



# GARDA

## Olio extra vergine di oliva biologico

### La Cavagnina

#### Ernte 2020/2021 - technische Daten

##### Landwirtschaftlicher Saisonverlauf

Das Landwirtschaftsjahr 2020 am Gardasee war gekennzeichnet durch die "Rückkehr zur Normalität" nach den meteorologischen und agronomischen Wechselfällen von 2019, die zum Totalverlust der Olivenproduktion und damit zum Fehlen von Öl im Jahr 2020 geführt hatten.

Die Blüte im Juni war schön und reichlich, und das Wachstum der Früchte im Sommer entwickelte sich trotz einiger Hagelstürme im August, die jedoch von den Oliven, die sich bereits im Entstehungsprozess befanden, gut vertragen wurden, mit ausreichender Regelmäßigkeit.

Der Kampf gegen Parasiten ist immer sehr hart, aber die Biobauern von Garda haben gelernt, sich mit ihrer täglichen Präsenz auf den Feldern und dem Einsatz von Naturprodukten zu verteidigen.

##### Anbaugebiet, Olivenhaine, Sortenpark

530 Olivenbäumen auf einer Anbaufläche von 2 Hektar am lombardischen Ufer des Gardasees zwischen dem Golf von Salò und den Hügeln von Valtènesi auf einer Höhe von 160/260 m über dem Meeresspiegel (90/190 m über dem Gardasee).

Vorwiegend sandiger und kalkhaltiger Boden, typisch für die Moränenhügel des Garda Gebietes.

Sorten (cultivar)	auf Feldern	in Olivenölmühle
Casaliva/Frantoio: kleinförmige, länglich-runde Olive von intensivem Grün	60%	35%
Leccino: besonders majestätische und dichtbelaubte Bäume	25 %	55 %
Pendolino: aufgrund ihrer besonderen Bestäubungseigenschaften genutzt	8 %	7 %
Andere: (Coratina, Moraiolo, Maurino, einige Jahrhundertealte Regina del Garda)	7 %	3%

##### Anbau – Ernte – Ölgewinnung

Baumzucht nach „Polykegelförmig“ auf mit Gras bepflanzttem Boden. Jährlicher Beschnitt.

Kultivierungsmethode und Pflanzenschutzbehandlungen nach Bioprotokollen (seit 2015).

Zwischen dem 15. und 30. Oktober in einem sehr frühen Reifungsstadium geerntet. Biologische Kaltpressung innerhalb von 6 Stunden von der Ernteende in der kooperativen Ölmühle von San Felice del Benaco, mit kontinuierlicher Kreislauftechnologie.

##### Unser Olivenöl

Farbe	hellgrün mit gelben Reflexen
Geruch	zart fruchtig
Geschmack	süßer Grundgeschmack leichte Bitterkeit und Mandeln und Artischocken Nachgeschmack
Säure	0,21% (Höchstgrenze für italienisches natives Olivenöl 0,80%)
Peroxidzahl	Rekordwert von 5,4 Meq (Höchstgrenze für italienisches natives Olivenöl 20,0 Meq)
Panel test	völlige einwandfrei und 100% ig gemäß der Garda DOP Bestimmungen
Produktion	600 Liter DOP / Bioöl ausschließlich aus eigenen Olivenhainen
Konservierung	in klimatisiertem Raum in eigenem Inox Stahl-Behälter unter Stickstoff Versiegelung
Rückverfolgung	100%ig vom Olivenhain bis zum Tisch, gemäß Angaben auf dem Flaschenetikett, des alphanumerischen Garda DOP Kennzeichens und dem Bio-Kontrollverfahren