

PRESSEBROSCHÜRE
2021



FONTCLARA

Aceite de Oliva Virgen Extra





Empordà- das fruchtbare Hinterland in der katalanischen Provinz Girona in Spanien ruht zwischen der Costa Brava und den Pyrenäen. Dort, wo die Wellen das Flachland sanft umspülen, und das Festland sich noch nicht in eine gebirgige Landschaft verwandelt hat, liegt einer der größten Schätze des Mittelmeers: Das native Olivenöl extra.

Aufgrund seiner Farbe wird es gerne mit Gold verglichen. Der intensive Geschmack und das Aroma, die die heimischen Pflanzenaromen zur Geltung bringen, haben es zum Wahrzeichen der Region gemacht. Eine Landschaft, in der Ocker, Grün und Smaragd aufeinander treffen: eine Region, die von der Sonne, der Tramontana und dem Meer umgeben ist, zwischen Kieferwäldern, Salz und Sand.

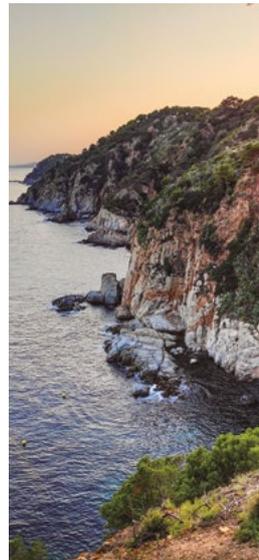
Empordà.

Hier verschmelzen der Boden, das Know-How, das Klima und die Flora mit all ihren Gegensätzen, Gleichgewichten und Harmonien. In dieser Region, in einem Olivenhain im Herzen des Empordà, inmitten mittelalterlicher Dörfer, wie in einer Märchenlandschaft, entspringt das Öl von Fontclara.

Ein Elixier aus flüssigem Gold, eine Hommage an seinen Ursprung und das Resultat einer Liebesgeschichte zwischen einem Mann, einer Tradition und einem Stück Land.

Vom Empordà in die weite Welt – mit einer Prise Aroma und ganz viel Liebe.

Das native Olivenöl extra Fontclara.



Fontclara – eine Geschichte über Leidenschaft und Liebe



Die Geschichte von Fontclara ist eine Liebesgeschichte. Und zwar über die Liebe von Roland Zanotelli gegenüber der Region Empordà, mit ihrer Landschaft, Flora, Tradition, ihrem Land, ihrer Gastronomie und natürlich ihren Olivenhainen.

Als leidenschaftlicher Botaniker, Feinschmecker und Kunstliebhaber, gefesselt von dieser Region, beschloss Roland Zanotelli, seinen Traum in die Tat umzusetzen, um gemeinsam mit den Einheimischen an diesem wunderschönen Ort neue Wurzeln zu schlagen, der in seinen Augen wie kein anderer auf der Welt alle Werte des mediterranen Geistes verkörpert. Aus dieser Liebesgeschichte mit den hundertjährigen Olivenbäumen, die er auf dem Landgut in der Gemeinde Palau Sator vorfand, entstand das native Olivenöl extra Fontclara mit den Sorten Arbequina und Argudell.

Als furchtloser und ehrgeiziger Unternehmer begann er sofort damit, Fontclara Öl in der ganzen Welt zu vermarkten. Eine besondere, einzigartige und limitierte Jahrgangskollektion, die von internationalen Feinschmeckern begrüßt und gelobt und auch von der Kritik gefeiert wird. Das Fontclara Öl hat bereits zahlreiche Preise bei internationalen Wettbewerben gewonnen und, was noch wichtiger ist, es genießt die Unterstützung eines treuen Publikums, das die Qualitäten des Empordà zu schätzen weiß.

Die Erweiterung der Anbauflächen, die von Jahr zu Jahr zunimmt, wird in den kommenden Jahren zu noch mehr produzierten Litern Öl führen. Für die Zukunft ist auch die Ergänzung des Fontclara Sortiments durch zusätzliche Produkte vorgesehen. Aber das ist eine andere Geschichte.



