

Olivenöl Cilento D.O.P.



Herstellungsverfahren:

Olivenöl extra vergine "Cilento DOP" wird aus den Sorten Pisciottana (die älteste), Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Saella und Leccino mit einem Anteil von mindestens 85 % gepresst, während maximal 15 % von anderen Olivensorten gleicher Herkunft stammen darf.

Seine Farbe ist strohgelb, leuchtend und intensiv. Öl aus dem Cilento ist meist klar, gelegentlich verschleiert. Der Geruch ist leicht fruchtig, teils mit einem Hauch von Apfel und grünen Blättern. Am Gaumen hinterlässt es einen leichten und delikaten

Geschmack von frischen Oliven, mild, mit einer leicht bitteren und pikanten Note und Anklängen von Pinienkernen, Haselnuss und Mandeln.

Der Säuregehalt ist stets geringer als 0,7 %.

Die aromatischen Noten machen dieses Öl zu einem wichtigen Bestandteil traditioneller Gerichte wie, gegrilltem Fisch, Wild, Salaten, gekochtem Gemüse, Hülsenfrüchten und Nudelgerichten im Allgemeinen.

Olivenöl "**Cilento DOP**" ist das Ergebnis moderner Verarbeitungstechniken, verbunden mit den Methoden Jahrhunderte alter Tradition.

Die Phasen der Ernte, des Transportes und der Aufbewahrung müssen mit äußerster Sorgfalt ausgeführt werden, wobei zu beachten ist, dass die zur Herstellung des Olivenöls DOP verwendeten Oliven, nur von Hand geerntet werden dürfen. Einzig erlaubte mechanische Mittel sind kleine Rüttler oder vibrierende Kämmen. Die Ernte muss bis zum 31. Dezember abgeschlossen sein.

Der maximale Ertrag liegt bei 110 Doppelzentner pro Hektar, während die Ausbeute an Öl ca. 22 % beträgt. Innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte müssen die Oliven gepresst werden.

Über 18.000 Hektar werden zur Produktion des Olivenöls "Cilento DOP" bewirtschaftet; das sind 30 % der gesamten Region Kampanien und 50 % allein in der Provinz Salerno.

Die gesamte Anbaufläche der Ölproduzenten beträgt etwa 20.000 Hektar.

Dieser Beitrag wurde übernommen von:

<http://www.cilento-online.com/spezialitaeten/olivenoel.html>



Terre die Monaci
Olio di Oliva Extra Vergine
D.O.P. Cilento

