

# Gyldne dråber gør comeback

## JOMFRUELIGT: Mod giver gammel olie nyt liv

Tekst/foto: Charlotte Rørth  
charlotte.roerth@nordjyske.dk

- JEG KAN bedst lide at lave den gode slags. *Me encanta*, fortæller Miguel Navarro og rynker overbevisende om sine dybt brune øjne.

Han har arbejdet her på olivenolie-møllen, siden han var 15 år. Nu er han 50, er avanceret til *maestro almazara*, møllemester, men hans bukser er stadig flossede forneden under den kridhvide kittel, og han render "allerhelst" selv rundt og roder med kværn og etiketter, for det vigtigste er hverken smart tøj eller fine fornemmelser, men en fagmands fryd.

- Før havde jeg ikke hovedet med på arbejde. Nu er jeg stolt, proklamerer han, der har set "chefer komme og gå", men gerne bliver ved at bruge størstedelen af sin vågne tid sammen med den nuværende Francisco Vaño, fordi han har "turdet ruske op" i familiefirmaet fra 1780 og satser på at lave den bedste olivenolie af alle.

- Det er målet, ja, forsikrer Francisco Vaño, der som sjette generation tog di-

rektørtitlen i firmaet Castillo de Canena for fem år siden efter 19 år i den internationale bankverden senest i Banco Santanders afdeling i Panama. Han hev også sin søster Rosa Vaño med sig fra Madrid. Hendes marketingdirektørjob i Coca-Cola var den perfekte baggrund, syntes også far Luis, der som 80-årig nu er formand for bestyrelsen. Hun er netop kåret som årets erhvervskvinde i Spanien, og deres fælles fornemme olie får priser overalt.

De da to kom hjem til Andalusien, til familieslottet Canena nær den spanske olies hovedstad Jaén, producerede familiens 1700 hektar samme slags olie som de fleste andre. Det gør de også stadig. Halvanden mio. liter jomfru olivenolie af ok kvalitet sælges til supermarkeder og andre under deres mærker.

- Men vi havde slottet, historien, viden og gode oliven til noget mere, fortæller Francisco Vaño, der for tre år siden sendte de første 1500 flasker Castillo de Canena på markedet. I år sælger han 100000 liter af den kvalitet, der får Miguel Navarro til at gå glad hjem fra arbejde.

- Resten af verden er ved at lære, at

olie ikke bare er olie, siger Francisco Vaño.

For at få den bedre olie høstes farmens to slags oliven *picual* og *arbequina* tidligt, allerede midt i november. Så er der mere smag og så meget mindre vand, at der skal op til otte kilo til en liter olie. Normalt rækker det med fire kilo, men den bitre smag er prisen værd, mener også den mest anerkendte smager i området, Soledad Roman Herrera.

Hun er biolog og leder af laboratoriet på Denominación de Origen de Campiñas de Jaén, som kvalitetsstempler olien. Hun får sig en solid latter, da tårerne triller ned ad mine kinder, fordi jeg er kommet til at hælde en god olie for langt bag i munden under blindsmagningen hos hende. Der bider den.

- Det sker ikke for mig mere, men det er tegn på kvalitet, forsikrer hun, ligesom olien også gerne må smage krydret og frugtrigt. Bliver den derimod syrlig, metallisk eller blot en anelse harsk i smagen, får den ikke det gode stempel.

Jaén kaldes den spanske oliehovedstad, og her på egnen producerer de



DER FINDES over 200 slags oliventræer, nogle bærer frugt til olie, andre til spiseoliven som dette manzanilla-træ.

25000 olivenoliefarme da også 11 pct. af al den spanske olie. Og siden Spanien er klart den største producent på kloden, er hendes laboratorium allerede det i verden, hvor mest olie flyder igennem.

Det er bønderne selv, der driver laboratorierne som andelselskaber. Halvdelen af Jaén-egnens bønder er med, selv om laboratoriet kun er to år gammelt.

- Vi kan ikke konkurrere med lande med lavere løn. Vi skal klare os på kvaliteten, så flere bønder vil melde sig ind, forudser hun, der tester på 72 parametre og også sender kontrollanter ud i markerne. På sigt bliver det også muligt at taste flaskens nummer ind og se, hvilke træer dens oliven har hængt på.

- Man skal gå efter den olie, man kan lide, men den må gerne være meget mere bitter, end man umiddelbart synes om, råder hun, inden hun igen ler ved det udtryk af væmmelse, der ryger over mit ansigt, da jeg fra nummer to blå glas smager en olie, der har eftersmag af benzin.

- Når du har smagt det gode, smager den almindelige olivenolie rædsomt,

### FAKTA

#### JAÉN - OLIVENLANDET

- Jaén ligger 100 km. fra lufthavnen i Malaga.
- Læs mere på dansk [www.spain.info/dk](http://www.spain.info/dk)
- På engelsk og spansk [www.dipujaen.com](http://www.dipujaen.com)
- Guidet tur til olivenmark, museum og mølle arrangeres af bl.a. [www.artificis.com](http://www.artificis.com)
- Det koster 100 Euro (800 kr.) for en gruppe.
- Castillo de Canena importeres til Danmark af Kalu A/S.
- Forhandlere oplyses på tlf. 33241222.

#### ANDALUSIEN - SPANIEN



JOMFRU OLIVENOLIE er den rene saft fra oliven, der kværnes itu og centrifugeres.

