

## De vrouw die je alles wil leren over lekkere olijfolie: 'Laat je niet leiden door romantiek of authenticiteit'

29/05/18 om 08:10 - Bijgewerkt om 08:14

**Olijfoliesommelier en aankoper bij speciaalzaak Oil & Vinegar Wilma van Grinsven-Padberg is stellig: de meeste keukenkasten bevatten slechte olijfolie. Komend najaar verschijnt haar boek over het vloeibare goud, hier geeft ze al een voorproefje van wat je eigenlijk écht moet weten.**



© REUTERS

We zijn het al redelijk gewoon voor wijn, bier en water, maar een sommelier voor olijfolie: daar hebben de meeste mensen nog nooit van gehoord. Dat is niet onlogisch, want er zijn er helemaal nog niet zoveel. Een hoofdzonde, aldus Wilma van Grinsven-Padberg, de aankoper van Oil & Vinegar en een van de eerste olijfoliesommeliers ooit, want er moeten dringend een aantal misverstanden over het gouden vet de wereld uit geholpen worden.

Wilma trok jaren geleden naar Italië om daar in het O.N.A.O.O., de oudste olijfolieschool ter wereld, in de leer te gaan, maar daar leerde ze amper iets over lekkere olijfolie. 'Als student ga je daar twee keer per jaar naartoe en dan proef je de godganse dag vieze olijfolie om zo te leren waar het is foutgelopen. Een slechte smaak kan namelijk verschillende oorzaken hebben. Ik kan proeven of olijven te lang langs de weg hebben gelegen, ze in een vies vat hebben gezeten en of het te lang heeft geduurd voordat ze geperst werden.'



Weten welke olijfolie lekker is en welke niet, is meer dan een leuk weetje voor snobistische amateurkoks. Een goed geïnformeerde consument kan zijn geld geven aan een product dat het verdient, in plaats van aan slecht geproduceerde 'namaak'.

Gelukkig leerde ze via de gespecialiseerde nieuwsbrief

Olive Oil Times (<https://www.oliveoiltimes.com/>), dat er ook zoiets bestond als een

olijfoliesommeliercursus in New York, waar de focus net iets anders lag: 'Daar mocht ik een hele dag

<http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/de-vrouw-die-je-alles-wil-leren-over-lekkere-olijfolie-laat-je-niet-leide>

goede olijfolie proeven! En geloof me: dat is een pak leuker. Verder leerde ik ook het onderscheid kennen tussen goede olie en de allerbeste, daar zit een wereld van verschil tussen. Eigenlijk zouden alle mensen die in Italië op school zitten, ook naar New York moeten en vice versa, maar tot nu toe ben ik een van de weinigen - ik denk zelfs dat ik de enige ben - die beide opleidingen gedaan heeft.'

Nadat ze uit New York terugkwam, had Wilma eindelijk het gevoel dat ze iets kon betekenen voor de wereld van de olijfolie. 'Als een boer nu naar mij zou komen met zijn product en me zou vragen wat er beter aan kan, kan ik door te proeven zeggen waar hij beter zou bijsturen.' Maar ook andere mensen, van restauranthouders tot thuiskeoks, kunnen nog heel wat leren over olijfolie.

### Hoe je een goede olijfolie kan vinden

#### Uitzicht

Het eerste wat je zou moeten onderzoeken op een fles olijfolie is het etiket. Een goede olijfolie vermeldt 'extra vierge', het land of liefst zelfs de streek van herkomst en de houdbaarheidsdatum. Een olijfolie die er erg goed uitziet, maar aan een verdacht lage prijs wordt aangeboden, is waarschijnlijk van een ouder oogstjaar. Aangezien olijfolie een product is dat er door rijping niet beter op wordt, kijk je dan beter nog even verder.



© REUTERS

Verder heb je helaas niet veel aan je ogen, want de kleur van olijfolie vertelt niets over de smaak ervan. 'Het is een fabeltje dat groenige olie beter is dan gele', stelt Wilma. 'Het is vaak wel zo dat een hele bittere, scherpe olijfolie vaak groener is, maar eigenlijk hoeft de kleur niets over de kwaliteit te zeggen, want er zijn ook heel lekkere gele.'

Je laat je best ook niet leiden door romantiek of authenticiteit. Op een charmant ouderwets boerderijtje in Italië vind je ongetwijfeld de heerlijkste vers geplukte abrikozen, maar de olijfolie die er geperst wordt tussen een stenen pers: niet kopen, luidt Wilma's advies. 'De mensen die het allerbeste product willen maken, investeren in moderne machines die allesbehalve romantisch zijn.'

