

Die Ernte 2023

Die zweite schlechte Ernte in Folge. Die fehlenden Regenfälle haben die Ernte negativ beeinflusst. Im Gegensatz zum Vorjahr hatten in diesem Jahr die Bäume mit automatischer Bewässerung eine gute Ernte, die Bäume ohne jedoch, wie letztes Jahr, einen Ernteausfall.

Das produzierte Öl ist aromatischer als in den Vorjahren, hat jedoch eine weniger konsistente Textur aufgrund der fehlenden Produktion der nicht bewässerten Bäume. Davon sind ebenfalls die ökologischen Öle Virgen Extra betroffen, da in diesen Flächen ohne Bewässerung angebaut werden.

Ansonsten ist die Ernte sehr gut verlaufen. Die Oliven sind unbeschadet in die Ölpresse gelangt. Die Ernte ist schnell verlaufen, ohne jedoch Verzögerungen bei der Pressung zu verursachen und die niedrigen Temperaturen eine Minderung der Qualität des Öls zur Folge haben konnten.



Verbesserungen bei der Pressung

Bei dieser Ernte, für die erste Kaltpressung, haben wir einen grösseren Entbitterer verwendet. Jedes Jahr werden die Oliven in einem kürzeren Zeitraum geerntet. Aus diesem Grund muss die Kapazität zum Vermahlen der Oliven erhöht werden, damit sich die Oliven nicht anstauen. So wird eine Pressung kurze Zeit nach der Ernte erzielt und somit die Qualität des Öls erhöht.

Auf der anderen Seite haben wir die Entbitterer der zweiten Pressung ebenfalls durch die ersetzt, die wir ehemals für die erste Pressung verwendet haben. Dadurch versuchen wir eine wichtige Ersparnis an Wasser zu erreichen.

Erste Ernte

Wie in den vorangegangenen Jahren wurde die Ernte für die "erste Ernte" zwischen dem 25. und dem 29. September durchgeführt. Von fünf Betrieben mit traditionellem Anbaugebiet und Unterstützung mit Bewässerung, steinigem Boden und Ernte per Hand. Das Ergebnis ist ein Öl von grosser Qualität.

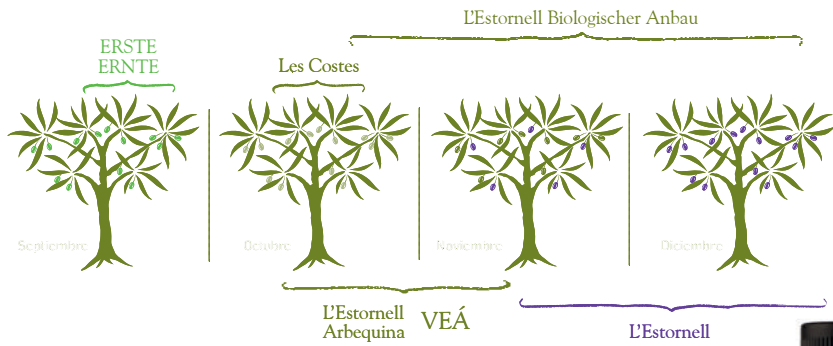


Plaça Escoles s/n · 25175 Sarroca de Lleida, España
Tel. +34 973 12 60 00 · www.vea.es



ERNTE 2023





VEÁ
ERSTE ERNTE

Arbequina 100%
kaltgepresst

Vom 25.-29. September

Flasche 500 ml



VEÁ
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Arbequina 100%
kaltgepresst

Vom 25. Oktober
bis 17. November

Flaschen 250 und 500 ml



L'Estornell
GRENACHE
ROTWEINESSIG

Grenache 100%

Flasche 250 ml



L'Estornell
ARBEQUINA

Arbequina 100%
kaltgepresst

Vom 25. Oktober
bis 17. November

Flasche 500 ml
BAG IN BOX 2 Liter
Blechdose 5 Liter



L'ESTORNELL
BIOLOGISCHER ANBAU

Arbequina 100%
kaltgepresst

Vom 25. Oktober
bis 15. Dezember

Flaschen 250, 500
und 750 ml



L'Estornell
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Arbequina 75%
Picual 25%

Vom 17. November
bis 15. Dezember

Flaschen 250, 500
und 750ml
Blechdose 0,5 und 1 Liter