



ОЛИВКОВЫЕ МОРЯ ИСПАНИИ

Текст: Антон Моисеенко

Во времена Великих Географических Открытий Испания была одной из крупнейших стран-завоевателей. Покоренные народы падали ниц, поверженные Кортесом и другими конкистадорами, и золото текло сюда рекой. Прошло несколько столетий. Уже давно испанские границы уменьшились до гораздо более скромных размеров, но золото все еще является одним из двигателей страны и залогом ее процветания. Правда, золото это теперь немного другое – появляется оно из самой испанской земли, но вот отмывать его теперь не надо: испанское оливковое масло делает сегодня то, что раньше делали тяжелые слитки, доставленные с другого конца Земли.



Роши оливковых деревьев в Испании называют оливковыми морями. Являясь крупнейшим производителем оливкового масла, Испания лидирует в производстве этого ценного натурального продукта

Иберия и оливковое масло

Считается, что культивация диких оливковых деревьев началась около 6000 лет до н.э. где-то в бассейне Средиземного моря, вероятно, в Греции. На иберийский полуостров оливковые деревья были завезены финикийцами и греками между 1050–600 годами до н.э., но подлинный расцвет производство оливкового масла получило лишь при римлянах, хотя и тогда иберийские племена с подозрением относились к культуре, привезенной завоевателями. Важность иберийского полуострова для римлян как источника оливкового масла очевидна: во многих провинциях Италии, да и в самом Риме при раскопках были найдены многочисленные остатки испанских амфор для перевозки масла.

Один из холмов Рима (Testaccio) почти целиком состоит из захоронения ненужных и пришедших в негодность испанских амфор — немудрено, что холм хорошо исследован благодаря поддержке именно испанского правительства.

Оливковая «беднота»

С падением великой империи производство оливкового масла в Европе в целом упало, но только не в солнечной Испании. Даже наоборот — с приходом арабов производство оливкового масла обогатилось новыми сортами и технологиями. Смешение двух культур видно и в терминах: здесь присутствуют латинские и арабские корни. Oliva — слово латинского происхождения, в то время как aceituna — арабского. Первое произошло от латинского oleum, а оно, в свою очередь, от греческого elaia. Второе имело корнем арабское al-zait, означающее «сок оливок», что в итоге дало испанские слова aceite (масло) и acebuche (оливковое дерево). В итоге родилось название aceite de oliva, что и означает «оливковое масло».

Несмотря на то, что доминирующим оставалось повсеместное использование животных жиров, а оливковое масло многими стало восприниматься как масло для плебеев, крестьян и людей «нечистой» крови, оно не потеряло своих позиций даже тогда. На юге, вдоль побережья, масло оливок одержало верх над животным, однако только в XIX веке испанские повара стали восхвалять его качества, как, например, Анхель Муру в ставшей впоследствии крайне популярной кулинарной книге «Практик».



10 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ ОБ ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ ИЗ ИСПАНИИ

1. Испания — безусловный лидер по объемам производства оливкового масла в мире (ее доля составляет 44%). Она же является главным потребителем масла собственного производства. Затем следуют Италия, Греция, Турция и Сирия
2. Главные регионы, производящие оливковое масло, — Андалусия, Кастилия — Ла Манча, Эстремадура, Каталония, Арагон и Валенсия
3. В Испании растет около 300 млн оливковых деревьев
4. На территории Испании есть оливы, которым более 1000 лет — и они все еще плодоносят
5. В Испании насчитывается около 260 сортов оливок, но лишь около 20 из них активно используются для производства масла, а 7 являются наиболее популярными
6. 75% оливкового масла Испании производится в ее южной части — Андалусии
7. Чтобы сделать 1 литр оливкового масла высшего качества требуется 5-6 килограмм оливок
8. В Испании существует 25 D.O. для оливкового масла, и их количество постоянно растет
9. Оливковое масло высшего качества по испанской классификации — Aceite de Oliva Extra Virgen
10. Многие производители оливкового масла в Испании постепенно переходят к «органическому» производству, т.е. без внесения в почву химикатов



