



Etna jako zdroj: Olivový olej Monte Etna DOP /chráněné označení původu/ je výjimečný produkt, který se zrodil pod žhnoucím sicilským sluncem na vyprahlých a kamenitých pláních vulkanického původu. Je jedinečný a neopakovatelný právě díky příznivým půdním podmínkám oblasti kolem sopky Etny, která je kolébkou tohoto kultivaru, z něhož pochází. Pro celou zdejší oblast je charakteristická půda s geologicky vulkanickým složením a typicky středomořské větrné a slunečné podnebí a olej z Etny je typickým příkladem tohoto úžasně nestabilního území.

Vrchol kvality: Oleji Monte Etna byla nařízením Evropské komise č. 1491/2003/ES ze dne 25. srpna 2003 udělena značka DOP /chráněné označení původu/. Na jejím základě byl olej Monte Etna uznán jako jedinečný extra panenský olivový olej, jehož výrobní fáze počínaje pěstováním oliv přes jejich přeměnu na olej až po plnění do lahví se v plném rozsahu realizují v oblasti pěstování, přesněji na svazích sopky Etny.

Oblast výroby:

Oblast výroby oleje Monte Etna DOP se rozkládá po svazích a úpatí sopky Etny sem zasahujících okresů: Katánie, Enna a Messina v nadmořské výšce od 100 do 1 000 m. Katastry jednotlivých obcí, ve kterých se olivy pěstují za dodržení kvalitativních vlastností uvedených v pěstitelském předpisu, jsou:

v okrese Katánie: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S. Anastasia, Paterno, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza

v okrese Enna: Centuripe

v okrese Messina: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria

Naše kultivary:

Extra panenský olivový olej Monte Etna DOP vznikl z cílevědomého spojení různých kultivarů. Nocellara Etna je odrůdou, která se v něm vyskytuje z nejméně 65 %, zbývajících 35 % je tvořeno jinými odrůdami olivovníků: Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino a L'olivo di Castiglione.

Sběr oliv se provádí pouze ručně a to česáním vrcholových částí větví a za pomoci strojních zařízení a sítí. Sebrané a listů zbavené olivy se pečlivě promývají v tekoucí vodě a jsou tak připraveny pro fázi přeměny na olej. Při první fázi drcení, která probíhá za pomoci kamenných mlýnů a mechanických lisů, následuje fáze odstředování, která se mění v návaznosti na stupni vyzrání (od 15 do 40 minut) při teplotě nepřevyšující 27 °C.

Z lisovaných oliv se získává extra panenský olivový olej, který je mimořádně cenný z chemického, fyzikálního a organoleptického hlediska.

Organoleptický profil extra panenského olivového oleje Monte Etna DOP: V návaznosti na provedené chemické a senzorické analýzy extra panenského olivového oleje, které komunitární předpisy stanovují pro certifikaci oleje s chráněným označením původu, je olej Monte Etna DOP vysoce ceněn odborníky a spotřebiteli pro jeho bohatý organoleptický profil.

Olej Monte Etna DOP má svěží chuť čerstvě posečené trávy s příchutí artyčoku a zeleného rajčete, někdy s podtextem čerstvých mandlí. Je mírně až středně ovocný. Jeho typickou vlastností je i harmonická přítomnost nahořklých a pikantních složek, díky kterým je v ústech velice lahodný.

Olej Monte Etna DOP má zlatavou barvu s výraznými odstíny smaragdové zeleně; lehce voní po ovoci. Tyto chuťové a čichové vjemy se mezi sebou dokonale snoubí a v ústech navozují silnou, jedinečnou a ničím jiným nezaměnitelnou chuť Sicílie a její sopky.

Předseda Sdružení pro ochranu oleje Monte Etna DOP Giosue Catania, 52 let, je předsedou Sdružení pro ochranu extra panenského olivového oleje Monte Etna DOP již od roku 2007, kdy bylo založeno. Společně s aktivní činností ve Sdružení zastává funkci předsedy Družstva APO sdružujícího pěstitele oliv z okresů: Katánie, Syrakusy a Ragusa. Připravil a řídil fázi prezentace a zavádění pěstitelských předpisů pro označení DOP u extra panenského olivového oleje Monti Iblei a Monte Etna. Giosue Catania, zapálený propagátor nerozlučné vazby mezi bohatstvím území a kvalitou typicky místních produktů, bude nadále pokračovat v houževnaté podpoře výjimečností, jakými jsou například olej Monte Etna DOP vyráběný na svazích v Evropě největší činné sopky Etny, která je již sama o sobě úžasným propagačním a přírodním fenoménem pro celý svět.



Historie: **Monte Etna DOP** je jedním z nejstarších a nejznámějších DOPů v Itálii. Vlastní výroba olivového oleje v tomto regionu sahá do 19. století. V současnosti je zde pěstováno více než 200 000 ha olivových stromů. **Monte Etna DOP** je jedním z nejlepších olivových olejů v Itálii. Vlastní výroba olivového oleje v tomto regionu sahá do 19. století. V současnosti je zde pěstováno více než 200 000 ha olivových stromů. **Monte Etna DOP** je jedním z nejlepších olivových olejů v Itálii. Vlastní výroba olivového oleje v tomto regionu sahá do 19. století. V současnosti je zde pěstováno více než 200 000 ha olivových stromů.