

Die Sieger der XIX. Verleihung des Olivenölpreises Ercole Olivario

Natives Olivenöl extra DOP / Leicht fruchtig

Die Sieger 2011

DOP - Veneto Valpolicella

Cantina Sociale della Valpantena sca

Torre del Falasco

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b
37142 Quinto di Valpantena (VR)
Tel. 045 550032 - Fax 045 550883
info@cantinavalpantena.it
www.cantinavalpantena.it

Kaufmännischer Referent Italien: Luca Degani

Kaufmännischer Referent Ausland: Luca Degani

Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 45 t

Durchschnittliche Seehöhe: 250 m

Durchschnittsalter der Olivenbäume: 40 Jahre

Erntezeit: 1. Novemberdekade

Olivensorten: Grignano, Favarol

Farbe: Goldgelb mit grünen Schimmern

Aroma: gehaltvoll und anhaltend

Geschmack: fruchtig, typisch süßer Geschmack, der durch bittere und pikante Noten belebt wird.

Flaschengröße: 0,75 l

Art der Ernte: händisch

Pressverfahren: kontinuierlicher 3-Phasen-Zyklus

In Valpantena finden Wein und Oliven den idealen Boden für ein gesundes Wachstum, sie gedeihen hier in einer vollkommenen Symbiose, die sich in der malerischen Landschaft der kultivierten Steilhänge, im wunderbar harmonischen Hügelland und in den Synergien der landwirtschaftlichen Produktion dieser Gegend widerspiegelt. Gemäß einer bekannten Überlieferung des bäuerlichen Lebens sind für den Weinbau genutzte Böden auch für die Produktion von Olivenöl geeignet. Die Gründung des Oleificio delle Colline Veronesi in Quinto di Valpantena geht auf das 1965 zurück, als sich einige Olivenbauern aus dem Veroneser Land zu einer Genossenschaft zusammen schlossen. Zu diesen Gründerunternehmen kamen im Juli 2003, nach der Fusion mit der Cantina Sociale della Valpantena, weitere 300 Betriebe dazu, sodass ein neuer Akteur des Wein- und Olivenanbaues im Valpantena-Tal entstand. Die Olivenölhersteller des Valpantena pflegen nicht nur eine tausendjährige Tradition, sondern haben in jüngerer Vergangenheit sowohl die Produktionsanlagen als auch die Herstellungstechniken stark modernisiert und neue Anbau- und Erntesysteme eingeführt. Die für dieses Gebiet typischen Olivensorten wie Grignano und Favarol wurden durch Veredelung mit anderen Sorten, die ebenfalls für das lokale Klima und die Bodenbeschaffenheit geeignet sind, optimiert. Die Ölmühle der Cantina Valpantena führt modernste Verarbeitungsprozesse durch und verfügt über Anlagen und Technologien für einen kontinuierlichen Zyklus bei kontrollierten Raum- und Temperaturbedingungen. Der gesamte Produktionsprozess entspricht den europäischen Lebensmittelstandards und verfügt über die englische Zertifizierung BRC und die deutsche IFS-Zertifizierung. Die große Erfahrung und Kompetenz innerhalb des Betriebes gepaart mit moderner Technologie, ausgezeichneter Organisation sowie mit den alten Traditionen und dem ständigen Bestreben nach Verbesserung der Qualität führen zu einer konstanten Aufwertung der Produkte der Cantina Valpantena.

Die Sieger 2011 Natives Olivenöl extra DOP / leicht fruchtig

DOP Umbria - Colli Assisi Spoleto
Soc. Agr. Trevi Il Frantoio
Olio Flaminio

Via Fosso Rio - Loc. Torre Matigge - 06039 Trevi (PG)
Tel. 0742 391631 - Fax 0742 392441
commerciale@oliotrevi.it
www.olioflaminio.it

Kaufmännischer Referent Italien: Irene Guidobaldi
Kaufmännischer Referent Ausland: Irene Guidobaldi
Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 22 t
Durchschnittliche Seehöhe: 600 m
Durchschnittsalter der Olivenbäume: 90 Jahre
Erntezeit: Oktober
Olivensorten: Moraiolo
Farbe: Smaragdgrün mit goldenen Reflexen
Aroma: fruchtig nach frischen Oliven
Geschmack: intensiv, gehaltvoll nach frisch gemahlene Oliven mit angenehm bitterem und pikanten Abgang
Flaschengröße: 0,25 – 0,50 - 0,75 l
Art der Ernte: händisch
Pressverfahren: natürliches Kalttropfverfahren (Sinolea-Verfahren)