Оливки против сои

Лишь в 60-х годах XX века испанцы начали, наконец, экспорт дорогого оливкового масла в США, но не просто так, а в обмен на поставки из Америки дешевого соевого масла. Американская пропагандистская машина сумела убедить испанцев в супердиетических и экстралинейных свойствах соевого масла, в то время как масло оливок в имиджевом плане стало маслом сельской бедности в противоположность сверкающей американской утопии, сверкающей с рекламных макетов, а оливки — уделом голодающих крестьян; оливки, масло и хлеб — стандартный паек андалусийских крестьян во время гражданской войны. Как ни жаль, оливки страдали не только с точки зрения имиджа, но и подвергались физическому уничтожению: миллионы гектаров деревьев, которые видели Испанию несколькими сотнями лет раньше, были выкорчеваны и заменены на посадки соевых, позже — и подсолнечника. В это время очень и очень многие перестали использовать оливковое масло в готовке. Только озабоченность собственным здоровьем и рекомендации диетологов стали толчком для развития отрасли в 1970-х, а поднимающееся самосознание толкало испанцев на возрождение традиционных культур.

Итальянская подножка

В 1970-е годы итальянцы воспользовались слабостью своего западного соседа по Средиземноморью и завоевали многочисленные экспортные рынки. До сих пор огромное количество испанского масла уходит оптом на итальянские заводы (где на бутылки наклеивается трехцветный ярлычок «Prodotto in Italia»), а затем перепродается в другие страны по вдвое завышенной цене. Тем не менее ситуация для Испании постепенно и достаточно быстро улучшается: приходят новые стандарты качества и понимания уникальности продукта, это мы увидим на примере многих испанских производителей. Движение вперед заметно и в осознании «терруарности» оливкового масла: в этом явно прослеживается стремление обозначить свою продукцию как нечто уникальное и присущее конкретному региону.

Концепция терруарности в случае с оливковым маслом гораздо менее выражена, чем в случае с вином, однако в Испании становится все больше и больше D.O. имен для оливкового масла. На сегодняшний день их 25 D.O.



Оливковые долгожители

Испания является крупнейшим производителем оливкового масла в мире, имея более 300 миллионов оливковых деревьев. Холмы, засаженные оливками, испанцы гордо именуют «оливковым морем». Оливковое масло является незаменимой частью традиционной испанской кухни, лишь около 20% масла экспортируется, и при этом Испания все равно занимает первое место! Можно себе представить, сколько масла потребляется самими испанцами. Сердцем производства масла является Андалусия, ее оливковые рощи раскинулись на территориях таких крупных D.O., как Jaen и Ваена. Оливковые деревья растут крайне медленно. Максимальная продуктивность достигается у оливок в возрасте 40 лет, после 150 лет оливки начинают плодоносить меньше, хотя и тысячелетние деревья при соответствующем поливе дают урожай. Производители любят завышать возраст своих деревьев, для них это как соревнование на то, кто лучше расскажет байку про самую крупную пойманную рыбу. Однако такие деревья, как Lo Parot недалеко от Таррагоны на юго-востоке Испании, несомненно, видели и арабов и германские племена 1000-1500 лет назад.

Оливковые деревья очень зависимы от снабжения водой. Вода нужна деревьям не в течение всего года, но ее присутствие в определенные периоды крайне важно. Если дерево получает достаточное количество воды, то плодоносить будут и совсем старые тысячелетние оливки

Урожай

В Испании урожай оливок собирают с ноября по январь, в зависимости от региона. Есть несколько способов сбора оливок: если деревья невысокие, то их просто собирают вручную; или же специальными жердями трясут ветки, чтобы спелые оливки падали. Но, конечно, использование специальных машин позволяет ускорить процесс сбора и справиться, что особенно актуально для крупных производителей. Такая машина «обхватывает» ствол оливок «механической рукой» и начинает мелко-мелко его трясти, а внизу уже разложена сеть для сбора падающих плодов. Но машина выполняет лишь часть работы, после нее каждое дерево все равно просматривают рабочие, чтобы определить, насколько хорошо сработала техника.

