

"Etern" natives Olivenöl extra von 1000 jährigen Bäumen

Etern, Natives Olivenöl Extra von tausendjährigen Olivenbäumen der Sorte Farga.

Wenige Dinge bleiben 1000 Jahre bestehen- ein weltweit einzigartiges Produkt.

Säure: 0,28%

Polyphenole: 254mg/kg

Ein fruchtiges Öl von grünlich-goldener Farbe und mittlerer bis hoher Intensität. Geschmacklich zeichnet es sich durch eine gute Balance zwischen würzig - süß und einer für frische Oliven typischen leichten Bitternote aus, ohne dabei zu astringierend zu wirken. Seine weichen Sekundäraromen erinnern an frisch geschnittenes Gras mit einem Hauch von Mandeln und grünen Walnüssen.

Das Gebiet und seine Geschichte

Etwa zwei Autostunden südlich von Barcelona, rund um den Berg Tossal del Rei, im Dreiländereck der Regionen Aragonien, Katalonien und Valencia, teilen 27 Gemeinden auf beiden

Seiten des Flusses Sénia neben einer gemeinsamen Geschichte, Sprache und Kultur ein einzigartiges Kulturerbe: die weltgrößte Konzentration tausendjähriger Olivenbäume.

Das Sénia-Gebiet wird von der "Via Augusta" durchquert, der Römerstraße, die die Iberische Halbinsel mit dem kaiserlichen Rom verband.

Entlang dieser Straße entwickelten sich viele landwirtschaftliche und Handelsaktivitäten. Es ist daher

nicht verwunderlich, dass man dort die ältesten Exemplare findet. Der wahrscheinlich älteste Olivenbaum der Welt (wissenschaftlich datiert) wurde 314 n. Chr. während der Regierungszeit von Kaiser Konstantin dem Großen gepflanzt. Er ist mehr als 1700 Jahre alt.

Die Olivenbäume

Diese tausendjährigen Olivenbäume im Gebiet von Sénia wurden von der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) als landwirtschaftliches Welterbe anerkannt. Es sind fast 5800 Bäume, 96% der Olivensorte Farga (Olea Europaea L), von denen etwa 1700 als produktiv eingestuft sind, jedoch wird nur von etwa 800 Bäumen Olivenöl produziert. Die reduzierte Anzahl produktiver Bäume sowie ihre geringen Erträge machen dieses Produkt einzigartig und selten.

Das Projekt

Etern ist aus der Liebe zu Land und Leuten entstanden. Ein Treffen im Mai 2019 gab den endgültigen Anstoß zu einer Idee, die bereits gereift war und nur darauf wartete, umgesetzt zu werden.

Etern ist einerseits tief mit seiner Herkunft verwurzelt und möchte andererseits seine authentischen und komplexen mediterranen Expressionen – ein Öl und seine einzigartige Geschichte - weltweit bekannt machen.

Etern ist ein sehr persönliches und gleichzeitig ein gemeinsames Projekt, es ist Passion und Verantwortung für den Erhalt einer Landschaft und ihren Menschen.

Wir präsentieren Ihnen Etern - das Millennium Olivenöl!

Region und Geschichte

Etwa zwei Autostunden südlich von Barcelona entfernt, rund um den Berg Tossal del Rei, im Dreiländereck der Regionen Aragonien, Katalonien und Valencia, befinden sich 27 Gemeinden auf beiden Seiten des Flusses Sénia, die neben einer gemeinsamen Geschichte, Sprache und Kultur ein einzigartiges Kulturerbe vereinen: die weltweit größte Konzentration tausendjähriger Olivenbäume.

Olivenbäume

Von fast 6.000 Bäumen, davon 96% der Olivensorte Farga (Olea Europaea L), sind etwa 1.700 als produktiv eingestuft, jedoch wird nur von etwa 800 Bäumen Olivenöl produziert. Die geringe Anzahl produktiver Bäume sowie die kargen Erträge bringen ein exklusives und einzigartiges Olivenöl hervor.

