



De kunst van het olijfolie proeven bij Frantoiani: “Af en toe hoesten is normaal”

Van wijnliefhebbers die hun neus diep in het glas steken, wat lucht binnenslurpen en vervolgens uitgebreid de druivensoort en het terroir bespreken, daar kijken we al lang niet meer van op. Maar de wereld van de olijfolie lijkt daar veel meer op dan we op het eerste gezicht denken. Dus trekken we voor een ware olijfolieproeverij naar de nieuwe zaak Frantoiani in Mechelen, waar Lierenaar Guy Hendrickx (52) een 45-tal verschillende topflessen uit Italië heeft liggen.

Olijfolie proeven: hoe beginnen we daar aan? Vandaag doen we het zoals de kenners het doen. En met Guy hebben we zo'n kenner *pur sang* voor ons zitten. Deze Lierse accountant, gespecialiseerd in financiële schade, is al lang verliefd op Italië en viel enkele jaren geleden ook helemaal voor één van de mooiste producten die het land van de laars te bieden heeft: olijfolie. Hij opende nu op de Korenmarkt in Mechelen zijn zaak met zo'n 45 verschillende soorten olijfolie, die hij persoonlijk

geselecteerd heeft bij de beste artisanale producenten van Italië. Hij is olijfoliesommelier en is nog bezig aan een driejarige opleiding in Italië als olijfolieproever en -keurder. “Er zijn zoveel verschillen en variëteiten in en dat maakt het heel boeiend. Er is in mijn ogen ook niets lekkerder dan een goed stuk brood met olijfolie en eventueel een beetje zout op.”



Maar eerst komt het er dus op aan om de lekkerste olijfolie te selecteren. Samen met Guy ga ik op zoek naar mijn smaakprofiel. “Er zijn grofweg drie grote stijlen in Italië te vinden”, vertelt hij. “In het noorden ruik je meer toetsen van groene appel en groene, onrijpe amandelen. In Midden-Italië heb je dan weer meer robuuste, kruidige, bittere en misschien wel brutere olijfolies. In het zuiden, waar veruit het meeste wordt geproduceerd, herken je warmere aroma’s en geuren van tomaten.”



Proeven doe je idealiter met een proefglaasje. “Deze zijn vaak blauw, omdat je dan de kleur van de olie niet kan zien. Flauwgelig of groen? De kleur is niet bepalend voor de smaak of kwaliteit van de olie en door het gekleurde glas worden we daar niet door afgeleid. De bedoeling is nu dat we het glaasje op onze handpalm gaan zetten en bovenaan afdekken met onze andere hand. Zo verwarmen we de olijfolie een beetje. Door terwijl zachtjes te walsen komen de aroma’s nog beter los. Daarna ruik je en neem je een klein slokje. Je zet je tanden op mekaar en zuigt krachtig lucht naar binnen, zodat de geuren en smaken in heel je gehemelte rondgaan. Daarna kan je slikken. De bitterheid proef je aan de zijkant van je mond, de peperachtige toetsen proef je in je keel. Het is trouwens heel normaal dat je af en toe eens hoest tijdens het proeven. De polyfenolen in olijfolie, die het zo gezond maken, wekken het hoesten op.”



“Het hele proces lijkt dus sterk op wijn proeven: de neus is van belang, elke olijfvariëteit geeft een andere smaak, het terroir heeft een grote invloed, het oogstmoment is belangrijk, bij het proeven is de temperatuur belangrijk, enzovoort. Ik merk dat mensen tegenwoordig best veel van wijn kennen, maar amper iets van olijfolie. Daar probeer ik iets aan te doen.”



Wie zelf een goede olijfolie wil uitkiezen, kan gewoon tijdens de openingsuren binnenwippen bij Frantoiani. “Ik laat de mensen graag proeven, want ik wil zeker zijn dat ze met een fles naar buiten gaan die aansluit bij hun persoonlijke smaak”, klinkt het. De olijfolies kosten tussen de 16 en 35 euro voor 500 ml.

De proeverij

Guy heeft zes flessen geselecteerd uit de drie verschillende Italiaanse zones.



- De noordelijke Veneto Valpolicella van **Frantoio Bonamini** uit Veneto heeft wat rijper fruit van wat later geogste olijven, zijn buur Uliva van **Agririva** uit Garda is wat krachtiger en frisser, met de typische aroma's van groene appel.

- Uit Midden-Italië komt de bitterheid sterk naar voor bij de Selezione Grandis van **La Ranocchiaia** uit Toscane. De fruitigheid en 'vegetale aroma's' bij de Olivastro van **Quattrociocchi** uit Lazio zijn dan weer heel aangenaam. Niet voor niets werd deze olijfolie de voorbije jaren geregeld verkozen tot de beste van het land. Ook nu blijkt deze het meest in de smaak te vallen.

