



Olivenolie fra den græske ø Lesvos betragtes som noget af det bedste i verden. Klimatiske forhold og en omfattende produktion har været et vigtigt grundlag for øen i århundreder. Lokalt er Plomari og Megalohori kendt for at levere noget af det allerbedste olivenolie på øen. Flere italienske olier er tilsat græsk olie for at give mere karakter.

Forudsætningerne for høj kvalitets olie er høst på det rigtige tidspunkt og hurtig presning efter høst – helst samme dag. Kølig opbevaring i ståltanke fremmer holdbarheden.

Denne olie kommer fra bjergskrånningerne udenfor Plomari – nedenfor landsbyen Katochorio, hvor feriehuset Spiti Katochorio ligger med udsigt over Plomari, Ægæerhavet og den tyrkiske kyst. Der høstes manuelt i november/december, hvor farven på frugterne skifter fra grøn til sort. Olien er klar i løbet af februar/marts til påfyldning på flasker og metaldunke. Den uklare, nypresede olie har en markant skarp smag og duft af græs og urter. Bønderne medbringer ofte frisk brød til oliemøllen for at få det første smagsindtryk, når den koldpressede, nye olie strømmer ud.

Man ser ofte olie fyldt på mørke flasker, hvilket er bedst, hvis olien står lyst i lang tid. Denne olie leveres i klare flasker ud fra en visuel, æstetisk vurdering. Hvis forbruget er minimalt, er det mest fornuftigt at opbevare olien i køleskab, hvor der er mørkt og koldt. Bør principielt anvendes indenfor 24 måneder, men kan holde sig længere ved fornuftig opbevaring. Oliens syreværdi er mindre end 0,4.