#### Geur

<http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/de-vrouw-die-je-alles-wil-leren-over-lekkere-olijfolie-laat-je-niet-leide>

Als je aan de olie kan ruiken, zal je al zeker geen slechte kopen, verzekert Wilma. Je neus detecteert het volgens haar meteen als een olijfolie niet goed is. 'Ranzigheid is het gemakkelijkst te herkennen. Dat is de geur van oud vet, bedorven salami of van sportkleden die je pas na een week uit je tas haalt. Oude olijfolie of olijfolie die op een te warme, lichte plek wordt bewaard, wordt ranzig.'

|| 'Italiaanse olijfolie is een beetje zoals een handtas van Louis Vuitton: dat is ook maar een stukje stof en een lapje leer, maar je betaalt er een vermogen voor. Geen wonder dus dat er zoveel namaak is'

Een goede olijfolie ruikt dan weer fris en grassig. 'Eigenlijk is de rest van olijfolie proeven voor de gemiddelde consument dan bijzaak, want als het lekker ruikt, heb je iets goed in handen. Hoé goed, dat is vaak niet eens zo belangrijk voor een beginner. Vergelijk het maar met wijn: heel wat mensen houden van een lekker glas en hebben een voorkeur voor bijvoorbeeld bordeaux, sauvignon of cabernet, maar niet iedereen wil daar ook alles over weten en wil de verschillende terroirs kennen.'

#### Smaak

Heb je de mogelijkheid om wat olijfolie te proeven voor je overgaat tot je aankoop? Dan kan je helemaal zeker zijn dat je een goed product te pakken hebt. Als je na het proeven de neiging hebt om je keel te schrapen of te kuchen, zit je goed. Hoe scherper olijfolie smaakt, hoe gezonder die namelijk is, zo legt Wilma uit. 'In een zachte olijfolie zitten minder polyfenolen dan in een scherpe, wat te maken heeft met het aantal antioxidanten die erin zitten. Dat verschil proef je. Als olijfolieverbouwers elkaar hun eigen olie cadeau doen - daar zijn ze altijd heel trots op - en ze tijdens het proeven drie keer kuchen, wensen ze elkaar gezondheid toe. Hoe meer kuchjes, hoe scherper de olie en hoe gezonder die is.'



© REUTERS

Misleid door minder kwalitatieve olijfolie uit de supermarkt associeer je scherpere misschien niet meteen met olijfolie. Wilma waarschuwt dan ook dat je het 'echte product' als beginnende kritische olijfolieproever moet leren appreciëren. Het is opvallend hoe vaak wijn als voorbeeld opduikt tijdens dit gesprek over olijfolie, maar ook de volgende analogie vat het verhaaltje perfect: 'Mijn eerste glas wijn was mierzoete witte moezel. Als ik dat nu nog eens drink, denk ik 'gadverdamme'. Net als met wijn moet je je smakenpalet ontwikkelen.'

### Waarom je jezelf beter informeert

Weten welke olijfolie lekker is en welke niet, is meer dan een leuk weetje voor snobistische amateurkoks, het is een noodzaak. Omdat er erg veel geld in omgaat, wordt er namelijk heel regelmatig gefraudeerd in de olijfoliesector. Een goed geïnformeerde consument kan zijn geld geven aan een product dat het verdient, in plaats van aan slecht geproduceerde 'namaak'.

Italië produceert 461.000 ton olijfolie per jaar. De consumptie in het land bedraagt 600.000 ton, de export 900.000 ton. 'Probeer de rekensom maar te maken: daar is iets mis', concludeert Wilma. 'Er wordt meer Italiaanse olijfolie verkocht dan dat er wordt gemaakt. Er wordt van oudsher meer betaald voor olijfolie die uit Italië komt, en dan krijg je als vanzelf dit soort praktijken. Het is een beetje zoals een handtas van Louis Vuitton: dat is ook maar een stukje stof en een lapje leer, maar je betaalt er een vermogen voor. Geen wonder dus dat er zoveel namaak is.'



