

バイオダイナミックで作った、超美味しいオリーブオイル♪



Agricola Danese

アグリコーラ・ダネーゼ社

Olio Extra Vergine di Oliva, Montepulciano 2011

オーリオ・ディ・オリーヴァ・エクストラ・ヴェルジーネ 2011 500ml

1997年にd-Vinsと言う画期的なボルドーワインを世に出したイアコブ。

1963年にデンマークで生まれ、ボルドでワイン商を営み、飛び切り拘ったボルドーワインを作り、その成功だけでは満足せず、ボルドーの会社は信用のおけるスタッフを責任者にし、2004年家族で何とイタリア・トスカーナ地方に移住を決意。イタリアの生活も慣れた2007年、念願のオリーブ畑を購入。モンテプルチアーノにたった0.70haですが、バイオダイナミックの農法で愛情をたっぷりかけ自然の恵みの中でオリーブを育てました。

イタリアのオリーブの実も今は収穫は早いところは8月末からのもののあるところ、イアコブさんのオリーブは10月半ばから収穫開始！しかも収穫はバイオダイナミックのカレンダーの果物の日（1～3日ぐらい）を毎回選んで7回を11月終わりまで行います。

今年はそのロットのLOT⑥番をコスモジュンで輸入！（前は⑦）



丁寧に手摘みで収穫されたオリーブは勿論搾油機でのフィルターリング等を行っておりません。優しく丁寧に抽出するため、シエナ Piancastagnaio の Vabro 社でボトル詰めをしております。

出来上がったオイルの味わいは、これまた本当に格別！！通常トスカーナのオリーブ・オイルは青色が強く、とてもスパイシーで辛味が特徴にあるかと思いますが、Lot⑥は彼のオイルの中でも遅い収穫の為、風味がとてもとても優しくマイルド、味わい深いのにフルーティ♪ しかもとても余韻も長く強いので、ちょっとテイスティングにパンにつけてももっと沢山パンに付けて味わいたくなってしまふ衝動に駆られるほど塩分もないのに旨みだけが塊のように奥行きを作っております。。。

ちなみに彼のオイルでもロットの若いモノはもっとフルーティで青いニュアンスとフレッシュさが出てきます。

品種はコレッジョーロ種、レンキーノ種、モライオーロ種のブレンド。