4 Olivenbäume in einer privilegierten Gegend der Costa Brava



Die Finca Zanotelli de Fontclara liegt im Herzen des Baix Empordà, zwischen den bezaubernden mittelalterlichen Dörfern Peratallada, Palau-Sator, Ullastret und Pals (allgemein bekannt als das goldene Dreieck des Empordà), und verfügt über mehrere Flächen, die sich zwischen Reisfeldern und Obstbäumen erstrecken. Es handelt sich um einen privilegierten Ort an der Costa Brava, begünstigt durch ein Mikroklima auf einem Land mit hoher Produktionskapazität: eine Art architektonische und naturgegebene Goldmeile, auf der der edelste flüssige Schatz, das native Olivenöl extra von Fontclara, seinen Ursprung hat.

Der auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Ansatz des Landguts ist ein Markenzeichen von Fontclara. Die Herstellung erfolgt auf schonende und umweltfreundliche Weise unter der Aufsicht des „Consell Català de la Producció Agrària Ecològica“ (Der Katalanische Rat für ökologischen Landbau), der die Einhaltung der geforderten Normen sicherstellt. Das bedeutet zum Beispiel, dass auf allen Feldern die spontane Blüte von Kräutern und Blumen zwischen den Olivenbäumen gefördert wird, um das Gleichgewicht von Flora und Fauna zu unterstützen und lebendige Ökosysteme zu schaffen, die die Schädlingsbekämpfung begünstigen. Diese Biodiversität kann dank des Grundwassers erhalten werden, das durch den Bau von solarbetriebenen Brunnen den Untergrund über unterirdische Kanäle bewässert und die Wurzeln der Olivenbäume mit dem nötigen Wasser versorgt, so dass das Land immer grün und blühend bleibt.



Auf 35 Hektar Land werden derzeit rund 6.000 Olivenbäume angebaut, darunter viele jahrhundertealte Bäume. Die Oliven der Sorten Arbequina und Argudell werden Ende September oder Anfang Oktober grün geerntet. Nur die besten Oliven werden nach einem sorgfältigen manuellen Auswahlverfahren verarbeitet, um jegliche Veränderung der Geschmacks- und Aromanuancen des Öls zu vermeiden.

Sie werden sofort in der gutsinternen Mühle mit der Mori-Mühle aus Italien verarbeitet – die neueste Technologie zur Optimierung der Ölqualität –, wo sie in temperaturkontrollierten Edelstahltanks gelagert werden. Das gewonnene Olivenöl wird nur bei Bedarf und vor der internationalen Vermarktung abgefüllt.



Eine Hommage an die mediterrane Kultur in all ihrer Pracht, durch eines ihrer kostbarsten Schätze seit der Antike: das native Olivenöl extra.





Die erstklassige Ambassadorin Iolanda Bustos

Die natürliche Umgebung des Empordà, die Gastronomie, die die lokalen Produkte preist, die Wertschätzung der Blumen und Pflanzen, die Leidenschaft für die Region: all dies sind die Werte, die Roland Zanotelli bei der Ernennung der besten Ambassadorin für sein wertvolles natives Olivenöl extra berücksichtigt hat. Iolanda Bustos, besser bekannt als „Chefin der Blumenwelt“.

Eine renommierte Küchenchefin, in deren Rezeptbuch die Botanik eine ganz andere Dimension erhält, denn Blumen und Pflanzen sind nicht nur Beilagen, sondern die Protagonisten feiner und kreativer Gerichte. Welche Ambassadorin wäre da besser geeignet als eine in Palau-Sator geborene Köchin, die wie keine andere die Zutaten, die Besonderheiten und den Charakter der Region kennt und deren Küche wie kaum eine andere Raffinesse, Sensibilität und Delikatesse vereint – Werte, die perfekt zu denen von Fontclara passen.

“Das native Olivenöl extra von Fontclara unterstreicht und verstärkt alle aromatischen und geschmacklichen Noten meiner Küche und bringt die pflanzlichen Zutaten zur Geltung, die mit allen Sinnen wahrgenommen werden können“, erklärt die Köchin, die sich freut, mit einem Produkt assoziiert zu werden, welches sie selbst wertschätzt. „Meine Leidenschaft ist es, Zutaten in ihrem natürlichen Lebensraum zu verarbeiten und zu kombinieren. Dies tue ich durch Verbindung pflanzlicher Produkte, Verkostungen der von der Landschaft angebotenen Schätze und gastronomische Ausflüge in die Natur. Das Ziel ist es, einen anderen Blick auf die Landschaft zu bekommen und sich auf die hervorragenden Produkte zu konzentrieren, die uns die Natur zur Verfügung stellt, wie zum Beispiel das native Olivenöl extra von Fontclara“, erklärt die Chefköchin. Bustos definiert dieses Öl als „ein elegantes EVOO (extra virgin olive oil) mit besonders ausgeprägter botanischer Note, mit dem Charakter des Empordà, authentisch und exquisit“.