Ручной сбор называется «дойкой» оливок — движения сборщиков и впрямь напоминают доение коровы. Среди сборщиков редко встретишь самих испанцев, на такую работу приглашаются рабочие из других стран. Типичный дом, в котором живут сборщики оливок во время урожая, называется mas (так же называют винодельческие хозяйства на юге Франции, на границе с Каталонией), чаще всего он построен из камня. Раньше в них жили безо всякого электричества, и зимой здесь становилось довольно холодно. Вместе с людьми зачастую жили и домашние животные.



Трудности классификации

Бывало у вас, что, придя в супермаркет, вы в задумчивости останавливались перед полкой с оливковым маслом и в недоумении начинали разглядывать многочисленные бутылки, пытаетесь понять, какое из них лучше? Система наименований оливкового масла достаточно запутанна и поэтому оставляет большое раздолье для нечестных производителей, желающих выдать дешевый побочный продукт за шедевр гастрономии. Между прочим, оборот поддельного оливкового масла серьезно превышает оборот от продажи наркотиков, при этом риск быть пойманным за руку с поддельным оливковым маслом минимален, в начале 1990-х, например, из Турции танкерами ввозилось в Европу подкрашенное со-

евое масло, которое на таможне вдруг превращалось в оливковое масло высшего качества.

Итак, о классификации. Она достаточно жестко регулируется законодательством Евросоюза. В производстве масел высшей категории Virgin Extra все действия по переработке оливок в масло должны проводиться только механическим путем и физическим воздействием, без использования химических веществ. Такое масло не может смешиваться с маслами других типов, но при этом может получаться смешением масел Extra Virgen из разных сортов оливок. Это масло, которое отвечает строгим показателям качества, как по химическому составу, так и по вкусовым и ароматическим характеристикам и получается исключительно путем холодного отжима. Если масло хотя бы в какой-то небольшой части не удовлетворяет стандартам высшего качества, то его чаще всего перегоняют в рафинированное масло, в котором уничтожаются все ароматы и вкус, но при этом остается консистенция. Смешение рафинированного масла и масла Extra Virgen приводит к появлению еще одного вида масла под названием Olive Oil. В этом масле где-то 5-10% масла высшего качества, и оно имеет его вкус и аромат, хотя, естественно, не такой выраженный. Такое масло идеально для жарки и вообще отлично переносит высокие температуры. Последний вид масла — так называемое Pomace — извлекается из совсем уж остатков твердых частей оливок химическим и физическим воздействием, это самый низший по качеству тип масла, часто используемый в технических целях.





Холодный отжим

Пару слов о «первом» и «холодном» отжиме масла (упоминания часто можно встретить на этикетках и часто крупными буквами). Дело в том, что данные термины были актуальны в то время, когда для прессования оливок использовались вертикальные прессы, при отжиме в которых могло быть несколько стадий: первая — самая мягкая и дающая самый лучший сок оливок, второе прессование проводилось уже в присутствии посторонних веществ, например, горячей воды. Это позволяло «вытянуть» из оливок больше масла, но серьезно снижало его качество — некоторые деликатные ароматы сразу испарялись. Сегодня вертикальные прессы практически ушли в небытие: слишком много усилий они требуют, да и процесс прессования в этом случае будет прерывистым. Наибольшая головная боль при работе с таким прессом — очистка специальной ткани, которая входила в контакт с оливками, часто полностью очищать ее не успевали, а в результате между волокнами накапливались остатки плодов, которые со временем могли влиять на качество масла. В наше время практически все производители перешли на использование специальных центрифуг, в которых с помощью зон разной скорости вращения происходит разделение различных фракций сока оливок и превращение его в оливковое масло определенной консистенции. Однако термин «холодное прессование» формально остался применим к данному процессу, ведь вся работа по выжимке происходит при температуре + 27 градусов. Поэтому если даже на масле высокого качества нет надписи «Холодный отжим» и тем более «Первый холодный отжим», это еще не значит, что масло чем-то хуже соседних, в большинстве своем такие ходы рассчитаны на людей, которые не в курсе. Второй отжим сейчас можно увидеть только разве что во время демонстрационных показов работы старых прессов, в большинстве своем они превратились в музейные экспонаты, которые можно увидеть в любом хозяйстве.

Смешивать или нет?