Der Betrieb umfasst 59 Olivenbauern und wurde in den 60er Jahren in Trevi (Perugia) im DOP-Gebiet Umbria Colli Assisi Spoleto gegründet. Auf einer Fläche von ca. 250 ha stehen Olivenbäume der Kultivare Moraiolo, Leccino und Frantoio. Die Ernte erfolgt von Hand und die Ölgewinnung wird ausschließlich durch Kaltpressverfahren innerhalb von 12 Stunden ab Ernte durchgeführt. Die Hauptziele unserer Philosophie sind Qualität und Transparenz für den Kunden. Daher haben wir als erste Ölmühle der Welt die Qualitätszertifizierung UNI EN ISO 9001 erhalten, die sich im Laufe der Jahre zur derzeitigen UNI EN ISO 9001:2008 weiterentwickelt hat; ferner waren wir die ersten in Umbrien, die das DOP-Zertifikat Umbria Colli Assisi Spoleto erhalten haben, auch verzeichnen wir in Umbrien die größte Produktionsmenge von nativem Olivenöl extra mit garantierter Rückverfolgbarkeit gemäß UNI EN ISO 22005:2008, verfügen über die Zertifizierung des Produktionsprozesses BRC und wenden die freiwillige Produktzertifizierung an. Das Unternehmen verfügt über die erste Photovoltaik-Anlage in Umbrien und die größte Italiens für die Produktion von Olivenöl und ab der nächsten Produktionssaison wird die neue fernbediente Ölpressen RCM Rapanelli in Betrieb genommen, die es ermöglichen wird, über ADSL- und UMTS-Verbindung von der Überwachungszentrale aus ständig die Verarbeitungstemperatur der Olivenpaste, des Wassers und des erzeugten Öles zu kontrollieren und somit Kaltgewinnung und Einhaltung der Knetzeiten zu garantieren bzw. allfällige Anomalien rechtzeitig direkt an den Frantoiano (den Ölmüller) und die lokale Werkstätte mitzuteilen, um das eventuelle Problem innerhalb kürzester Zeit zu lösen.

Natives Olivenöl extra DOP / mittel fruchtig

Die Sieger 2011

DOP Colline Pontine

Cetrone Alfredo

Via Consolare - Frasso 5800 - 04010 Sonnino (LT)

Tel. 0773 949008 - Fax 0773 949707

info@cetrone.it

www.cetrone.it

Kaufmännischer Referent Italien: Alfredo Cetrone

Kaufmännischer Referent Ausland: Ilaria Peverati

Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 10 t

Durchschnittliche Seehöhe: 500 m

Durchschnittsalter der Olivenbäume: Jahrhunderte alt

Erntezeit: November - Dezember

Olivensorten: Itrana

Farbe: klar, grün mit Goldreflexen

Aroma: gehaltvoll und vielschichtig, grasig mit fruchtigen Noten von Artischoke, Tomate und Mandel

Geschmack: Noten von Artischoke, Tomate, Mandel und balsamischen Kräutern wie Salbei und Poleiminze, schöne Ausgewogenheit von bitter und pikant, gut strukturiert und elegant

Flaschengröße: 0,10 – 0,25 – 0,50 – 1 – 3 l

Art der Ernte: händisch mechanisch

Pressverfahren: kaltgepresst mit kontinuierlichem Zyklus

Der Olivenanbaubetrieb Cetrone befindet sich in Sonnino, einem mittelalterlichen Städtchen in der Provinz Latina, an den Hängen der Monti Lepini auf 500 m Seehöhe.

Der Olivenbaumbestand der Monokultur Itrana umfasst ca. 100 ha mit 20.000 jahrhundertealten Olivenbäumen, zwischen welchen auch die für diese Gegend berühmten Mandelbäume wachsen. Die Olivenhaine werden von der Familie Cetrone mit Liebe, Leidenschaft und traditionellen, natürlichen Methoden gepflegt.

Seit 1860 widmet sich die Familie Cetrone der Kultivierung von Olivenbäumen, um Kennern und Liebhabern des wahren Geschmacks eine Olivenölessenz von einzigartiger und unvergleichlicher Qualität bieten zu können.

