



OLI DE SANTANYI PRESSEMAPPE



OLI DE SANTANYI – THE NEW ART OF OLIVE OIL

ULTRA-PREMIUM • BIOLOGISCH • KALTEXTRAHIERT

Ein neues Olivenöl aus Mallorca, das in Kooperation mit einem hochdotierten Expertenteam entsteht. Vom Anbau der Oliven bis hin zur Pressung und Lagerung werden keine Kosten und Mühen gescheut, um das Beste herauszuholen, was nach aktuellem Stand der Wissenschaft möglich ist. Im Ergebnis soll OLI DE SANTANYI den anspruchsvollsten Feinschmeckern der Welt ein besonderes Geschmackserlebnis inklusive gesundheitlichem Mehrwert bieten.

INHALT

1. TEAM

2. ANBAU

2.1. Standort

2.2. Ökologische Landwirtschaft

2.3. Arbeit im Olivenhain

3. ERNTE

3.1. Früher Erntezeitpunkt

3.2. Handlese und Verarbeitung

4. MÜHLE

4.1. Spezialanfertigung

4.2. Prozess der Pressung

4.3. Abfüllung in Flaschen aus Violettglas

5. DAS ÖL

5.1. Natives Olivenöl Extra

5.2. Blend aus drei Olivensorten

5.3. Geschmack

5.4. Auszeichnungen

6. VERFÜGBARKEIT

ANHANG:

- Von der Olive zum Öl: Prozessablauf in der High-Tech-Mühle

- Bildmaterial auf einen Blick



1. DAS TEAM

RUDOLF LANGER & DR. DIRK MÜLLER-BUSCH, DEUTSCHLAND

Zwei Feinschmecker, die zunächst aus privatem Interesse tiefere Einblicke in die Welt des Olivenöls gewinnen konnten, haben es sich zum Ziel gesetzt, ein eigenes Öl nach persönlichen Qualitätskriterien zu produzieren. Ein Öl, das mit den besten der Welt konkurrieren kann und gleichzeitig ein Zeichen im Kampf gegen die Schwemme an gepanschten Verschnitt-Ölen setzt.

Mit Zweitwohnsitz auf Mallorca, fiel die Standortwahl der Produktion nicht schwer: Die Olivenhaine von OLI DE SANTANYI befinden sich in unmittelbarer Nähe der beiden Öl-Visionäre und werden von ihnen persönlich gemeinsam mit einem kompetenten Team „wie im eigenen Garten“ gepflegt.

ADRIANO MÄRZ, ITALIEN

Der Olivenölexperte und Ölmüller aus der Toskana (Azienda Balduccio) sowie Degustator bei „MERUM“ ist ein kompromissloser Verfechter von Qualität. Er war Schüler des international führenden Olivenöl-„Gurus“ Dr. Marco Mugelli (verstorben August 2011), dem Pionier bei der Gewinnung hochwertiger Olivenöle.

Bei OLI DE SANTANYI ist er verantwortlich für die Verarbeitung der Oliven ab dem Zeitpunkt der Ernte bis hin zur Extraktion des hochqualitativen Öls in der Hightech-Mühle.

MIGUEL CAPLLONCH RAMONELL, MALLORCA

Der Ingeniero Técnico Agrícola und Master in Agricultura Ecológica (U.I.B.) ist Dozent an der Universität „Les Illes Balears“ in Palma de Mallorca. Als Spezialist für Obst- und Gartenbau (Universität Valencia) hat er bereits zahlreiche Forschungsprojekte geleitet und Publikationen veröffentlicht.

Seit 1979 ist er Berater für ökologische Plantagen im Bereich Oliven, Wein und Zitrusfrüchte.

Bei OLI DE SANTANYI zeichnet er sich für die ganzheitliche ökologische Betreuung der Plantage im Laufe der Jahreszeiten verantwortlich.

JOAO GOMEZ, PORTUGAL

Der Ingeniero agrónomo ist Spezialist für Olivenanbau und Olivenöltechnologie (Universität Córdoba). Zugleich ist er Vorsitzender der Sachverständigen für Olivenölsensorik des COI (International Olive Council) und Berater für internationale Olivenölproduzenten. Als „Master Blender“ versteht er die Kunst des ausgewogenen Verschneidens verschiedener Olivensorten.

