

OLIE BIJ DE WIJN

Wat heeft olijfolie met wijn te maken? Meer dan je denkt. Ze komen uit dezelfde streken, want olijfbomen en wijnstokken hebben een warm klimaat nodig en gedijen goed in arme grond. Vandaar dat wijnmakers vaak olijfolie maken en omgekeerd. Olijfolie proef je ook het best zoals wijn: uit een glas.



Tekst Bruno Vanspauwen
Recepten Ralp Geerts
Foto's Helkki Verdurme

Olijfolie wordt doorgaans van lepeltjes geproefd, maar kenners zeggen dat de aroma's, smaken en textuur van olijfolie het best tot hun recht komen uit een glas. "Uit een donker glas", preciseerd Wilma van Grinsven-Padberg, die in Brussel is voor een masterclass over olijfolie. Zij is een gediplomeerd olijfoliesommelier, afkomstig uit Nederland, en mede-eigenaar van de keten Oil & Vinegar. Maar ze is ook een professioneel olijfolieproever, waar je maar liefst vier jaar studie voor nodig hebt. Ik zeg haar dat donkere, zelfs zwarte glazen ook gebruikt worden door professionele wijnproevers, zodat ze zich niet laten beïnvloeden door de kleur. "Dat is voor olijfolie net zo!" reageert ze. "Al gebruiken olijfolieproevers doorgaans een donkerblauw glas. En het glas is meestal anders van vorm dan een wijnglas." Het valt mij op dat ze bij het proeven van olijfolie lucht naar binnen zuigt om alle nuances beter waar te nemen, net zoals wijnproevers dat doen. Tijdens ons gesprek zal blijken dat er nog meer overeenkomsten zijn tussen wijn en olijfolie. En dat begint al bij de geschiedenis ervan.

"De oudste olijfbom ter wereld staat in Kreta", vertelt Wilma. "Men schat dat hij tegen de drieduizend jaar oud is. En hij draagt nog steeds olifolien." Net zoals wijnstokken zijn olijfbomen oeroude planten die al duizenden jaren bestaan. Vooral voor mensen die in onvruchtbare gebieden woonden, waren ze vaak de enige manier om iets te telen en te verdienen, want zowel wijnstokken als olijfbomen gedijen goed in arme grond. De oudste sporen van olijfbomen werden gevonden in het Midden-Oosten. Daarna verspreidde de olijfoliecultuur zich naar Griekenland en zo verder naar Italië, Frankrijk en Spanje, het traject dat ook onze wijncultuur aflegde. "Dat is niet toevallig", legt Wilma uit. "Net zoals de wijnstok gedijt de olijfbom het best in een mediterraan klimaat. Vandaar dat 80% van de wereldproductie van olijfolie nog altijd uit landen rond de Middellandse Zee komt. Spanje is daarbij veruit de grootste producent, dubbel zo groot als de nummer twee, Italië. De grootste consument van olijfolie is dan weer Griekenland."



Links onder: Wilma van Grinsven-Padberg.



13.05.2020

60

www.weekend.be

61

13.05.2020



Knack/Weekend Knack 13/05/2020, bladzijden 60 & 61

All rights reserved. Gebruik and reproductie enkel mits toelating van de uitgever via Knack/Weekend Knack