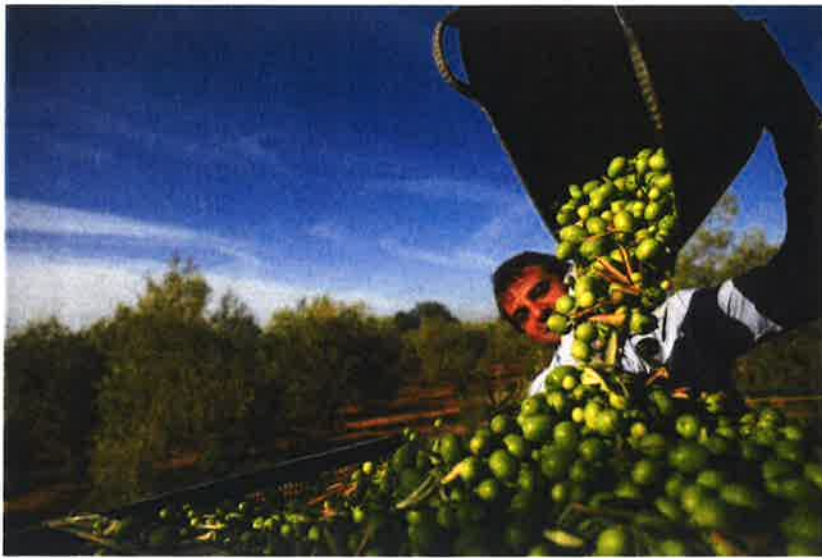
'Voor een goede fles moet je iets meer overhebben dan enkele euro's'

'Vroeger kon je een Tunesische tankerboot vol olie naar Italië verschepen, het goedje daar bottelen en vervolgens op etiket zetten dat het om Italiaanse olijfolie ging', vervolgt de sommelier. 'Dat mag nu niet meer, maar ik weet niet goed in welke mate het is uitgeroeid. Het is erg moeilijk om te controleren of de regels worden nageleefd: fraudeurs kunnen zelfs allerlei chemische ingrepen doen waardoor je de herkomst niet kan achterhalen met een labotest. Waar je echter niet mee kan sjoemelen, is de smaak en de geur. Daardoor herken je altijd een goede olijfolie. Maar dan heb je wel een consument nodig die weet wat goed is en wat slecht.'

Is Tunesische olijfolie dan per definitie van mindere kwaliteit? Nee, dat wil Wilma zeker ook niet gezegd hebben: 'Ook in Tunesië en Marokko worden geweldige olijfolies geproduceerd, net zoals er in Spanje, Griekenland of Italië ook slechte gemaakt worden. Alleen: je moet ze weten vinden, terwijl hét olijfolieland, Italië, gemiddeld genomen goede olijfolies maakt.'

### Geld

Wilma van Grinsven is een vrouw met een missie. Ze wil niet alleen de gemiddelde consument aanleren hoe goede olijfolie te herkennen, maar ook restauranthouders wakker schudden. 'Op de meeste plekken is de olijfolie simpelweg niet goed', hekelt ze. 'Olijfolie krijg je er gratis bij, geen wonder dus dat zaken niet investeren in wat er op de fles staat. Op heel veel plekken giet het personeel dan goedkope olie in een mooi klein flesje om op de tafels te zetten en vult dan na enkele weken bij, maar dat zijn zaken die je absoluut niet hoort te doen met olijfolie.'



© REUTERS

Zeker in de betere restaurants blijft Wilma voorlopig op haar honger zitten. 'Mijn droom zou zijn dat de betere zaken minstens twee soorten olijfolie hebben, zodat je afhankelijk van het gerecht kan combineren, net zoals je ook aangepaste wijnen krijgt. Wat mij betreft vragen ze er dan geld voor! Door de luxe van het kiezen te bieden, stijgt je als restaurant toch sowieso uit boven de rest? En toch doet letterlijk niemand het.'

En zo komt Wilma bij hét pijnpunt van olijfolie: we zien het vandaag als basisproduct waar we niet al te veel geld aan willen besteden. Dat is volgens haar absurd: 'Als je eenmaal weet wat nodig is tijdens het proces, begrijp je dat een goed product geld kost, dat kan nu eenmaal niet anders.' Dat is volgens Wilma dan ook een van de allerbelangrijkste lessen die mensen moeten leren over olijfolie: 'Voor een goede fles moet je iets meer overhebben dan enkele euro's.'

WILMA VAN GRINSVEN-PADBERG  
OLIJFOLIE SOMMELIER



# Olijfolie

HET NASLAGWERK

Alles wat je wilt weten over het alcoholische drank

LANNOO

'Olijfolie, het naslagwerk' van Wilma Van Grinsven-Padberg verschijnt komend najaar bij Lannoo.

<http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/de-vrouw-die-je-alles-wil-leren-over-lekkere-olijfolie-laat-je-niet-leid>

<http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/de-vrouw-die-je-alles-wil-leren-over-lekkere-olijfolie-laat-je-niet-leide>