



Alla scoperta della cultivar Grignan

Oggi vi presentiamo la CULTIVAR GRIGNAN

Rubrica a cura di ONAIO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva

Cultivar presente sul Lago di Garda, maggiormente nella sponda veronese in parte anche su quella bresciana, cultivar emergente che in questi ultimi anni si sta diffondendo moltissimo nell'area del Lago di Garda e nelle zone limitrofe anche per la buona resistenza alle basse temperature, anche per questo motivo viene anche chiamato "olivo della montagna". Il frutto è di pezzatura medio-piccola, lo sviluppo della pianta è medio con portamento assurgente. Le foglie, di forma ellittica, tendono al colore verde-grigio, entra precocemente in maturazione

L'olio che si ottiene dalla Grignan è un prodotto dalla grande personalità, fruttato verde di media intensità con sentori olfattivi aromatici che in alcune annate presentano una sensazione di pomodoro verde molto piacevole, nell'assaggio risaltano anche le note decise di mandorla fresca e pinolo, amaro e piccante risultano di media intensità ma ben equilibrati con tutti gli altri sentori vegetali presenti. In cucina a crudo ben si abbina con le zuppe calde dove risalta la sua aromaticità, carni grigliate e crostacei. Ottimo con verdure dal sapore forte, buono con pesce spada, tonno e baccalà'.