Bei OLI DE SANTANYI kreiert er ein harmonisches, individuelles Öl aus den drei mallorquinischen Sorten Arbequina, Picual und Empeltre.



2. ANBAU

2.1. Standort

GANZ NAH AM MEER, ATMEN AUCH DIE OLIVEN FRISCHE MEERESLUFT

Die OLI DE SANTANYI-Olivenhaine befinden sich in unmittelbarer Nähe zum 800 Hektar umfassenden Naturpark Mondragó. Hier, zwischen der Küste und den Bergen der Serres de Llevant im Südosten der Insel, herrscht reine Luft und ein besonderes Mikroklima, das den Anbau von qualitativ einzigartigen Bio-Oliven ermöglicht. Während weiter im Landesinneren konventionelle Landwirtschaft betrieben wird, droht in dieser Lage keine Kontamination durch vom Wind verwehte Spritzmittel aus der Umgebung.

2.2. Ökologische Landwirtschaft

EINE QUALITÄTS-PHILOSOPHIE, DIE WEIT ÜBER DEN HERKÖMMLICHEN BIO-GEDANKEN HINAUSGEHT

Im Kampf gegen Schädlinge wie die Olivenfliege und Pflanzenkrankheiten setzt man bei OLI DE SANTANYI auf natürliche Kreisläufe und verzichtet gänzlich auf Herbizide, Insektizide und chemisch-synthetische Mittel, die sich ansonsten im Olivenöl stark anreichern würden.

- Schafwolle als mechanische Abwehr gegen Schädlinge

Jeder einzelne Olivenbaum wird in Handarbeit mit Schafwolle umwickelt. So wird das Hinaufkrabbeln von Schädlingen wie beispielsweise dem Othorrhynchus Cribicollis verhindert. Ein Käfer, der nachts am Stamm aufsteigt, um die jungen Blätter anzufressen.

- Förderung der natürlichen Ansiedlung von Fledermäusen

Das neueste Projekt: OLI DE SANTANYI bietet Fledermäusen ideale Lebensbedingungen in einer pestizidfreien Umgebung und errichtet spezielle Schlafhöhlen, die gerne von den nachtaktiven Tieren angenommen werden. Sie sind effektive Insektenvertilger und unterstützen somit die natürliche Art der Schädlingsbekämpfung.

- Schaffung und Erhalt eines biologisch aktiven Bodens:

Spezielle Gräser, Kräuter und Blumen, die zwischen den Olivenreihen wachsen, sorgen für eine Nährstoffanreicherung im Boden und ermöglichen einen Mikrokosmos mit Millionen von Kleinstlebewesen. So wird die Widerstandskraft der Olivenbäume gegen Schädlinge und Krankheiten auf ganz natürliche Art und Weise gesteigert.

Diese und weitere Maßnahmen im Einklang mit der Natur greifen ineinander und sorgen für eine optimale Olivenqualität, die Basis eines erstklassigen Öls.

OLI DE SATNANYI ist bio-zertifiziert und kontrolliert von der zuständigen nationalen Behörde CBPAE. Die strengen Vorgaben und Kontrollen werden ständig durch eigene Analysen in Zusammenarbeit mit renommierten Labors ergänzt.



2.3. Arbeit im Olivenhain

ÖL, DAS WIE WEIN ERZEUGT WIRD

So wie die Weinrebe, wird bei OLI DE SANTANYI auch der Olivenbaum erzogen. Durch regelmäßiges Schneiden wird dem Wuchs Einhalt geboten und die Olivenmenge pro Baum beeinflusst: Während der Ertrag sinkt, erhöht sich die Qualität der Früchte.

Der erziehende Baumschnitt macht es möglich, die Oliven von Hand zu pflücken. Ein verwilderter Busch hingegen würde keinen Zugriff per Hand, sondern nur mit der Maschine erlauben. Die Zweige werden so beeinflusst, dass sie nach unten wachsen. Daher können die Früchte in Handarbeit mit Kämmen und ohne Leiter geerntet werden. Ein weiterer Vorteil des Stutzens der Bäume ist die bessere Belichtung und Belüftung der Pflanzen.

