

FEINSCHMECKER  
**olio**  
award  
2009

OLIVENÖL

# DIE 50 BESTEN AUS NEUN LÄNDERN

WIR PRÄSENTIEREN DIE BESTEN OLIVENÖLE UNSERER GROSSEN VERKOSTUNG VON 850 ÖLEN AUS 20 LÄNDERN. DIE AROMENVIELFALT UND DIE EINSATZMÖGLICHKEITEN IN DER KÜCHE SIND ENORM. TIPPS DAZU AB SEITE 76



Dazu noch eine hervorragende Bewertung für die Öle der Firma Galantino, von der wir das Olio al Limone (mit Limettengeschmack) im Programm haben. (Preis 6,90 € für die 0,25 L Flasche)

## SARDINIEN

**3** Oleificio Argei – Olio extra vergine classico **BIO**  
[www.argei.it](http://www.argei.it); Preis (0,5 l): € 11,50; Bezug: 1, 37

Auf Sardinien gedeihen sehr ungewöhnliche autochthone Oliven-sorten: zum Beispiel Mallocria, Semidana, Pitz e Caroga und Pibire-dou. Aus all diesen hat Renzo Olianias ein Weltklasse-Öl gepresst: „Argei“. Mit seinen wunderbaren intensiven Noten von grünen Tomaten und Bananen, Lauch und Salbei, Avocados und Zitronen würzt es hervorragend gegrilltes Gemüse, Pasta mit kräftigem Ragout oder klassische Antipasti.

## APULIEN

Oleificio Galantino – Terra di Bari DOP

[www.galantino.it](http://www.galantino.it); Preis (0,5 l): € 12,90-16; Bezug: 17, 23, 27, 31, 38, 41, 43, 47, 60

Michele Galantino ist ein alter Bekannter unserer Ölrunde – er war schon 2003 in unserer ersten Ölbrochure unter den besten Produzenten. Der Besitzer von 50 Hektar Land in Bisceglie erntete viel Lob für sein mildes, dabei pikantes Öl, das mit Noten von Salbei, Minze und Lorbeer gefällt. Delikat zu Pesto oder Meeresfrüchtesalat.