Die Sieger 2011

Natives Olivenöl extra / mittel fruchtig

DOP Terre di Siena

Az. Agr. Carraia di Bardi Franco

Fraz. Petroio Pod. Carraia, 47 - 53020 Trequanda (SI)

Tel. 0577 665208 - Fax 0577 665208

oliobardi@hotmail.com

Kaufmännischer Referent Italien: Franco Bardi

Kaufmännischer Referent Ausland: Franco Bardi

Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 7 t

Durchschnittliche Seehöhe: 480 m

Durchschnittsalter der Olivenbäume: 30 - 40 Jahre

Erntezeit: Oktober – November

Olivensorten: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra

Farbe: Goldgelb mit Grüntönen

Aroma: delikat, Artischoke und Gewürzkräuter

Geschmack: ausgewogen, vegetabile Noten

Art der Ernte: händisch

Pressverfahren: kaltgepresst mit kontinuierlichem Zyklus

Der landwirtschaftliche Betrieb La Carraio von Franco Bardi wurde 1988 gegründet und erzeugt auf 14 Hektar Olivenhainen Natives Olivenöl extra DOP "Terre di Siena" und IGP Toscano (geschützte geographische Angabe).

Im Hügelland des Naturparks Valdorcia im Gemeindegebiet von Trequanda auf einer Seehöhe von 480m gelegen, befindet sich der Betrieb in einer der für den Olivenanbau am meisten begünstigten Landstriche der Toskana und besitzt 2800 Bäume der Sorten Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino und Olivastra.

Franco Bardi erzeugt durchschnittlich ca. 70 Doppelzentner Öl. In der Saison 2010 lag die Olivenproduktion bei 42 Doppelzentnern mit einem durchschnittlichen Ölertrag von 16,5 kg pro Doppelzentner bei einer Gesamtmenge von ca. 72 Doppelzentnern. Davon wurden 14 Doppelzentner als IGP Toscano und die restlichen 58 Doppelzentner als DOP "Terre di Siena" mit niedrigem Säuregehalt und mittelfruchtigen organoleptischen Eigenschaften mit Artischocken- und Mandelnoten sowie einem leicht bitteren Abgang abgefüllt.

Das Olivenöl von Bardi passt ausgezeichnet zu mariniertem Gemüse (Verdure in pinzimonio), dunklem gegrilltem Fleisch, Suppen, usw.

Natives Olivenöl extra / intensiv fruchtig

Die Sieger 2011

DOP Valli Trapanesi

**Az. Agr. Biologica Titone
di Antonina Anna Titone - Titone**

Via Piro, 68 C.da Locogrande - 91100 Trapani
Tel. 0923 842102 - Fax 0923 842102
info@titone.it
www.titone.it

Kaufmännischer Referent Italien: Antonella Titone
Kaufmännischer Referent Ausland: Antonella Titone
Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 3,6 t
Durchschnittliche Seehöhe: 15 m
Durchschnittsalter der Olivenbäume: 30 Jahre
Erntezeit: ab 1. Oktoberdekade
Olivensorten: Nocellara del Belice, Cerasuola
Farbe: Grün mit goldgelben Reflexen
Aroma: Artischoke, Tomate, Gras
Geschmack: ausgewogene Mischung aus grasig, bitter und pikant
Flaschengröße: 0,10 - 0,25 – 0,50 l
Art der Ernte: händisch
Pressverfahren: kontinuierlicher 2,5-Phasen-Zyklus

Der Betrieb wurde 1936 von der Familie Titone gegründet, in der man seit Generationen den Apothekersberuf ausgeübt (und daher besonderes Augenmerk auf die Gesundheit gelegt hatte) und gleichzeitig eine Leidenschaft für den Olivenanbau hegte. Die Olivenhaine erstrecken sich über eine Fläche von 19 Hektar mit 5000 Bäumen der Sorten Nocellara del Belice, Cerasuola und Biancolilla verschiedenen Alters, die alle über eine Bewässerungsanlage verfügen. In den 80er Jahren stellt das Unternehmen auf Biokultur um und verwendet Systeme zur Wiedergewinnung und besseren Verwertung der natürlichen Ressourcen, indem im Unternehmen entwickelte Flaschenfallen verwendet werden, Regenwasser aufgefangen wird und die Nebenprodukte des Gewinnungsprozesses wiederverwendet werden; ferner besteht eine Zusammenarbeit mit universitären Forschungszentren. Für die Zukunft hat man es sich zum Ziel gesetzt, die Vermeidung von Umweltverschmutzung und den optimierten, umweltschonenden Einsatz von menschlichen und materiellen Ressourcen voranzutreiben.

