



xxxxx



GEPERST GOUD

OLIJVEN DIE AAN DE BOMEN HANGEN, LIJKEN WEL WAT OP DRUIVEN. MAAR DAT IS NIET DE REDEN DAT WE ER ZO GEK OP ZIJN. WEL DAT DEZE VRUCHTEN OOK EEN SAP GEVEN DAT BIJ DE JUISTE BEREIDING DE NEUS PRIKKELT EN DE TONG STREELT. WIJN EN OLIJFOLIE ZIJN VLOEIBAAR GOUD EN KUNNEN GERECHTEN OPSTUWEN TOT ONGEKENDE CULINAIRE HOOGTEN.

TEKST MARJOLEIN SCHUMAN

Er is niet één topchef op de wereld zonder fles olijfolie in zijn keuken. Extra vierge staat er sowieso; dat is de eerste persing van de beste olijven, die koud wordt gebruikt voor pasta's, vinaigrettes, tapenades en koude sauzen. De smaak is fruitig, kruidig, grassig en je kunt er hints van tomaat of amandelen in proeven. Gezond is deze bosgroene tot goudgele vloeistof ook, want er zitten antioxidanten in.

'Ik hou citroenen, limoenen en sinaasappels altijd bij de hand, ze zijn handig om snel gegrilld vlees, zeevruchten en groenten mee te bedruppelen, gevolgd door een snelle scheut extra vierge olie', is de (o)lijfspreuk van chef Emeril Lagassé. Ook meer ingewikkelde garneringen

zijn met olie mogelijk, schuim of vormpjes van eetbaar glas. Als niet-professionals kunnen we er ook alle kanten mee op: als dip, in salades, in de soep, als ingrediënt in deegwaren, om te bakken of om warme gerechten af te werken. Olijfolie tilt de smaak van een gerecht op, net als wijn.

HERKOMSTGEBIEDEN

Spanje is de grootste producent, gevolgd door Griekenland en Italië. In menig Nederlands sterrenrestaurant zie je de flessen van José Valderrama staan, olijfolieproducent uit Andalusië. Net eronder in Marokko heerst ook een perfect klimaat voor ambachtelijke olijfolie, die wereldwijd in de prijzen valt. Veel voorkomende soorten in de Portugese streek Alentejo, waar zelfs een aantal beschermde oorsprongsbenamingen bestaat voor olijfolie: Carrasquenha en Cordovil. Toscane is de bakermat van de groene, grassige olijfolie en ook in Frankrijk wordt die graag gemaakt. Hier is het pittige olijfje Picholine de meest voorkomende variëteit.

DRUIVENTELERS VERSUS OLIJVENTELERS

Op onze reizen in Zuid-Europa bezoeken we naast druiventelers ook olijventelers. Ze hebben heel wat gemeen. De olijfbom kan heel oud worden en begint pas na 5 jaar goede vruchten te dragen, net als de wijnstok. Er moet nagedacht worden over welke soort in welk klimaat wordt aangeplant, de snoeiwijze, de rijpingsperiode van het fruit en de oogst. In oktober of een andere maand? Handmatig of met de trilmachine? Na het plukken begint die hectische periode van persen, proeven, smaak geven, opnieuw proeven en uiteindelijk bottelen. In donkere flessen, want anders boet de drank in aan kwaliteit.

'ER IS EEN OLIJFOLIE VOOR ELKE SMAAK, VOOR ELK GERECHT EN VOOR ELKE GELEGENHEID'

WE VROEGEN ONLANGS AAN TWEE FRANSE OLIJFOLIEPRODUCENTEN HOE ZIJ TE WERK GAAN, RESPECTIEVELIJK IN DE PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE EN IN DE ARDÈCHE.

GILDAS GIRODEAU

Het is half elf als we vanaf de kustweg tussen Collioure en Argelès-sur-Mer het erf oprijden van *domaine oléicole* Mas Boutet. Bij dit olijfoliedomein hebben we afgesproken met Gildas en Isabelle Girodeau. Hij een thrillerschrijver, zij een stedenbouwkundige, totdat ze in 2000 besloten het vooroorlogse landgoed van grootvader René Boutet nieuw leven in te blazen. Hierna paktten ze door met het aanleggen van nieuwe plantages. Inmiddels is er 12 hectare waar de beste kwaliteit olijfolie vandaan komt, zo zullen we later in de morgen proeven. En zo weten ook diverse Franse Michelinsterrenchefs die hun olie gebruiken. Maar eerst: *le café*.

VOLLE KRUIJEN OP EEN RIJ, BERGEN ERACHTER: DIT UITZICHT ZAL WEL NOOIT VERVELEN?

