Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Olivenöl Laudemio

Laudemio war in der mittelalterlichen Tradition der dem Feudalherren zustehende Teil der Ernte. Das Olivenöl Laudemio der Marchesi Antinori bewahrt das, was der Name meint: das Beste der Olivenhaine der Chianti-Güter, angebaut und produziert mit dem ausschließlichen Ziel von Qualität, ohne Kompromisse. Ein sehr typisches Öl, das dennoch ganz besondere sensorische Merkmale zeigt, die es unverwechselbar machen.

Klima

Nach einem Winter mit unterdurchschnittlichen Niederschlägen und Temperaturen folgte ein anfangs allgemein kühles Frühjahr. Tendenziell warmes Wetter ab Juni markierte den Beginn eines regulären Sommers ohne Spitzentemperaturen. Nicht überreiche Regenfälle ermöglichten den Oliven, bestmöglich zu wachsen und sich zu entwickeln. Die Ernte begann Mitte Oktober, früher als im Durchschnitt, und war in den ersten Novembertragen abgeschlossen.

Herkunft

Das Anbaugebiet des Olivenöls Laudemio ist dank der Bodenbeschaffenheit, der Lage und des Klimas, das von erheblichen Temperaturunterschieden zwischen Sommer und Winter geprägt ist, für den Qualitätsanbau von Oliven in ganz besonderer Weise geeignet. Die Quoten der Olivenhaine liegen durchschnittlich bei 300 – 350 m.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Geschichte

1990 wurde das Konsortium zur Valorisierung des Olivenöls der Zentraltoskana gegründet, das über strenge Vorschriften die Erzeugung des Laudemio-Öls regelt. Im Bereich der Olivenölproduktion hebt sich das Konsortium durch die folgenden Bestimmungen ab: Herkunft des Produkts ausschließlich die Hügelzone der Zentraltoskana gemäß der räumlichen Definition des entsprechenden Ministerialerlasses; Klassifizierung der Olivenhaine auf der Grundlage der Bodenbeschaffenheit, der Olivensorten, des Zeitraums und der Art der Bepflanzung und Kultivierung sowie deren Eintragung in ein bestimmtes Register; Kontrolle des gesamten Produktionszyklus und seiner Durchführungsmodalitäten, von den Kultivierungstechniken bis zur Flaschenabfüllung des ″Laudemio″.

Ernte und Verarbeitung

Die Oliven, die von ausgewählten Olivenhainen stammen, werden ausschließlich von Hand geerntet, bevor sie vollständig ausgereift sind, und spätestens 12 Stunden nach ihrer Anlieferung bei der unternehmenseigenen Ölmühle in die Presse gegeben. Der Verarbeitungsprozess geschieht in den folgenden Schritten: Nach der maschinellen Entfernung der Blätter werden die Früchte in einer Hammermühle zerkleinert. Die so entstandene Olivenpaste kommt für 10 bis 15 Minuten in eine rotierende Trommel, wo sich die feinen Öltröpfchen bei einer Temperatur zwischen 20° C und 22° C miteinander verbinden und beginnen, sich von den festen Bestandteilen zu trennen. Danach wird die eigentliche Ölextraktion über einen Dekanter eingeleitet; dies geschieht bei niedriger Temperatur und ohne Zugabe von Wasser, um die charakteristischen Aromastoffe und sensorischen Eigenschaften des Öls ″Laudemio″ hervorzuheben. Nach den vorgeschriebenen Kontrollen der zuständigen Kommissionen erfolgt die Lagerung in kleinen Inox-Edelstahltanks unter Inertgasatmosphäre. Zum Abschluss wird das Öl noch einer weiteren unternehmensinternen Selektion unterzogen, um höchsten Qualitätsstandard zu gewährleisten. Danach wird das Laudemio-Öl in den typischen Spezialflaschen von 0,5 l abgefüllt.

Sensorische Eigenschaften des Öls

Laudemio 2019 in strahlender intensiver grüner Farbe. An der Nase ist es tief und anhaltend und erinnert an eben gepresste Oliven. Am Gaumen elegant und fruchtig; mit einer markanten pikanten Note, die sich nach einigen Monaten verliert.