



„Titone“ alyvuogių aliejaus etiketes vertina daugelio šalių gero skonio mėgėjai.



Geriausio planetos alyvuogių aliejaus diplomas.



Bendrovės savininkė Antonella Titone džiaugiasi šių metų derliumi.

Pauliaus Jurkevičiaus nuotr.

ALYVUOGIŲ ALIEJUS SICILIETEI NURUNGĖ KVEPALUS „DIORISSIMO“

Kuo kvepia geriausias 2012 metų planetos alyvuogių aliejus? Sunokusiais pomidorais ir naktį šienauta žole. „Titone“ aliejus – subtilus ir elegantiškas kūriny. Jis kvepia Sicilija. Bet visai ne ta, kurią matėte serialuose apie mafiją.

Paulius JURKEVIČIUS

Specialiai „Stiliui“ iš Trapanio (Sicilija)

Peržengęs bendrovės „Azienda Titone“ slenkstį nelabai suprantu, kur atsidūriau – garsaus futbolo klubo šlovės galerijoje ar alyvuogių aliejaus ūkyje.

Erdvioje svetainėje – daugybė diplomų, medalių, taurių. Akyse mirga angliškas žodis „best“, itališkas „migliore“, vokiškas „beste“ – visi jie reiškia „geriausias“.

Negaištu laiko skaičiuodamas titulus, kuriuos laimėjo Vakarų Sicilijoje spaudžiamas „Titone“ – gal penkiasdešimt, o gal ir visą šimtą.

Svarbiausias – štai tas, žaliame rėmelyje. Autoritetingas alyvuogių aliejaus gidas „Flos Olei“ kasmet iš penkių šimtų planetos alyvuogių aliejų išrenka geriausią. Šįmet pasaulyje šį titulą pelnė tyras ir ekologiškas „Titone“.

Tai trijų alyvuogių rūšių – ‘Nocellara Belice’, ‘Cerasuola’ ir ‘Biancolilla’ mišinys. Visos jos

auginamos vien Sicilijoje, todėl aliejaus pasaulio čempiono etiketėje yra mėlynas saugomos kilmės ženklas. Tai svarbu ar ne? Žinoma, svarbu: jau įpratome vyną prie pietų stalo rinktis pirma pasidomėję, iš kokios vynuogių rūšies jis išspausas: ‘Merlot’, ‘Sangiovese’ ar ‘Syrah’.

Su alyvuogių aliejumi yra panašiai – tai rūšinis produktas, jo aromatas ir skonis priklauso nuo konkrečios alyvuogių rūšies.

„Iš pradžių paragaukite iš vienos rūšies – ‘Biancolilla’ alyvuogių išspausito aliejaus“, – siūlo ūkio savininkė Antonella Titone.

Ragauju: švelnus pievų aromatas, gomurį vos vos gnybia prislopintas pikantiškumas.

„Man šis aliejus yra pernelyg švelnus“, – pripažįsta A. Titone.

‘Biancolilla’ puikiai tiktų prie žuvies ir jūrų gėrybių, bet mėsos kepsnys jį turbūt užgožtų.

O dabar, dėmesio! Ragaujame geriausią pasaulio alyvuogių aliejų.

Uždengiame servetėlę taurelę su alieju-

mi, pašildome delne ir įjungiamė jautimo organus. Aukso spalva su smagiais žaliais blyksniais. Spalvingas nušienautos pievos, prinokusių pomidorų, žalių salotų, šviežiai maltų juodųjų pipirų aromatas.

Vėliau ryškėja šviežių obuolių ir šalavijų aromatų potėpiai. Burnoje „Titone“ elgiasi temperamentingai, tai – tikras pasaulio čempionas: galingas, pikantiškas, aitrokas. Ilgas, energingas poskonis.

Prašau Antonellos papasakoti, kokia yra jos aromato ir skonio koncepcija.

„Aš stengiuosi sukurti tokį alyvuogių aliejų, kuris atitiktų žodį „harmoningas“, – aiškina sicilietė.

Nors esame gamtos prieglobstyje, aplink plyti alyvmedžių giraitės, A. Titone, pasakodama apie savo kūrinių, pasitelkia mados terminus.

