

carta dell'
OL
io

Olivicoltura nel Garda Trentino

Il Garda Trentino è la zona di coltivazione tradizionale dell'olivo più a nord del mondo, con olivi estremi che si spingono oltre il 46° parallelo. Questo è possibile grazie all'influenza del Lago di Garda che crea un microclima mediterraneo in un contesto alpino.

In oltre 2.000 anni di storia, questa pianta tipicamente mediterranea si è trasformata in un simbolo del territorio gardesano e in un ingrediente essenziale della gastronomia locale.

L'olio extra vergine di oliva Garda DOP Trentino è uno dei pochi oli extra vergine di oliva italiani a soddisfare i rigidi criteri di qualità DOP e ogni bottiglia racchiude una tradizione lunga millenni.

Der Olivenanbau im Garda Trentino

Garda Trentino ist das nördlichste traditionelle Olivenanbaugebiet der Welt, mit Bäumen, die über den 46. Breitengrad hinausreichen. Dies haben wir dem Einfluss des Gardasees zu verdanken, der ein mediterranes Mikroklima in alpinem Rahmen schafft.

In den seither über 2.000 Jahren hat sich diese typischerweise mediterrane Pflanze in ein Symbol für das Gebiet um den Gardasee verwandelt und in ein grundlegendes Element der lokalen Gastronomie.

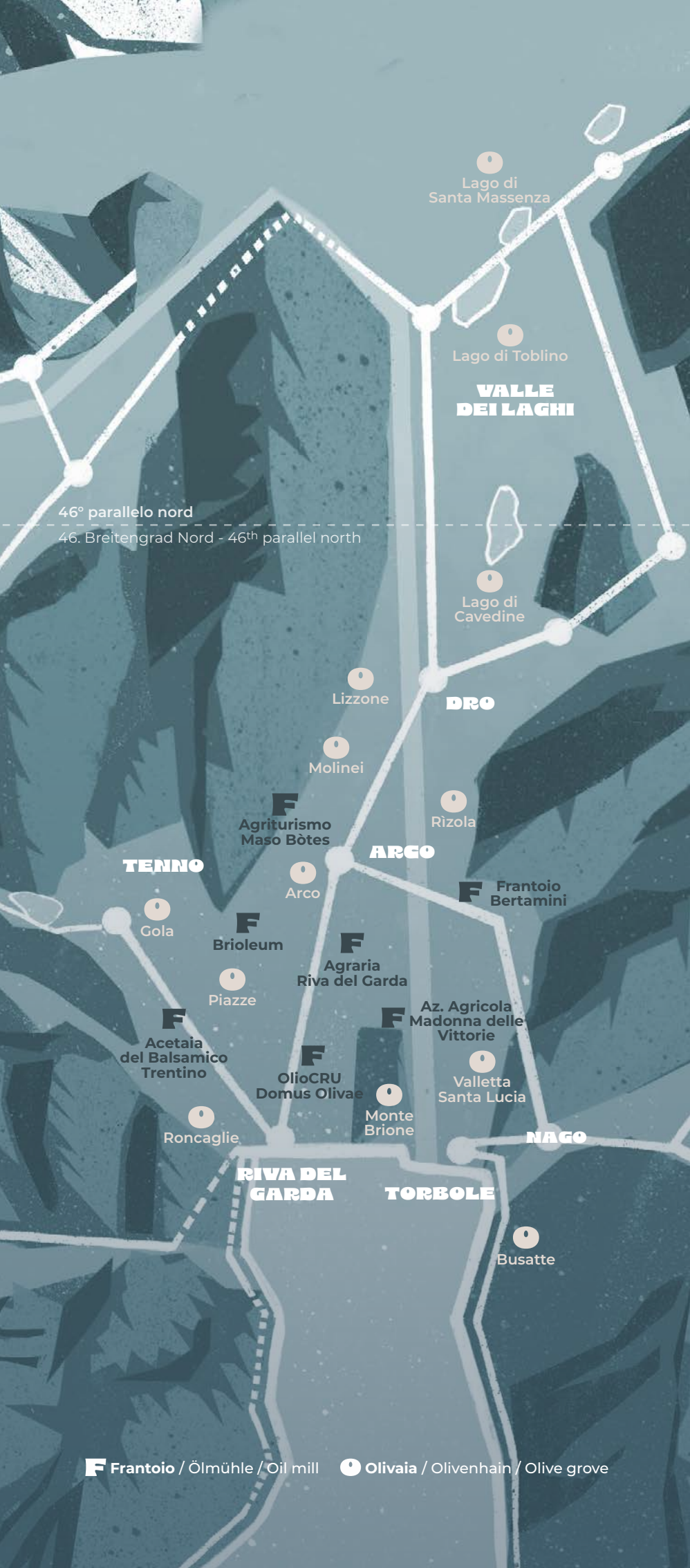
Das Native Olivenöl Extra Garda DOP Trentino ist eines der wenigen Nativen Olivenöle Extra Italiens, das es geschafft hat, die strengen DOP-Qualitätskriterien zu erfüllen und in jeder Flasche versteckt sich eine Jahrtausende alte Tradition.

