



Α΄ βραβείο για το Βιοκυκλικό Ελαιόλαδο της Στυλιανός Φ. Κοτρώτσης & Σία Ο.Ε.Ε. από το Κορυφάσιο Μεσσηνίας σε διαγωνισμό ελαιολάδου στη διεθνή έκθεση βιολογικών προϊόντων BIOFACH στη Γερμανία

Ως το καλύτερο ανάμεσα σε 76 βιολογικά ελαιόλαδα που συμμετείχαν στα πλαίσια της μεγαλύτερης σε παγκόσμια κλίμακα έκθεσης βιολογικών προϊόντων BIOFACH στη Νυρεμβέργη της Γερμανίας βραβεύτηκε το έξτρα παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο του Στέλιου και της Έφης Κοτρώτση από το Κορυφάσιο. Το λάδι το οποίο έχει παραχθεί και παρασκευαστεί σύμφωνα με το Βιοκυκλικό Πρότυπο και πιστοποιείται εκτός από τη ΔΗΩ σύμφωνα με τον Καν. (Ε.Ε.) 834/2007 και από τη NATURLAND έλαβε κατά την τυφλή γευσιγνωσία τόσο από τα μέλη του πάνελ όσο και από τους επισκέπτες της έκθεσης που είχαν τη δυνατότητα να αξιολογήσουν τα ελαιόλαδα που συμμετείχαν, τους καλύτερους βαθμούς. Βαθμολογήθηκαν συνολικά 76 λάδια από Ελλάδα, Ιταλία, Ισπανία, Τυνησία και Γαλλία σύμφωνα με τα κριτήρια μυρωδιά, γεύση και γενική εντύπωση.

Χωρίς να το γνωρίζουν, τα μέλη του πάνελ βράβευσαν ένα από κάθε άποψη εξαιρετικό ελαιόλαδο. Ο Στέλιος και η Έφη Κοτρώτση δεν είναι μόνο μέλος του Πανελλαδικού Δικτύου Βιοκυκλικής Γεωργίας BIOCYCLIC NETWORK και παράγουν το λάδι τους τηρώντας το Βιοκυκλικό Πρότυπο (το πρώτο ελληνικό πρότυπο Βιολογικής Γεωργίας με διεθνή αναγνώριση), αλλά ελέγχονται πέρα από τον πιστοποιητικό οργανισμό βιολογικών προϊόντων ΔΗΩ όσον αφορά στα Πρότυπα Βιοκυκλικής Ποιότητας και Naturland επιπλέον και από την ελβετική bio.inspecta.

Μεγάλη ήταν η χαρά στο περίπτερο του Πανελλαδικού Δικτύου Βιοκυκλικής Γεωργίας BIOCYCLIC NETWORK, όταν κοινοποιήθηκε το αποτέλεσμα του διαγωνισμού ελαιολάδου της BIOFACH όπου αναδείχθηκε νικήτης ο Στέλιος και η Έφη Κοτρώτση από τη Μεσσηνία με το πρώτο ελαιόλαδο που έχει παραχθεί ποτέ σύμφωνα με το Βιοκυκλικό Πρότυπο. Ήταν το μόνο ελληνικό ελαιόλαδο ανάμεσα στα TOP 10, τα δέκα καλύτερα βιολογικά ελαιόλαδα της χρονιάς.

Η παραγωγή και επεξεργασία βιοκυκλικού ελαιολάδου γίνεται σύμφωνα με ιδιαίτερα αυστηρές προδιαγραφές. Ένα παράδειγμα είναι τα μέτρα που λαμβάνονται από τον παραγωγό για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας. Έτσι πρέπει να φυτευτούν μέσα στον ελαιώνα δέντρα διαφόρων ειδών για να προσελκυστούν τα πουλιά. Ένα άλλο μέτρο το οποίο πρέπει να ληφθεί τουλάχιστον δυο φορές μέσα σε μια δεκαετία είναι να ξεραθούν πρώτα και να σπορίσουν τα χορτάρια πριν από κάθε επέμβαση εδάφους ή χορτοκοπής, επειδή η όσο μεγαλύτερη ποικιλία άγριων βοτάνων και φαρμακευτικών φυτών που φυτρώνουν σε ένα χωράφι επηρεάζει θετικά το άρωμα και την ποιότητα του ελαιολάδου. Με λίγα λόγια, η βιοκυκλική μέθοδος καλλιέργειας αποσκοπεί στην ζωογόνηση του εδάφους και την αφύπνιση των παραγόντων αυτοάμυνας και θεραπείας που βρίσκονται στην ίδια τη φύση.