„Alyvuogių aliejaus aromatas ir skonis turėtų būti tarsi elegantiška moteris – be priekaištų. Beje, kaip atrodo elegantiška moteris? Jos išorės ▷



Alyvuogių aliejus Sicilijoje spaudžiamas šiuolaikiškais įrenginiais.



„Azienda Titone“ trofėjų galerija.



Idiliškas Sicilijos peizažas.

Pauliaus Jurkevčiaus nuotr.

nedarko rėksmingos spalvos, aksesuarai.”

Abejonių nelieka: „Titone“ alyvuogių aliejus – aukštosios gastronominės mados produktas.

Toks jis yra todėl, kad autorė savo kūriniai kelia didžiulius reikalavimus.

„Aš žinau, kokio aliejaus laukia mano klientai. Noriu, kad jie atpažintų „Titone“ iš daugybės kitų aliejų. Jeigu taip nutinka, jaučiu pasitenkinimą savo darbu.

Neseniai Olandijoje per akląją degustaciją vienas ragautojas staiga šūktelėjo: „Bet juk tai aliejus iš Sicilijos, iš Trapanio – „Titone“! Aš buvau laiminga”, – pasakojo italė.

Kalbėti apie alyvuogių aliejų su Antonella – malonumas. Mados terminais kalbanti moteris norom nenorom priverčia pasitempti ir pakeisti nuomonę apie tokį, atrodytų, visiškai žemišką ir kasdienišką produktą kaip alyvuogių aliejus.

Kažkada aš ir pats įsivaizdavau, kad Sicilijoje aliejus reikalais rūpinasi pagyvenę juodbruvai vyrai saulėje įdegusiais veidais, ant galvų būtinai užsimaukšlinę tradicinę vilnonę kepuraitę „coppola“ su snapeliu.

Bet čia, Trapanio apylinkėse, aiškėja visai kita tikrovė: geriausią pasaulyje aliejų daro moteris. Ji – šviesiaplaukė ir visai neįdegusi. Tai naujos kartos sicilietė, kuriai nuspėjai į stereotipus.

Beje, Antonella nelabai panaši į visą gyvenimą žemės ūkyje dirbančių moterį.

„Dutūkstantaisiais dirbau ne ūkyje, o vaistinėje. Esu diplomuota chemijos specialistė, – aiškino pašnekovė. – Paskui nusprendžiau, kad turiu sukurti išskirtinį alyvuogių aliejų.”

Viskas prasidėjo nuo aromatų medžioklės. Tad dabar jau galiu skaitytojams paaiškinti šio rašinio pavadinimą. Kuo čia dėtas „Diorissimo“, koks ryšys tarp prancūzų dizainerio kvėpalų ir Sicilijos aly-

vuogių aliejaus? Ryšys yra. Toks pat kaip tarp kvapų ir emocijų.

„Kiekvienas aromatas perteikia tam tikrą emociją. Aš nuo vaikystės stengiausi perprasti kvapų pasaulį: užsimerkiu, tiriu kvapus, spėliuoju, paskui atsimerkiu, aiškinuosi, ką atspėjau, ko neatspėjau”, – pasakojo A. Titone.

„Diorissimo“ buvo mėgstamiausi Antonellos senelės kvėpalai. Jai jie irgi labai patiko. Vėliau, kai neteko senelės, šis kvapas italei tapo savitišku vaikystės, laimingo gyvenimo ženklu. Taip buvo tol, kol Trapanio vaistinėkė nusprendė keisti darbą ir tapti alyvuogių aliejaus gamintoja.

Alyvuogių aliejaus aromatų puokštė – subtili ir sudėtinga.

„Vieną dieną supratau, kad atėjo laikas apsispręsti: arba mėgstami kvėpalai, arba alyvuogių aliejaus aromatas. Ir „Diorissimo“ pralaimėjo”, – šypsodamasi kalbėjo geriausio pasaulyje alyvuogių aliejaus kūrėja.

