



‘Topolie wil ik, gemaakt zoals het hoort.
Dat betekent vroeg plukken,
snel persen en goed bewaren’

Olijfolie voor de keizer

Hij wilde 50 liter olijfolie per jaar van olijven uit zijn eigen boomgaard. Vijf jaar lang. Alleen onder deze intrigerende voorwaarde mocht Alie Doorten (48) de olijfboomgaard in de Sabijnse heuvels overnemen: 'Mijn nieuwsgierigheid was gewekt. Was die olijfolie echt zo goed?'

De blonde, Nederlandse Alie Doorten is olijfolieboerin. In Italië. Wat begon als een hobby voor erbij, groeide uit tot een passie van formaat. Naast haar veeleisende baan als directeur van Baker & McKenzie in Amsterdam knapte Alie Doorten enkele jaren geleden twee vervalende landhuizen op in de heuvels vlak boven Rome. Op het terrein stond al een aantal olijfbomen dat een bescheiden oogst opleverde. In 2004 kon ze proeven van de opbrengst van haar eerste, eigen boomgaard. De kwaliteit bleek goed te zijn, heel goed zelfs. 'Vrienden en relaties aan wie we een flesje hadden gestuurd, waren allemaal erg enthousiast. Ik wist nog niet zo veel van olijfolie en liet het beoordelen door verschillende chef-koks. Ook zij waren er erg over te spreken.' De olijfolie uit de Sabijnse heuvels staat al eeuwenlang bekend om zijn kwaliteit. Ten tijde van de Romeinen werd olijfolie onderverdeeld in vijf categorieën, waarbij de eerste categorie, de *Oleum Ex Albis Ulivas* (olie van de eerste pluk in november), de beste was. Deze olijfolie was uitsluitend bestemd voor de keizer en zijn familie. De slechtste olie, van gekneusde en gevallen olijven die in januari overbleven, was voor de slaven.

De boer op

In mei 2008 kocht Doorten er vier hectaren bij. 'Ik vind het ontzettend leuk om dingen te zien groeien en bloeien en dacht: nu ga ik het gewoon doen ook!' Ze heeft nu 250 bomen die samen een kleine 1000 liter olijfolie opleveren. 'Eind vorig jaar heb ik mijn Italiaanse bedrijf opgericht en hebben we met een grote groep Italianen heel hard gewerkt om alles te plukken, persen, bottelen en etiketteren. Het was ontzettend spannend om te doen! Met de oogsten die ik van andere boeren heb afgenomen, had ik 3000 liter olie en stonden er uiteindelijk 6000 flessen San Mauro olijfolie op 11 pallets in de opslag.' En toen gebeurde er niets. 'Ik moet de boer op, dacht ik. Ik heb net heel veel energie in het productieproces gestoken, ik moet in het verdere verloop net zo veel energie steken.' Ze

zegde in mei dit jaar haar baan op. Sindsdien houdt ze zich dag en nacht bezig met San Mauro.

'Dit werk is zo gevarieerd, het heeft alles in zich wat ik interessant vind', lacht Doorten. 'Van de blaadjes en takjes tussen de olijven uit halen tot gesprekken met voedseltechnologen over het afbraakproces, hoe de olie lekker blijft zonder toevoegingen. Ik ben nu bezig met een lijn voor restaurants. Zij willen een fles die makkelijk in de hand ligt en niet van de kachel valt. Voor "olijfolie op tafel" hetzelfde. Daar is veel vraag naar, maar olijfolie kan niet tegen licht, lucht en warmte, dus moet ik een flesje ontwerpen waarin de olie vers blijft.'

Ze zet zelfs wetenschappers aan het werk. 'Ik denk dat verse olijfolie gezonder is, omdat er een hoog percentage polyfenolen in zit, zeker bij olijfolie van de vroege pluk. De polyfenolen beschermen de olijven tegen bederf en afbraak en volgens mij het menselijk lichaam ook. Dat laat ik nu onderzoeken.'