7 Ein ganz besonderes Öl



Der mediterrane Charakter, die exzellente Qualität und die Tradition kommen in jedem Tropfen Fontclara Öl zum Ausdruck. Ein Produkt, das die Frucht unserer eigenen hundertjährigen Olivenbäume ist, die in einer außergewöhnlichen natürlichen Umgebung, im Empordà, bestens aufgehoben sind.

Für die Herstellung eines Liters dieses nativen Olivenöls extra aus den Sorten Arbequina und Argudell werden ZWISCHEN 8 und 10 KILO Oliven benötigt. Die Oliven aus dem Anbau der Familie Zanotelli werden ab Ende September vom Baum geerntet und mit den modernsten Maschinen von Mori aus Italien auf natürliche Weise verarbeitet. Regulierung der Temperatur und Produktionszeit, ermöglichen es, die organoleptischen Eigenschaften des besten Öls zu erhalten.

Anschließend wird der Reinheitsgrad bestimmt und auf dem Gut selbst abgefüllt, von wo aus das Olivenöl weltweit sowohl an Privatpersonen als auch an Gastronomiebetriebe vertrieben wird.

Das Ergebnis ist ein samtiges und exquisites flüssiges Gold von smaragdgrüner Farbe: ein elegantes Spitzenöl sowohl zur Verwendung in der Küche als auch am Esstisch. Ein Elixier, das gleichzeitig gesund ist, wie zahlreiche Studien zum Thema Ernährung belegen.

Die Öle Arbequina und Argudell von Fontclara bilden eine einzigartige, limitierte und exklusive Kollektion, die Jahrgang für Jahrgang online oder in ausgewählten Geschäften auf der ganzen Welt verkauft wird.



8 Fontclara Natives Olivenöl Extra Arbequina



**EIGENER
ÖKOLOGISCHER
ANBAU UND ERNTE**

**KALTGEPRESST IN
EIGENER ÖLMÜHLE**

**NATÜRLICHE
DEKANTIERUNG**

EVOO PREMIUM



BESCHREIBUNG

Der leicht fruchtige Arbequina-Saft spielt mit grünen und samtigen Tönen, die im Mund für spürbare Eleganz sorgen. Es folgt ein fruchtiges Aroma von frischem Gras, Apfel, Banane und Mandel. In den Worten von Bustos: „Arbequina ist eine kleinere, rundere Olivensorte, die ein sehr fruchtiges Öl hervorbringt, mit einer sehr angenehmen Konsistenz, geschmeidig mit klaren Noten von aromatischen Kräutern, Mandeln, Avocado, Malven, Wegerich, Pimpinelle, Fenchel, Tomate, Pfirsichkern ...“.

Fontclara Arbequina ist daher ein harmonisches Olivenöl, dessen frische, lebendige und intensiv duftende Noten sowohl warme als auch kalte Speisen ergänzen und bereichern. Die Tiefe bleibt auch während des Kochens und Bratens erhalten, so dass unzählige Gerichte damit verfeinert werden können.

VERWENDUNG

Ein herrlich feines Öl, besonders empfehlenswert für Gemüse, Mayonnaise, Eier, Salate, Fisch und weißes Fleisch. Aufgrund seiner enormen Dichte und seines Volumens eignet es sich hervorragend als Ersatz für Butter beim Backen. Es ist vielseitig einsetzbar, überdeckt nicht den Geschmack der Speisen und eignet sich für warme und kalte, süße und herzhaftere Gerichte. Einfach unverzichtbar.

AUSZEICHNUNGEN 2021

GOLD MEDAL
OLIVE JAPAN 2021

SILVER MEDAL
NEW YORK INTERNATIONAL
OLIVE OIL COMPETITION 2021

BRONZE MEDAL
OLIVE OIL AWARD
ZURICH 2021

VERFÜGBARE FORMATE

250 ml – EVP 8€ **1 l** – EVP 25€

500 ml – EVP 14€ **3 l** – EVP 55€

Die 250-ml-Flasche kann direkt auf den Tisch gestellt werden, die 500-ml- und die 1 Liter-Flasche sind für den regelmäßigen Gebrauch in der Küche gedacht, und die 3-Liter-Flasche ist ideal für diejenigen, die häufig natives Olivenöl extra verwenden, oder für Gastronomiebetriebe.