Der Aufwand für die Pflege und Kontrolle der Olivenhaine ist erheblich größer und übersteigt die Kosten des konventionellen Anbaus um ein Vielfaches. OLI DE SANTANYI nimmt dies gerne in Kauf, um im Herbst ein gesundes und wertvolles Lebensmittel erzeugen zu können, frei von jeglichen Schadstoffen.



3. ERNTE

3.1. Früher Erntezeitpunkt

GERINGE AUSBEUTE, MAXIMALER GENUSS

Den höchsten Gehalt an gesunden Inhaltsstoffen besitzen die Oliven zu Beginn ihrer Reifephase. Deshalb stellt die frühe Ernte einen wesentlichen Qualitätsfaktor dar. Sie garantiert den maximalen Erhalt von wertvollen sekundären Pflanzenstoffen, die einen positiven gesundheitlichen Aspekt für den menschlichen Organismus bieten und das Olivenöl gleichzeitig vor Alterung schützen.

Für Kenner ist das Öl aus der Frühernte ein wahrer Genuss, es schmeckt nach frischen grünen Aromen, zeigt am Gaumen eine lang anhaltende Fruchtigkeit und einen leicht pfeffrigen Geschmack.

Je später die Ernte stattfindet, desto höher ist die Ölausbeute. Deswegen stammen die meisten auf dem Markt erhältlichen Olivenöle aus einer Späternte (bis in den Januar hinein). OLI DE SANTANYI hingegen wird extrem früh geerntet, also bereits Ende September bis Anfang Oktober. Eine frühe Ernte stellt hohe Anforderungen an Know-how, Technik und Erfahrungswissen. Das gesamte Expertenteam von OLI DE SANTANYI ist daher während der Erntephase vor Ort. So kann ein besonders wertvolles Olivenöl mit einem hohen Anteil an Polyphenolen entstehen.

3.2. Handlese und Verarbeitung

HANDARBEIT UND SELEKTION FÜR BESTE QUALITÄT

Die noch grünen Oliven werden von Hand geerntet – ein sehr arbeitsintensiver Prozess, da die Früchte in diesem Wachstumsstadium nach wie vor fest am Baum haften. Bereits während der Ernte werden die Oliven vorselektiert und nur die beste Qualität kommt in die Verarbeitung. Dabei wird jede Sorte separat geerntet, so dass der jeweilige eigenständige Charakter erhalten bleibt und nach der Pressung eine gezielte Coupage erfolgen kann (siehe Punkt 6.2.).

Während der Reinigung findet ein weiterer Selektionsvorgang statt. Anschließend werden die Oliven entkernt, um unerwünschte Bitterstoffe zu vermeiden, bevor sie letztendlich in der OLI DE SANTANYI High-Tech-Mühle landen.

Maximal zwei Stunden vergehen vom Zeitpunkt der Ernte bis zum Beginn der Weiterverarbeitung in der Mühle. So werden qualitätsmindernde fermentative und oxydative Prozesse minimiert, die direkt nach dem Pflücken einsetzen. Dabei ermöglicht die Integration der Ölmühle auf der Finca mit den Olivenhainen eine besonders schnelle Verarbeitung ohne weite Transportwege.



4. MÜHLE

4.1. Spezialanfertigung

UNIQUE HIGH-TECH, UNIQUE QUALITY

Die OLI DE SANTANYI Hightech-Ölmühle ist eine Sonderanfertigung und wurde in Zusammenarbeit mit einem Expertenteam entwickelt. Sie ist komplett aus Edelstahl gefertigt und erlaubt die computerüberwachte Steuerung aller Prozesse vom Entkernen bis zum Filtern.

Diese exklusive Methode der Ölherstellung ermöglicht eine Produktion unter optimalen Hygienebedingungen und garantiert den maximalen Erhalt wertvoller Inhaltsstoffe.