Perprasti alyvuogių aliejaus puokštę – sunokusių pomidorų, obuolių, pipirų, artišokų, šviežios žolės kvapus – nelengva, bet įmanoma. Bet tai – profesionalių ragautojų darbas. Alyvuogių aliejaus gamintojo užduotis – gerokai sunkesnė: ne tik atpažinti, suprasti, bet ir prisijaukinti aromata, pateikti jį vartotojui.

A. Titone nepamiršo savo ankstesnės profesijos. Chemikė-farmacinė tiksliai perprato alyvuogių aliejaus gamybos technologiją. Aromatų medžioklėje ji pasitelkia žinias ir šiuolaikinę technologiją.

Pavyzdžiui, azoto panaudojimas. Kad spaudžiamų alyvuogių sąlytis su išore sumažėtų iki nulio, kad per gamybos procesą neišsilakstytų vaisiški kvapai, „Azienda Titone“ susmulkintas alyvuoges permaišo hermetiškuose induose, kuriuose vietoj oro įpurškiamas azotas.

Pikčiausias bet kokio aromato priešas – šiluma. Įprastinė šaltai spaudžiamo aliejaus gamybos temperatūra – 28–29 laipsniai. O „Azienda Titone“ alyvuogių masės temperatūra – dviem trimis laipsniais mažesnė.

Ką reiškia du laipsniai? Daug, nes produkto aromatas gerokai ryškesnis, užtat aliejaus kiekis – mažesnis.

Apie alyvuogių aliejaus kokybę, kaip ir vy-

no, daug pasako žaliavos ir kiekio santykis. Kuo mažesnis kiekis, tuo daugiau kokybės – aromato ir skonio.

„Mes iš 100 kilogramų alyvuogių išspaudžiame tik 10 litrų aliejaus”, – sako Antonella. Tai labai mažai.

Geriausias 2012 metų pasaulio alyvuogių aliejus nėra pigus malonumas. Aliejaus gidas „Flos Olei” rašo, kad 0,25 litro talpos buteliukas „Titone” aliejaus kainuoja apie 10 eurų (34,5 litro). Jeigu jis būtų išpilstytas į įprastinius vyno butelius, vienas toks butelis kainuotų apie 25–30 eurų (80–100 litų).

Geras arba labai geras vynas, tarkime, Toskanos „Brunello di Montalcino” panašiai tiek ir kainuoja.

Apžiūrėjęs nedidelę, bet labai modernią alyvuogių spaudimo liniją, žvilgteliiu į viršų. Virš durų didžiulėmis raidėmis parašyta: „Geriausias vaistas – tai maistas”. Kas čia taip drąsiai pasakė? Hipokratas. Ar antikos graikų mąstytojas turėjo galvoje alyvuogių aliejų? Gali būti. Juk ne bet koks maistas gali būti vaistas.

Bet A. Titone – buvusi vaistinėkė, tad jos aliejaus pagamintas laikantis Hipokrato priesaikos.

„Nuo čia iki Afrikos krantų – netoli. Mums čia, Sicilijoje, negresia didžiausia Šiaurės Italijoje augančių alyvmedžių problema – šaltis. Bet yra kitas nuožmus priešas – vadinamoji alyvmedžių muselė. Jos gali sugadinti beveik sunokusių alyvuogių derlių. Taip atsitiko 1994-aisiais”, – teigė italė.

Kaip Sicilijos aliejaus gamintojai ginasi nuo šios nelaimės? Vieni purškia chemikalus, kiti nepurškia. „Azienda Titone” nieko nepurškia. Drauge su Palermo universitetu ieško senų, liaudiškų ir naujoviškų būdų derliui išsaugoti derlių. Kartais sekasi, o kartais nelabai.

Klausiu Antonellos, ką ji daro tada, kai nesiseka. „Darome mažiau aliejaus”, – atsakė moteris. Išvertus iš verslo kalbos – tenka susitaikyti su nuostoliais.

Atsisveikindama A. Titone vaišina čia pat varške kemšamu „cannolo siciliano”. Bet fantastiško skonio saldumynas, kaip ir Christiano Dioro kvėpalai, pralaimi ką tik ragautam geriausiam pasaulyje alyvuogių aliejui. □