9 Fontclara Natives Olivenöl Extra Argudell



**EIGENER
ÖKOLOGISCHER
ANBAU UND ERNTE**

**KALTGEPRESST IN
EIGENER ÖLMÜHLE**

**NATÜRLICHE
DEKANTIERUNG**

EVOO PREMIUM

**AUSZEICHNUNGEN
2021**

GOLD MEDAL
OLIVE JAPAN 2021

SILVER MEDAL
DUBAI OLIVE OIL COMPETITION
2021

OLIO AWARD
F FÜR FEINSCHMECKER 2021



BESCHREIBUNG

Der Charakter der Sorte Argudell erinnert an die starken Noten von Artischocken, Rucola, Löwenzahn, grünen Feigen, Salbei, frischem Oregano und Nüssen. Fontclara Argudell ist ein harmonisches Olivenöl, dessen intensive Tiefe auch beim Kochen und Braten erhalten bleibt, so dass unzählige Gerichte damit verfeinert werden können. „Man könnte sagen, dass unsere Sorte Argudell in vielen Rezepten ein natürlicher Aroma- und Geschmacksverstärker ist, mit einem starken Empordà-Charakter, der die Zutaten hervorhebt und aufwertet“, sagt Bustos.

Während Arbequina „einen ruhigeren, sanfteren Charakter hat, der alle Zutaten respektiert, Volumen verleiht und balsamische und angenehme Geschmackserlebnisse erzeugt, betont und unterstreicht Argudell die Zutaten: Jedes Öl trägt dazu bei, das Beste aus jedem Produkt herauszuholen“, so die Chefköchin.

VERWENDUNG

Ein einzigartiges und regionales Öl aus dem Empordà mit intensiven Noten, das den Geschmack von Gemüse oder Nudeln unterstreicht und vor allem kalte Speisen verfeinert. Es ist eine hervorragende Wahl zum Würzen von gegrilltem Fleisch, Fettfisch, gebratenen Speisen, Meeresfrüchten und Reisgerichten. Und es passt hervorragend zu Desserts aus dunkler Schokolade.

Sowohl Fontclara Arbequina als auch Fontclara Argudell überzeugen die vielen Besucher, die Tag für Tag auf die Finca Zanotelli kommen: unverarbeitet, mit einem leckeren regionalen Brot, das dem Gaumen eine Explosion von Nuancen und Aromen in ihrer reinsten Form bietet, ohne jegliche Zusätze – einfach echtes natives Olivenöl extra.

VERFÜGBARE FORMATE

250 ml – EVP 8€ **1 l** – EVP 25€

500 ml – EVP 14€ **3 l** – EVP 55€

Die 250-ml-Flasche kann direkt auf den Tisch gestellt werden, die 500-ml- und die 1 Liter-Flasche sind für den regelmäßigen Gebrauch in der Küche gedacht, und die 3-Liter-Flasche ist ideal für diejenigen, die häufig natives Olivenöl extra verwenden, oder für Gastronomiebetriebe.



„Ich spreche am liebsten über den Olivensaft, über seine hochwertige Qualität aufgrund der langsamen Kaltpressung, seine fruchtigen Noten und seinen hohen Gehalt an Polyphenolen, die so gut sind für unsere Gesundheit.

Schwenken Sie unser Öl im Glas, wie Sie es mit einem guten Wein tun würden. Riechen und schmecken Sie das Öl am Gaumen, erst dann werden Sie meine Worte erfassen. Sie werden die hochwertige Qualität der gold-grünen Olive verstehen und die belebenden Aromen und Geschmacksrichtungen uneingeschränkt genießen können: Banane, grüne Tomate, Artischocke?