4.2. Prozess der Pressung

MAXIMALE AUSBEUTE GESUNDER UND GESCHMACKSINTENSIVER INHALTSSTOFFE

Mit einem innovativen Verfahren wird das „Grüne Gold“ ohne Luftkontakt - zur Vermeidung der Oxidation und Fermentation- und ohne Zugabe von Wasser verarbeitet. Das Ergebnis ist ein konzentriertes Olivenöl mit intensiven, fruchtigen Aromen und einem Höchstmaß an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen, die zugleich eine lange Haltbarkeit des Öls gewährleisten.

OLI DE SANTANYI wird strengen chemischen Analysen unterzogen. Bis zur Abfüllung lagert es in Edelstahltanks unter einer Schutzschicht von Edelgas. Dank Licht- und Sauerstoffausschluss bleibt die ursprüngliche Qualität erhalten.

4.3. Abfüllung in Flaschen

GESCHÜTZT BIS ZUM GENUSS

Das Füllen der Flaschen erfolgt unter Vakuum, um Restsauerstoff im Flaschenhals zu vermeiden. Dabei kommen Spezialflaschen aus Violettglas zum Einsatz, die absoluten Lichtschutz garantieren. OLI DE SANTANYI verwendet nur kleine 100 ml- und 250 ml- Flaschen, damit das Öl beim Konsumenten vor Ort in kürzerer Zeit verbraucht werden kann als in handelsüblichen, größeren Gebinden. So wird vermieden, dass es durch den Sauerstoffkontakt nach dem Öffnen zu einer längeren Phase der Oxydation und somit einer Minderung der Qualität kommt.



5. DAS ÖL

5.1. Extra Virgin - Natives Olivenöl Extra

NIEDRIGER ANTEIL AN FREIEN FETTSÄUREN, HOHER GEHALT AN TOCOPHEROLEN & POLYPHENOLEN

Die EU-Verordnung über die Qualität von Olivenöl legt sehr strenge Vorschriften für die Klassifizierung fest. Die höchste Qualitätsstufe ist Natives Olivenöl Extra (extra virgin), das ausschließlich mittels mechanischer Verfahren hergestellt werden darf und für das strenge Bedingungen erfüllt werden müssen.

Der Anteil an freien Fettsäuren darf maximal 0,8 % betragen, nachzuweisen durch eine chemische Analyse. Ein niedriger Anteil an freien Fettsäuren ist ein Hinweis für die Verarbeitung von gesunden, nicht überreifen oder faulen Oliven und die Einhaltung von strengen Hygienemaßnahmen.

Allerdings ist dieser Wert allein nicht aussagekräftig. Es müssen zusätzliche chemische Merkmale erfüllt werden. So ist ein weiteres wichtiges Qualitätskriterium die Menge an Polyphenolen und Tocopherolen. Die meisten Olivenöle haben maximal einen Wert von 100 mg/kg, bessere Extra Virgin - Varianten kommen auf bis zu 250 mg/kg.

OLI DE SANTANYI enthält über 550 mg/kg Polyphenole und über 230 mg/kg Tocopherole (Probe-pressungen 2013 & 2014). Für 2015 werden noch höhere Werte erwartet.

Da diese Antioxidantien als Radikalfänger wirken, haben sie laut zahlreicher Studien einen wesentlichen Einfluss auf die Gesundheit. Zudem wirken sie sich positiv auf den Geschmack des Olivenöls aus.

5.2. Sorten

DER MASTERBLEND VEREINT KRAFT UND FINESSE

Das Bio-Olivenöl OLI DE SANTANYI entsteht aus den drei regionaltypischen, mallorquinischen Olivensorten Arbequina, Picual und Empeltre:

- Die kleine, aber feine Arbequina, etwa so groß wie eine Haselnuss, liefert ein intensiv-fruchtiges Öl mit einer Note von grünen Mandeln, grünen Tomaten, frischer Artischocke und einer zarten Bitterkeit
- Die Sorte Picual besticht durch ihren hohen Polyphenolgehalt und einen hohen Anteil an natürlichen Antioxidantien, wodurch sie dem Öl eine ausgezeichnete Haltbarkeit beschert. Der Geschmack ist sehr aromatisch, mit einer Pfeffernote und einem höheren Gehalt an Bitterstoffen
- Das Öl der Empeltre ist leicht fruchtig und süßlich, mit einer feinen Schärfe und geringer Bitterkeit. Der Geschmack erinnert an grünen Apfel. Weil die Sorte ein mildes Öl ergibt, harmonisiert es mit den anderen Sorten und fördert ein balanciertes Geschmacksbild



Warum wird kein reinsortiges Öl erzeugt?

