



Olijfbomen

De natuurmonumenten van de Provence

EEN PROVENCE ZONDER OLIJFBOMEN IS ONDENKBAAR. DE grijsgroene leverancier van olijfolie is niet voor niets beschermd. Kappen mag niet zomaar, koesteren is het motto. En dan kan zo'n knoestige stronk vele honderden jaren oud worden. Of, zoals ze hier zeggen: 'Un olivier ne meurt jamais' (een olijfboom gaat nooit dood). Maar het had in de winter van 1963 niet veel gescheeld. Een ongehoorde koudegolf hield de Provence in een ijzige greep, die een groot deel van de olijfbomenpopulatie de das omdeed. Met als gevolg dat nog slechts zo'n 0,5 procent van de wereldwijde bomenvoorraad in Zuid-Frankrijk terug te vinden is. De bomen die het wel overleefden en de nieuwe aanplant worden – terecht – gezien als een soort natuurmonumenten. Het gaat altijd nog om zo'n 3,5 miljoen bomen en men is er zuinig op. Daar moet je dus vanaf blijven, tenzij je ze wilt vertroetelen. Wie een huis bouwt, een zwembad graaft, een weg wil aanleggen, dient eerst zorgvuldig de 'versperrende' olijfbomen uit te graven en ze elders te herplanten.

Een aantal olijfgaarden in de Provence heeft een eigen appellation d'origine protégée (A.O.P.). De kwaliteit van de olie van die percelen voldoet aan de hoogste eisen. Daar mag beslist niet mee gerommeld worden.

Appellation d'origine protégée

Een olijfboom verdient respect. Snoeien is van levensbelang voor een goede oogst. Een boom die een paar jaar verwaarloosd is, draagt nauwelijks nog vrucht. En bij té sterk terug snoeien heeft de boom jaren nodig om de vermindering weer te boven te komen. Lucht en ruimte tussen de takken geeft meer vruchten. Maar de stronk zo'n beetje bij de 'enkels' afhakken, geeft jaren van ellende.

De pluk begint eind november, maar niet voor iedereen. Wie groene olijven en een lichte olie wil, plukt ze – onrijp – van de boom. Voor een rijkere olie en donkere olijven moet er gewacht worden. Desnoods tot eind februari, als de rijpe vruchten vanzelf van de boom vallen. Voor een liter olijfolie is vijf tot acht kilo olijven nodig. Een gemiddelde boom produceert jaarlijks tussen de tien en dertig kilo. Grootschalig zal de Provençaalse productie dus niet gauw worden. Maar wie de hand weet te leggen op een fraaie fles, haalt dus wel echt vloeibaar goud in huis. Bijvoorbeeld de met een eigen AOP bekroonde olie van de coopérative oléicole Moulin des Pénitents, waar uitsluitend olijfboeren uit de Haute-Provence hun oogsten inleveren om verwerkt te worden tot de meest verfijnde oliën. Zoals 'La Cuvée des Centenaires'.

De olijfolie komt op een bijzondere wijze tot stand en heeft mede daardoor de Medaille d'Argent Paris 2014 (Algemene Franse landbouwwedstrijd in Parijs) mogen ontvangen en valt in de categorie superieur.

De olijfbomen bevinden zich in de Haute-Provence. In tegenstelling tot andere Franse gebieden en ondanks haar hoog gelegen ligging heeft het gebied niet geleden van de strenge vorst van 1963. Daardoor bestaat deze uitzonderlijke olijfboomgaard uit een groot aantal olijfbomen, in meerdere gevallen honderden jaren oud. Die uitzonderlijkheid vindt u terug de olijfolie. Alle olijfboeren zullen het u zeggen: hoe ouder de boom, hoe geconcentreerder de aroma's in de vrucht zijn. De vruchten zijn kleiner en rijpen later waardoor de aroma's concentreren. En des te beter is de olie.

Dit pareltje uit de Provence is vanzelfsprekend opgenomen in het assortiment van L'Esprit Provençal.



L'ESPRIT PROVENÇAL • WWW.LESPRITPROVENÇAL.COM • CONTACT@LESPRITPROVENÇAL.COM