Olive growing in Garda Trentino

Garda Trentino is the world's northernmost traditional olive-growing region, with extreme examples extending beyond the 46th parallel. This is all thanks to the influence of Lake Garda, which creates a Mediterranean microclimate in an Alpine context.

In over 2,000 years of history, this typically Mediterranean plant has become a symbol of the Garda region and an essential ingredient of the local gastronomy.

Garda DOP Trentino extra virgin olive oil is one of just a few Italian extra virgin olive oils to meet the strict DOP quality criteria and each bottle contains a tradition that goes back millennia.



46° parallelo nord

46. Breitengrad Nord - 46th parallel north

Lago di
Santa Massenza

Lago di Toblino

**VALLE
DEI LAGHI**

Lago di
Cavedine

Lizzone

DRO

Molinei

F
Agriturismo
Maso Bòtes

Rizola

TENNO

ARCO

Arco

F Frantoio
Bertamini

Gola

F
Brioleum

F
Agraria
Riva del Garda

Piazzè

F
Acetaia
del Balsamico
Trentino

F Az. Agricola
Madonna delle
Vittorie

F
OlioCRU
Domus Olivae

Valletta
Santa Lucia

Roncaglie

Monte
Brione

NAGO

**RIVA DEL
GARDA**

TORBOLE

Busatte

F Frantoio / Ölmühle / Oil mill

● Olivaia / Olivenhain / Olive grove

Cultivar le varietà di olive

Cos'è una cultivar?

La specie di olivo è una sola, l'Olea europaea, mentre esistono più varietà di olive che prendono il nome di cultivar.

Qual è la cultivar più diffusa nel Garda Trentino?

La cultivar autoctona del Garda Trentino è la Casaliva, che prospera nel territorio già da secoli. Quasi la totalità delle piante coltivate nel Garda Trentino è di varietà Casaliva.

Come si può distinguere una cultivar dall'altra?

Le cultivar si distinguono per forma, dimensioni, colore, proprietà organolettiche, tempi di maturazione, resistenza ai parassiti e utilizzo (ovvero da olio o da tavola).

Kultivar die Arten der Olive

Was bedeutet Kultivar?

Nur eine einzige Olivenbaumsorte wird angebaut, die Olea europaea. Diese kann jedoch mehrere Olivenarten tragen, die Kultivar genannt werden.

Welcher Kultivar ist im Garda Trentino am meisten verbreitet?

Der im Garda Trentino autochthone Kultivar heißt Casaliva und gedeiht hier schon seit Jahrhunderten. Fast alle Oliven, die im Garda Trentino angebaut werden, sind Casaliva.

Wie lassen sich verschiedene Kultivare voneinander unterscheiden?

Die Kultivar unterscheiden sich in Form, Größe, Farbe, organoleptischen Eigenschaften, Reifezeiten, Schädlingsresistenz und Verwendungszweck (für Öl oder als Tafeloliven).

Cultivars olive varieties

What is a cultivar?

Only one species of olive tree, Olea europaea, is cultivated; there are nevertheless several olive varieties, called cultivars.

What is the most common cultivar found in Garda Trentino?

The native cultivar of Garda Trentino is the Casaliva, which has thrived in the area for centuries. Almost all cultivated plants in Garda Trentino are of the Casaliva variety.

How can you distinguish one cultivar from another?

Cultivars are distinguished by their shape, size, colour, sensory characteristics, ripening time, pest resistance and use (i.e. cooking or table oil).