Многие великолепные образцы оливкового масла фактически являются блендами масел из различных сортов оливок. Делается это частично для придания маслу более интересных характеристик, но и не в последнюю очередь для стабилизации масел, чей состав является слишком нежным и поддающимся быстрой окислации. Другой вид смешивания — это переработка сразу разных видов оливок в одной цепочке. Выбор сорта оливок при блендинге и понимание его характеристик является ключевым фактором.



НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ СОРТА ОЛИВОК ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАСЛА

- Пикуаль
- Пикудо
- Корникабра
- Эмпелтре
- Охибланка
- Арбекина
- Вердиаль
- Лечин

СОРТА ОЛИВОК, НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАСЛА В ИСПАНИИ :

Арбекина (Arbequina)

Этот сорт происходит из города Арбека в регионе Лерида и культивируется на территории более чем 45 000 га в Лериде, Уэске, Таррагоне и Сарагосе. Оливки имеют овальную форму. Из-за своего небольшого размера эти оливки сложно собирать механическим путем, но сорт очень ценится из-за того, что оливки содержат большое количество масла. Этот сорт официально одобрен в D.O. Les Garrigues и Siurana. Масло из этого сорта оливок содержит большое количество линолевой кислоты, и потому имеет некоторую тенденцию к более быстрой окислации, такое масло следует хранить в темном прохладном месте и употреблять как можно быстрее после бутылирования. Масло имеет выраженный фруктовый аромат, лучше на нем не готовить, а употреблять в свежем виде, особенно хорошо оно будет сочетаться с овощами (свежими и приготовленными) или с жареной рыбой.

Корникабра (Cornicabra)

Этот сорт возделывается во втором по размерам оливковом регионе Испании. Главные регионы производства — провинции Толедо и Сьюдад-Реаль. Объем производства масла из этого сорта составляет 12% от общего производства Испании. Период созревания у этого сорта долгий (длится с конца октября по начало января), а масло содержит мало линолевой кислоты и очень много олеиновой, что делает его идеальным диетическим продуктом. Масло играет золотистыми оттенками с зеленоватыми тонами и обволакивает фруктовыми ароматами. Это масло отлично сопровождает подогретые салаты, тушеные овощи и является прекрасным компонентом для приготовления различных соусов, например, майонеза.

Эмпелтре (Empeltre)

Этот сорт происходит из города Педрола, что близ Сарагосы, хотя сегодня он возделывается на достаточно большой территории от Логроньо до Таррагоны и даже на Балеарских островах. Сорт дает сравнительно низкий, но приемлемый выход масла. Уровень антиоксидантов достаточно низок, что делает эти масла не слишком стабильными, их следует употреблять как можно раньше после изготовления. Бледно-желтый цвет, мягкость, сладкие ноты и отсутствие горечи делают это масло идеальным для смешивания с маслами из других сортов для придания стабильности. Идеально для соусов, маринадов, винегретов.

Охибланка (Hojoblanca)

Один из самых важных сортов испанских оливок, дает 16% всего андалусийского масла (высажен на 220 тысячах гектаров рядом с Севильей, Кордобой, Малагой — D.O. Priego de Cordoba). Это масло прекрасно подходит для диетической кухни, благодаря низкому уровню линолевой кислоты и высокому содержанию жирных кис-

реклама

Устрицы и белое вино

В Гастрономе Стокманн Вы всегда найдете свежие устрицы сорта Фин де клер, к которым идеально подойдет хорошо охлажденное белое вино. Ассортимент белых вин Стокманн – это более 300 сортов вина из 15 стран мира. Выберите свой любимый сорт и наслаждайтесь тонким вкусом свежих устриц.



СТОКМАНН

МЕГА ХИМКИ • МЕГА ТЕПЛЫЙ СТАН • МЕГА БЕЛАЯ ДАЧА • СМОЛЕНСКИЙ ПАССАЖ • WWW.STOCKMANN.RU



МЕНЮ

лот. Масло рекомендуется использовать для блюд на основе теста — пасты, хлеба, а также и для жарки. Оливки сорта охибланка высоко ценятся как столовые оливки, особенно черные.

