



Geriausio pasaulyje alyvuogių aliejaus apdovanojimo ceremonija vyksta Romoje

## Apdovanoti geriausi iš geriausiųjų

Pasaulyje renkamas ne tik geriausias vynas ar šampanas, bet ir tyras alyvuogių aliejus. Vos keli procentai visoje Žemėje spaudžiamo alyvuogių aliejaus yra tokios kokybės, kad apie jį būtų galima kalbėti bei vertinti. Ieškoti tokių „perlių“ tarp 48 alyvuogių aliejų gaminančių valstybių nepaprasta, o ir gebėti teisingai įvertinti gali tik ekspertai, paskyrę savo gyvenimą šiam produktui pažinti. Mat vertinti aliejų yra gerokai sunkiau nei vyną, o ir norinčiųjų tai daryti kur kas mažiau.



Liana DAVLETŠINA,  
alyvuogių aliejaus mokyklos įkūrėja

### KAS YRA „FLOS OLEI“?

2014 m. lapkričio 29 d. tradiciškai įvyko oficiali Geriausio pasaulyje alyvuogių aliejaus apdovanojimo ceremonija. Ji vainikuoja visų metų darbą – dienos šviesą išvysta kasmet leidžiamas vienintelis pasaulinis ypač tyro alyvuogių aliejaus gidas „Flos Olei“. O apdovanojimų ceremoniją rengia „Flos Olei“ gido redaktoriai ir leidėjai – Marco Oreggia ir Laura Marinelli – žurnalistai, vyno ir maisto kritikai, kaip degustuotojai ir ekspertai įtraukti į nacionalinį tyro ir ypač tyro alyvuogių aliejaus ekspertų sąrašą.

Šiek tiek statistikos: šių metų gidas – tai 40-ies profesionalių degustuotojų ir dar 500 įvairių sričių specialistų darbo rezultatas. Gide aprašytos 48 šalys, spaudžiančios alyvuogių

aliejų, 500 geriausių praėjusių metų ūkių ir 742 tų ūkių gaminamo aliejaus etiketės. O kad nepasiklystume tarp tokio didelio skaičiaus – pateikiamas geriausiųjų 20-ukas. Lyderė Italija, nuskynusi 11 apdovanojimų, 7 pelnė Ispanija, po 1 iškovojo Kroatija, Portugalija, Slovėnija. Graikijos 20-uke nėra, nors dažnas lietuvis tiki, kad būtent graikiškas aliejus geriausias. Iš viso – beveik 900 puslapių – ir visi jie skirti tik geram alyvuogių aliejui.

Dabartinis „Flos Olei“ gimė dar 2000 m., tik tuomet jis vadinosi „L'Extravergine“ (liet. „Ypač tyras“). Gidą redagavo Marco Oreggia, o publikavo nedidelė Italijos leidykla. Konkursas tada buvo skirtas tik Italijos įmonėms, tačiau jau nuo 2005 m. jame galėjo dalyvauti bendrovės iš viso pasaulio. „L'Extravergine“ tapo „Flos Olei“ 2010-aisiais. Nors gido idėja nepakito, dabar tai yra kur kas didesnis, visus žemynus apimantis projektas.

### VERTINIMAS

Pavyzdžiai vertintojams keliauja iš viso pasaulio: pradžioje iš Šiaurės pusrutulio, o pavasarį ir iš Pietų pusrutulio. Nepriklausomai nuo to, kada gautas aliejaus pavyzdys, jis turi išlikti kokybiškas. Jei vos išspaus tas alyvuogių aliejus – vaisiškas, kartus, pikantiškas, tačiau per metus savo pastarąsias charakteristikas praranda, jo

gide nerasime. Kiekvieno alyvuogių aliejaus pavyzdžio degustacijoje dalyvauja 8–12 degustuotojų, o degustacijai vadovauja pats gido autorius M. Oreggia.

Skiriant balą vertinamas ne tik konkretus aliejus, bet ir pats ūkis: viso gaminamo aliejaus kokybė, kokybės tęstinumas, kainos ir kokybės santykis. Patekti į 500-uką pretenduoja tik tie ūkiai, kurie valdo visą gamybos grandinę: nuo žaliavos auginimo, aliejaus spaudimo iki supilstymo į butelius. Kol kas didžiausias ūkio kada nors gautas balas – 98 (maksimalus 100).

## APDOVANOTI GERIAUSIEJI

Krištolinės „Flos Olei“ taurės geriausiems – tarsi „Oskarai“, o apdovanojimas prilygsta viso gyvenimo darbo pripažinimui.

Prestižiškiausios nominacijos yra 2 – Metų ūkio bei Metų aliejaus, ir šiemet jos abi – italų rankose. Metų aliejaus nominaciją už savo ypač aromatingą, stipriai kartų ir pikantišką *Il Sincero* (liet. nuoširdusis) pelnė ambicingas ir talentingas jaunuolis iš Umbrijos – Marco Viola, o Metų ūkio – nenugalimasis „Americo Quattrociochi Azienda Agricola Biologica“ iš Lacijaus Alatrio kalvų, jau daugybę metų neapleidžiantis 20-uko gretų (2014 m. – Geriausias ekologiškas alyvuogių aliejus pasaulyje, 2013 m. – Geriausias alyvuogių aliejus pasaulyje, 2011 m. – Geriausias alyvuogių aliejus pasaulyje).