Tutorial per la degustazione



1.

Versare un piccolo quantitativo di olio in un bicchiere.

Gieße eine kleine Menge Öl in ein Glas.
Pour a small amount of oil into a glass.



2.

Strofinare il fondo del bicchiere tenendo la parte superiore coperta per scaldare l'olio.

Halte die Oberseite des Glases bedeckt und reibe den Boden, um das Öl zu erwärmen.

Rub the bottom of the glass keeping the top covered to warm the oil.



3.

Annusare l'olio agitando leggermente il bicchiere e avvicinando il naso per ispirare.

Schüttle das Glas, bringe die Nase näher und atme ein, um an dem Öl zu riechen.

Smell the oil by gently shaking the glass and bringing the nose close to inhale.



4.

Aspirare un sorso d'olio, prima gentilmente, poi con più forza per vaporizzarlo in bocca.

Sauge einen Schluck Öl ein - erst sanft, dann kräftig - um es im Mund zu verdampfen.

Suck in a sip of the oil, first gently, then with more intensity to vaporise it in your mouth.



5.

Distribuire l'olio in bocca e aspirare con la lingua contro il palato e le labbra semiaperte.

Verteile das Öl im Mund und atme mit der Zunge am Gaumen und halb geöffneten Lippen ein.

Spread the oil in your mouth and inhale with your tongue pressed against the palate and your lips half open.

Glossario della degustazione

Fruttato / *Fruchtig* / *Fruity*

Il profumo dell'olio, che può essere caratterizzato da note di erbe verdi, pomodoro o frutta matura.

Beschreibt den Ölgeruch, der von grünen Kräutern, Tomaten oder reifen Früchten aufweisen kann.

This describes the aroma of the oil, which may be characterised by notes of green herbs, tomatoes or ripe fruit.

Amaro / *Bitter* / *Bitter*

Indica il sapore amaro sulla lingua; può derivare da composti polifenolici che rivelano una qualità superiore.

Beschreibt den bitteren Geschmack auf der Zunge. Es kann von Polyphenolen stammen, die auf eine sehr gute Qualität hinweisen.

This indicates the bitter taste perceptible on the tongue, which may derive from polyphenolic compounds revealing a superior quality.

Piccante / *Scharf* / *Spicy*

Il classico bruciore in gola dopo l'assaggio denota una qualità superiore data dalla ricchezza di polifenoli.

Das typische Brennen im Hals nach dem Verkosten weist auf eine hohe Qualität und einen reichen Anteil an Polyphenolen hin.

The classic burning sensation in the throat after the tasting denotes a higher quality and a richer polyphenol content.

Corpo / *Vollmundig* / *Body*

Un olio corposo ha una consistenza più densa e viscosa e un maggiore "peso" in bocca.

Ein vollmundiges Öl zeichnet sich dadurch aus, dass es sich im Mund dicht, zähflüssig und „schwer“ anfühlt.

A full-bodied oil has a thicker consistency and greater "weight" in the mouth.

Persistenza / *Beständigkeit* / *Persistence*

Un olio di alta qualità tende ad avere una persistenza prolungata delle sensazioni gustative dopo l'assaggio.

Ein hochwertiges Öl hat meist eine längere Beständigkeit der Geschmacksempfindungen nach dem Verkosten.

A high quality oil tends to have a greater persistence of the sensations in the mouth after it has been tasted.



Perché una carta dell'olio?

Per riconoscere l'olio extra vergine di oliva di qualità, per imparare a degustarlo in purezza, per saperlo abbinare alle proposte del menù e per avere sempre qualcosa di interessante da raccontare a tavola. La carta dell'olio serve proprio a questo.

Warum ein Olivenöl-Guide?

Dieser Guide wird dir dabei helfen, qualitatives natives Olivenöl Extra zu erkennen. Es in seiner Reinheit zu schmecken und es stets mit den richtigen Speisen zu kombinieren. Und er wird dir auch reichlich Stoff für interessante Tischgespräche liefern, versprochen.

Why an oil guide?

The express purpose of the oil guide is to help you to recognise high-quality extra virgin olive oil, to learn how to taste it in its purest form, to know how to pair it with menu items – and always to have something interesting to talk about at the dining table.