

**2012
ETESIAN
GOLD**

TRADITIONAL
GRANITE-MILLED
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

PRODUCT OF GREECE



Пассатные ветры благословляют источник жидкого золота

Древние земли Греции наполнены мифологией, историей и традициями. Оливковые деревья, ниспосланные богиней Афиной, в сочетании с проверенной на протяжении 7000 лет традицией, дают первоклассное оливковое масло непревзойденного качества. Это и есть истинный источник того, что еще Гомер называл «жидким золотом». Это - Etesian Gold.

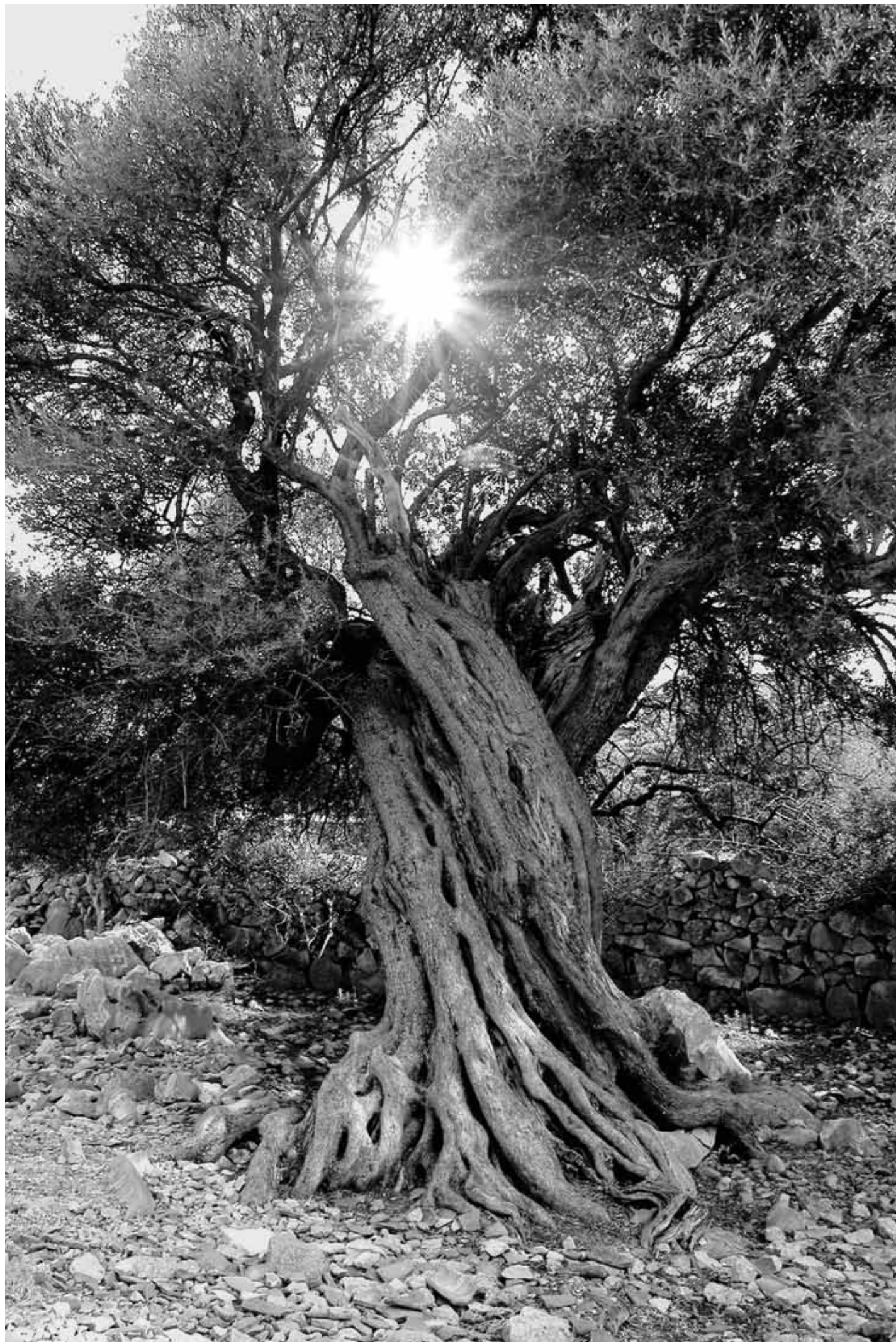
На протяжении тысячелетий пассатные ветры совершенствовали магическую силу превращения оливок в драгоценный продукт. Ветры, насквозь продувающие Грецию, понижают жаркую летнюю температуру, доводя ее до идеального уровня для выращивания оливок. Пассатные ветры благословляют оливковые деревья Греции, и мы хотим поделиться с вами этим благословением.

