GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

El celler Espelt presenta el seu nou oli d'oliva extra verge.

Alt Empordà | 09/03/2008 | 06:23

L'empresa de Vilajuïga compta amb 31.265 oliveres repartides per més de 30 has. a diferents poblacions de l'Alt Empordà.

El Celler Espelt de Vilajuïga ha presentat en societat el seu nou producte, que en aquesta ocasió no és del món del vi, sinó de l'oli, tot presentant el seu nou ESPELT OLI D'OLIVA VERGE EXTRA. L'acte de presentació va tenir lloc en l'emblemàtic Mas Espelt, un mas situat al costat del celler i envoltat de vinyes i oliveres. Al peu d'aquestes mateixes oliveres es va iniciar l'acte de presentació que es va cloure amb un tast de l'oli a l'interior del mas.

LA VINYA I L'OLIVAR

Al llarg dels anys, diferents generacions la família Espelt han conreat la vinya i l'olivar a l'Alt Empordà. Quan a principis d'aquest segle es va iniciar el projecte del vi, ja es va contemplar la producció d'Oli d'Oliva per evitar trencar el perfecte ecosistema d'aquest dos conreus que tant dominen el nostre paisatge. No son poques les bodegues que tenen oliveres i que s'animen a fer la producció d'oli, a la Toscana, a Portugal... i a Espanya. És clar que l'Oli Espelt té una important connexió vinícola.

La silenciosa recuperació dels antics olivars que la família Espelt ha anat fent lentament dins del Parc Natural del Cap de Creus, i al pobles de Pau i Vilajuïga i les noves plantacions de Garriguella han fet possible que avui, Espelt disposi d'una plantació de 35.000 Oliveres que com les nostres vinyes també gaudeixen del compromís amb l'agricultura raonada que fa temps que practiquem.

LA FILOSOFIA DEL VI APLICADA A L'OLI

La filosofia que de cura que la s'aplica al cultiu de la vinya ara ha trobat un company en descobrir el Terroir en l'Olivera, tot retrobant elements comuns i tradicionals de la cultura mediterrània, com les oliveres mil·lenàries, o les varietats autòctones, l'entorn megalític de dolmens i menhirs del Cap de Creus i de la Serra de l'Albera i el paisatge de feixes i cabanyes de vinya i olivar, o la recuperació de les antigues parets de pedra seca, de les quals la família ja n'ha recuperat més de 3 km dins d'aquests Parcs Naturals.

Del vi varem aprendre moltes coses que ara hem volgut aplicar a l'oli. L'Oli Espelt es pot dir oli de terroir i d'anyada, on la collita de cada any s'embotella per separat. Un oli on la data de recollida és meticulosament triada en la recerca de unes característiques florals més fresques, sense rastre d'oxidació. Un procés que, com en el cas del vi, ha de ser ràpid fins que arriba al molí.

Després de molts anys de feina silenciosa a l'olivar. Avui tenim l'oportunitat de presentar-vos el nostre "Espelt Oli d'Oliva VERGE EXTRA 0.1" elaborat amb les nostres varietats autòctones de

Arbequina i Argudell, amb les tecnologies més modernes i la cura que el mon del vi ens ha ensenyat durant aquest anys.

ESPELT OLI D'OLIVA EXTRA VERGE

Nota de tast: A la vista es de color groc amb tons opacs degut a que no esta filtrat. En nas es molt intens amb aromes de tomaquera, verdures fresques i plàtan verd. També te record de cítrics i ametlla amarga i pistatxo. En boca es molt complexa amb un llarg post gust i amb lleugeres notes picants

Zona D'origen: Oliveres pròpies Situades a l'Alt Empordà (Girona), al Parc Natural del Cap de Creus i la Serra de Verdera, als pobles de Vilajuïga, Garriguella i Pau.

Superfície Total: 32,22 Ha.

Numero d'Oliveres: 31.265 Arbequines - 2.800 d'Argudell

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/5784-el-celler-espelt-presenta-el-seu-nou-oli-doliva-extra-verge.htm