

Mit der Natur Wein, Olivenöl und Zitrusfrüchte produzieren

S'ARENA Unser Rotwein

Im Jahr 2018/19 konnten wir 2 Weinberge mit alten Reben erwerben. Typisch für die Insel, wurden die Reben bereits im Vigneto gemischt. Wir haben 50 Jahre alte Rebstöcke der autochthonen Sorten Bovale, Cannonau, Carignano und Monica. Zusammen mit Winzer Marcello vinifizieren wir unseren Rotwein S'Arena im Stahltank. Der Name stammt aus dem sardischen Dialekt und bedeutet "der Sand". Der Weinberg ist flach, liegt 13 Meter über dem Meeresspiegel und hat einen hohen Sandanteil. Der Rotwein zeichnet sich durch seine schöne Fruchtigkeit, seinen runden und warmen Körper aus. Er passt, leicht gekühlt, perfekt zu Pasta, Fregola, Fisch oder auch einer Merenda (Zvieri Plättli). Seit 2022 ist auch unser Vermentino (Weisswein) auf dem Markt.

Tasting-Tips:

Der Rotwein ist noch jung, er braucht etwas Luft. Öffne die Flasche 30 Minuten vor dem ersten Schluck und stelle sie für ein paar Minuten in den Kühlschrank. Bei 14/15 Grad schmeckt er perfekt.

Einmal Unternehmer, immer Unternehmer

Nach über 30 Jahren in der Immobilien- und Baubranche haben wir, das Unternehmerpaar Vreni Strickler und Philipp Strebel, uns im Herbst 2014 das Ziel gesetzt, etwas Neues, etwas Gemeinsames aufzubauen, ohne zu wissen, wohin uns die Reise führt. Ein kleines Inserat gab uns, 2 Genussmenschen, den Wink. Am Ende sind wir mit Herz und Seele Olivenbauern auf Sardinien geworden.

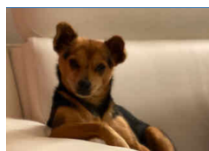


Zu unserer Familie gehören nicht nur die beiden Hunde Ginger und Marmitta, sondern auch 14 Hühner, 3 Schafe und 2 Ziegen. Nicht zuletzt werden wir auch von den beiden sardischen Angestellten Antonio und Marcello unterstützt. In der

Zwischenzeit haben wir ein wertvolles Netzwerk von Freunden, Nachbarn, Agronomen, Oenologen, Winzern und vielen mehr aufgebaut. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, qualitativ hochwertige Produkte zu produzieren.



Blick auf S'Aridelli, einen unserer Olivenhaine mit alten Bäumen.



MEHR NEWS?

www.sacontissa.it



SA CONTISSA

Wir haben im Herbst 2017 das erste Kapital von Sa Contissa geschrieben bzw. mit dem Kauf der ersten Grundstücke den Grundstein gelegt. Mittlerweile sind es ca. 9 ha Land (6 ha Olivenhaine, 2 ha Reben plus Zitrusfrüchte, Garten, Haus, etc.) Sa Contissa liegt im Südwesten von Sardinien, der zweitgrößten Mittelmeerinsel, etwa 40 Minuten nördlich von Cagliari. Diese Gegend ist weniger touristisch, aber sehr fruchtbar. Es gibt viele Unternehmen, die landwirtschaftliche Produkte herstellen. Unsere Azienda befindet sich etwa 8 km vom Meer entfernt.

Alle unsere Produkte sind naturnah, biologisch und mit viel Leidenschaft hergestellt. Wir respektieren die Natur und versuchen zusammen mit ihr wertvolle Produkte herzustellen.

Im Mai 22 konnten wir unser neues Logistikgebäude und unser neues Haus beziehen. Das bedeutet, dass wir nun noch mehr Platz für unsere Freunde haben, um mit Ihnen ein paar schöne Tage auf Sa Contissa zu verbringen.

CHARMOS – Olio d'oliva extra vergine

Die wichtigsten Olivensorten auf der Insel, auch bei uns, sind Bosana, Semidana, Nera di Gonnos, Tonda di Cagliari. Heute besitzen wir etwa 2'500 Olivenbäume, die Hälfte davon ist etwa 50 Jahre alt, den Rest haben wir in den letzten Jahren gepflanzt. Seit 2022 produzieren wir ein zweites Olivenöl, das etwas feiner und delikater ist.



Wir ernten unsere Oliven kurz vor dem Farbwechsel. Dadurch erhalten wir ein kräftiges, leicht bitteres und pfeffriges gesundes Olivenöl, das nach frischem Gras duftet.

Was ist der Unterschied zwischen grünen und schwarzen Oliven?

Grüne Oliven sind nicht ganz reif, aber sie sind kräftiger und enthalten mehr Polyphenole. Schwarze Oliven sind reif und liefern mehr Öl, sind aber von geringerer Qualität.

Wir ernten die Oliven von Hand und arbeiten mit einer der besten Frantoios (Möhlen) zusammen. So sind wir auch sicher, dass die Oliven schnell verarbeitet und anschließend unter Vakuum gelagert werden. Unser Olivenöl wird gefiltert und ist dank der optimalen Verpackung garantiert 2 Jahre haltbar.



Die Olivenernte beginnt etwa Mitte Oktober. Die Oliven werden täglich innerhalb von 4-6 Stunden gepresst und erreichen daher hervorragende Werte bei der anschließenden Analyse.

Wie lagert man Olivenöl?

3 Punkte sind wichtig:

- Kein Licht
- Keine Wärme
- Keine Luft

Und kaufe nur so viel Olivenöl ein bis zur nächsten Ernte, denn dann gibt es wieder frisches. Mehr Infos unter www.sacontissa.it