Lassen Sie sich von Ihren Empfindungen mitreißen!“


ROLAND ZANOTELLI



II Olivenöl-Tourismus oder wie Sie Empordà mit den 5 Sinnen entdecken



Das Team von Fontclara hat ein gemeinsames Ziel, das weit über die Herstellung des besten nativen Olivenöls extra hinausgeht: die Vermittlung und Weitergabe aller Geheimnisse über dieses Produkt und sein Anbaugebiet an alle, die diese Leidenschaft mit Zanotelli und seinem Team teilen. Aus diesem Grund hat der Schweizer Geschäftsmann sofort sein Anwesen für diese Initiative zur Verfügung gestellt. So kann er die unterschiedlichsten Erlebnisse rund um dieses Elixier in einer familiären und einladenden Atmosphäre ermöglichen.

„Unser Ziel ist es nicht nur, ein Produkt zu verkaufen, sondern auch ein Öl und eine Region bekannt zu machen, die uns wirklich am Herzen liegt“, betont Zanotelli. Ganz nach diesem Motto bietet Iolanda Bustos aus Fontclara Erlebnisse inmitten von Blumen und Olivenbäumen in einer idyllischen Naturlandschaft an.

Wer also in das Fontclara-Universum eintauchen möchte, kann einen Platz in einem der Erlebnisangebote buchen, die auf dem Landgut mit der Chefköchin des Empordà stattfinden. Die Teilnehmer können verschiedene Degustationsmenüs mit dem nativen Olivenöl extra von Fontclara im Zentrum verkosten, die nach einem Rundgang durch das Weingut und die Olivenhaine sowie einer Produktverkostung zur Entdeckung all seiner Geheimnisse angeboten werden. Fontclara bietet auch verschiedene, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Programme an, sowohl für private Veranstaltungen als auch für Gruppenessen, Jubiläen, Feiern usw.

All dies in der wunderschönen Finca Zanotelli in Fontclara, im Herzen von Empordà, einem magischen Ort, an dem die Welt stillzustehen scheint, mit rosafarbenem Himmel und den schönsten Sonnenuntergängen in Empordà, umgeben von Olivenbäumen und Pflanzen und mit erstklassigen Gastgebern: dem Team von Iolanda Bustos, Roland Zanotelli und der Projektleiterin Núria Torrent.

PREIS FÜR EINEN RUNDUM BESUCH DER FINCA, INFORMATIONEN ZU UND VERKOSTUNG DES EVOO

15 € /person
(für Kinder unter 12 Jahren gratis)

FRÜHSTÜCK HEALTHY BRUNCH

Umfasst eine Besichtigung, eine EVOO-Verkostung und ein leichtes Menü in Picknick-Format zum Genießen unter den Olivenbäumen.

45 € /person
(für Kinder unter 12 Jahren gratis)

MENÜ ZWISCHEN OLIVENBÄUMEN UND REISFELDERN

Umfasst eine Besichtigung, eine EVOO-Verkostung und ein traditionelles Menü mit Gerichten aus der Region und Reis als Hauptgericht.

65 € /person

DEGUSTATIONSMENÜ MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA FONTCLARA VEGETARISCH

Umfasst eine Besichtigung, eine EVOO-Verkostung und Degustationsmenü.

95 € /person

Alle Menüs sind inklusive Blumenwasser und alkoholfreien Getränken. Wenn Sie möchten, können Sie die Menüs mit einer besonderen Auswahl an lokalen Weinen genießen, die perfekt zu den Speisen passen. Werfen Sie einen Blick auf unsere Weinkarte.





ROLAND ZANOTELLI

Der Schweizer Geschäftsmann Roland Zanotelli entdeckte das Empordà auf einer seiner zahlreichen Reisen nach Barcelona, eine Stadt, die er aus geschäftlichen Gründen häufig besuchte. Es war Liebe auf den ersten Blick und er beschloss nicht nur, dort ein Haus zu kaufen, sondern auch ein Unternehmen zu gründen. Das Landgut im schönen Dorf Fontclara verbindet die großen Leidenschaften Zanotellis an einem einzigen Ort: die Natur, das Meer, die Landschaft, die Blumen, all die nicht greifbaren Schätze der mediterranen Kultur, die das Empordà zu einem wunderschönen Fleckchen Erde machen, in dem sich der Geschäftsmann und seine Familie zu Hause fühlen.

