



OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG *so wertvoll, so selten*

PRESEMITTEILUNG

29.07.2021

Im Oktober startet die Olivenernte. Eine Reise in die Anbauggebiete überzeugt Feinschmecker von der Qualität der Olivenöle mit g.U.

Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung zeichnen sich durch die Geschmacksvielfalt und die lückenlose Rückverfolgbarkeit aus. Vom Feld bis zur Flasche bestimmen spezifische Regeln einer jeden g.U die Produktion. Sorten, Kulturtyp, Bewirtschaftung oder Erntedatum – alles ist im Pflichtentwurf genau angegeben, um die geschützte Ursprungsbezeichnung zu beanspruchen. Die Erntezeit ist dabei von Sorten und Traditionen des Anbaugebiets abhängig. So wird der Erntebeginn, die sogenannte Olivensaison, jedes Jahr von der Dachorganisation der g.U. in Absprache mit dem Nationalinstitut für Herkunft und Qualität, in Frankreich „INAO“, festgelegt. Die Aufgabe der Dachorganisation besteht darin, die Entwicklung der Reife zu analysieren, um den richtigen Zeitpunkt für die Gewinnung des Olivenöls festzulegen. Der Termin für den Erntebeginn ändert sich jährlich, da die Reife der Oliven enorm von den Wetterbedingungen abhängt. Während die Früchte durch die Sommermonate gedeihen, werfen wir einen Blick auf die acht Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung in Frankreichs Süden, deren Erntedaten und die Orte, wo sich ein Besuch im Spätherbst lohnt.

In der gesamten Provence Huile d'olive de Provence g.U.

„Huile d'olive de Provence“ ist die jüngste der französischen g.U. Sie ist seit Ende Februar 2020 eine geschützte Ursprungsbezeichnung.

Die Aromapalette der im Gebiet der g.U. Provence hergestellten Olivenöle ist breit und vielfältig. Zwei Arten von Geschmack koexistieren.

- *Huile d'olive de Provence g.U. - intensiver Geschmack:* Das Öl zeichnet sich durch Aromen von Gras, roher Artischocke aus, die durch Aromen von Banane, Haselnuss, frischer Mandel und Tomatenblatt ergänzt werden. Im Abgang kann es scharf sein.

- *Huile d'olive de Provence g.U. - gereifte Oliven:* Das Öl zeichnet sich durch seine Süße und seine Aromen von schwarzen Oliven, kandierten Früchten, Unterholz und/oder geröstetem Brot aus.

>> Erntezeit im Oktober & November – mehrere mögliche Orte in den Bouches-du-Rhône, dem Var und dem Vaucluse: Equilles, La Londe les Maures, Les Ferrages, Beaufort-de-Venise, Cadenet

In den Bouches-du-Rhône Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.

Die 2001 verliehene „Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.“ entspricht einem Gebiet, das 73 Gemeinden in 2 Departements umfasst (davon 70 in den Bouches du Rhône und 3 im Var).

Die im Gebiet Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U. hergestellten Olivenöle bieten zwei Geschmacksrichtungen.

- *Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U. - intensiver Geschmack:* gekennzeichnet durch Aromen von frischem Gras und roher Artischocke, ergänzt durch Noten von Walnuss, frischer Haselnuss, roten Früchten und manchmal Pfeffer. Die Schärfe und Bitterkeit kann mild bis mittel sein.

- *Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U. - gereifte Oliven:* In der Nase süßes und komplexes Olivenöl, dominiert von Aromen von geröstetem Brot und schwarzen Oliven, zu denen sich Noten von gekochter Artischocke, Kakao oder Vanille gesellen. Am Gaumen finden wir Sauerteigbrot, schwarze Oliven, Kakao und gekochte Artischocke.

>> Erntezeit Oktober & November – mehrere mögliche Orte in den Bouches-du-Rhône: Berre l'Etang, Auriol, Lançon de Provence

Huile d'olive de la Vallée des-Baux-de-Provence g.U.

Die 1999 erlangte „Huile d'olive de la Vallée des-Baux-de-Provence g.U.“ bietet 2 Arten von Olivenöl.

- *Huile d'olive de la Vallée des-Baux-de-Provence g.U. - intensiver Geschmack:* Düfte und Aromen von frisch geschnittenem Gras, Apfel, Mandel, roher Artischocke, frischer Haselnuss und Tomatenblatt auszeichnet.