Die Sieger 2011

Natives Olivenöl extra / intensiv fruchtig

DOP Colline Pontine

Orsini Paola - Biologico Orsini

Via Villa Meri, 13 - 04015 Priverno (LT)

Tel. 0773 913030 - Fax 0773 913030

info@olioorsini.it

www.olioorsini.it

Kaufmännischer Referent Italien: Paolo Fioronti

Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 9,2 t

Durchschnittliche Seehöhe: 150 m

Durchschnittsalter der Olivenbäume: 150 Jahre

Erntezeit: Oktober - November

Olivensorten: Itrana

Farbe: Grün, Gold

Aroma: grasig mit Noten von Tomate und Wildkräutern

Geschmack: ausgewogen und elegant, mit einem angenehmen Verhältnis zwischen bitter und pikant

Flaschengröße: 0,25 – 0,50 - 0,75 – 3 – 5 l

Art der Ernte: händisch, mechanisch

Pressverfahren: kaltgepresst mit kontinuierlichem Zyklus

Der Olivenanbaubetrieb Paola Orsini befindet sich in Priverno, auf einem Hügel im Becken der Monti Lepini. Auf einer Fläche von 50 Hektar stehen 4000 jahrhundertealte Olivenbäume gemischt mit Mandel- und Zitrusbäumen.

Das Gebiet ist dank seines vom Meer beeinflussten Mikroklima und der günstigen Lage und Ausrichtung besonders für den Olivenanbau geeignet.

Der Familienbetrieb betreibt biologischen Anbau und die Oliven werden bereits wenige Stunden nach der Ernte in der betriebseigenen Ölmühle gemahlen.

An Tagen mit klarer Sicht kann man von einigen Stellen des Landgutes aus die Pontinischen Inseln erblicken.

In den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts nimmt das Unternehmen die Olivenanbautätigkeit auf, damals beginnt Großvater Umberto, unterstützt von seiner Frau Lina, den gesamten Olivenhain wieder für die Ölproduktion zu nutzen.

Sein Sohn Edoardo und dessen Frau Anna führen den väterlichen Betrieb weiter, der mittlerweile von Paola und deren Mann Paolo übernommen wurde und auch schon eine „Erbin“, deren Tochter Anna Silvia, hat.

Das Olivenöl von Paola Orsini nimmt fortlaufend an verschiedenen nationalen und internationalen Wettbewerben teil, nicht sosehr wegen des Ruhmes, sondern um sich kontinuierlich herauszufordern und mit den Mitbewerbern messen zu können.

Natives Olivenöl extra / leicht fruchtig

Die Sieger 2011

Extravergine

Soc. Agricola Ceraudo Roberto srl

Ceraudo

C.da Dattilo - 88815 Marina di Strongoli (KR)

Tel. 0962 865613 - Fax 0962 865696

info@dattilo.it

www.dattilo.it

Kaufmännischer Referent Italien: Roberto Ceraudo

Kaufmännischer Referent Ausland: Susy Ceraudo

Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 9 t

Durchschnittliche Seehöhe: 60 m

Durchschnittsalter der Olivenbäume: teils Jahrhunderte, teils 35 Jahre alt

Erntezeit: September

Olivensorten: Tonda di Strongoli, Carolea

Farbe: Grün mit strohgelber Note

Aroma: intensiv fruchtig, mit Abgang nach Oregano und Mandeln

Geschmack: fruchtig, leicht bitter, pikant mit Noten von Mandeln und Rosmarin

Flaschengröße: 0,25 – 0,50 - 0,75 – 5 l

Art der Ernte: mechanisch

Pressverfahren: kaltgepresst mit kontinuierlichem Zyklus

Im Jahr 1973 beschloss ich, das Landgut der Fürsten Campitello und Pignatello, sowie jenes der Barone Giunti zu erwerben, auf dem ein Landhaus aus dem 17. Jahrhundert stand. In ebendiesem Jahr habe ich begonnen, das Land zu bearbeiten und so sind, neben den jahrhundertealten Olivenbäumen die ersten Weingärten entstanden, aus denen ich mit Geduld und unter Opfern meinen ersten Wein gewonnen habe. Heute erstreckt sich der landwirtschaftliche Betrieb Azienda Agricola Ceraudo über 60 Hektar, davon 38 Olivenhaine, 7400 Bäume mit einem potenziellen Ertrag von 400 Doppelzentnern Öl.