Das Sénia-Gebiet wird von der „Via Augusta“ durchquert, der Römerstraße, die die Iberische Halbinsel mit dem kaiserlichen Rom verband. Entlang dieser Straße wurde intensiv Landwirtschaft und Handel betrieben. Es ist daher nicht verwunderlich, dass man dort die ältesten Exemplare findet. Der wahrscheinlich älteste Olivenbaum der Welt (wissenschaftlich datiert) wurde 314 n. Chr. während der Regierungszeit von Kaiser Konstantin dem Großen gepflanzt. Er ist somit mehr als 1700 Jahre alt.

Internationale Auszeichnungen

Ehren-Diplom der Fundació Dieta Mediterranea (2012)

Hispania Nostra – Preis der Fundació Banco Santander (2013) Preis der Europäischen Union - Premios Europa Nostra (2014) Spezielle Erwähnung im Rahmen des Landschaftspreises des

Europarates (2016)

Prämierung des Internationalen Rates der Olivenbauern:

Anlässlich der Feier des Welttages des Olivenöls (2017) Prämierung Historisches Europäisches Erbe des Europarates und der Europäischen Kommission (2018)

Ehrenmitglied der Europäischen Olivenstraße des Europarates (2019)

Re.CO.Med-Preis des besten Monumental-Olivenbaumes im Mittelmeerraum (2019)

Prämierung durch die FAO als Weltaagrarkulturerbe (2019)

Garantiesiegel

Das Garantiesiegel "Aceite Farga Milenaria" zertifiziert die Qualität und Herkunft des Olivenöls Native Extra (Virgen Extra), das ausschließlich aus der Frucht (Olive) der Spezies Olea Europaea L. 'Farga' von nicht verpflanzten Bäumen gewonnen wird. Diese haben einen Stammindestumfang von 3,5 Metern und eine Höhe von 1,3 Metern und sind mit einer Identifikationsnummer, Georeferenz und weiteren Daten im "Verzeichnis der Tausendjährigen Olivenbäume der Region Sénia" (Herausgabe und Aktualisierung erfolgt vom Gemeindeverband "Taula de Sénia") aufgeführt.

Es handelt sich weltweit um das einzige Garantiesiegel, dass die Herkunft und Qualität von Olivenöl aus den Früchten von tausendjährigen Olivenbäumen zertifiziert.

Die Öle mit dem Garantiesiegel "Aceite Farga Milenaria" entsprechen der Qualität Nativ Extra (virgen extra) und weisen bei Versand folgende Verkostungsmerkmale laut Verkostungspanel der EWG-Verordnung Nr. 2568/91 auf:

a) Chemisch-physikalische Eigenschaften

fMaximaler Säuregehalt Peroxidzahl

K270-Wert

K232-Wert

0,6 %

12 meq O/kg 0,15

2,00

b) Organoleptische Eigenschaften

Es liegen keinerlei sensorische Fehler vor, d. h. der Fehlermedian ist 0. Der Fruchtmedian liegt über 2.

Sorte Farga

21.000 ha Anbaufläche, 15.000 ha davon in der Region Sénia.

Sehr kräftiger und langlebiger Baum.

Ertragsarm. Schwankende Erträge.

Aufwändige Ernte (große Früchte, die sich nur schwer ablösen lassen).fi

Rückläufiger Anbau. Seit 200 Jahren keine Neupflanzungen.

Olivenöl der Sorte Farga

Zusammensetzung

Reich an Ölsäure.

Geringe Konzentration an mehrfach gesättigten Fettsäuren. Geringe oxidative Anfälligkeit.

Hoher Anteil von Antioxidantien (Polyphenole).

Sensorisches Profil

Mittel bis sehr fruchtig.

Klare Grüntöne (frisch geschnittenes Gras und Spuren von grüner

Banane und grünen Walnüssen, Tomate und Artischocke).

Überwiegend Ausgewogenheit zwischen süß, bitter und scharf.

Zum Abschluss leichte Adstringenz.

Farga im Vergleich zu Arbequina und Picual Zusammensetzung

Das Farga-Öl hat einen ähnlichen Anteil an Fettsäuren wie die Sorte Picual (75-80 % Ölsäure) und einen höheren Anteil als die der Sorte Arbequina(65-70 %).

Die Öle der Sorte Farga sind weniger oxidationsanfällig, vergleichbar mit der Sorte Picual, und deshalb sehr lang haltbar im Gegensatz zur Sorte Arbequina, die ein weniger stabiles Öl produziert.