Κατά την έκθλιψη του ελαιολάδου

Το Βιοκυκλικό Πρότυπο αγγίζει ωστόσο και θέματα μεταποίησης και ιχνηλασιμότητας. Ως βιοκυκλικό επιτρέπεται να χαρακτηριστεί μόνο όταν το εμφιαλωμένο λάδι προέρχεται από έναν μόνον παραγωγό („Single-Farm-Product“) και δεν αποτελεί μείγμα διαφόρων παρτίδων πολλών παραγωγών. Κατ' αυτόν τον τρόπο, η ταυτότητα του παραγωγού και του συγκεκριμένου ελαιώνα παραμένει αναλλοίωτη, πράγμα το οποίο εκφράζεται και στη μοναδικότητα της γεύσης.

Η αυθεντικότητα του βιοκυκλικού ελαιολάδου „Bio Kalamata“ τονίζεται ακόμα και από το γεγονός, ότι ολόκληρη η παραγωγική διαδικασία βρίσκεται στα χέρια του ίδιου του παραγωγού. Το ζεύγος Κοτρώτση δεν είναι μόνο βιοκαλλιεργητές αλλά και ιδιοκτήτες ελαιοτριβείου και εμφιαλωτηρίου. Το λάδι τους φεύγει από το Κορυφάσιο αφού εμφιαλωθεί. Δεν εκτίθεται ούτε μια στιγμή σε εξωγενείς παράγοντες που τυχόν υποβαθμίζουν το τελικό προϊόν όπως δοχεία μεταφοράς, σωλήνες, αντλίες κλπ.. Η ιδιαίτερα προσεγμένη διαδικασία έκθλιψης εξασφαλίζει ότι ο πολτός και το λάδι δεν εκτίθενται σε θερμοκρασίες άνω των 28 βαθμών Κελσίου καθ' όλη τη διάρκεια της παραγωγής διατηρώντας έτσι τις αρχικές αναλογίες οξέων που συνθέτουν τα γενικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου και επηρεάζουν τη συντηρησιμότητά του.

Ένα άλλο σημαντικό στοιχείο της ελαιοκομίας σύμφωνα με το Βιοκυκλικό Πρότυπο είναι ότι ο ελαιοπυρήνας μαζί με τα ελαιόφυλλα που συσσωρεύονται στο ελαιοτριβείο περνούν από κομποστοποίηση. Το ώριμο κομπόστ που προκύπτει μετά από ειδική επεξεργασία διοχετεύεται πάλι στον ελαιώνα επιστρέφοντας σχεδόν όλα τα θρεπτικά στοιχεία που αφαιρέθηκαν από τις ελιές κατά τη συγκομιδή του καρπού. Έτσι, το ριζικό σύστημα του δένδρου απορροφά πολύτιμες ουσίες οι οποίες άμεσα επηρεάζουν τη γεύση του λαδιού και την ευρωστία της ίδιας της ελιάς.

Η διάθεση του βιοκυκλικού ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές πραγματοποιείται με την υποστήριξη του γραφείου συντονισμού του Πανελλαδικού Δικτύου Εξαγωγέων Βιολογικών Προϊόντων Organic Marketing & Export Network (O.M.E.N.) και της BNS Biocyclic Network Services Ltd. η οποία είναι μέλος στον διεθνή σύνδεσμο βιοκαλλιεργητών NATURLAND.



Στο ελαιοτριβείο του Στέλιου και της Έφης Κοτρώτση στο Κορυφάσιο Μεσσηνίας κατά την επιθεώρηση από την bio.inspecta. Απεικονίζονται από αριστερά προς δεξιά: Heike Renner, (bio.inspecta), Θεόδωρος Σαμαράς, (bio.inspecta), Στυλιανός Κοτρώτση, Έφη Κοτρώτση, Δρ. Ιωάννης Αϊζενμπαχ