Auf diesem kargen, mäßig kompakten, kaliumreichen Boden mit 5% Geröll, auf 60 m Seehöhe, nach Süden ausgerichtet, entsteht das mehrfach prämierte Öl von Ceraudo, das mit Methoden der biologischen Landwirtschaft gewonnen wird.

Der Geschmack ist leicht bitter, pikant mit Mandel- und Rosmarinnoten.

Ein wesentlicher Faktor ist das trockene Klima, das das Auftreten der Ölflyge eindämmt, durchschnittlich vier Generationen (anstatt 7), aber auch die Verwendung von modernster Technologie mit kontinuierlichem Zyklus und Kaltpressung – so wird das beste Öl Kalabriens gewonnen, das hervorragende organoleptische Eigenschaften und einen geringen Säuregehalt aufweist.

Ein Naturprodukt par excellence.

Die Sieger 2011

Natives Olivenöl extra / leicht fruchtig

Extravergine

Oleificio Trisaia di Laguardia Giuliana Torre Cantore

C.da Trisaia Torre Cantore, 9 - 75026 Rotondella (MT)

Tel. 0835 848180 - Fax 0835 848180

info@oliotrisaia.com

www.oliotrisaia.com

Kaufmännischer Referent Italien: Nicola Suriano

Kaufmännischer Referent Ausland: Nicola Suriano

Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 10 t

Durchschnittliche Seehöhe: 570 m

Durchschnittsalter der Olivenbäume: 15 Jahre

Erntezeit: November - Dezember

Olivensorten: Nocellara, Coratina, Frantoio

Farbe: sattes Goldgelb

Aroma: nach Gras und Mandeln

Geschmack: mittel fruchtig

Flaschengröße: 0,25 – 0,50 - 0,75 – 3 – 5 l

Art der Ernte: händisch mit mechanischer Unterstützung

Pressverfahren: kaltgepresst mit Mühlsteinen im kontinuierlichen 2,5-Phasen-Zyklus

Die Ölmühle Trisaia befindet sich am Fuße des Hügels Rotondella und wurde vor über dreißig Jahren von der Familie Suriano-Laguardia errichtet, einer Familie, in der die Leidenschaft für die Kultivierung der Olivenbäume und später auch für die Verarbeitung der Oliven groß war. Leidenschaft und das Streben nach Qualität haben im Laufe der Jahre zu einer kontinuierlichen Verbesserung und Erweiterung des Betriebes geführt, wobei hochmoderne Anlagen und Maschinen zum Einsatz kommen, die eine ständige Überwachung des Produktes in allen Verarbeitungs- und Konservierungsphasen ermöglichen.

Die ausgewählten Oliven werden zu reinsortigem Nativem Olivenöl extra verarbeitet, um den Ansprüchen jener Kunden zu genügen, die aus dem Kochen eine Kunst machen. Die Oliven stammen von hochspezialisierten Anbaubetrieben, die die Kultivierung und Ernte der Früchte mit besonderer Sorgfalt durchführen. Die Anbaugelände befinden sich im höhergelegenen Bereich des Metapontino, in Val Basento, Val Sarmiento, Rosaneto und im Landesinneren in Regionen, die für den Olivenanbau stark begünstigt sind.

Das gewonnene Öl wird in Stahltanks in einem unterirdischen Raum bei kontrollierter Temperatur gelagert und mit Stickstoff konserviert. Das Öl wird nicht gefiltert, sondern rechtzeitig umgefüllt, sodass sich der Stickstoff nicht verflüchtigt. Erst nach mindestens zwei Umfüllvorgängen erfolgt die Abfüllung in Flaschen, ebenfalls unter Stickstoff und in keimfreien, streng überwachten Räumen.

Ein hochmodernes Labor gewährleistet die absolute Reinheit und Qualität der Oliven, die Erkennung einer allfälligen Präsenz von Pflanzenschutzmitteln, sowie die strenge Kontrolle der Endproduktes. Die Ölmühle besitzt einen wunderschönen Verkostungsraum, in dem sich auch die anspruchsvollsten Kunden von der ausgezeichneten Qualität unserer nativen Olivenöle extra überzeugen können.

Unser Unternehmen nimmt aktiv an Veranstaltungen wie Messen, Produktpräsentationen, usw. teil.

