



0.5l
SPEZ2025

»Balduccio« Olio extra vergine di Oliva (Ernte 2025)

Balduccio (Andreas März)

Frisch eingetroffen! Das Olivenöl von Andreas März. Es ist so etwas wie die Referenz für hochwertige Qualität geworden. Aber Vorsicht: Wer sich mit derart gutem Olivenöl noch nicht beschäftigt hat, probiert es meist pur und lehnt es dann prompt ob seiner ausgeprägten Schärfe am Gaumen ab. Doch so ein Olivenöl wirkt in der Anwendung ganz anders als pur probiert. Ein Spitzenöl wie dieses muß, pur genossen, bitter und expressiv scharf wirken als untrügliches Zeichen seiner Frische und Qualität. Sein grünes Aroma, seine analytische Reinheit und seine expressive Herkunftstypizität sind also nicht jedermann's Sache, weil hochwertiges Öl schon ein bißchen Erfahrung voraussetzt. MERUM-Chefredakteur Andreas März trotzt auf seinem Gut »Balduccio« in den montalbanischen Hügeln bei Florenz rund 2000 Olivenbäumen ein Öl absoluter Extraklasse ab, das zu den besten Italiens gehört. Er ist einer der kritischsten Fachjournalisten in Sachen Olivenöl und läßt nichts unversucht, um seine Oliven so unverfälscht wie technisch möglich zu einem Öl zu verarbeiten, das authentisch, rein und intensiv seinen hohen Ansprüchen genügt. Er, der schon so vielen Manipulation in Italien auf die Schliche kam, möchte für sich selbst einen Maßstab in Sachen Olivenöl setzen. Das ist mühsame Arbeit. Die Oliven müssen intakt und schnell geerntet und am gleichen Tag verarbeitet werden. 2025 waren die Erträge europaweit winzig. Es zeichnet sich mal wieder Mangel an hochwertigem Olivenöl ab. Wir liefern in der Reihenfolge des Bestelleingangs solange der Vorrat reicht.

Frische Ernte 2025/2026 | 0.5l-Flasche | zu verbrauchen bis 3.2027 (freiwillige Angabe) | Es gibt immer wieder Kunden, die mit dem Verschluß der Flasche nicht zureckkommen: Einfach die Flaschen einmal kurz 180° umdrehen, bis das erste Öl fließt, was etwas dauern kann, danach gehts von alleine...