zu gegrilltem Schwertfisch oder Salaten mit Radicchio und Chicorée.

intensiv fruchtig



## Latium


Impero Maggiarra – „Impero“  
[www.imperomaggiarra.it](http://www.imperomaggiarra.it); Preis (1 l): € 17,50; (5 l): € 79; Bezug: 55

Das Öl der über 60 Jahre alten Firma duftet und schmeckt vor allem nach grünen Äpfeln, dazu gesellen sich Noten von grünen Tomaten, Artischocken und Salbei. Das vielfach international preisgekrönte Öl schmeckt wunderbar zu Lammragout oder Fettuccine mit Rinderfiletspitzen.

intensiv fruchtig



## Latium


L'Oliveto Matarazzo – Caninese DOP  
„Tuscia Bio“ BIO   
[www.oliomatarazzo.it](http://www.oliomatarazzo.it); Preis (0,5 l): € 13,60;  
Bezug: 29

Markant bitter und chilischarf im Nachhall schmeckt das Öl von Adriano Matarazzo, das aus den Olivensorten Frantoio und Caninese erzeugt wird. Mit schönen Fruchtnoten (Äpfel, Bananen, Kiwi, Tomate und Basilikum) würzt es hervorragend medium gebratene *bistecca* (Rindersteak).

intensiv fruchtig



## Molise

Marina Colonna – Molise DOP BIO   
[www.marinacolonna.it](http://www.marinacolonna.it); Preis (0,75 l): € 16–24;  
Bezug: 5, 27, 29, 30, 31, 38, 43, 54, 58

Fürstin Marina Colonna setzt in ihrem 340 Hektar großen Landbesitz nahe der Adriaküste auf experimentelle Pflanzungen (über ein Dutzend Sorten) und modernste Technik. Das reinsortige Peranzana-Öl begeistert mit Apfel-Tomaten-Noten. Optimal zu Risotto oder Steinbutt mit Kartoffelpüree.



mittelfruchtig

