



## Liebe Ermitage Macchiabella Freundinnen und Freunde

Was für ein aussergewöhnliches Jahr, dieses 2018 wettermässig es doch war! Hier in Fratta Todina, Perugia mitten im grünen Herzen von Italien, war der Sommer grün. Das geschieht sehr selten, wir haben das in den letzten zehn Jahren nie erlebt. Unsere Pferde genossen das weiden und auch unser Garten war geschmückt von seltenen wilden Blumen und Sträuchern.

Auch diesmal berichten wir euch kurz über Attraktionen in Umbrien, unserem Bistro und das Ergebnis der Olivenernte.



## Sagra...und nochmals Sagra

Umbrien wird immer wieder von speziellen Touristen besucht. Wir sprechen aus Erfahrung. So kommen unsere Gäste meist sehr gut vorbereitet zu uns. Es können Weinkenner sein, die genau wissen, welche Weinproduzenten sie aufsuchen wollen. Oder Menschen, die gerne Volksfeste feiern wie die vielen „Sagras“ in den umbrischen Dörfern. Die Sagre sind Feste mit den verschiedensten Themen: Sagra della Pasta, Sagra dei cavallieri, Sagra dei Barbari, usw., die aber alle eines gemeinsam haben: Essen, Tanzen und Feiern. Die einzige Schwierigkeit ist dabei die Qual der Wahl.





## Unser Bistro

Unser neues Bistro hat sich sehr gut bewährt. Einige Gäste kamen angemeldet zum Essen, das mit Daniela im Voraus besprochen wurde. Oder auch ganz einfach zum Frühstück (frühestens ab 8:00 Uhr). Es werden in jedem Falle alle einmal von uns zum Essen eingeladen. Eine Gelegenheit zum neue Menschen kennen zu lernen.



## Ernte gut – alles gut

Das 2018 Olivenöl gehört mit grosser Wahrscheinlichkeit zu unserem besten seit Produktionsbeginn im Jahre 2008. Noch nie klappten alle Arbeiten perfekt ineinander. Vom kühlen Frühling wo der entscheidende Schnitt an den Bäumen ausgeführt wurde bis zum Juli, wo wir den Olivenfliegenbefall erfolgreich bekämpften (der kann grosse Schäden verursachen). Der September war dann endlich sehr trocken, was die Früchte sehr gut reifen liess. Als dann Mitte Oktober die Sonne richtig warm schien, war das Pflücken ein Genuss. Unser Öl hat neu eine sehr moderne Flasche, mit einem speziellen Deckelaufsatz, der das Öl sehr langsam auslaufen lässt. Wir liefern das noch tiefgrüne Öl nur in sehr dunklen Halbliterflaschen. Wir empfehlen den Verbrauch erst ab März 2019.



Wir wünschen allen treuen Leserinnen und Leser einen wunderschönen Winteranfang und grüssen euch herzlich.

Daniela und Claudio



### Habt Ihr euren Urlaub im nächsten Jahr schon geplant?

Schaut mal in unsere Homepage rein, unter

<https://ermitage-macchiabella.jimdo.com/>

Da findet Ihr alle nötigen Informationen, viele schöne Bilder, ein neuer Film, sowie den Belegungsplan.