Gildas: 'Er staan hier nog oude olijfbomen die de verwoestende vorst van 1956 hebben overleefd. Met elke boom heb ik een band! Een van onze eigenaardigheden is dat 2 hectare boomgaard zich aan de andere kant van de Spaanse grens bevindt, in het Catalaanse dorp Sant Climent Sescebes. Er is hier geen appellatie voor olijfolie, gelukkig mogen we de olijven mengen.'

HET IS HIER WARM EN DROOG, MOET U DE OLIJFBOMEN WATER GEVEN?

Gildas: 'Nee, wij verbouwen op de traditionele manier en dat betekent geen extra water en 7 meter afstand tussen de bomen. Die kunnen hun wortels dan spreiden. Als je water geeft, worden de wortels smaller en de kruin ook. Tegen de stress krijgen ze twee keer per jaar toch een klein beetje, anders droppen ze hun vruchten op de grond. Maar te veel water, zoals bij intensieve landbouw, met bomen dicht bij elkaar: dat kun je proeven aan de olijf.'

VERTELT U EENS OVER DE OLIJFOLIE?

Gildas: 'Je hebt twee kwaliteiten, één om mee te koken en één om eten mee te parfumeren. Manzanilla en Empeltre behoren tot de eerste. In november worden deze grote olijven geplukt, ze hebben een vlakke smaak maar zijn goed om mee te koken.'

EN DE ANDERE KWALITEIT?

Gildas: 'De *huile d'olive d'accompagnement* wordt ofwel in oktober geplukt ofwel in december. Alle olijven zijn altijd eerst groen. Door het rijpingsproces worden ze gaandeweg paars en dan zwart. In oktober heb je de groene smaak, die is sterk en bitter. In december heb je een zwart parfum, dat is zoeter en rijker van smaak. Met aroma's van fruit en tomaat. Goed voor de fijnproever.'

ZOALS BIJ EEN SALADE MET OLIE EN AZIJN?

Gildas: 'Nee, je moet geen *vinaigre* erbij doen, maar zout!'

U LEVERT AAN BOETIEKS EN STERRENRESTAURANTS. WAT IS DE PRIJS VAN GOEDE OLIJFOLIE?

Gildas: 'Hier betaal je € 23 per liter. De beste in Spanje kosten wel € 70 per halve liter. Maar als de smaak bevalt, hebben mensen het ervoor over. Je proeft olijfolie net als wijn achtereenvolgens met de ogen voor de kleur, met de neus voor de geur, met de tong voor de smaak en met de lippen voor het mondgevoel. Het peperige voel je in je keel.'

HOE BEPAAL JE HET JUISTE PLUKMOMENT VOOR DE OLIJVEN?

Gildas: 'Dat hangt van een aantal factoren af. In groene zit minder olie, de zwarte geven meer, maar een deel valt gaandeweg op de grond en is af. Je kunt een chemische analyse doen: de zuurgraad geeft een idee wat er in de boom gebeurt, of er insecten zijn, en het gehalte peroxides



geeft een idee wat er met de smaak gebeurt na de pluk. Vierge olijfolie heeft een hogere zuurgraad dan extra vierge.'

KUN JE HET SAP VOORAF IN DE VRUCHT PROEVEN?

Gildas: 'Nee, en er is geen instrument dat het suiker- of zuurgehalte meet zoals bij druiven (een refractometer, red). Je moet persen om het te weten. Maar net als wijnboeren voelen we intuïtief aan wanneer de vruchten goed zijn. Door het warme klimaat en de zeewind is dat hier vrij vroeg. De kleur is een indicatie, ze moeten niet helemaal zwart zijn, en je kunt ze pletten tussen je vingers om de olie te voelen.'

IS DE SMAAK VAN DE OLIE VERDER NOG TE BEÏNVLOEDEN?

Gildas: 'We hebben citrusvruchten en aromatische planten staan waarmee we kunnen experimenteren. En de variëteiten geven natuurlijk hun eigen smaak aan de olie bij een vroege of late oogst. Wij hebben Olivière, Picholine en Picual aangevuld met de zeer specifieke Argudell en Rudunell. Laten we gaan proeven!'

**'JE MOET
GEEN VINAIGRE
ERBIJ DOEN,
MAAR ZOUT'**



INGRID PRADAL

De boom met zilveren reflecties is ook de grote liefde van Ingrid Pradal. Zij is de enige vrouw in de Ardèche aan het hoofd van een olijfoliemolen. Lou Mouli d'Oli is de naam, *moulin à huile d'olive* in het dialect van opa. Waar vroeger olijven geperst werden in echte molens, want hier in Bourg-Saint-Andéol stonden er wel zeven, zijn er nu moderne centrifuges om het sap te extraheren. Omdat Ingrid beschikt over die apparatuur brengen telers hun olijven naar haar toe. Maar ze bezit zelf ook 11 hectare in het hart van de Rhône-vallei, vlakbij de Gorges de l'Ardèche.

