



## Liebe Freundinnen und Freunde

Ja, wir glauben's alle nicht hier in Umbrien, aber der Herbst ist eingetroffen. Auf Ermitage Macchiabella insistiert er wenig auf raue und eisige Winde und die Temperaturen sind immer noch frühlingshaft. Macchiabella verliert ihre gelben Blätter, die sich eigenartigerweise nicht genau bekennen: Ist es, weil sie während dem ganzen Sommer keinen Regen gesehen haben, oder weil sie genug haben vom warten auf Regen? Nun, wie auch immer, die Saison ist zu Ende und wir bereiten unsere beiden Wohnungen langsam auf den Winter vor.

Anfang Oktober produzierten wir wieder unser begehrtes Olivenöl. Dieses Jahr, sagt Daniela allen, die es wissen wollen, ist das beste Öl der letzten zehn Jahre.

Im Moment sind gerade Arbeiten zugange, um den Garten weiter zu verschönern. Der Badeteich bekommt einen Platz zum Sein. Dann können unsere Gäste an diesem Plätzchen die Stille des Ortes geniessen.

Das nächste Jahr soll ein paar gute Brücken im Kalender haben. Wir stellen sie euch vor und empfehlen, möglichst bald eure Ferien bei uns zu reservieren.

*Last but not least* haben wir zwei weitere sehr interessante Weinproduzenten besucht. Gerne stellen wir sie euch vor.

## Unser Öl – eine Wucht

Keine Stürme, keine Parasiten, einfach nur Sonne! Astrid, Dolores, Matteo, Cathy und Polo waren an vorderster Front beim Pflücken und Schleppen der reifen Früchte, die sofort abends in der modernen Mühle gemahlen wurden.

„Il gusto“, meine Freunde, ist himmlisch, die Farbe tief grün – zusammen ergibt das eine Wucht. Am zehnten und elften Oktober war die diesjährige Oliven-Ernte angesagt. Wir freuen uns immer auf Freundinnen und Freunde die uns helfen anzupacken. Ein Stücklein Heimat, die uns hilft das feine Olivenöl zu produzieren. Es berührt uns jedes Mal und die Vorfreude lässt uns dann schlecht schlafen. Die Bäume waren teilweise ohne Früchte und so war die Menge gering; zu hoch waren auch die Temperaturen während dem Sommer, sogar für diese rustikalen und knorrigen Sonnenanbeter war es zu heiss. Wir haben die Bäume sogar ein paar Mal gegessen.

Der Kommentar jedoch von unserem Feinschmecker Kollegen und Olivenöl Kenner Gian-Andrea Dudler war: Perfektes Aroma, ein angenehmes Prickeln im Gaumen, Nachgeschmack langanhaltend ohne Bitterkeit. Grande olio extra vergine.

Weitere Fotos unter [Olivenernte](#).



## 2018 einige Feiertage mit Brücken

Wie oben erwähnt, sind das die Daten, die Schweiz weit einen Feiertag haben; mit nur ein paar Tagen Ferien, kann gerne eine Woche Ferien daraus gemacht werden:

2. April Ostermontag, 1. Mai (Dienstag) Tag der Arbeit, 10. Mai (Donnerstag) Auffahrt, 21. Mai Pfingstmontag, 31. Mai (Donnerstag) Fronleichnam, nur im Tessin 29. Juni Skt. Peter und Paul, 15. August (Mittwoch) Maria Himmelfahrt.





## Neuerungen um den Badeteich

Der Herbst so ganz ohne Regen befürwortete verschiedene Arbeiten im Aussenbereich. Während dem heissen Sommer war es fast unmöglich schwere Arbeiten auszuführen. Dafür entstanden neue Ideen im Kopf. So ist der Sonnenplatz vor dem Gazebo als Projekt entstanden. Wir sind vom Ergebnis überaus zufrieden. Der neue Platz mit Natursteinen aus San Terenziano hat auch ein Treppenaufgang zum Gazebo. Der Badeteich erhielt damit eine aufwertende Komponente. Wir sind überzeugt, dass es auch unseren Gästen sehr gefallen wird.



## Neue Entdeckungen im Bereich Umbrische Weine – Villa Sobrano und Tenuta Falesco

Wir kennen ihn seit Jahren, den fein duftenden „Bartolomeo“ (Merlot – Cabernet Sauvignon), „con grande struttura“ während 24 Monaten in französischen Eichenfässern gereift. Endlich fanden wir den passenden Rahmen dazu, diesen Weinproduzenten kennen zu lernen. Alle Weine werden noch ganz anders produziert, nach alter Manier. Keine Klimaanlage und keine automatisierten Vorgänge das konnten wir persönlich besichtigen. Zusammen mit Francesca und Tony aus Zug haben wir dann auch den ganz hervorragenden Greghetto „Donna Sabina“ degustiert. Ganz tolle Weine auch die „minderen Sorten“ wie Pinot Bianco. Grazie Giovanni Palmucci für den netten Empfang. [www.cantinasobrano.it](http://www.cantinasobrano.it)



Die andere Entdeckung ist ein imposanter Weinproduzent, der seine Reben bis in den Lazio wachsen lässt: Falesco, della Famiglia Cotarella. [www.falesco.it](http://www.falesco.it). Bruno aus Belgien, ein passionierter Weinkenner kam mit einer Flasche Falesco, metodo classico in der einen Hand und mit seiner sympathischen Frau Annick an der anderen Hand bei uns zu Besuch. Uns gefiel die fancy Flasche sofort; aber auf Äusserlichkeiten sollte man nicht allzu sehr aus sein. Ups – was für ein toller Spumante! Den werden wir in ein Rennen schicken mit einem feinen Champagner. Auch der „Tellus“ ein Syrah gefiel uns dann sehr gut, als wir kurz darauf das grosse Weingut besuchten. An dieser Stelle müssen wir uns am Riemen ziehen – und nicht weiter schreiben. Eine fantastische Entdeckung. Wir kommen wieder.



Kennt ihr die verschiedenen Offerten auf unserer Homepage? Da ist neu unser Bistro, wo man Essen kann oder eine Mahlzeit in die Ferienwohnung bestellen kann oder eine Massage an der frischen Luft im eigenen Garten unter Vogel Gequitschter, die Begegnung mit Pferd einmal anders als es zu reiten. Für die Anreise mit dem Flugzeug bieten wir neu einen Shuttle Service an; zwei Mietwagen stehen zur Verfügung. Konsultiert unsere Homepage [www.ermitage-macchiabella.com](http://www.ermitage-macchiabella.com) und seht euch alles in Ruhe an.

Wir wünschen allen eine schöne Herbstzeit und grüssen Euch herzlich

Daniela und Claudio



### In eigener Sache:

Kennt Ihr jemand der auch unser NEWS bekommen möchte? Dann könnt Ihr diese NEWS weiterleiten oder uns die email Adresse angeben.

Darüber würden wir uns freuen.