Natives Olivenöl extra / mittel fruchtig

Die Sieger 2011

Extravergine

Chisu Sandro - Sant'Andria

Loc. Gherghetenore - 08028 Orosei (NU)

Tel. 0784 999411 - Fax 0784 999411

oliochisu@libero.it

Kaufmännischer Referent Italien: Sandro Chisu

Kaufmännischer Referent Ausland: Sandro Chisu

Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 4,6 t

Durchschnittliche Seehöhe: 300 m

Durchschnittsalter der Olivenbäume: 50 Jahre

Erntezeit: Ende Oktober – Anfang November

Olivensorten: Nera di Oliena

Farbe: Grün mit goldenen Reflexen

Aroma: mittel intensiv, grasig mit Noten von Distelartischoke, Tomaten und frischen Mandeln

Geschmack: bitter und pikant, sehr harmonisch

Flaschengröße: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 2 - 3 - 5 l

Art der Ernte: händisch mit mechanischer Unterstützung

Pressverfahren: kontinuierlicher 2,5-Phasen-Zyklus

Im Jahr 1989 tritt Sandro Chisu in die Fußstapfen seines Vaters Santino und gründet in Orosei eine neue Ölmühle, die den Namen "Nuovo Oleificio Sandro Chisu" trägt. Das für den Olivenanbau stark begünstigte Gebiet von Orosei mit dem gleichnamigen Golf an der Ostküste Sardinien genießt ein vom Meer beeinflusstes Mikroklima.

Die Olivenhaine erstrecken sich von der Meeresküste bis zum Berg Monte Tuttavista und tragen Früchte mit einer einzigartigen Mischung aus Aromen und Geschmacksnoten, die unser Öl so unvergleichlich und typisch für diese Region machen.

Es passt nicht nur ausgezeichnet zu unseren typisch sardischen Spezialitäten, sondern wird auch von den anspruchsvollsten Gaumen geschätzt, weil es den Speisen eine ganz besondere Note verleiht.

Die Ölgewinnung erfolgt mit größter Sorgfalt, um Ihnen allen die Düfte und Aromen unserer Region darbieten zu können.

Die Sieger 2011

Natives Olivenöl extra / mittel fruchtig

Extravergine

Badevisco di Cassetta Franco

Badevisco

via XXI Luglio, 129 - 81037 Sessa Aurunca (CE)

Tel. 0823 938761 - Fax 0823 938761

fcassetta@virgilio.it

www.badevisco.it

Kaufmännischer Referent Italien: Franco Cassetta

Kaufmännischer Referent Ausland: Cecilia Cassetta

Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 9,2 t

Durchschnittliche Seehöhe: 400 m

Durchschnittsalter der Olivenbäume: 30 Jahre

Erntezeit: Oktober - November

Olivensorten: Sessana, Itrana

Farbe: Goldgelb

Aroma: entschlossen und einhüllend mit satten fruchtigen Noten

Geschmack elegant und harmonisch

Flaschengröße: 0,25 – 0,50 - 0,75 – 5 l

Art der Ernte: mechanisch

Pressverfahren: natürliches Kalttropfverfahren (Sinolea-Verfahren)

Der Bioanbau-Betrieb Badevisco erstreckt sich über eine Fläche von zwanzig Hektar auf den Hängen des Vulkans Roccamonfina, inmitten des Grün der Aurunche-Hügel auf ca. 400 m Seehöhe und besitzt ca. 7000 Olivenbäume. Das gewonnene Öl sprudelt wie goldener Nektar dank der sorgfältigen Handhabung aller (nicht industriellen) Verarbeitungsschritte. Dadurch entsteht ein wahrhaft natürliches Produkt, ein Juwel der echten mediterranen Küche. Das Öl von Badevisco ist einzigartig in seinem Duft und Aroma, es entsteht auf Aurunca-Boden, der ihm seine traditionellen und delikaten Geschmacksnoten verleiht. Es ist ein idealer Begleiter für jede Art von Speise, welche es durch seinen edlen Geschmack verfeinert.

Sein Duft ist entschlossen und einnehmend, mit satten fruchtigen Noten nach mittelreifen Tomaten, verfeinert durch Heilkräuter-Aromen. Am Gaumen ist es delikates und vegetabil.

Badevisco ist auch ein Lern-Bauernhof, der von vielen Schulklassen besucht wird, die hier eine ganze Reihe von Lehrpfaden für alle Altersstufen durchlaufen können und so die unzähligen wertvollen Eigenschaften des Olivenöls kennen lernen – so werden die jungen Menschen zu einer gesunden Ernährungsweise angeregt.