Ein mildes, reinsortiges Olivenöl altert aufgrund seines niedrigen Anteils an Antioxidantien sehr schnell. Ein Öl mit langer Haltbarkeit ist hingegen besonders scharf und bitter.

Bei OLI DE SANTANYI werden die Vorzüge der einzelnen Partien vom erfahrenen Oleologen Joao Gomez zu einem Blend zusammengefügt. Mithilfe von gustatorischen und chemischen Analysen wird das optimale Verhältnis festgelegt. So verschmelzen die unterschiedlichen positiven Eigenschaften der verschiedenen Sorten zu einem ausgeglichenen Olivenöl mit großer Komplexität und hervorragender Stabilität. Ziel dabei ist es, eine konstante Qualität bei gleichem Geschmacksbild zu erreichen, ähnlich wie beim Cuvetieren von Bordeaux-Weinen.

5.3. Geschmack

GRÜNES GOLD FÜR FEINSCHMECKER

Das biologisch erzeugte Extra-Virgin-Ölivenöl OLI DE SANTANYI ist ein strukturiertes, komplexes Öl, das extrem frisch schmeckt. Es weist grüne, fruchtige Aromen auf und verfügt über eine feine Schärfe sowie eine angenehme, geringe Bitterkeit.

Servierempfehlung: zu Weißbrot, Pa amb oli, für Salate, Antipasti, Pasta, Gemüse, Fleisch und Fisch

5.4. Auszeichnungen

INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN 2016

OLI DE SANTANYI wurde von internationalen Experten als eines der besten Olivenöle der Welt prämiert. Das Bio-Ölivenöl erhielt bei den wichtigsten Wettbewerben die höchsten Auszeichnungen für seine herausragende Qualität und komplexen Aromen.



Córdoba
Gran Gold



New York
Gold



Los Angeles
Gold

6. VERFÜGBARKEIT

RAR UND TEUER

OLI DE SANTANYI wurde nach Probepressungen in den Jahren 2013 und 2014 erstmals im Herbst 2015 produziert und ist seit November 2015 lieferbar. Die streng limitierte Menge von 900 Litern Öl wird im Direktvertrieb und über exklusive Feinkosthändler abgewickelt.

UVP:

100 ml 18,80 €

250 ml 36,80 €

Reservierung und Bestellung über www.olidesantanyi.com



VON DER OLIVE ZUM ÖL: PROZESSABLAUF IN DER HIGH-TECH-MÜHLE



Nach der Ernte landen die Oliven in der Waschstraße: Eine für OLI DE SANTANYI entwickelte mobile Wasch- und Trockenanlage reinigt die Oliven und entfernt überschüssiges Wasser mit einem Spezialgebläse, so dass höchste Hygienestandards eingehalten werden können.



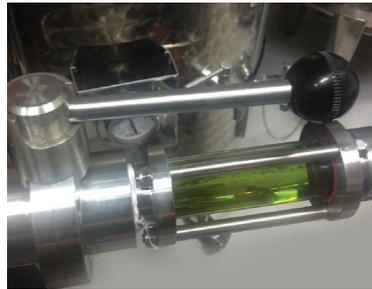
Nach dem Entkernen werden die Oliven - ohne Wasserzugabe - in einen geschlossenen Malaxierer mit Vakuum gegeben. Bei diesem Arbeitsschritt wird die Olivenmaische für die Extraktion des Öls vorbereitet. Enzyme öffnen die Fruchtzellen, so dass nach und nach kleine Öl-Tröpfchen aus den Zellen treten.