- De EvoSì van **Evo Sicily** uit het zuidelijke Sicilië heeft dan weer dat typische tomatenaroma, terwijl de Coratina van **Olio Mimi** uit Puglia vooral opvalt door een scherp pepertje dat na een paar seconden opduikt in de keel.



De conclusie is vooral dat de olijfolies onderling inderdaad zeer sterk verschillen, ook al zijn ze allemaal van goede kwaliteit. Het loont dus de moeite om op zoek te gaan naar je eigen smaak. Op de website www.frantoiani.be staan ook veel tips voor foodpairing per olijfolie.

Hoe wordt olijfolie gemaakt?



“Dat gebeurt door een koude, machinale persing van de olijven, snel na de oogst. Hoe langer de olijfboer de olijven laat hangen, hoe meer olie er procentueel in zit. Een oogst van half november kan dubbel zoveel olie bevatten dan de oogst van eind september. Helaas gaat ook de kwaliteit dan omlaag en wordt de smaak veel zachter. Daarom komt het er voor de olijfboer op aan om het juiste moment te kiezen en een afweging te maken tussen kwaliteit en volume. Vaak is een fles olijfolie een combinatie van onrijpe, halfrijpe en rijpe olijven samen, naargelang het plukmoment en de plaats van de olijfboom, bijvoorbeeld boven op de berg of in de vallei. Sommige producenten maken dan weer verschillende versies, met vooral vroeg of later geplukte olijven”, zegt Guy.



Moet er altijd ‘extra vergine’ op de fles staan?

“Dat raad ik wel aan, ja. Het wil zeggen dat het om de meest zuivere en beste olijfolie gaat, zonder enige toevoeging of het gebruik van hitte-extractie én in principe zonder defecten. Al moet ik zeggen dat lang niet alle olijfolies effectief gekeurd worden op defecten. Er zijn dus veel olijfolies te vinden die het label extra vergine eigenlijk niet zouden mogen dragen omdat ze een ranzige (*door oxidatie,*) of fusty (*perzikachtig en vies smaakje, dat ontstaat door gebrek aan hygiëne*) smaak hebben, maar waar het toch op staat. Het komt er dus op aan om zelf te proeven. Het beste is om de fles na opening binnen de drie maanden op te gebruiken. Dat is dan toch één groot verschil met wijn: geen enkele olijfolie wordt beter door ze jaren te laten liggen, de kans op defecten wordt alleen maar groter”, klinkt het.



GVA 13.05.2023

De kunst van het olijfolie proeven bij Frantoiani: “Af en toe hoesten is normaal”

Van wijnliefhebbers die hun neus diep in het glas steken, wat lucht binnenslurpen en vervolgens uitgebreid de druivensoort en het terroir bespreken, daar kijken we al lang niet meer van op. Maar de wereld van de olijfolie lijkt daar veel meer op dan we op het eerste gezicht denken. Dus trekken we voor een ware olijfolieproeverij naar de nieuwe zaak Frantoiani in Mechelen, waar Lierenaar Guy Hendrickx (52) een 45-tal verschillende topflessen uit Italië heeft liggen.

Olijfolie proeven: hoe beginnen we daar aan? Vandaag doen we het zoals de kenners het doen. En met Guy hebben we zo'n kenner *pur sang* voor ons zitten. Deze Lierse accountant, gespecialiseerd in financiële schade, is al lang verliefd op Italië en viel enkele jaren geleden ook helemaal voor één van de mooiste producten die het land van de laars te bieden heeft: olijfolie. Hij opende nu op de Korenmarkt in Mechelen zijn zaak met zo'n 45 verschillende soorten olijfolie, die hij persoonlijk geselecteerd heeft bij de beste artisanale producenten van Italië. Hij is olijfoliesommelier en is nog bezig aan een driejarige opleiding in Italië als olijfolieproever en -keurder. “Er zijn zoveel verschillen en variëteiten in en dat maakt het heel boeiend. Er is in mijn ogen ook niets lekkerder dan een goed stuk brood met olijfolie en eventueel een beetje zout op.”

Maar eerst komt het er dus op aan om de lekkerste olijfolie te selecteren. Samen met Guy ga ik op zoek naar mijn smaakprofiel. “Er zijn grofweg drie grote stijlen in Italië te vinden”, vertelt hij. “In het noorden ruik je meer toetsen van groene appel en groene, onrijpe amandelen. In Midden-Italië heb je dan weer meer robuuste, kruidige, bittere en misschien wel brutere olijfolies. In het zuiden, waar veruit het meeste wordt geproduceerd, herken je warmere aroma's en geuren van tomaten.”