Sessa Aurunca ist ein freundlicher Ort in der Provinz Caserta, der auf eine lange Geschichte, bis in vorrömische Zeiten, zurück blicken kann.

Die Besonderheit dieses Öls ist untrennbar mit seinem Entstehungsgebiet verbunden, und um dessen Qualität und Herkunft zu garantieren hat sich BADEVISCO den strengen Kontrollen für Biologische Landwirtschaft unterzogen – das Ergebnis ist ein erlesenes Produkt, das seinesgleichen sucht.

**Natives Olivenöl extra / intensiv fruchtig (Sonderprämierung)
("Biologisches Öl")**

Die Sieger 2011

Extravergine

Quattrociocchi Valentina

Via Mole Santa Maria, 8 - 03011 Alatri (FR)
Tel. 0775 435392 - Fax 0775 435392
valentinaqtr@libero.it

Kaufmännischer Referent Italien: Valentina Quattrociocchi
Kaufmännischer Referent Ausland: Valentina Quattrociocchi
Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 8 t
Durchschnittliche Seehöhe: 500 m
Durchschnittsalter der Olivenbäume: 50 Jahre
Erntezeit: Oktober - November
Olivensorten: Itrana
Farbe: Grün
Aroma: kraftvoll und gehaltvoll mit Noten von Gewürzkräutern
Geschmack: kraftvoll bitter und ausgeprägt pikant
Flaschengröße: 0,50 l
Art der Ernte: händisch
Pressverfahren: kaltgepresst mit kontinuierlichem Zyklus

Der Bio-Landwirtschaftsbetrieb Quattrociocchi Valentina liegt inmitten jahrhundertealter Olivenhaine im sonnigen Hügelland von Alatri, im Herzen der Ciociara, wo die Tradition des Olivenanbaus unter den ältesten Italiens ist.

Schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts widmet sich die Familie Quattrociocchi dem Olivenanbau und gab diese Leidenschaft von Generation zu Generation weiter. Stets blieb man der Verpflichtung treu, durch vollen Respekt der Tradition ein völlig natürliches Olivenöl zu gewinnen.

Der Betrieb erstreckt sich über ca. 27 Hektar Olivenhaine, die aus ca. 8500 Bäumen der Sorten Moraiolo, Frantoio, Leccino und Itrana bestehen.

Der gesamte Verarbeitungszyklus des Produktes erfolgt innerhalb des Betriebes, die Oliven werden gleich nach der Ernte in der eigenen Ölmühle gemahlen und das gewonnene Öl wird bis zur Abfüllung in Flaschen in Stahltanks gelagert.

Der Betrieb hält sich strikt an alle Methoden und Produkte, die von den Vorschriften für biologische Landwirtschaft vorgesehen sind.

Die Zertifizierungsbehörde ICEA (Aiab) überprüft die Anwendung dieser Kriterien regelmäßig, indem sie Boden-, Blatt- und Öluntersuchungen durchführt.

MenzioneSpeciale

Die Sieger 2011

Natives Olivenöl extra / intensiv fruchtig

Extravergine

Giancarlo Giannini - Vipiano

Loc. Vitiano, 229 - 52100 Arezzo
Tel. 0575 97370 - Fax 0575 97096
giancarlogiannini@micso.net
www.vipiano.it

Kaufmännischer Referent Italien: Giancarlo Giannini
Kaufmännischer Referent Ausland: Giancarlo Giannini
Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 13,7 t
Durchschnittliche Seehöhe: 350 m
Durchschnittsalter der Olivenbäume: 30 Jahre
Erntezeit: Oktober - November
Olivensorten: Frantoio, Moraiolo, Leccino
Farbe: intensives Gelbgrün
Aroma: fruchtig und grasig
Geschmack: intensiv, vielschichtig
Flaschengröße: 0,25 – 0,50
Art der Ernte: händisch
Pressverfahren: kaltgepresst mit kontinuierlichem Zyklus

Das native Olivenöl extra von Vipiano entsteht aus einer Tradition, die seit Dutzenden von Generationen weiter gegeben wird, eine Tradition, deren Ergebnis heute der landwirtschaftliche Betrieb Giancarlo Giannini ist.

