



*"Ik wil de mooiste
en beste olijfolie maken."*

Olio San Mauro

Het is een typisch winterkwaaltje: de een droomt van een bistro in Normandië, de ander van een bed and breakfast in Italië. Meestal vormen zulke waanbeelden zich in een regenachtige februarimaand en veelal verdwijnen ze met de komst van de lente als sneeuw voor de zon. Er zijn echter heldhaftige mensen die er echt iets mee doen, die de sprong wagen, het risico nemen, hun koffers pakken en richting het zonnige zuiden trekken. Alie Doorten is zo iemand.

Tekst: Remco Koenders, Foto's: Reinier van der Aart

Die typische mediterrane rust lijkt Alie Doorten achter te hebben gelaten in Italië. Ze is druk. Druk met haar werk in Nederland, druk met het inwerken van een nieuwe assistente, maar vooral druk met haar Italiaanse liefde. Uitgerekend een nederige olijgaard in de Sabijnse heuvels bij Rome stal haar hart. “Toen ik hem pas had gekocht was de opbrengst nog erg kleinschalig”, zegt Doorten vanuit haar woning in Bloemendaal. “Mijn man en ik genoten ervan en de rest gaven we weg aan vrienden en kennissen. Iedereen was er laaiend enthousiast over. Al die complimentjes waren het laatste duwtje in de rug dat ik nodig had. In 2004 besloot ik daarom echt werk te maken van mijn olijgaard. December vorig jaar plukte ze de eerste commerciële vruchten van haar noeste arbeid. Zesduizend flessen prachtige olijfolie zijn sinds kort onder de naam Olio San Mauro in Nederland verkrijgbaar.

Extra vergine

Doorten vernoemde haar olie naar de weg waaraan haar landgoed ligt: de Via San Mauro. Geen verkeerde plek voor een olijgaard. De Sabijnse heuvels vlakbij Rome staan bekend om de perfecte omstandigheden voor de productie van olijfolie. De bodem, het klimaat en de beplanting zijn daar ideaal. Ook de Italianen weten dit te waarderen. De Sabijnse olijfolie verlaat dan ook zelden het land. Vrijwel geheel de productie wordt door Rome opgeslokt. En niet ten onrechte, zo blijkt even later. Twee wijnglazen worden gevuld met een bodempje welhaast vloeibaar goud. Olio San Mauro is extra vergine olie van de hoogste kwaliteit. Met de neus diep in het glas en de ogen dicht snuiven we ongegeneerd. De geur van de olie is uitgesproken groen en fruitig en doet fris aan. Voorzichtig nippend proeven we een olie die in niets lijkt op het spul zoals we



dat uit de supermarkt kennen. Doorten begrijpt de verwarring. “Je moet ze denk ik ook niet met elkaar vergelijken. Ik probeer iets heel anders neer te zetten. Het zijn keuzes die je maakt. Mijn enige drijfveer is kwaliteit. Ik wil de mooiste en de beste olijfolie maken.”

Jonge olijven

Olijfolie van de beste kwaliteit krijg je niet zomaar. Van zaaien tot oogsten, van snoeien tot wassen: overal gelden de strengste normen. “Dat begint al voor de oogst” zegt Doorten. “Ik snoei mijn bomen bijvoorbeeld nogal rigouzeus. Er blijven dan weliswaar veel minder olijven over maar die hebben veel meer kans zich te ontwikkelen. Ze krijgen meer voeding en meer licht. Dat komt de smaak natuurlijk ten goede. En ook bij de oogst ga ik op deze manier te werk. Ik gebruik heel erg jonge olijven. Vanaf half oktober tot half november zijn we hard aan het werk om de olijven met de hand te plukken. De olijven zijn dan nog net niet helemaal rijp en daardoor frisser en puurder van smaak. Maar onrijpe vruchten hebben minder sap. De opbrengst van mijn oogst is daardoor relatief erg laag. Uit honderd kilo olijven haal ik krap twaalf liter olie. Bij een grote producent is dat natuurlijk anders. Die laat zijn olijven langer staan. Ze verliezen

dan wel smaak maar de productie is een stuk groter. Zo haal je makkelijk vijftwintig liter olie uit honderd kilo olijven.” Na de oogst verwerkt Doorten de olijven binnen 24 uur. Dit garandeert smaakbehoud. Na zorgvuldig wassen worden ze vermalen tot pasta en zo snel mogelijk geperst. Koud geperst welteverstaan. Bij een temperatuur van rond de vijftien graden wordt de pasta in een soort reusachtige trommel rondgeslingerd.