Лечин (Lecchin)

Этот сорт занимает около 185 000 га в провинциях Гранада и небольшую часть провинции Севилья. Имя ему дали за молочный цвет мякоти оливок (leche — исп. «молоко»). Этот сорт отличается ранним созреванием. Комбинация кислот, содержащихся в оливках этого сорта, делает его довольно нестабильным с органолептической точки зрения с тенденцией к окислации. Аромат чуть горьковатый, с послевкусием зеленого миндаля. Масло идеально подходит для сопровождения испанских закусок (тапас) и сладостей.

Пикуаль (Picual)

Пожалуй, наиболее важный испанский сорт оливок, он представляет 50% общего производства и около 20% мирового потребления. Площадь возделывания составляет 645 000 га, сосредоточенных в основном в регионе Хаэн и прилегающих территориях. Имя «пикуаль» происходит от заостренного кончика оливки (pico). Созревают оливки в ноябре-декабре, D.O. для этого сорта — Priego de Cordoba, Sierra de Segura и Sierra Mágina. Популярность данного сорта объясняется большим содержанием жирных кислот и антиоксидантов. Масло почти одинаково хорошо как для приготовления горячих блюд, так и для использования с холодными закусками и салатами.

Пикудо (Picudo)

Этот сорт находим в основном в Баэне, на юге Кордобы и в меньшей степени в прилегающих провинциях Хаэны, Малаги и Гранады. А главный D.O. для этого сорта — Ваена и Priego de Cordoba. Композиционно этот сорт походит на сорт лечин. Аромат масла пикудо очень мягкий, а послевкусие наполнено тонами экзотических фруктов. Это универсальный сорт, его используют равно и для приготовления масла, и в качестве столовых оливок.

Сорта оливок по регионам	
Андалусия	пикуаль, охибланка, лечин, вердиаль, пикудо
Кастилия — Ла Манча	корникабра, пикуаль
Эстремадура	корникабра, карраскеня, морриска
Каталония	арбекина, фрага, эмпельтре
Арагон, Валенсия	бланкета, фрага, эмпельтре, арбекина

НЕКОТОРЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ КАЧЕСТВЕННОГО ОЛИВКОВОГО МАСЛА В ИСПАНИИ:

- Antara** (Каталония; арбекина)
- Betis** (Андалусия; охибланка, арбекина, корникабра)
- Borges** (Андалусия и Каталония; охибланка, корникабра, пикудо, арбекина)
- Goya** (Андалусия; охибланка, пикуаль)
- La Espanola** (Андалусия; охибланка, пикуаль, арбекина, корникабра)
- L'Estornell** (Каталония; арбекина)
- Nucez de Prado** (Андалусия; охибланка, пикудо, пикуаль)
- Pons** (Каталония; арбекина)
- Soler Romero** (Андалусия; пикуаль)
- Zoe** (Кастилия — Ла Манча; корникабра, пикуаль, охибланка)

Выражаем благодарность компании AsoIiva и Торговому и Экономическому Отделу Посольства Испании в Москве за помощь в подготовке статьи и предоставленные фотоматериалы

ПОКУПКА МАСЛА: ЧЕГО СТОИТ ОПАСАТЬСЯ?

- Завлекающих надписей «100% Pure Olive Oil», «Light Olive Oil». Только extra virgen может обозначать лучшее масло.
- «First Cold-Pressed». Фактически, маркетинговый ход. Сейчас прессы практически не используются, поэтому нет ни первого, ни второго отжима.
- Указаний на низшую категорию масел, — «Pomace Olive Oil», «Made from Refined Olive Oils», «Refined».
- Отсутствия указания сорта оливок и региона происхождения.



СЕТЬ РЕСТОРАНОВ

ПИВО ХАУС СОКОЛ СТАРАЯ ТАГАНКА

реклама



ул. Нижняя Масловка дом 5 График работы с 11:00 - до последнего клиента Тел: 8 (495) 257 6409, 257 46 14



ул. Новопесчанная дом 16\1 График работы с 11:00 до 23:00 Тел: 8 (499) 943 4194, 943 4181



ул. Таганская строение 1 График работы с 11:00 до 23:00 Тел.: 8 (495) 912 71 82, 632-72-72