Die betriebseigene Ölmühle entspricht dem neuesten Stand der Technik und wird den Entwicklungen im Bereich der Maschinen und der Verarbeitungsverfahren laufend angepasst. Dies ermöglicht eine äußerst genaue Kontrolle der Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der höchsten Qualitätsstandards.

Besonderes Augenmerk schenkt das Unternehmen der Qualität in Form eines ständigen Bestrebens, die Verarbeitungstemperatur weiter zu senken und Ernte und Produktion gemäß besonders strengen Vorschriften durchzuführen.

Vipiano besitzt eine Reihe von Olivenhainen mit einigen Tausend Bäumen, die sich alle in der Nähe der Ölmühle, in der wunderschönen und malerischen Landschaft der Toskana um Arezzo befinden.

Das Öl von Vipiano ist daher das Ergebnis aus über Generationen weitergegebenen Erfahrungen, modernen Verarbeitungstechniken, Oliven von toskanischem Boden, aber vor allem einer genauen Überwachung der Herstellung von der Frucht bis zum fertigen Produkt.

Sonderpreis Amphora Olearia

Die Sieger 2011

Extravergine

**Soc. Agr. Forcella ss di Giovanni e
Paolo Iannetti & C. - lanete**

V.le Riviera, 285 - 65123 Pescara
Tel. 085 73030 - Fax 085 4213614
info@agricolaforcella.it
www.agricolaforcella.it

Kaufmännischer Referent Italien: Olga Di Bartolomeo
Kaufmännischer Referent Ausland: Olga Di Bartolomeo
Durchschnittliche Jahresproduktion der letzten 4 Jahre: 7 t
Durchschnittliche Seehöhe: 100 - 300 m
Durchschnittsalter der Olivenbäume: 40 Jahre
Erntezeit: Mitte Oktober
Olivensorten: Dritta, Leccino, Frantoio, Intosso
Farbe: Gelbgrün
Aroma: mittel fruchtig, grasig
Geschmack: Artischoke, Mandel
Flaschengröße: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Art der Ernte: mechanisch
Pressverfahren: kaltgepresst mit kontinuierlichem Zyklus

Die älteste Familienurkunden bezeugen, dass der Olivenanbau bereits Mitte des 17. Jahrhunderts neben anderen landwirtschaftlichen Tätigkeiten auf dem Landgut der Familie Forcella begonnen wurde.

Im Jahr 1924 erwirbt Giacinto Forcella Grund und Boden in Città Sant'Angelo und widmet diesen von Anfang an dem Olivenanbau.

In den 60er Jahren gibt Italo Iannetti, Schwiegersohn von Giacinto, dem Unternehmen besonderen Auftrieb: Dank seiner Forschungstätigkeiten am Experimentellen Institut für Pflanzenöltechnologien in Città Sant'Angelo, ändert er die Anbau- und Ölgewinnungsmethoden mit dem Ziel, die Qualität der Produktion weiter zu steigern.

Derzeit wird der Betrieb von Giovanni und Paolo Iannetti, den Söhnen von Italo, geführt, die die Familientradition fortsetzen, natives Olivenöl extra mit größter Sorgfalt und Leidenschaft herzustellen. Im tagtäglichen Streben nach Spitzenergebnissen betreiben die beiden Brüder eine völlige Harmonisierung zwischen Tradition und Technologie, das richtige Verhältnis von Innovation und Kontinuität, und lassen somit den wertvollen Erfahrungsschatz der Familie in die Unternehmensphilosophie einfließen. Seit Generationen gewinnt die Familie Forcella natives Olivenöl extra ausschließlich aus Oliven des Eigenbaus. Der 1924 gegründete Betrieb befindet sich in den Abruzzen, in der Provinz Pescara, eine der für den Olivenanbau begünstigten Regionen. Der historische Teil des Unternehmens befindet sich auf dem Gebiet von Città Sant'Angelo, in einem der Adria zugewandten Hügelland mit idealer Ausrichtung für eine erstklassige Produktion.

In jüngerer Zeit, im Jahr 2008, wurden neue Olivenhaine in der Nähe von Loreto Aprutino an den ersten Erhebungen des Gran Sasso erworben. Vierzehn Hektar Olivenhaine mit 3500 Bäumen ergeben eine durchschnittliche Jahresproduktion von ca. 85 Hektoliter. Acht weitere Hektar Land wurden bereits für Neupflanzungen vorbereitet. Die kultivierten Sorten sind in erster Linie Dritta und Leccino, weitere Kultivare sind Frantoio und Intosso.