Handwerk

Het gebied waar Doorten haar boomgaard heeft, is een lappendeken van kleine olijfboeren die zo'n 200 tot 300 olijfbomen hebben. Ze maken te veel om zelf op te maken, maar te weinig om zich professioneel te organiseren. Ze kunnen hun olijfolie niet tegen een fatsoenlijke prijs op de markt brengen en niet concurreren met de grote producenten. Velen hebben daarom de moed opgegeven en zijn gestopt.

Doorten leeft tussen de Italiaanse boeren. 'Ik heb heel veel met ze te maken. Ik ben ongelooflijk afhankelijk van ze, voor het oogsten en verwerken van de olijven, maar ook voor het bottelen en etiketteren. Zonder hen kan ik niets: de hele productie is handwerk.' Dat ze Nederlands is, vrouw en niet opgegroeid met olijven levert geen problemen op. 'Toen ik hier begon, wilde ik het ook echt goed doen. Het moet topolie zijn, gemaakt zoals het moet. Dat betekent vroeg plukken, snel persen en goed bewaren. De olijfboeren weten dat, maar het kostte te veel tijd en geld om het te doen zoals het hoort.'



‘Het luistert nauw, er is al een verschil in zuurgraad tussen de pluk van de zuidhelling en van de noordhelling’

Ze besloot ze op te leiden. ‘Niet in hoe ze olijfolie moeten maken, want dat weten ze heel goed, maar bedrijfsmatig. Met elke boer ben ik gaan praten, ze kregen een gegarandeerde prijs, maar moesten het wel doen zoals ik wilde. Dan zeiden ze: “Ja, maar dat kost te veel tijd, we plukken in het weekend, in de avonden door de week halen we de takjes en de blaadjes tussen de olijven uit en het weekend erop brengen we ze naar de perserij.” Maar ik wil dat ze de geplukte olijven dezelfde avond nog laten

persen, anders gaan ze fermenteren. Hetzelfde met het snoeien. Ik wil dat de bomen ieder jaar van binnenuit gesnoeid worden, zodat de olijven meer licht en lucht krijgen. Als je uitlegt waarom je het zo wilt hebben, accepteren ze het wel. Ze zijn blij dat er een beroep op hen wordt gedaan, dat het weer belangrijk wordt, dat werkt enorm motiverend. Olijfolie is er heel veel; willen we succes, dan moeten we kwaliteit leveren.’

Lezersaanbieding

Speciaal voor relaties van Theodoor Gilissen heeft Alie Doorten de volgende aanbieding beschikbaar gesteld:

- Een set van 1 fles San Mauro BiCultivar 500 ml en 1 fles Colline di San Mauro 500 ml in een mooie geschenkverpakking voor € 45,-. De verzendkosten hoeft u niet te betalen!

U kunt uw bestelling plaatsen op www.oliosanmauro.com o.v.v. Lezersaanbieding Seriouslyly.

Oxytester

Dit najaar vertrekt Doorten weer voor drie of vier weken naar haar stukje Italië. ‘In drieënhalve week moeten alle olijven van de bomen af.’ Trots vertelt ze over de oxytester die ze net gekocht heeft en waarmee de zuurgraad en het gehalte aan polifenolen in de olie bepaald kunnen worden. ‘Het luistert namelijk nauw, er is al een verschil in zuurgraad tussen de pluk van de zuidhelling en van de noordhelling, maar ook tussen de olijven die in oktober geplukt zijn en die in de eerste tien dagen van november van de bomen gehaald zijn.’

Marcello, haar tuinman, leeft helemaal op. ‘Hij vindt het prachtig en zette mij zelfs aan tot het planten van meer bomen. Hij wees op een helling waar nog niets stond en overtuigde mij ervan dat daar nog zeker 200 bomen konden staan. Hij regelt dat nu, al vindt hij dat ik wel bij het trinciare en ripare moet zijn, het maaien en omwoelen van de grond als voorbereiding op het planten van de bomen. “Het is beter als je het ook ziet!”, zegt hij dan.’