Der Anteil an Polyphenolen (Antioxidantien) der Sorte Farga ist höher als bei der Sorte Arbequina, liegt jedoch geringfügig unter der von Picual.

Herstellung

Ernte

Geerntet wird, wenn die Oliven den optimalen Reifegrad erreicht haben - in den Monaten Oktober und November und nur in

Ausnahmefällen im Dezember. Es wird durchweg manuell geerntet. Die Verteilung der Bäume, ihre Spannweite und der Widerstand beim Ablösen der Frucht machen eine Mechanisierung unmöglich.

Transport

Noch am selben Tag der Ernte werden alle Oliven in sterilisierten und festen 25 Kilo-Kisten zur Mühle gebracht. So wird verhindert, dass sie zerdrückt werden und zu fermentieren beginnen.

Mühle

In der Mühle wird das Öl kalt gepresst. Die Pressung erfolgt separat nur für die "Milenarios" bei einer Temperatur von unter 27°C, um den Geschmack und die Aromen der frisch geernteten Oliven zu erhalten.

Filtern

Um das Öl von eventuellen Verunreinigungen und Feuchtigkeit frei zu halten, wird Etern gefiltert. Das Resultat ist ein spektakuläres Extra Natives Olivenöl!

Lagerung

Geschlossen in Edelstahl-Silos und unter Ausschluss von Licht und Sauerstoff wird das Öl bei einer Temperatur um die 18 Grad C gelagert.

Nichts soll seinen einzigartigen Charakter verändern!

Abfüllung

Der "Milenario" wird in Flaschen zu 700 ml abgefüllt. Die Etikettierung erfolgt manuell und mit größtmöglicher Sorgfalt. Das schlichte und elegante Design der Flaschen sowie die einzigartige Verpackung unterstreichen die außergewöhnlichen Eigenschaften von Etern.

Ölmühlen

Die beiden Mühlen sind im Verband "Territori Sénia" registriert und erfüllen alle Voraussetzungen gemäß den Richtlinien des Garantiesiegels "Aceite Farga Milenaria", bezüglich Herkunft als auch herausragender Qualität (laut Analysen und offiziellen Verkostungspanels). Sie verarbeiten Oliven von 260 Olivenbäumen, die im „Bestand der tausendjährigen Olivenbäume des Sénia-Gebietes“, (Inventario de olivos milenarios del Territorio de Sénia) eingetragen sind und dürfen vorrangig das Öl verarbeiten, das von den übrigen zertifizierten Mühlen produziert wird.

Etern - echten Luxus erleben wir in der Schlichtheit

Weltweit einzigartiges Produkt.

Das Garantiesiegel "Aceite Farga Milenaria" ist weltweit das einzige, das Herkunft und Premiumqualität zertifiziert und garantiert. Exklusivität in seiner ursprünglichsten Form.

Hat seinen Ursprung in einer seit Jahrtausenden vom Menschen geformten Gegend.

Die Sénia-Region ist eine Landschaft, die von Phöniziern, Griechen, Römern, Arabern und Christen geprägt wurde.

Das Erlebnis, von vielen Jahrhunderten zu kosten.

Eine der authentischsten Schätze des Mittelmeerraumes.

Die Region der ewigen Olivenbäume ist ein Ort von betäubender Schönheit, Schlichtheit und Reinheit. Ihr Erhalt erfordert große Anstrengungen.

Unser Beitrag, ein gefährdetes Kulturerbe zu bewahren.

Quelle des Lebens.

Ob griechische Mythologie oder mediterrane Küche, der Olivenbaum und das Olivenöl waren von jeher ein Symbol des Lebens und der Unsterblichkeit.

Die gesündeste tausendjährige Tradition.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 { \$unitCode }

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 3404 kj |
| Brennwert kcal | 828 kcal |
| Fett | 100 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 13 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0 g |

Unzubereitet pro Portion 15 { \$unitCode }

| | |
|--------------|----------|
| Brennwert kj | 510.6 kj |
|--------------|----------|

| | |
|-----------------------------|------------|
| Brennwert kcal | 124.2 kcal |
| Fett | 15 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1.95 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0 g |