LICATA
WIJNFICHE

Naam	Olio Extra Vergine Al Peperoncino
Jaartal	2018
Producent	Muraglia
Omschrijving	Antico Frantoio Muraglia ontstond vijf generaties geleden in Andria, de hoofdstad van Apulië – de bakermat van de Italiaanse olijfolie. Toch zag de echte patriarch meer dan 450 jaar geleden al het levenslicht: een majestueuze Coratina. Als het op de polyfenolen aankomt, geeft deze oeroude olijfboom zowat elk ander type van de 538 erkende Italiaanse variëteiten het nakijken. Het verhaal van Muraglia begon bij deze groene reus die uitkijkt over de olijfgaarden van zowat 40 hectare op het plateau van Murgia. Savino Muraglia kocht deze boom om olie te maken van de olijven. Zo ging hij regelrecht in tegen iedereen die zei dat er geen toekomst zat in landbouw en olijven. Wie uiteindelijk gelijk zou krijgen, dat kon alleen de tijd uitwijzen! Maar één ding is zeker: de volhardende betovergrootvader – tegendraads of 'zo koppig als een ezel', zoals ze zonder schroom zeggen in Apulië – deed het op zijn manier. Zo schreef hij de eerste pagina van het lange succesverhaal van deze olie voor fijnproevers, die intussen al in veertig landen te koop is. Doorheen de jaren werd de expertise uitgebreid, maar toch is de visie van de familie hetzelfde gebleven. Denk maar aan het engagement om de biodiversiteit van het landbouwlandschap te bewaren, en om alle planten die zo belangrijk zijn voor de productie te beschermen. De ambitie van de familie Muraglia is om de allerbeste Italiaanse extra vergine olijfolie te maken. Daarom wordt niets aan het toeval over gelaten. Van het werk in de boomgaarden tot de botteling. Alles wordt volgens de traditie opgevolgd, zonder toegevingen. Even koppig als een ezel, zeg maar. De olijfoliën worden uitsluitend met de beroemde Coratina en Peranzana olijven gemaakt. De oogst gebeurt steeds handmatig. En de persing verloopt zoals de traditie het voorschrijft: de olijven worden langzaam geplet tussen granieten maalstenen. Zo ontstaat een gladde pasta die met de modernste installatie wordt verwerkt. Door dit traject nauwgezet te volgen, heeft elke olijfolie een bijzonder lage aciditeit en een consistentie, kleur, smaak en aroma van de bovenste plank. Extra vergine olijfolie van Antico Frantoio Muraglia wordt voor de volle 100 % in Italië gemaakt. Natuurlijke olijfolie met aroma's van pepers. De persing van de olijfolie en de pepers gebeurde op mechanische wijze. Olijfolie van sublieme kwaliteit om gerechten meer pit te geven zoals pasta's op basis van tomaten, pizza, vleesgerechten.
Flesafsluiting	diam