Im Zwei-Phasen-Dekanter erfolgt die Extraktion des Olivenöls - ähnlich wie bei einer Zentrifuge. Dabei werden Feststoffe, Wasser und Öl voneinander getrennt. Die tägliche Reinigung des Dekanters und aller weiteren Komponenten der Mühle gilt bei OLI DE SANTANYI als Selbstverständlichkeit.



Olfaktorische und gustatorische Verkostung und Beurteilung des Öls während des Herstellungsprozesses durch den Ölmüller Adriano März.



Das „grüne Gold“ fließt zum nächsten Verarbeitungs-Schritt: Es wird zweifach gefiltert, wobei das Zellwasser sowie feinste Restpartikel des Fruchtfleischs vollständig entfernt werden. So bleiben keine Enzyme im Öl, die es zersetzen könnten, was letztlich zu einer hohen Stabilität und Qualität führt.



Verkostung des frisch gewonnenen Bio-Olivenöls: Noch sind die drei Sorten Arbequina, Picual und Empeltre nicht cuvetiert und lassen sich getrennt voneinander beurteilen.

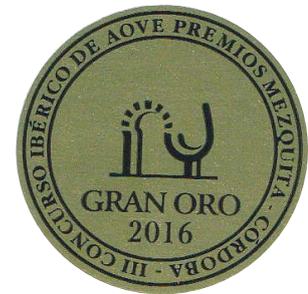


Spezialtanks aus Edelstahl mit polierten Schweißnähten im Innern, die zur Lagerung des Öls dienen. Hermetisch verriegelt und mit einem Schutzgas befüllt, wird Oxidation und Fermentation verhindert, so dass die Qualität unvermindert erhalten bleibt.

Die folgenden Bilder stehen zur freien Verwendung zur Verfügung.
Bei einer geplanten Veröffentlichung bitten wir Sie, Kontakt mit uns aufzunehmen.

Ansprechpartner für die Presse:

Design by Kreativ Konzept
Prinz-Franz-Straße 1
D - 85051 Ingolstadt
E-Mail: info@kreativkonzept.net
Telefon: +49 (0)841 885576-0



Córdoba
Gran Gold



New York
Gold



Los Angeles
Gold

OLI DE SANTANYI IMPRESSIONEN



001_Oli_de_Santanyi_Olivenhain_Flaschen



002_Oli_de_Santanyi_Olivenhain



003_Oli_de_Santanyi_Olivenhain_Olivenbaum_Detail



004_Oli_de_Santanyi_Olivenhain_oekologische_Schaedlingsfalle_Schafwolle



005_Oli_de_Santanyi_Olivenhain_Hr_Dr_Mueller_Busch_Hr_Langer



006_Oli_de_Santanyi_Olivenhain_Schaf



007_Oli_de_Santanyi_Olivenhain_Brunnen



008_Oli_de_Santanyi_Olivenhain_Steinmauer



009_Oli_de_Santanyi_Olivenhain_oekologische_Schaedlingsfallen_Flaschen



010_Oli_de_Santanyi_High_Tech_Muehle_Degustation_Hr_Dr_Mueller_Busch_Hr_Langer



011_Oli_de_Santanyi_High_Tech_Muehle_Edelstahltanks



012_Oli_de_Santanyi_High_Tech_Muehle_Dekanter



013_Oli_de_Santanyi_Finca_Hr_Langer_Hr_Dr_Mueller_Busch



014_Oli_de_Santanyi_Finca_Flaschen_2



015_Oli_de_Santanyi_Region_Cala_Mondrago



016_Oli_de_Santanyi_Region_Es_Pontas



017_Oli_de_Santanyi_Region_Santanyi



018_Oli_de_Santanyi_Auszeichnungen_2016, Córdoba: Gran Gold, New York: Gold, Los Angeles: Gold



019_Oli_de_Santanyi_Preisverleihung_der_„Großen Goldmedaille“ in_Córdoba/Spanien_2016



020_Oli_de_Santanyi_Sonderpreis_für_das_beste_Bio-Olivenöl_von_der_Academia del Vino de Córdoba/Spanien_2016