Einer der vielen Werte des schönen Landguts Zanotelli ist, dass seine Türen immer offen stehen, um Freunde zu empfangen und das Leben in guter Gesellschaft unter den 200 Olivenbäumen, die in seinem Garten stehen, zu feiern. Der Geschäftsmann, der schon immer eine Vorliebe für Olivenbäume und natives Olivenöl extra hatte, beschloss, mehrere Grundstücke zu erwerben und auf 6.000 Bäume auf insgesamt 35 Hektar zu erweitern, die nun für die Produktion von reinstem und exquisitem nativem Olivenöl extra verwendet werden. Die Liebe von Zanotelli zu EVOO reicht in der Tat weit zurück: Er stellte bereits in Sizilien ein ausgezeichnetes EVOO unter dem Namen Oliva verde her.

So kann man Roland Zanotelli zu jeder Tageszeit auf der Finca Zanotelli antreffen, wenn er barfuß zwischen seinen Olivenbäumen spazieren geht, ihre Energie spürt (was er das ganze Jahr über jeden Tag tut), seine beeindruckenden Gärten mit ihren spektakulären Blumenarrangements begutachtet, Verkostungen organisiert oder sich mit den vielen Menschen unterhält, die Tag für Tag sein Anwesen besuchen. Sie alle werden von der Lebensfreude angezogen, die immer mit dem Durchschreiten der Türen dieses unglaublichen Ortes verbunden ist, an dem sich alles um das reinste und ausdrucksstärkste native Olivenöl extra dreht.

IOLANDA BUSTOS

Ihre Eltern, eine Köchin und eines schafzuchters, gebürtig aus Jaén, Nachfahren des Olivenanbaus, ließen sich in den 1960er Jahren im Empordà nieder. Genauer gesagt in Palau Sator (Baix Empordà). Dank ihnen entwickelte sie die Leidenschaft für Natur, Botanik und das Kochen.

Sie ist seit mehr als 25 Jahren in der Gastronomie als Köchin, Hotelierin, Ausbilderin und Vermittlerin tätig. Die Liebe, die sie für die Natur und insbesondere für Blumen empfindet, hat ihre Art zu leben, zu interpretieren und den Beruf des Kochs fortzuführen geprägt. Sie ist im Volksmund als „Die Köchin der Blumen“ bekannt, da sie im Laufe der Jahre ihren eigenen Kochstil entwickelt hat, der sich stets von der Natur, den lokalen Produkten und der Landschaft des Empordà inspirieren lässt.

Nach vielen Jahren als Inhaberin eines eigenen Restaurants hat sie sich nun einer neuen Herausforderung gestellt: Kochen und die Natur genießen, wobei pflanzliche Produktkombinationen, Verkostungen der von der Landschaft angebotenen Schätze und gastronomische Ausflüge in die Natur im Vordergrund stehen. Ihr Ziel ist es, einen anderen Blick auf die Landschaft zu vermitteln, auf Produkte von schlichter Exzellenz, die uns die Landschaft schenkt, wie das native Olivenöl extra aus Fontclara. Ein elegantes EVOO mit sehr ausgeprägter botanischer Note, mit dem Charakter des Empordà, authentisch und exquisit.

NÚRIA TORRENT

Sie ist in Fontclara geboren und aufgewachsen, in einer Familie, die seit Generationen in der Landwirtschaft und Viehzucht tätig ist. Nachdem sie einige Jahre in Italien gelebt hatte, beschloss die Projektleiterin, nach der Geburt ihres ersten Sohnes in ihre Heimat zurückzukehren, um ihm die gleiche Lebensqualität zu bieten, die sie selbst genossen hatte. Als sie ihren neuen Nachbarn, den ehrgeizigen Roland Zanotelli, kennenlernte, war die Begeisterung und der Wunsch, ein Projekt voranzutreiben, an das beide fest glaubten, sofort da und führte zu einer erfolgreichen und langfristigen beruflichen Beziehung. Als unermüdliche Arbeiterin bringt Torrent Tag für Tag ihre Erfahrung, ihre Werte und ihre millimetergenaue Kenntnis der Region, in der sie geboren wurde, in dieses Projekt ein, das sie mit Überzeugung und Leidenschaft leitet.





KONTAKT

Finca Zanotelli

Cl Sant Julia S/N, 17256 Fontclara - Palau Sator - Girona

Tel. (+34) 618 387 385 info@fontclara.es

@aovefontclara www.fontclara.es

Weitere Informationen

Pica Pica

Laura Conde
laura@picapica.agency
659 847 903

Laia Zieger
laia@picapica.agency
670 863 596