- *Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - gereifte Oliven g.U.:* Noten von kandierten Oliven, schwarzen Oliven, Olivenpaste, Kakao, Pilzen, gekochten Artischocken, Trüffel und Sauerteigbrot.

>> Erntezeit Oktober & November – mehrere mögliche Orte in den Bouches-du-Rhône: Saint-Martin-de-Crau, Les-Baux-de-Provence, Eygalières, Maussane-les-Alpilles

In den Alpes de Haute-Provence Huile d'olive de Haute-Provence g.U.

Die 2001 verliehene „Huile d'olive de Haute-Provence g.U.“ wird zu mindestens 80% aus Oliven der Sorte Aglandau hergestellt.

Das Gebiet erstreckt sich hauptsächlich über das Departement Alpes de Haute Provence, sowie ein paar Randregionen in den Departements Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse.

- *Huile d'olive de Haute-Provence g.U. - intensiver Geschmack:* Düfte und Aromen von rohen Artischocken, Äpfeln, Bananen, frisch geschnittenem Gras und frischen Mandeln.

>> Erntezeit Oktober & November – mehrere mögliche Orte in den Alpes de Haute-Provence: Manosque, Valensole, Les Mées

In der Drôme Huile d'olive de Nyons g.U.

„Huile d'olive de Nyons g.U.“ wurde 1997 erteilt und umfasst 53 Gemeinden (35 in der Drôme, 18 im Vaucluse)

- *Huile d'olive de Nyons g.U. - subtiler Geschmack:* in der Nase Aromen von grünem Apfel und Trockenfrüchten, mit einem buttrigen Geschmack und Noten von frischer Haselnuss, Mandel, Walnuss und/oder frisch geschnittenem Gras.

>> Erntezeit Mitte November bis Mitte Januar, ideal für den Besuch ist Mitte Dezember – mehrere mögliche Orte in der Drôme: Nyons, Mirabel-aux-Baronnies

Auf Korsika Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica g.U.

Die Olivenhaine auf Korsika bestehen aus großen jahrhundertalten Bäumen, die oft durch natürliche Faktoren geerntet werden, und jungen Plantagen, die eher durch mechanischen Fall bei Reife geerntet werden.

Die g.U. wurde im Jahr 2007 erteilt. Dank der Vielfalt der Sorten und der Erntemethoden weist das korsische Olivenöl eine außergewöhnliche Aromenvielfalt auf.

- *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica g.U.:* Das Öl zeichnet sich durch Aromen aus, die an Mandeln, Artischocken, Heu, Trockenfrüchte oder Äpfel erinnern. Es ist ein süßes Öl mit einer geringen Schärfe und Bitterkeit.

- *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica g.U. - récolte à l'ancienne:* rund und voll im Mund. Seine charakteristischen und dominanten Aromen sind schwarze Oliven, trockenes Heu, Trockenfrüchte (Mandel, Walnuss, Haselnuss), blumige Düfte der Macchia, Pilze und Unterholz. Es ist ein süßes Öl mit wenig oder gar keiner Schärfe und Bitterkeit.

>> Erntezeit November bis März nach Erntearart – mehrere mögliche Orte auf Korsika: Sainte Lucie De Tallano, San Gavino Di Tenda, Sollacaro

Im Gard Huile d'olive de Nîmes g.U.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Nîmes g.U.“ wurde 2007 verliehen. Das Gebiet der g.U. umfasst 223 Gemeinden, die sich hauptsächlich im Departement Gard befinden.

- *Huile d'olive de Nîmes g.U. - intensiver Geschmack:* im Wesentlichen pflanzliche Düfte in der Nase, wie frisches Gras, geschnittenes Heu, rohe Artischocke und Tomatenpflanze. Am Gaumen ist die Fruchtigkeit vor allem von Kräutern, Heu, Ananas, gelber Pflaume und roher Artischocke geprägt, teils ergänzt durch Aromen von roter Pflaume und Apfel.

>> Erntezeit Oktober & November – mehrere mögliche Orte im Gard: Estézargues, Saint-Gilles, Goudargues, Uzès

In der Grafschaft Nizza Huile d'olive de Nice g.U.

Das Gebiet der „Huile d'olive de Nice g.U.“ umfasst ein Terroir aus Hügeln und Hängen von Grasse bis Menton und vom Meer bis in die Berge, wo die Sorte Cailletier vorherrscht. Die geschützte Ursprungsbezeichnung wurde im Jahr 2006 erhalten.

