

## Mehr als Wein

... sizilianisches Olivenöl von Donnafugata



**Olivenöl ist fester Bestandteil der mediterranen Küche und wird als cholesterinfreier Lieferant von Vitamin E, ungesättigten Fettsäuren und Antioxidantien geschätzt.**

Der Olivenanbau gehört wie der Weinbau zu den ältesten agrarischen Kulturformen Siziliens. Mit seinen Olivenhainen führt das sizilianische Weingut Donnafugata die Tradition weiter, Wein und Öl gemeinsam anzubauen und zu erzeugen. Milleanni, die Assemblage aus vier heimischen Olivensorten, ist nun auch in Deutschland erhältlich. Das native Olivenöl extra zeichnet sich durch komplexe Kräuternoten und einen angenehm grasigen Geschmack aus. Es passt ausgezeichnet zu Fleisch, feinem Fisch und Gemüsegerichten.

### Über tausend Jahre Geschichte

„Wie für den Wein fühlen wir uns auch für das Olivenöl als Erben einer tausendjährigen Landwirtschaft und wollen dabei den Geschmack Siziliens einfangen“, erklärt Donnafugata-Chefin Josè Rallo. Für Milleanni, was tausend Jahre bedeutet, verwendet Donnafugata den Ertrag von alten Olivenhainen, die auf 9 Hektar in Contessa Entellina angebaut werden. In dem traditionellen Gebiet im Herzen Siziliens erzeugt Donnafugata seit Jahrzehnten seine beliebtesten Weine, und hier sind Rebstöcke und Olivenbäume wichtiger Bestandteil der Landschaft. Kultiviert für Milleanni werden die Sorten Nocellara, Cerasuola, Biancolilla und Picicudara, die für Westsizilien typisch sind und zum Teil schon seit Jahrhunderten angebaut werden.

### Hochwertige Verarbeitung

Auch beim Olivenöl setzt Donnafugata auf eine Verbindung von traditionellen, bewährten Anbau- und Verarbeitungsverfahren mit hochmoderner Technik. Um den optimalen Gehalt an Fett-, Phenol- und Duftstoffen zu erhalten, werden die Oliven im Oktober „grün“ zu Beginn der Reifezeit geerntet – und das von Hand. Das Öl ist so vor Oxidationsprozessen geschützt und erreicht eine längere Haltbarkeit. Innerhalb von 24 Stunden nach der Lese werden die Früchte mit einem Kaltextraktionssystem zermahlen und gepresst. Die „Gramolazione“, die Mischung des Oliven-Breis zur Trennung des Öls, geschieht in kontrollierter Umgebung bei niedriger Temperatur und in hermetisch geschlossenen Fässern. So werden die aromatischen Komponenten der Frucht besser bewahrt.

### Ein Öl mit eigener Persönlichkeit

In der Kombination aus alten Verfahren, neuer Technologie und heimischen Sorten entsteht ein Olivenöl mit Charakter



Grundfarbe schimmert in grünlichen Reflexen, die Nase bestimmen Nuancen von Kräutern, Artischocke und Tomatenblättern. Am Gaumen bringen Gras-Aromen Frische und eine leichte Schärfe. Milleanni schmeckt pur auf Brot, aber auch als Ergänzung zu Fisch und Fleisch und zu traditionellen mediterranen Gemüsegerichten.