



Optimale Reife: MHD 5.2026

0.5l  
SPEZ25091

## Olio extra vergine di Oliva »Oglierola Garganica«

Andrea Serrilli (Olio)

Mit diesem Öl gewann Andrea Serrilli kürzlich den 2. Platz im renommierten »EVOO World Ranking«. Oglierola Garganica ist eine uralte lokale Sorte aus dem Gargano in Apulien. Sie besitzt gute Kälte- und Trockentoleranz, ihre Bäume zeigen breiten Wuchs mit großer Baumkrone, ihre Früchte sind eiförmig und besonders groß, ihre Öl-Ausbeute deshalb bei hoher Qualität groß.

Andrea Serrillis Bäume sind viele hundert Jahre alt. Weitläufig verteilt stehen sie in uralten Hainen. Ihre Erträge sind geringer als von jungen (oft bewässerten) Plantagen. Weil ihre Pflege und Ernte aufwendiger ist, drohen diese alten Anlagen zu verschwinden. Dabei liefern sie ein intensiv fruchtiges, aromatisch grünlich vegetales Öl herausragender Geschmacksintensität und konzentrierter, viskoser Konsistenz. Es duftet nach Artischocke, Mandel und Tomatengrün, ist mittelscharf, angenehm bitter, wirkt wertvoll dicht im Mundgefühl und weist einen der höchsten Polyphenolgehalte (> 900 mg/kg) aller Olivenarten auf. Es schützt vor Oxidation und macht das Öl gesundheitlich wertvoll. Bitte kalt verwenden als raffinierte Würze in Salaten, auf frischem Fisch, hellem und dunklem Fleisch und Gemüse. Ein Lieblings-Öl rarer Konsistenz und Expressivität.

Ernte 2025 (MHD 05/27)