THE ETESIAN WINDS

bless the source of liquid gold

The ancient lands of Greece are steeped in mythology, history and tradition. Olive trees bestowed by the goddess Athena, and 7000 years of time-perfected tradition, combine to create premium olive oil of unsurpassed quality. This is the true source of what Homer called "liquid gold". This is Etesian Gold.

This alchemy from olive to precious commodity has been enhanced for millennia by the Etesian winds. The winds sweep across Greece, cooling hot summer temperatures to an ideal level for cultivating olives. The Etesian winds are a blessing on the olives of Greece, and it is this blessing that we now share with you.



a legacy of cultivation

BUILT ON RESPECT

*Традиции выращивания,
построенные на уважении*

Our land and our trees are our legacy, and so we respect and nurture them. Our centuries-old Koroneiki olive trees – considered the world’s best variety – are given ample space to breathe and grow. Chemicals never taint the land, so our soil remains rich and pure. Unlike other olive oils, industrial efficiency and maximizing yield are not our goal. What we aim for, we have achieved – to produce uncompromising, outstanding premium olive oil, traditionally and naturally.

Наша земля и деревья являются нашим наследием, поэтому мы уважаем и лелеем их. Наши многовековые оливковые деревья сорта «Koroneiki», – который признан самым лучшим сортом в мире – произрастают на обширном пространстве, что позволяет им полноценно дышать и свободно расти. Мы не загрязняем землю химикатами, поэтому наша почва плодородна и чиста. В отличие от других производителей оливкового масла, нашей целью не является экономическая эффективность промышленного производства и максимизация прибыли. Мы уже достигли своей цели – производя традиционным и естественным способом безупречное, непревзойденное по качеству оливковое масло класса премиум.



the artistry of
**A PRECIOUS
HARVEST**

Искусство сбора совершенного урожая

Harvesting olives for oil involves both art and science. Picking the fruit gently yet quickly so that the olives can be milled within hours requires precision skill and timing. But the art lies in knowing when the fruit is at their perfect ripeness. Harvested too soon, and the olive oil is bitter. Too late, and the oil lacks depth of flavour.

At Etesian Gold, our olives are selected carefully by hand and carried in baskets, never touching the soil and never coming in contact with anything that could compromise their taste. This ensures that our oil is produced only from protected, unblemished fruit at their height of sun-ripened perfection.

Сбор оливок для производства масла является не только искусством, но и наукой. Этот процесс требует незаурядных навыков и правильного расчета времени, ведь собирать плоды нужно не только бережно, но и достаточно быстро, поскольку оливки должны быть перемолоты в течение нескольких часов. А искусство состоит в том, чтобы с точностью определить, когда плоды идеально созрели. Если собрать слишком рано, то оливковое масло будет горьким. А если слишком поздно - оливковое масло потеряет глубину своего вкуса.

В Etesian Gold мы осторожно собираем наши оливки вручную и складываем их в корзины, при этом они никогда не соприкасаются с почвой и не контактируют ни с чем, что может повлиять на их вкус. Это является гарантией того, что наше масло производится только из чистых и безупречных плодов, которые находятся в высшей точке своего совершенного созревания.



traditional
**GRANITE-MILLED
OLIVE OIL**

*Традиционное оливковое масло, полученное перемалыванием с
помощью гранитных жерновов*

We grind the olives with a millstone made of granite, as has been the tradition since olive oil was first created. From this crushed fruit we can choose to collect the finest olive oil of the crop, the Aristeleon. If not making Aristeleon, the olive paste is transferred to baskets, wherein it is pressed for its natural oil. Nothing is added during processing, not even water, either hot or cold, as we wish to preserve the quality of our product. In this way, the oil retains its natural taste and purity. Throughout milling, we ensure, wherever possible, that only natural elements – stone and wood – touch the olives, so as to preserve the purity of our oil.

