

Bezoek aan Hacienda Guzman

Waarom zijn de verschillen zo groot tussen een olijfolie uit de supermarkt en een olijfolie die wordt aangeboden bij een specialzaak?

We kregen de gelegenheid om met eigen ogen de verschillen te ervaren. De ambachtelijk vervaardigde olijfolie extra vierge tegenover de olijfolie in bulk die slechts voor enkele euro's te koop is. Uiteraard delen we deze kennis graag.

Maandagochtend 14 oktober jl. werden we ontvangen door Alvaro Guillén, eigenaar van twee familiebedrijven en vierde in generatie. Enerzijds gericht op olijfolie in bulk en anderzijds het ambachtelijke bedrijf Hacienda Guzman, dat zich heeft toegelegd op het vervaardigen van een tweetal exclusieve olijfoliën speciaal voor de 'gourmet market' en slechts in gelimiteerde editie verkrijgbaar.



Hacienda Guzman is gelegen net buiten Sevilla. Het is een prachtige oude hacienda omgeven door olijfbomen. Dit landgoed is sinds lange tijd in bezit van de familie Guillén, de makers van de olijfolie extra vierge van Hacienda Guzman, die in gelimiteerde editie wordt geproduceerd.

Museum

Op deze hacienda bevindt zich het enige olijvenmuseum ter wereld. Het herbergt alle variëteiten van olijven die er in de wereld verkrijgbaar zijn. Zo'n 150 verschillende olijfbomen zijn in de afgelopen decennia aangeplant. Deze olijfbomen worden gebruikt voor onderzoek.

De oogst

Op deze bijzondere plek met een temperatuur tussen de 20 en 25°C begon onze start van een leerzame dag. Met paard en wagen werden we samen met diverse chefs uit Sevilla en één van de distributeurs in Spanje vervoerd naar de olijfgaarden. De bron van de olijfolie. Op dit moment is het oogsten in volle gang.





Voor de olijfolie van Hacienda Guzman worden 3 typen gebruikt. Eén type is een 100% manzanilla olijf (is overigens ook een druivensoort) en voor de biologische variant wordt een blend gebruikt van hoijblanca en arbequina. Omdat Hacienda Guzman alleen het beste van het beste wil, wordt op voorhand bepaald welke bomen de beste olijven geven voor de olijfolie extra vierge. Vervolgens worden deze slechts door een beperkt aantal mensen (die het gevoel hebben bij de kwaliteit van de olijven) handmatig geplukt.



Er worden alleen olijven geplukt van de boom. Om te voorkomen dat de olijven op de grond vallen, worden er ladders met netten geplaatst om de olijven op te vangen. Aanraking met de grond moet vermeden worden om te voorkomen dat de olijven besmet kunnen worden met bacteriën. (Overigens worden deze olijven wel gebruikt voor bulkproductie). De plukkers kunnen per dag zo'n 320 kilo plukken, wat een opbrengst heeft van slechts 8% aan olijfolie. Ofwel van 320 kg, houd je dus ca. 25 liter olijfolie over. Dit vertalend naar de flessen met een inhoud van 500 ml, betekent dus dat per persoon 50 flessen per dag geproduceerd kunnen worden.



Nadat de olijven zijn geplukt, gaan ze naar de Hacienda waar ze een tweede selectie ondergaan. Alleen de beste olijven mogen tenslotte geperst worden. Vervolgens worden de olijven schoongespoeld om vervolgens in een kleine pers geperst te worden tot een pasta en vervolgens tot een olijfolie. Deze olijfolie gaat vervolgens in roestvrij stalen vaten om daar bewaard te worden, totdat deze door ons of één van hun andere klanten wordt besteld. Dan gaan ze in de mooie flessen, die geheel ondoorzichtig zijn om daglicht te voorkomen. Daarnaast zorgen de ondoorzichtige en luchtdichte flessen ervoor dat oxidatie van de olijfolie wordt voorkomen. Oxidatie zorgt nl. net zoals bij wijn ervoor dat de kwaliteit en smaak er op achteruit gaat. En dat wil je met zo'n mooie olijfolie te allen tijde voorkomen.



Proeverij / de soorten

De dag werd vervolgd door een proeverij van de twee soorten olijfolie die Hacienda Guzman te bieden heeft. De eerste had de geuren van vers gras en een pepertje / bittertje dat later doorkomt. Het reuk van olijfolie gaf het gevoel alsof je nog in de olijfgaard bent. De olijfolie heeft een zeer groene kleur (kleur zegt overigens niets over de kwaliteit). Deze olijfolie van 100% manzanilla is bijzonder in zijn soort. Er worden nl. van deze olijven meestal alleen tafelolijven vervaardigd en geen olijfolie.

De tweede variant een blend van Hoijblanca en Arbequina is mooi zacht van smaak. Deze olijfolie is geheel biologisch en zal daarom ook worden gecertificeerd.

Van beide olijfoliën worden slechts 10.000 flessen gemaakt. De 100% manzanilla wordt uitgegeven in een zwarte fles en de blend met arbequina en hoijblanca in een witte fles.

Met deze varianten richt Hacienda Guzman zich op de 'gourmet market'. De pers vond de presentatie in ieder geval vermeldingswaardig en plaatste van deze bijzondere dag een artikel in de regionale krant van Andalusië "El Correo".



Gastronomie

De gastvrijheid die op alle manieren ten toon werd gespreid, werd afgesloten met een heerlijke lunch, bestaande uit diverse kleine gerechtjes waarin uiteraard de exclusieve olijfoliën van het huis werden gebruikt.

Na deze bijzondere kennismaking mochten we ook met eigen ogen de massa industrie ervaren. Van een kleinschalige historische hacienda, vervolgden we ons bezoek naar een heuse fabriek, waar olijfolie een manier is om geld te maken. Olijfolie in bulk, die veelal verkrijgbaar is bij de grote supermarkten of voor verwerking in de industrie, en wordt aangeboden voor slechts een paar euro, moet wel een ander proces ondergaan om het renderend te krijgen voor alle partijen in de keten. En dat klopt.



De Massa

In dergelijke fabrieken wordt de olijfolie verzameld van diverse olijfolie producenten die in grote hoeveelheden hun olijfolie aanbieden. Deze wordt verzameld in grote tanks. Het kan dus zijn dat er in één tank, weliswaar van dezelfde soort(en) meerdere olijfoliën van diverse producenten wordt samengevoegd. Vervolgens gaat de botteling, via pijpen naar de machine die de flessen of cans afvult. De olijven die hiervoor worden gebruikt zijn niet handmatig maar machinaal geplukt. Kortom een proces waarbij het draait om zo groot mogelijke opbrengsten en een zo efficiënt mogelijk proces, waarbij minder wordt gekeken naar de kwaliteit maar vooral naar de opbrengsten.



En zo begrijpen we nog beter waarom handmatig en ambachtelijk met kleine opbrengsten een andere kwaliteit en dus ook prijskaartje kent dan de grote bulk, waar het vooral draait om opbrengsten .

Tot Slot

Onze voorkeur, de kleine producent die met zorg zijn olijven selecteert en waarvan elke druppel olijfolie puur genieten is tot de laatste druppel. Met een beetje geluk vind je de hand geplukte olijven die we er zelf aan toe mogen voegen in terug. Een extra stukje liefde en passie voor twee prachtige producten, die we met trots naar Nederland / België importeren.