Šiemet atsirado ir keletas naujų nominacijų: Metų importuotojo, kurios laimėtoju tapo Thomas Nystromas, daugiau nei 17 metų Švedijoje platinantis Geriausiu konkurse tituluotą aliejų (jo asortimente – arti 30 aliejaus rūšių, šįsyk laurus nuskynė *Itigo*) bei Metų restorano – „Locanda Martinelli“.

Ceremonija vyksta Romoje, „Excelsior“ viešbutyje, prestižinėje *Via Veneto* gatvėje, kurioje įsikūrę prabangiausi miesto viešbučiai bei restoranai.

## ALYVUOGIŲ ALIEJAUS MYLĖTOJŲ KLUBAS

Kaip teigia patys kokybiško alyvuogių aliejaus gamintojai, Marco Oreggios ir šio projekto dėka jie tapo viena didele šeima, nepaisant to, kurioje valstybėje yra jų ūkis, o apie jų egzistavimą ir pastangas pakeisti pasaulį ir padaryti jį gražesnį, sveikesnį, sužinojo visas pasaulis. Visuose kontinentuose gidą skaito, nagrinėja tiek patys gamintojai, tiek platintojai, tiek ir paprasti vartotojai, ieškantys autentiško produkto, pasižyminčio puikiomis charakteristikomis.

Pirmoji renginio dalis skirta gidui „Flos Olei 2015“ pristatyti bei geriausiems gamintojams ir produktams apdovanoti. Taip pat apžvelgiamos metų tendencijos, problematika. Antroji renginio dalis – nemažo išstvermingumo reikalaujanti alyvuogių aliejaus degustacija. Šiemet net 80 gide aprašytų ūkių (ir žinoma visi esantys geriausiųjų 20-uke) atvyko į renginį pristatyti savo alyvuogių aliejaus. O kiekvieno jų stende – nuo kelių iki keliolikos skirtingų rūšių. Paragauti norisi visų, tačiau perkopus 50-ąją ima sukintis galva. Beje, spaudyti ragaujamą kokybišką alyvuogių aliejų nėra priimta. Tad pasibaigus renginiui aktyvaus ragautojo skrandyje turbūt rastume kokį puslitrį aliejaus. O kur dar galimybė

## Geriausiujų 20-uko lyderė yra Italija, nuskynusi 11 apdovanojimų. 7 pelnė Ispanija, po 1 iškovojo Kroatija, Portugalija ir Slovėnija.

dalyvauti specialiose degustavimo sesijose, vadovaujamos gido autorių Marco Oreggios bei Lauros Marinelli!

Renginys – didelė šventė visiems: gido leidėjams ir jų pagalbininkams, patiems gamintojams bei platintojams, kurių dėka šis puikus produktas pasiekia vartotojus visame pasaulyje.

Būti pakviestam į „Flos Olei“ turą – garbė. Tai sienu neturintis pasaulinis alyvuogių aliejaus mėgėjų klubas. Jo tikslas vienas – skleisti žinią apie tikrą alyvuogių aliejų. Juk viename kokybiško alyvuogių aliejaus butelyje: tūkstančiai metų istorijos ir tradicijų, pasiaukojantis darbas, meilė ir pagarba žmogui.

Beje, Lietuvoje galima įsigyti 8 rūšių alyvuogių aliejaus iš pasaulio 20-uko ir naujausią „Flos Olei 2015“ gidą, leidžiamą dviem kalbomis – anglų ir italų.

## ŠIŪMETĖS ALYVUOGIŲ ALIEJAUS REALIJOS

Nepaisant džiugių emocijų, renginyje netrūko ir nusivylimo bei atodūsių, aptariant šviežiausias naujienas iš alyvmedžių laukų bei spaudyklų.

Gamta iškrėtė nemalonų pokštą – sunkios klimato sąlygos (itin karšta vasara, gausūs lietūs rugpjūtį ir alyvmedžius užpuolusios musės *Bactrocea oleae*) Italijoje, Ispanijoje ir dalyje Graikijos lėmė itin skurdų ir prastą derlių. Natūralu, kad dėl to drastiškai išsipūtė kainos, kartais jos šoktelėjo 40 ir daugiau procentų. Yra ūkių, pagaminusių iki 90 proc. mažiau aliejaus, yra ūkių, kurie šiemet iš viso nespaudė aliejaus. Gamintojų teigimu, tai blogiausi metai per pastarąjį dvidešimtmetį.

Esant tokiai situacijai, kokybiško alyvuogių aliejaus padaryti buvo dar sunkiau, todėl šiemet jį turime itin branginti ir vertinti. Kol neatsakingi ūkininkai purškė pesticidus keliasdešimt kartų per sezoną, sąžiningieji kantriai rūšiavo pažeistą ir sveiką derlių ir skaičiavo nuostolius. O Geriausiu konkurse pripažintam 2015 m. ūkiui netgi pavyko pagaminti ekologiško alyvuogių aliejaus, kas šiais metais atrodė beveik neįmanoma.

Naujausios žinios – dar nepasibaigus vasariui, Toskanoje jau ėmė stigti geros kokybės alyvuogių aliejaus. Tad nenustebkime, jei metams persiritus į antrą pusę aliejaus lentynos parduotuvėse aptuštės. Natūralu, kad padaugės ir sukčiavimo atvejų: kaip itališką ar ispanišką bus bandoma „prastumti“ Bendrijoje pagamintą aliejų ar mišinį, o kartais net ir iš Šiaurės Afrikos atplukdytus neaiškios kilmės riebalus, supilstytus vienoje iš Bendrijos valstybių. Tad kaip niekad svarbi – gamintojo reputacija.