



*'Goede
olijfolie
maken is een
vak apart'*

OLIJFOLIE SOMMELIER

MARIJE VAN DEN BOOGAARD (33)

"Als klein meisje dacht ik niet: Later word ik olijfoliesommelier. De passie voor olijven en olijfolie is geleidelijk ontstaan en met de jaren gegroeid. Ik ben getrouwd met een Portugese man en zijn ouders hadden olijfbomen bij hun huis in Portugal. We hielpen met het plukken. Na jarenlang plukken en natuurlijk proeven, was er vorig jaar ineens een slechte oogst. De kwaliteit was niet goed genoeg, de olijven bleken te laat geplukt. Iedereen vond de olie prima smaken, maar ik had mijn twijfels. Vanaf dat moment ging ik me er in verdiepen. Inmiddels heb ik uren zelfstudie achter de rug, cursussen in Portugal en Spanje gevolgd en een expertise opgebouwd in olijfoliën uit die regio. Mijn missie is om iedereen te informeren, zodat er meer waardering ontstaat voor wat eerlijke producenten en boeren doen. Ik merkte al snel dat het, net als bij wijn, een vak apart is om goede olijfolie te maken. Hier in Nederland is het nogal uniek om olijfoliesommelier te zijn, al is er wel een aantal experts dat vanuit een laboratorium werkt, maar het is in opkomst. De term is overigens niet zelfbedacht, maar komt uit Italië, daar is een aantal opleidingen. Er zijn bepaalde tijdstippen waarop je olijfolie het beste kunt proeven. Tussen tien en twaalf in de ochtend zijn onze zintuigen het sterkst. Er komen steeds meer experimentele varianten op de markt, zelfs een blend met algen of een met gedroogde hop die in samenwerking met een bierbrouwer is ontwikkeld. Er zijn meer



dan vijftienhonderd olijfvariëteiten, die soms ook nog eens gemengd worden met elkaar. De hoeveelheid smaken van olijfolie is vergelijkbaar met wijnen: heel uiteenlopend. Officieel ben ik ingenieur, ik heb productontwikkeling gestudeerd, maar ik hoop fulltime olijfoliesommelier te worden. Daarom heb ik mijn baan opgezegd. Mijn voornemen is om meer workshops te geven en meer te gaan bloggen. En omstreeks de tijd dat dit artikel is gepubliceerd, zijn we verhuisd naar Portugal, omdat ik dan dichterbij het proces van onze eigen productie ben. Mijn man en ik hebben de boerderij van mijn schoonouders met zo'n 450 olijfbomen overgenomen. Wel zal ik nog geregeld in Nederland zijn om workshops te geven, en geef ik advies aan restaurants. De laatste tijd krijg ik steeds meer aanvragen, zo leuk!"