WELKE SOORTEN STAAN HIER ALLEMAAL AANGEPLANT?

Ingrid: 'Het zijn lokale Ardèche-variëteiten zoals Picholine, Verdale, Négrette en Pointue. Maar we hebben ook Italiaanse: Frantoïo, Leccio del Corno, Verzola en Leccio. Onze olijfbomen op Domaine de la Souteyranne worden gekweekt in fruitthagen en in traditionele, gecontroleerde grassen, zoals je ziet.'

WAT IS JOUW IDEALE OOGSTMOMENT?

Ingrid: 'Op onze boerderij vindt de oogst plaats van half oktober tot de eerste week van november, soms iets later. We werken alleen met fruit dat vroeg in z'n rijpheid zit, om *fruité vert* olijfolie te krijgen. Fruitig-groen met aroma's van gras, tomatenplant en basilicum.'

HEEFT DAT EEN REDEN?

Ingrid: 'Het is de soort waar Italianen erg van houden. In Toscane werken ze net zoals wij. We hebben bomen staan die oorspronkelijk uit Toscane komen. Want net als bij wijn, is het terroir belangrijk, zo moet water goed door de bodem kunnen zakken. Een variëteit vindt het fijn op bepaalde grond en dat is hier met deze Italiaanse zo.'

ZIJN DE OLIËN MONOCÉPAGES OF BLENDS, OM IN WIJNTERMEN TE BLIJVEN?

Ingrid: 'De 1.800 bomen worden afzonderlijk geplukt, net als bij wijn. We doen dat wel machinaal, gezien de hoeveelheid. Met de trilmachine.





Lam, doperwt,
Taggiasche olijf

SMAAKTYPERING

LE FRUITÉ VERT | GROEN FRUITIG

Fruitigheid wordt net zoals bij wijn gebruikt als smaaktypering. De typische olijfoliesmaak *fruité vert* krijg je van olijven vroeg in de rijpsperiode, eind oktober tot eind november. Kruidachtige, plantaardige aroma's, gemarkeerd met versgemaaid gras en tomatenblad.

LE FRUITÉ MÛR | RIJP FRUITIG

Deze fruitigheid kwalificeert olijfolie die gemaakt is van olijven die later (december tot januari) zijn geoogst en dus optimaal rijp zijn. Kenmerkende aroma's van rijp fruit en aroma's zoals je die in bereide zwarte tafelolijven vindt.

LE FRUITÉ NOIR | FRANSE UITZONDERING

Olijven die optimaal rijp of overrijp zijn geoogst worden korte tijd bewaard en onder controle gefermenteerd. Daardoor ontwikkelt het fruit zeer uitgesproken aroma's van gekonfijte olijven en kreupelhout. Deze oliën worden in Frankrijk gewaardeerd door kenners.

VIERGE OF EXTRA VIERGE

Vierge betekent maagdelijk, het gaat om pure olie van de eerste koude persing of centrifugering. Er komen geen hitte of chemicaliën aan te pas zoals bij geraffineerde olie, dus blijven alle vitaminen en mineralen bewaard en is de olie rijk van smaak. Hoe lager de zuurgraad, hoe beter de olie: extra vierge mag wettelijk maximaal 0,8 procent hebben. Dat de zuurgraad van vierge hoger ligt, komt doordat de olijven al wat rijper zijn of van mindere kwaliteit.

Na de persing wordt de olie van elke variëteit geproefd en dan worden de smaken geblend. Soms gaat er meer Picholine in, soms minder.'

HOEVEEL OLIJVEN HEB JE NODIG VOOR EEN LITER OLIJFOLIE?

Ingrid: 'Honderd kilo levert zo'n 12 tot 20 liter op. Van jonge olijven heb je voor een liter wel 8 kilo nodig, maar aan het einde van de oogsttijd maar 5 kilo, de vruchten hebben dan meer sap.'

WELKE STAPPEN IN DE BEREIDING ZIJN HET BELANGRIJKST VOOR DE SMAAK?

Ingrid: 'Het is heel belangrijk dat er korte tijd zit tussen oogst en persing, anders gaan de olijven oxideren. Een paar uur tot maximaal een paar dagen, als ze in geventileerde kratten koel en droog bewaard zijn. Ze worden gecrusht met schil en pit, dan zorgen antioxidanten dat de olie zeker een jaar goed blijft. De olie wordt gedecanteerd en niet gefilterd, want dan verlies je smaak. Bij ons is dat 8 weken in grote vaten waarin de pulp naar beneden zakt, maar we zeggen de telers dat ze ook nog een paar maanden langer kunnen decanteren voor het aftappen.'

WE HOORDEN DAT JE GRAAG SMAKEN TOEVOEGT?

Ingrid: 'Ik heb lang gewerkt in de smaakindustrie en het mengen met aroma's vind ik leuk om te doen. Ik maak een *huile d'olive vierge*, die is naturel, maar ook geparfumeerde versies.