The result is a superior, unadulterated golden-green olive oil.

Мы перемалываем оливки с помощью жерновов, сделанных из гранита, поскольку это традиционный способ, который использовался со времен, когда оливковое масло было впервые произведено. Из этих измельченных плодов мы можем собрать наилучшее оливковое масло урожая, которое называется Aristeleon. Если мы не делаем Aristeleon, тогда оливковая масса помещается в корзины, в которых она прессуется для получения натурального масла. В течение этого процесса ничего не добавляется, даже вода, горячая или холодная, поскольку мы хотим сохранить качество нашего продукта. При таком способе изготовления оливковое масло имеет натуральный вкус и чистоту. В течение процесса перемалывания мы следим, насколько это возможно, чтобы оливки соприкасались только с натуральными элементами – камнем и деревом, что позволяет сохранить чистоту нашего масла.

В результате получается превосходное, чистейшее оливковое масло золотисто-зеленого цвета.

ETESIAN GOLD PURE ARISTELEON

the cream of the olive

ETESIAN GOLD PURE ARISTELEON IS THE RAREST, MOST LUXURIOUS PRODUCT THAT THE OLIVE CAN PRODUCE. IT IS THE CREAM OF OUR SUPERIOR OLIVES. THIS EXTRAORDINARY CREAM OF THE OLIVE IS A PRIVATE RESERVE WE MAKE AVAILABLE ONLY BY SPECIAL ORDER.

Сливки оливок

ETESIAN GOLD PURE ARISTELEON ЯВЛЯЕТСЯ САМЫМ РАРИТЕТНЫМ И РОСКОШНЫМ ПРОДУКТОМ, КОТОРЫЙ ТОЛЬКО МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ИЗ ОЛИВОК. ЭТО СЛИВКИ НАШИХ ПРЕВОСХОДНЫХ ОЛИВОК.

ЭТИ ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ СЛИВКИ ИЗ ОЛИВОК ЯВЛЯЮТСЯ ЧАСТНЫМ РЕЗЕРВОМ, КОТОРЫЙ МЫ ПРОИЗВОДИМ ТОЛЬКО ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ.

Etesian Gold Pure Aristeleon is collected at the peak of flavour before even the first pressing. The large drops of oil that gather atop the ground olives are taken by hand as the paste rests in a special container for a period of 20 days.

This allows the Aristeleon to hold on to an intense olive flavour that is seldom experienced by any but a few traditional Greek olive oil producers. Throughout the process, the Aristeleon is maintained at no more than 22° C.

Etesian Gold Pure Aristeleon собирается на пике своих вкусовых качеств, перед самым первым прессованием. Большие капли масла, которые скапливаются поверх измельченных оливок, собираются вручную, затем оливковая масса «отдыхает» в специальном контейнере в течение 20-ти дней.

Это позволяет Aristeleon сохранить яркий вкус оливок, который редко сегодня можно встретить и которого могут добиться всего лишь несколько греческих производителей, производящих оливковое масло традиционным способом. На протяжении всего процесса производства Aristeleon поддерживается температура, не превышающая 22° C.



ETESIAN GOLD TRUE PREMIUM

non-filtered fresh extra virgin olive oil

Нефильтрованное свежесжатое оливковое масло экстра-класса

Etesian Gold True Premium is our finest cold-pressed extra virgin olive oil. This oil maintains all the health and taste benefits one would expect from one of Greece's finest fresh olive oils, far exceeding the global standards for 'Extra Virgin Olive Oil'.

Our olive oil follows the same process for every grade we produce. After grinding, if we choose not to produce Aristeleon, the olive paste is transferred to traditional fibre baskets, in which it is pressed. Our True Premium extra virgin olive oil emerges after separation by gravity in the time-honored fashion from traditional sedimentation containers. This is a finely balanced non-filtered oil that delivers a complex, rich flavour. Our olive oil is maintained at no more than 22° C, meeting the highest standards for True Cold Extraction.