Smaak

Na de persing filtert Doorten haar olie niet. Hierdoor blijft er sediment achter dat moet bezinken. Dat kost tijd. “Dit is de lastigste tijd voor een producent. Constant bevind je je in een spagaat tussen smaak en helderheid. Het sediment dat nog in de olie zit heeft tijd nodig om te bezinken. Dit duurt minimaal een maand. Daartegenover staat dat hoe langer ik de olie opgeslagen houdt, hoe meer er van de smaak vervliegt. Dat zorgt voor een moeilijke afweging. Afgelopen jaar heb ik gekozen voor een relatief korte rusttijd. Niet meer dan één maand heeft de olie in grote tanks opgeslagen gelegen voordat ik hem in flessen deed. Hierdoor is de smaak werkelijk prachtig. Wel is het zo dat ook thuis nog wat sediment in de flessen zal worden aangetroffen. Ik neig er dus naar om de

olie volgend jaar net iets langer te laten rusten. Met pijn in mijn hart natuurlijk want al is het maar een heel klein beetje, er gaat toch wat van de smaak verloren. Doorten adviseert de consument dan ook haar olie zo snel mogelijk te gebruiken. Tot een anderhalf jaar na bottelen kun je de olie gebruiken maar de smaak wordt steeds minder, hij vervlakt. In Italië is dat geen enkel probleem. Italianen drinken het spul haast. Daar is een fles na één maaltijd alweer half leeg. De Nederlandse consument gebruikt dan misschien niet zoveel olie als de gemiddelde Italiaan, ook hij interesseert zich steeds meer voor goede kwaliteit olijfolie. “Wat ik wil is een nieuwe kijk op olijfolie. Niet als product om in te bakken maar meer als smaakmaker. Lekker eten is belangrijk. Dat weten de Italianen maar al te goed. Pure simpele ingrediënten van de hoogste kwaliteit, dat is waar het in de Italiaanse keuken om gaat. Verse pasta, een mooi stuk parmezaanse kaas, wat peper en goede olijfolie vormen al een prachtige maal-



tijd. Lekker koken is helemaal niet moeilijk, zolang je maar voor kwaliteit kiest. Ook in Nederland wordt die keuze meer en meer gemaakt. Het past binnen een gezondere levensstijl die tegenwoordig wordt nagestreefd.”

Productie

Doorten is dan ook benieuwd wat de toekomst zal brengen. De vooruitzichten zijn in ieder geval goed. Recentelijk is ze een samenwerkingsverband begonnen met een aantal boeren die op dezelfde lijn zitten. Volgend jaar hoopt Doorten daarom op een grotere productie. “Dat is ook nodig, nu kost het vooral nog geld. Dat vind ik niet erg want ik vind het heerlijk om er mee bezig te zijn maar om het commercieel levensvatbaar te maken moet de productie omhoog.

Het project wordt dan wel groter, maar dit betekent niet dat Doorten de boel uit handen gaat geven. De boeren die met haar samenwerken moeten zich neerleggen bij de strenge maatstaven

die Doorten hanteert. En ook op de distributie ziet zij hoogstpersoonlijk toe. “De winkels die mijn olie verkopen kies ik zeer bewust uit. Ik wil dat mensen weten wat ze verkopen, er een verhaal bij kunnen vertellen zodat ook de consument het volle uit de olijfolie haalt.” In de supermarkt zul je de olie dus niet snel vinden maar het aantal verkoopadressen neemt gestaag toe. Vooralsnog met name in de Randstad maar ook via de website van San Mauro is de olie te bestellen. Een fles van 500 ml kost 18,50 euro, exclusief verzendkosten. ■

Foodies mag drie geschenkverpakkingen weggeven van Olio San Mauro. Stuur voor 30 maart 2009 een mailtje met als onderwerp ‘San Mauro’ naar win@foodies-magazine.nl om in aanmerking te komen. Voor meer informatie over de olie en de verkoopadressen: www.oliosanmauro.com

Extra vergine olijfolie, vergine olijfolie, olijfolie, in de supermarkt is soms door de bomen het bos niet meer te zien. Een verhelderend overzicht.

Extra vergine olijfolie

Extra vergine olijfolie heeft een zuurgraad die onder de 0,8% ligt. Hoe lager de zuurgraad, hoe beter de olijfolie. Deze olie is ongezuiverd en van de beste kwaliteit.

Vergine olijfolie

Ook Vergine olijfolie is ongezuiverd. De zuurgraad is hoger dan die van extra vergine olijfolie, tot maximaal 2 %.

Olijfolie

In tegenstelling tot extra vergine- en vergine olijfolie ondergaat ‘gewone’ olijfolie een flink proces. Eerst wordt hij gezuiverd, daarna geraffineerd om vervolgens gefilterd te worden. Voor de smaak wordt er dan wat vergine olijfolie toegevoegd. Toch heeft de olie relatief weinig smaak en geur.

