



## ESSENZA DI PUGLIA

Apulien - Carovigno

**Apulien ist mit einer Länge von fast 400 km das südöstliche Küstengebiet Italiens.** Es ist eine Region mit normannischen Kathedralen und Stauferkastellen, lebhaften Küstenstädten, traumhaften Stränden, Trulli-Dörfern und einer faszinierenden Landschaft und Geschichte. Und natürlich auch mit vielen kulinarischen Genüssen, tollen Weinen und vielen guten Olivenölen. **Apulien besitzt beeindruckende Olivenhaine mit jahrhundertalten Bäumen.** Über 60 Millionen Olivenbäumen prägen die Landschaft. Im nördlichen **Salento** nahe der Hafenstadt Brindisi, erzeugt die Familie Baldisserotto auf ihrem Gut **L'ESSENZA DI PUGLIA** mit viel Leidenschaft ein vorzügliches Olivenöl.



„Aus 10.000 Meter Höhe gleitet die apulische Landschaft vorbei wie ein großer Flickenteppich aus ungleichmäßig geformten Feldern, besprenkelt mit grünen Punkten unterschiedlicher Größe: manche klein wie Stecknadelköpfe und ordentlich aufgereiht, andere größer und in unregelmäßigen Abständen über die Felder verstreut. Wenn das Flugzeug auf 5.000 Meter herabsinkt und zur Landung am Flughafen in Bari ansetzt und das Mittelmeer als tiefblauer Streifen in Sicht kommt, kann man erkennen, dass die Punkte in Wirklichkeit Olivenbäume sind. Die kleineren sind junge Bäume, die nach den Grundsätzen moderner Landwirtschaft ordentlich in Reihen angepflanzt wurden. Die größeren sind alte Bäume mit riesigen wolkenartigen Kronen, die mehr oder minder zufällig über die Felder verstreut sind, wo sie schon standen, als die Ritter der Kreuzzüge auf dem Weg ins Heilige Land durch Apulien ritten.“

(Aus dem Buch „Extravergine“ von Tom Mueller)

### Die Familie Baldisserotto besitzt etwa 800 Olivenbäume, die zwischen 400 und 600 Jahre alt sind!

Das ist kein Schreibfehler, die Olivenbäume sind in der Tat so alt. Ein Schatz von unschätzbarem kulturellen Wert, den es gilt zu erhalten! **Wenn man das Olivenöl von ESSENZA DI PUGLIA genießt, sollte man auch daran denken, dass die Früchte schon auf den gleichen Bäumen reiften, als Michelangelo die Sixtinische Kapelle in Rom bemalte!** Einige Olivenbäume sind nachweislich vor der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus im Jahre 1492 gepflanzt worden.



Giancarlo Baldisserotto bewirtschaftet seine Olivenhaine ohne chemische Düngemittel und Pestizide rein biologisch. **Die Bewirtschaftung ist biozertifiziert, ab 2018 auch das MONOCULTIVAR.** Insgesamt werden ca. 8.000 Liter feinstes Olivenöl aus ausschließlich eigenem Olivenanbau abgefüllt. Nach der Extrahierung wird es nur ganz leicht gefiltert und lagert anschließend bis zur Abfüllung in luftdichten Edelstahlsilos. Somit ist sichergestellt, dass immer nur frisch abgefülltes Olivenöl in den Verkauf kommt.



Erzeugt werden zwei verschiedene Olivenöle. Von den **jahrhundertalten Bäumen** stammt ein reinsortiges Olivenöl aus der Sorte **Ogliarola Salentina**, das **MONOCULTIVAR**, das auch biozertifiziert ist. Das zweite Olivenöl, das **D`ALIA**, das aus den Sorten **Frantoio, Novellare, Cima di Melfi** und etwas **Leccino** und **Nardò** gewonnen wird.

### Olivenöl extravergine „D`ALIA“

Das **“D`ALIA“** stammt zum Teil auch von den jüngeren Olivenhainen und wird aus den apulischen Olivensorten Frantoio, Novellare, Cima di Melfi und etwas Leccino und Nardò gepresst. Die Oliven werden in einer modernen Ölmühle im kontinuierlichen Verfahren zerkleinert, kalt extrahiert und das Öl mittels einer 3-Phasen-Zentrifuge gewonnen. Das **„D`ALIA“** hat einen feinen Duft nach frischen Oliven und geschnittenem Gras. **Im Geschmack ist es weich und mild.** Es ist in der Küche sehr vielseitig einsetzbar und passt sehr gut zu Salaten und mariniertem Gemüse, Huhn und Fisch oder zu Pasta mit leichten Soßen. **Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis.**



**Olivenöl D`ALIA** 0,75 l - Flasche € **14,50** (1 l = € 19,33)

**Olivenöl D`ALIA** 3,00 l - Kanister € **45,00** (1 l = € 15,00)

\*\*\*\*\*

### Olivenöl extravergine „MONOCULTIVAR“ bio

Das **“MONOCULTIVAR“** wird reinsortig aus der antiken Olivensorten **Ogliarola Salentina** erzeugt. Die Oliven stammen von 400 bis 600 Jahre alten Bäumen. Ein einmaliger Schatz, ein Geschenk der Natur! Es ist fruchtig, ausgewogen und intensiv im Geschmack, aber niemals aufdringlich, mit leichter Schärfe, einer leicht bitteren Note und gutem Nachhall. Fruchtig-aromatischer Duft nach grünen Oliven und frischem Gras. **Ein delikates Bio-Olivenöl.**

**Olivenöl MONOCULTIVAR bio** 0,50 l - Flasche € **13,50** (1 l = € 27,00)

**Olivenöl MONOCULTIVAR bio** 0,75 l - Flasche € **16,50** (1 l = € 22,00)

**Olivenöl MONOCULTIVAR bio** 3,00 l - Kanister € **49,50** (1 l = € 16,50)



2017 füllte Giancarlo Baldisserotto erstmals einen Rotwein ab. Da Giancarlo ursprünglich aus Norditalien stammt, schwebte ihm ein fruchtiger Rotwein vor, der eher durch Eleganz als durch marmeladige Frucht überzeugen sollte. Das Ergebnis ist ein äußerst feingliedriger, trinkiger Rotwein. Ein perfekter Essensbegleiter der mediterranen Küche!

2017 **Salento Rosso “L`ESSENZA DI PUGLIA”** € **11,90** (1 l = € 15,87)

13% / 0,75 l / Rotwein / trocken / IGP

Cuvée aus 50% Ottavianello, 30% Malvasia Nera und 20% Primitivo. Ausbau nur im Stahltank. Ottavianello ist eine alte, apulische Rebsorte, die hauptsächlich in der Zone um Brindisi angebaut wird. Sie verleiht dem Wein eine intensive Farbe und ein fruchtiges Aroma. Dunkles Rubinrot. Im Duft dominieren rote Früchte und würzige Noten. Zart extrahiert, mildes feinkörniges Tannin, saftig-mineralische Frucht am Gaumen, frisch, elegant, trinkig, perfekt ausbalanciert mit guter Länge. Authentisch modernisiertes Süditalien!



**Vinotek „Laveziana“**

Frank Laveziana  
Fritz–Reuter–Str. 17  
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de



Vinothek „Laveziana“

Frank Laveziana  
Fritz-Reuter-Str. 17  
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de

