

# La Cavagnina

## Olivo extra vergine di oliva



MONOCULTIVAR: PERANZANA

ORIGINE: ITALIA

### Ernte 2021/2022 - technische Daten

#### Landwirtschaftlicher Saisonverlauf

Leider gab es 2021 im gesamten Gardagebiet keine Olivenernte aufgrund der widrigen klimatischen Entwicklung: unvollständige Blüte im Mai/Juni, mehrere Hagelschauer im August und daraus resultierender Befall durch verschiedene Schädlinge, Ölflye im September.

Daher 2022, wie leider schon 2020, kein GARDA DOP Öl, weder bio noch konventionell.

#### Anbaugebiet, Olivenhaine, Sortenpark

Um die Wünsche unserer treuesten Kunden zu erfüllen, beschaffte unser Unternehmen eine begrenzte Menge Oliven aus dem hügeligen Gebiet des Dauno-Apennin, in der Hochebene von Apulien, an der Grenze zu Molise und Kampanien. Die Olivenhaine erstrecken sich auf einer Fläche von 60 km<sup>2</sup> wo die dominierende Sorte die Peranzana ist.

Seine Steinfrüchte sind mittelgroß, mit einer länglichen eiförmigen Form, nicht allzu verschieden von der Casaliva Garda, aber größer. Die Farbe ändert sich von grün nach olivschwarz, mit zahlreichen Lentizellen. Die Pflanze ist in der Provence beheimatet (daher der Name: Provenzale, damals „verkrüppelt“ in Peranzana) und wurde 1750 von Raimondo Di Sangro, Feudalherr der Daunia sowie berühmte Figur des italienischen Illuminismus, Alchemist, Wissenschaftler, Botaniker, nach Italien importiert.

#### Anbau – Ernte – Ölgewinnung

Anbau in „polykonischem Topf“, auf bearbeitetem Land. Jährlicher Beschnitt, wie am Gardasee.

Kultivierungsmethode und Pflanzenschutzbehandlungen nach Bioprotokollen.

Zwischen dem 25. und 30. November, um richtigen Reifungsstadium geerntet.

Biologische Kaltpressung innerhalb von 18 Stunden von der Ernteende in der kooperativen Ölmühle von San Felice del Benaco, mit kontinuierlicher Kreislauftechnologie.

#### Olivenöl

Farbe	grün mit hellgelben Reflexen
Geruch	mittel fruchtig
Geschmack	angenehme Basis, leichte Anfangsbittere, leicht würziger Abgang, Tomatennachgeschmack
Säure	0, 25% (Höchstgrenze für italienisches natives Olivenöl 0,80%) Der Säureindex misst die Verdaulichkeit des Öls
Peroxidzahl	5,7 Meq (Höchstgrenze für italienisches natives Olivenöl 20,0 Meq) Peroxide messen die Oxidationsbeständigkeit des Öls
Konservierung	in der Mühle, im klimatisierten Raum im Inox Stahl-Behälter unter Stickstoffverschluss
Rückverfolgung	100%ig von den Olivenhainen bis zum Tisch, dank biologischer Kontrollverfahren und Kennzeichnung der Abfüllpartien