Etesian Gold True Premium – это наше самое лучшее оливковое масло холодного отжима экстра-класса. Это масло включает в себе все вкусовые и полезные для здоровья преимущества, которые только можно ожидать от одного из самых высококачественных свежесжатых оливковых масел Греции, по своим характеристикам намного превышающего мировые стандарты, установленные для оливкового масла экстра-класса.

При производстве оливкового масла мы следуем одним и тем же процессам, установленным для нашего производства. После измельчения, если мы не выбрали производство Aristeleon, оливковая масса помещается в традиционные плетеные корзины, в которых затем прессуется. Следуя проверенной веками традиции, наше оливковое масло True Premium Экстра-класса, находясь в традиционных емкостях для седиментации, поднимается после отделения под воздействием гравитации. Это превосходно сбалансированное нефилтрованное масло имеет сложный, насыщенный вкус. Наше оливковое масло производится при температуре, не превышающей 22° C, и соответствует высочайшим стандартам истинного холодного отжима.

ETESIAN GOLD CLASSIC PREMIUM

traditional cold-pressed extra virgin olive oil

Традиционное оливковое масло холодного отжима экстра-класса

Etesian Gold Classic Premium is also a classic cold-pressed extra virgin olive oil which maintains its body and flavour because it never suffers the stress of high temperatures, the same reason all of our oils far exceed the global standards for 'Extra Virgin Olive Oil'.

Our Classic Premium oil delivers a smooth, unique flavor, as it is extracted with the utmost delicacy through the use of cold filtration, never rising above 22° C.

Etesian Gold Classic Premium также является классическим оливковым маслом холодного отжима экстра-класса, которое имеет хорошую текстуру и вкус, поскольку никогда не подвергалось воздействию высоких температур. Именно это и является причиной того, что все наши масла по своему качеству намного превышают мировые стандарты, установленные для оливкового масла экстра-класса.

Наше оливковое масло Classic Premium имеет мягкий, уникальный вкус, поскольку оно отжимается с высочайшей щепетильностью посредством холодной фильтрации, при этом температура никогда не превышает 22° C.



experience the finest traditional
GRANITE-MILLED
OLIVE OIL
experience Etesian Gold

*Мастерство изготовления высококачественного традиционного
оливкового масла с использованием гранитных жерновов.
Мастерство Etesian Gold.*

The finest olive oil is like fine wine. The weather, the sun, the soil, the trees themselves act differently each year, conspiring to produce beautiful, subtle variations in taste each growing season. So while you can always expect the same refined taste profile from every crop, you also have the joy of discovering distinct undertones each year.

We at Etesian Gold are proud to have produced one of the best olive oils from Greece, the true source of traditional premium extra virgin olive oil. We are also proud to share Etesian Gold with you. If you are interested to learn more about our stringent ecologically friendly operations, or to secure Etesian Gold premium olive oils, please contact us at your convenience www.etesiangold.com.

Первоклассное оливковое масло подобно первоклассному вину. Погода, солнце, почва, деревья – все они каждый год ведут себя по-разному, действуя при этом сообща для того, чтобы в новом сезоне мы получали прекрасный продукт, имеющий неуловимые различия во вкусе. Поэтому хотя вы всегда можете быть уверены, что с новым урожаем вы получите один и тот же тонкий профиль вкуса, тем не менее, с каждым годом вы сможете открывать для себя новые отчетливые оттенки.

Мы в Etesian Gold гордимся тем, что производим одни из самых лучших оливковых масел Греции, которая является первоисточником производства традиционного высококачественного оливкового масла экстра-класса. Мы также гордимся, что можем поделиться с вами продукцией Etesian Gold. Если вы хотите узнать больше о нашем строго соответствующем экологической безопасности производстве, или о гарантированном качестве первоклассных оливковых масел Etesian Gold, пожалуйста, свяжитесь с нами в любое удобное для вас время.



ETESIAN GOLD
217, