

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

BIBLIOTECA

33 duemiladieci



L'OLIO



ALESSIO PUNTEL

Con questo numero si conclude la rassegna dei migliori assaggi di extravergine della campagna olearia 2008-2009. Abbiamo inviato ai Produttori gli inviti per partecipare alla nuova Edizione de L'OLIO, Il Libro Guida agli Oli d'Italia, che riferirà sui prodotti dell'ultima raccolta. Aspettiamo con curiosità di vedere cosa porterà questa stagione così diversa dalla precedente; la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno 2008 sono stati caratterizzati da precipitazioni molto frequenti un po' in tutta la Penisola, mentre quest'anno le piogge sono state più sporadiche ma intense, dopo un luglio-agosto certamente più caldo rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Un prodotto, l'olio, che pretende impegno, costanza e fatica, tanto per la sua

realizzazione quanto per la sua affermazione in un mercato contro la cui sordità verso le produzioni di qualità ci stiamo anche noi comunicatori muovendo da tempo. Il mondo del vino ci ha insegnato tanto, e l'esperienza ci rende consapevoli di quanto quello dell'olio extravergine sia un universo la cui esplorazione è poco più che agli albori e la cui cultura è ancora nelle mani di un ristrettissimo numero di illuminati. Diffonderla è il passo fondamentale che ci prefiggiamo, assieme ai produttori che, consci del peso di questo nodo fondamentale, ci trasmettono tutto il loro entusiasmo.

Impariamo a conoscere quello che assieme al vino dovrebbe essere il fiore all'occhiello del nostro comparto agroalimentare.

🍃🍃🍃🍃 DA 91 A 100 > OLI DELL'ECCELLENZA

🍃🍃🍃 DA 81 A 90 > OLI DI GRANDE LIVELLO E SPICCATO PREGIO

🍃🍃 DA 71 A 80 > OLI DI BUON LIVELLO E PARTICOLARE FINEZZA

🍃 DA 60 A 70 > OLI DI MEDIO LIVELLO E PIACEVOLE FATTURA



VIOLA

Via Borgo S. Giovanni, 11B
06037 S. Eraclio di Foligno (PG)
0742 67515



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MORAIOLO
IL SINCERO 2008

Extravergine - Moraiolo 100% - € 11 (0,500 l)
Lucente oro verde con riflessi citrini, consistente. Naso inebriato da folate aromatiche di decisa fragranza, di grande spinta vegetale: erba tagliata, peperone verde, carciofo, rucola e salvia.

Struttura da Moraiolo austero e intransigente al sorso, tuttavia non invadente. Ha persistenza lunghissima segnata da percezioni amare e piccanti in bella armonia. Raccolta per brucatura all'inizio dell'invaiaatura da oliveti secolari su terreni calcareo-sassosi a 400 metri slm. Lavorazione in continuo, filtrazione e stoccaggio sotto azoto. 2.800 i litri prodotti. Per il bollito misto, al posto di mostarda e salsa verde.