WELKE AROMA'S KRIJG JE DAN?

'Limoen, basilicum, knoflook met peterselie, eekhoortjesbrood, en *piment d'espelette* (een chilipeper uit Baskenland, red.). Ook maak ik olijfolie met lavendel, die combineert goed met fruit, ijs of cake. Er is een olijfolie voor elke smaak, voor elk gerecht en voor elke gelegenheid.'

HET PITTIGE, JONGE OLIJFJE PICHOLINE IS OOK POPULAIR IN DE OLIE



PASTASALADE MET OLIJFOLIE

Met een goede olijfolie heb je weinig meer nodig. Vooral in Italië weten ze dat. Zoals actrice Isabella Rossellini zegt: 'Ik heb altijd extra vergine olijfolie, Parmigiano Reggiano en pasta in huis. Als mensen ziek worden willen ze kippensoep, maar ik wil spaghetti met Parmezaanse kaas, olijfolie en een beetje citroenschil. Ik voel me er elke keer beter door.'

DIT HEB JE NODIG

SALADE

fusilli

bosje peterselie

(zongedroogde) tomaatjes

fetakaas

CITROENDRESSING VAN JAMIE OLIVER

6 el extra vierge olijfolie

1 citroen

zeezout

zwarte peper

ZO MAAK JE HET

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing. Laat afkoelen en meng naar wens fetakaas in blokjes erdoor en zoete (zongedroogde) tomaatjes voor het contrast. Maak af met peterselie.

Doe voor de dressing 6 eetlepels extra vierge olijfolie in een jampot met een snufje zeezout en zwarte peper. Pers het sap van 1 citroen erdoor. Doe de deksel op de pot en schud goed. Giet over de pasta.

WIJN

Een jonge en gekoelde Italiaanse wijn. Sangiovese zou kunnen, omdat daar een zuurtje in zit dat het zure van groene olijven en van citroen aankan. Meer zin in wit? Als tegenwicht een zoetere Chardonnay of blijf aan de zure kant met Riesling. Deze van Georg Julius uit Rheinhessen is biologisch en vegan met een citroengele kleur, geuren van citrusfruit, peper en een hint grapefruit. ■■

GEORG JULIUS RIESLING 2020 | WIJNBEURS.NL | € 11,49

SPAANSE VARIËTEITEN

Chef Soenil Bahadoer van Restaurant de Lindehof** in Nuenen braadt ree met Hojiblanca-olijfolie en boter, hij monteert schaaldierensaus met Ocal en gebruikt deze neutrale soort ook op een dessert met vanille, appel en kardemom. Arbequina druppelt hij op een gerechtje van coquilles, witlof en ganzenlever. Je kunt dit allemaal zien op de website [RECEPTENVANTOPCHEFS.NL](https://www.receptenvantopchefs.nl) waar vele Nederlandse sterrenchefs gerechten bereiden met oliën uit Spanje van José Valderrama. Ter inspiratie voor je koopkeuze! Dat iedere variëteit bijzonderheden heeft is, kun je aan deze vijf soorten *aceite de oliva virgen extra* goed zien:

ARBEQUINA

Smaak: Fruitig, groene appeltjes, limoen, mango, banaan en versgemaaid gras.

Toepassing: In de koude keuken zoals salades, sauzen, dressings, risotto's, het glaceren van groenten en over verse vruchten zoals gele meloen, ananas, banaan en aardbei.

Tip: Lekker om witbrood met een harde korst in te dopen.

HOJIBLANCA

Smaak: Zachte tonen van rucola, jong groen hout, liguster en tomaat.

Toepassing: Koude keuken en voor bakken en braden. Roerbakgroenten, tonijn, tomaatgerechten, gemixte salades en alle vleesbereidingen.

Tip: Lekker om donker en zuurdesembrood in te dopen.

CORNICABRA

Smaak: Vers gras, grapefruit, citroen en een pepertje.

Toepassing: Bakken en braden op hoge temperaturen. Alle wild- en gevogeltegerechten.

Tip: Een scheut in een stoofschotel doet wonderen.

OCAL

Smaak: De zachtste en meest neutrale variëteit. Toepassing: Glaceren van groenten, afmaken van puree, over carpaccio, monteren van sauzen in plaats van boter.

PICUDO

Smaak: Verfijnde olijvensmaak met een botertje, een nootje, een bittertje en een klein roze pepertje.

Toepassing: Bereiden van witvis, langoustines en in vissoepen, afmaken van puree en pasta's, monteren van vis- en groentesauzen. Dé variëteit om mayonaise mee te bereiden.

Tip: Meng 50 procent geklaarde boter met 50 procent Picudo (handwarm) voor botersaus over witte asperges of coquilles.