



Gheta Olio Extra Vergine di Oliva L2024/25

500 ml

Italy,

Olive oil

5600002020



Food recommendations

from Marian Henß

Burrata mit Tomatensalat

Wolfsbarsch im Salzteig gegart und mediterraner Gemüsepfanne

Terrine von Kaninchen, Wildkräutersalat und weißem

Tomatenschaum

Tasting review

by Marian Henß on 19.02.2025

Info:

Vor allem die Olivenbäume erinnern Arianna Occhipinti an ihre Kindheit, in denen sie auf diesem Terroir gespielt hat. Olivenöl steht für sie für die schönen Erinnerungen an die Zeit, die sie mit ihrer Familie in Glück und Unbeschwertheit verbringen konnte.

Auf dem Weingut Occhipinti werden 2 Olivenöle produziert.

Der Name Gheta leitet sich vom Namen von Ariannas Großmutter Margherita ab. Es handelt sich um eine Mischung aus zwei Sorten: Nocellara Etnea und Nocellara del Belice. Im Schnitt sind die Bäume hier 80 Jahre alt.

Nocellara Etnea steht nur in kleinen Mengen in der Parzelle.

Nocellara del Belice ist sehr weit verbreitet in der Gegend von Trapani, dem Geburtsort von Ariannas Großmutter, also an der Westküste Siziliens.

Seine Farbe ist grün mit goldenen Reflexen und sein Aroma ist intensiv fruchtig. Am Gaumen ist er etwas würziger als der Geschmack von Panta Rei, aber immer noch sehr rund und weich.

Farbe:

Dichtes Zitronengelb mit grünen Reflexen und goldenen Elementen

Nase:

Das Öl duftet zunächst eher grün. Grasig, grün und kräutrig. Weizengras, frisch gemähtes Gras und Hauch Zitronengras dominieren. Minze, Kerbel und Petersilie strömen rasant hinterher. Helle Nüsse zeigen sich in Form von gehobelter Macadamia, Mandel und Pinienkerne. Würzig wirkt er durch weißen und grünen Pfeffer. Grüne Oliven sind deutlich zu erkennen. Das Öl zeigt kaum Frucht, dafür Rasse, wilde Akzente und stark grasige, herbe Nuancen. Das etherische darin führt zu einer hohen Eleganz und Frische.

Gaumen:

Die Viskosität ist dabei hoch. Total mild. Es fängt es enorm charmant an. Es fließt langsam und dicht über die Lippen. Die grünen und herbalen Aromen wirken sehr intensiv zum Auftakt. Dann kommt die Schärfe bei gefühlt keinen Bitterstoffen hindurch. Minimal kommt etwas Bitter im Nachhall zur Geltung. Dafür wirkt er dort umso nussiger. Wir bleiben bei dem hellen Geschmacksprofil der Nüsse treu. Pinienkerne und Mandeln. Die kräutrigen Aromen verschwinden im Nachhall völlig.