



Modernele butoaie din fier
de aici le-au înlocuit pe cele
din lemn, folosite la învecinare
vinului. Astfel, vinul își păstrează
ne schimbând aromă și nu există
pericolul de a se oxida.

Pivnița este locul perfect
pentru depozitarea gemurilor
și a conservelor. Temperatura
scăzută și constantă nu
permite formarea mucegănilor în
interiorul butoanelor.



Butoaiile din lemn sunt încă
foarte apreciate pentru învecinarea
vinurilor de calitate. Gustul vinului
este îmbogățit de aroma lemnului
în care este păstrat.

Scurtarea vinului nu din butoi - se
face un robinet pentru ca vinul să
curgă - este un moment special.
După perioada de maturare, nou
vin este gata pentru a fi gustat.

VIA ȘI MĂSLINUL

Câmpurile cultivate din jurul fermei
produc fructe și verdeață pentru
familia fermierului. O grădiniță mică
de zarzavat, bine îngrijită, asigură
necesarul unei familii. În timpul iernii,
plantele sunt ținute în seră, pentru a fi
protejate de ger.



Măslina este o plantă care se cultiva
de mii de ani. În Antichitate, uleiul
era folosit ca aliment, medicament,
pentru igiena personală și combustibil
pentru lămpi. Măslinile albe culese
sunt duse la teanc și zdrobite. Aceasta
primă prelucrare se numește treacuire. În
urma căreia rezultă o pastă ce trebuie
amestecată până devine omogenă. Apoi,
amestecul este trecut printr-o presă,
astfel obținându-se
uleiul, ce va fi apoi
filtrat.