Proeven doe je idealiter met een proefglasje. “Deze zijn vaak blauw, omdat je dan de kleur van de olie niet kan zien. Flauwgelig of groen? De kleur is niet bepalend voor de smaak of kwaliteit van de olie en door het gekleurde glas worden we daar niet door afgeleid. De bedoeling is nu dat we het glasje op onze handpalm gaan zetten en bovenaan afdekken met onze andere hand. Zo verwarmen we de olijfolie een beetje. Door terwijl zachtjes te walsen komen de aroma’s nog beter los. Daarna ruik je en neem je een klein slokje. Je zet je tanden op mekaar en zuigt krachtig lucht naar binnen, zodat de geuren en smaken in heel je gehemelte rondgaan. Daarna kan je slikken. De bitterheid proef je aan de zijkant van je mond, de peperachtige toetsen proef je in je keel. Het is trouwens heel normaal dat je af en toe eens hoest tijdens het proeven. De polyfenolen in olijfolie, die het zo gezond maken, wekken het hoesten op.”

“Het hele proces lijkt dus sterk op wijn proeven: de neus is van belang, elke olijfvariëteit geeft een andere smaak, het terroir heeft een grote invloed, het oogstmoment is belangrijk, bij het proeven is de temperatuur belangrijk, enzovoort. Ik merk dat mensen tegenwoordig best veel van wijn kennen, maar amper iets van olijfolie. Daar probeer ik iets aan te doen.”

Wie zelf een goede olijfolie wil uitkiezen, kan gewoon tijdens de openingsuren binnenwippen bij Frantoiani. “Ik laat de mensen graag proeven, want ik wil zeker zijn dat ze met een fles naar buiten gaan die aansluit bij hun persoonlijke smaak”, klinkt het. De olijfolies kosten tussen de 16 en 35 euro voor 500 ml.

De proeverij

Guy heeft zes flessen geselecteerd uit de drie verschillende Italiaanse zones.

- De noordelijke Veneto Valpolicella van **Frantoio Bonamini** uit Veneto heeft wat rijper fruit van wat later geoogste olijven, zijn buur Uliva van **Agririva** uit Garda is wat krachtiger en frisser, met de typische aroma’s van groene appel.

- Uit Midden-Italië komt de bitterheid sterk naar voor bij de Selezione Grandis van **La Ranocchiaia** uit Toscane. De fruitigheid en 'vegetale aroma's' bij de Olivastro van **Quattrociocchi** uit Lazio zijn dan weer heel aangenaam. Niet voor niets werd deze olijfolie de voorbije jaren geregeld verkozen tot de beste van het land. Ook nu blijkt deze het meest in de smaak te vallen.

- De EvoSì van **Evo Sicily** uit het zuidelijke Sicilië heeft dan weer dat typische tomatenaroma, terwijl de Coratina van **Olio Mimi** uit Puglia vooral opvalt door een scherp pepertje dat na een paar seconden opduikt in de keel.

De conclusie is vooral dat de olijfolies onderling inderdaad zeer sterk verschillen, ook al zijn ze allemaal van goede kwaliteit. Het loont dus de moeite om op zoek te gaan naar je eigen smaak. Op de website www.frantoiani.be staan ook veel tips voor foodpairing per olijfolie.

Hoe wordt olijfolie gemaakt?

“Dat gebeurt door een koude, machinale persing van de olijven, snel na de oogst. Hoe langer de olijfboer de olijven laat hangen, hoe meer olie er procentueel in zit. Een oogst van half november kan dubbel zoveel olie bevatten dan de oogst van eind september. Helaas gaat ook de kwaliteit dan omlaag en wordt de smaak veel zachter. Daarom komt het er voor de olijfboer op aan om het juiste moment te kiezen en een afweging te maken tussen kwaliteit en volume. Vaak is een fles olijfolie een combinatie van onrijpe, halfrijpe en rijpe olijven samen, naargelang het plukmoment en de plaats van de olijfboom, bijvoorbeeld boven op de berg of in de vallei. Sommige producenten maken dan weer verschillende versies, met vooral vroeg of later geplukte olijven”, zegt Guy.

Moet er altijd 'extra vergine' op de fles staan?

“Dat raad ik wel aan, ja. Het wil zeggen dat het om de meest zuivere en beste olijfolie gaat, zonder enige toevoeging of het gebruik van hitte-extractie én in principe zonder defecten. Al moet ik zeggen dat lang niet alle olijfolies effectief gekeurd worden op defecten. Er zijn dus veel olijfolies te vinden die het label extra vergine eigenlijk niet zouden mogen dragen omdat ze een ranzige (*door oxidatie,*) of fusty (*perzikachtig en vies smaakje, dat ontstaat door gebrek aan hygiëne*) smaak

hebben, maar waar het toch op staat. Het komt er dus op aan om zelf te proeven. Het beste is om de fles na opening binnen de drie maanden op te gebruiken. Dat is dan toch één groot verschil met wijn: geen enkele olijfolie wordt beter door ze jaren te laten liggen, de kans op defecten wordt alleen maar groter”, klinkt het.