



# МАСЛО КАК ВИНО

8000 ЛЕТ ЧЕЛОВЕЧЕСТВО ЕСТ ОЛИВКИ И РАДУЕТСЯ. РАЗУМЕЕТСЯ, ЗЕЛЕНОВАТАЯ ШТУЧКА, ПЛАВАЮЩАЯ В БОКАЛЕ С СУХИМ МАРТИНИ, — ЭТО ОТЛИЧНО, НО ДАВАЙТЕ ВСПОМНИМ О ЧУДЕСНЕЙШЕМ ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ, ЕГО ПОЛЬЗЕ, АРОМАТЕ И ВКУСЕ

текст АНТОН МОИСЕЕНКО

Производители оливкового масла обожают смотреть на выраженные лица гостя, который приехал в хозяйство и первый раз в жизни пробует свежее интенсивно-зеленое, ароматное оливковое масло. Многие из гостей через несколько секунд после первого глотка зайдутся неожиданным кашлем — и это, пожалуй, единственный продукт, при употреблении которого

кашель горячо приветствуется. Это «инициация», первое крещение настоящим оливковым маслом. Такую реакцию вызывают самые активные и одновременно самые ценные, малочисленные и хрупкие вещества, которые входят в состав оливковых масел, — полифенолы. Именно они во многом отвечают за аромат и восхитительный вкус качественного вина.

В повседневной жизни мы редко пьем оливковое масло ложками и уж тем более глотками. Так до недавнего времени поступала Мариам Амаш, уроженка маленького израильского городка: выпивала ежедневно всю свою жизнь по 200 грамм местного оливкового масла. Она дожила до 124 лет, и часть их по праву принадлежит ее необычной диете, хотя на Сре-

диземноморье назвать ее совсем уж странной было бы неправильно.

Древние технологии производства оливкового масла ушли в небытие сравнительно недавно, лишь в XX веке произошел почти полный отказ от использования многотонных каменных жерновов и традиционных вертикальных прессов для отжима масла. Это стало возможным с приходом в индустрию хитроумных дробилок-резалок плодов оливок и, конечно же, центрифуг, которые позволяют эффективно отделять само масло от воды и остатков кожуры и косточек. Эти нововведения сделали такие понятия, как «масло первого отжима» и «первый холодный отжим», делом истории и оставили их лишь на потребу маркетологам, которые любят выносить эти громкие слова на этикетку, чтобы нам продукт казался более качественным.

Оливковое масло делают тысячи хозяйств по всему миру, о которых мы с вами ничего не знаем и не подозреваем, и выбор здесь постепенно приближается к выбору на полках современного винного бутика: множество этикеток, названий, стран. Ради интереса постарайтесь узнать больше о вашем любимом масле, отнеситесь к его выбору так же, как к выбору вина для особого случая. Потому что в мире оливкового масла тоже есть свои «особые случаи»: одно масло мы

## ФАКТИЧЕСКИ О МАСЛЕ

- 1 Оливковое масло — это натуральный фруктовый сок.
- 2 Масла высшей категории (extra virgin) теряют при жарке свои важнейшие качества.
- 3 «Облачность» внутри бутылки, которая образуется при замерзании масла в суровых российских условиях, ничего не говорит о его качестве. В осадок обычно выпадают безопасные воскообразные вещества, которые попадают в масло с кожицы оливок.
- 4 Кислотность оливкового масла extra virgin должна быть меньше 0,8. Часто этот показатель намного меньше, например 0,1, что говорит о хорошо поставленном производственном процессе и заботе о качестве. Однако этот показатель ничего не скажет вам о вкусе и аромате масла.
- 5 Для производства 1 л оливкового масла требуется около 1400 оливок. При ручном сборе урожая на сбор такого количества оливок уйдет 50 минут.

используем для жарки, другое — для заправки салата со жгучей рукколой, третье — для того чтобы сопроводить нежное карпаччо и не разрушить его структуру и тонкий аромат. На каждый случай найдется свое оливковое масло. В своем многообразии масло — это то же вино.