- *Huile d'olive de Nice g.U. - subtiler Geschmack:* Olivenöl das sich durch fruchtige Süße auszeichnet, mit sehr intensiven Aromen von frischen Mandeln, begleitet von Noten von Ginster, roher Artischocke, Heu, Gras, Blättern, Gebäck, reifem Apfel, Trockenobst oder Zitronennoten.

>> Erntezeit Dezember bis Januar – mehrere mögliche Orte in den Alpes-Maritimes: Opio, La Trinité

Die derzeitige Einschätzung der Olivenernte von Laurent Belorgey, Präsident von France Olive und Oliveron: „Die Hoffnung auf eine gute Ernte zaubert ein Lächeln auf die Gesichter der Erzeuger, aber auch aller anderen Akteure des Olivensektors. Die letzten beiden Ernten waren enttäuschend, die Folgen von Regen für einige und Frost für andere haben die Olivenhaine auf die Probe gestellt. Die prächtige Blüte war der Vorbote für die Fülle von Oliven an den Bäumen, auch wenn die Natur in manchen Gegenden nicht gnädig war. Unter dem Gesang der Zikaden werden die Früchte nun runder, die Sonne und die starke Hitze regen die Lipogenese (Ölbildung) an. Eine Bauernregel besagt jedoch, dass man bis zur Ernte vorsichtig bleiben muss: das Olivenöl ist noch nicht in den Fässern, aber die Mühlen bereiten sich vor...“

Über Looking for the Perfect Food:

Ein Programm von Unaprol und France Olive (italienischer und französischer Olivenbauernverband), um europäische Olivenöle im Allgemeinen und mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) im Besonderen zu fördern. Das Programm wird von der Europäischen Union finanziert.

Mehr Informationen

www.lookingfortheperfectfood.eu/de

Zum Download-Kit bitte hier klicken:

- Pressemitteilung im Textformat (rtf)
- Pressemappe Looking for the perfect food (pdf)
- Flasche mit Olivenöl, Zweig und Oliven, © Magali Ancenay / France Olive
- Olivenölfflasche auf Baum, © Magali Ancenay / France Olive
- Die 8 AOP-Olivenöle Frankreichs, © Magali Ancenay / France Olive
- Olivenhain, © Magali Ancenay / France Olive
- Olivenöl auf Löffel, © Magali Ancenay / France Olive
- Diverse Olivenöle zur Verkostung, © Magali Ancenay / France Olive

Pressekontakt D-A-CH und weitere Auskünfte:

Ralph Schetter, rs(at)ducasse-schetter(dot)com, Tel. +49 69 9769 1638
Caroline Ducasse, cd(at)ducasse-schetter(dot)com, Tel. +49 69 9769 1639

Datenschutz:
Das Thema Datenschutz ist für uns von zentraler Bedeutung. Sie erhalten von uns regelmäßig Pressemitteilungen zu journalistisch relevanten Themen und Neuigkeiten. Die fortgesetzte Verwendung Ihrer E-Mailadresse zu diesem Zweck beruht auf unserem diesbezüglichen unternehmerischen Interesse und erfolgt auf Grundlage des Art. 6 Abs. 1 lit. f) DSGVO. Einer entsprechenden Verwendung Ihrer E-Mailadresse können Sie jederzeit widersprechen, hierfür genügt ein Klick auf den unten stehenden Austragelink. Gleichzeitig verweisen wir auf die Datenschutzerklärung auf unserer Website, in der wir ausführlich über die Datenverarbeitung und Ihre Rechte aufklären. Diese finden Sie unter:
<http://www.ducasse-schetter.com/de/datenschutzerklärung/>

Eintragen/Aktualisieren Themenverteiler:
Falls Sie nur Nachrichten zu ausgewählten Themen erhalten möchten, können Sie mit folgendem Link unseren Fragebogen für Themenverteiler online ausfüllen. Dafür brauchen Sie nur zwei Minuten:
<https://de.surveymonkey.com/r/PRRD3B>

Finden Sie alle unsere Informationen über

www.lookingfortheperfectfood.eu



MIT MITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERT KAMPAGNE.

FRANCE Olive

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

Impressum / Pressekontakt:

Ducasse & Schetter GbR
Wielandstraße 31
60318 Frankfurt am Main
Deutschland

Tel.: +49(0)69 97 69 16 68
Fax: +49(0)69 36 60 32 93
Info@ducasse-schetter.com
www.ducasse-schetter.com

Amtsgericht Frankfurt/M
Geschäftsführer:
Caroline Ducasse
Ralph Schetter