Occhipinti

Gheta Olio Extra Vergine di Oliva

500 ml

Italy,

Olive oil

5600002025



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Burrata mit bunten Tomaten und Basilikum

Sashimi vom Loup de Mer mit wildem Fenchelpollen

Tagliata von der Färse

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 12.07.2026

Gheta stammt aus Sizilien und ist das Extra Virgin Olive Oil von Arianna Occhipinti, gewonnen aus Nocellara del Belice mit kleinen Anteilen Nocellara Etnea. Die Oliven stammen von rund 80 Jahre alten Hainen im Belice-Tal beziehungsweise aus den Anlagen rund um Chiaramonte Gulfi, werden von Hand gelesen und kalt extrahiert; anschließend ruht das Öl im Edelstahl. Der Name Gheta bezieht sich auf Occhipintis Großmutter Margherita, genannt Gheta.

Farbe:
Kraftvolles Goldgelb mit lindgrünen Reflexen.

Nase:
Das Gheta Extra Virgin Olive Oil von Arianna Occhipinti aus den Sorten Nocellara del Belice und einem kleinen Teil Nocellara Etnea duftet mit intensiver Nase nach frischen Oliven mit fruchtbetontem Charakter. Frisches Gras, aber auch ätherische Kräuter wie Thymian oder Bohnenkraut, Fenchel und Oregano, weißer Pfeffer sowie zart zitrische Noten skizzieren die Nase.

Mund:
Das Gheta ist das kraftvollere der beiden Öle Occhipintis und legt direkt mit nussiger Schärfe am hinteren Gaumen vor. Mandeln, Pinienkerne, grüne Tomate und etwas Tomatenlaub spiegeln sich am Gaumen, die Bitternote liegt sensorisch unter der Schärfe und unterstreicht das kraftvolle und fruchtbetonte Naturell des Öls.