Кстати, сегодня оливковое масло является одним из самых легких и часто подделываемых продуктов. Причина этого в том, что знаем мы о нем слишком мало. Настолько мало, что часто не можем узнать подделку, на бутылке которой тоже гордо значится extra virgin. В мире оливкового масла, к сожалению, доминируют крупные компании, занимающиеся бутылкованием готового продукта, их имена вы встретите на полках любого супермаркета. Единственный способ борьбы за качество — наше собственное желание употреблять подлинное, настоящее, полезное масло. Пробуйте, выбирайте новое, читайте о производителях и о сортах оливок, имеющих свои собственные аромат и вкус, ведь моносортовое масло — тренд сегодняшнего гастрономического мира. И тогда, глядя в магазин и глядя на полки с рядами бутылок и бутылочек, вы будете точно знать, что вам нужно — новый урожай испанской арбекины или отличный итальянский blend коратины с таджакской, входящий в топ-20 гига Flos Olei.

фото: STOKSKEOOD / FOTODIOM (1), ВИКТОРИЯ ШИМОВА (1), ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ (1)

## «ЧЕРНИЛЬНИЦА» СТАРКА



«Наше масло должно быть таким же тонким и ароматным, как хорошее вино», — говорит Педро Гомес де Баэса, владелец поместья La Amarilla в Андалусии. Сказано — сделано. За органолептику масла LA Organic отвечает самый, пожалуй, известный бордоский энолог Мишель Роллан. Дизайн масла — работа Филиппа Старка, превратившего бутылку в арт-объект, напоминающий дорогую дизайнерскую чернильницу.

## СИНИЙ БОКАЛ ДЕГУСТАТОРА



Эксперты, оценивающие качество оливкового масла во время дегустаций, используют только специальные бокалы из синего стекла, выключая из сферы оценки цвет масла и концентрируясь только на его аромате и вкусе. А они у масла первого отжима необыкновенны. Тут можно встретить тонкий аромат свежескошенного сена или яркую фруктозность, горчинку и терпкость, а иногда и ощущение легкого жжения на нёбе.

## ВСЕ НА ВЫБОРЫ

### ИЗУЧАЕМ КАТЕГОРИЮ МАСЛА

Важны слова extra virgin, это основа основ. Маркировка 100% olive oil, olive oil, pure olive oil лишь маскирует смесь рафинированного масла с маслом высшего качества (не в пользу последнего). Никогда не выбирайте pomace olive oil: это результат химической обработки оливок «выжимок».

### СМОТРИМ НА ДАТУ РОЗЛИВА

Европейское масло категории extra virgin разливают сразу после сбора оливок — с октября по декабрь. Если масло разлито в мае или августе, лучше отложить эту бутылку в сторону. Срок годности масла не превышает двух лет с даты розлива. Однако уже через год масло будет отличаться от исходного «дара богов».

### СМОТРИМ НА УПАКОВКУ

Масло чаще всего разливают в стеклянные бутылки, однако жестяная тара тоже вполне традиционна и не должна вызывать вопросов о ее безопасности. Оптимально, чтобы бутылка была сделана из темного стекла, которое хуже пропускает свет — ведь масло довольно чувствительно к его воздействию.

### СМОТРИМ НА ЦЕНУ

Странитесь бюджетного масла extra virgin, особенно если на этикетке указаны известные имена или страны-лидеры в сфере его производства. Моносортовое масло (сорт оливок вынесен на этикетку или контрэтикетку), масло с низкой кислотностью или масло категорий DOP/PGI, скорее всего, будет дороже.

### ВЫБИРАЕМ МЕСТО НА ПОЛКЕ

Маслу не должно быть «тепло и светло». Важно, чтобы на масло не светила лампы искусственного освещения. Сравнительно недавно доказано, что для масла вреден не только солнечный, но и искусственный свет определенного спектра. Возьмите бутылку из вторых рядов, где она менее освещена.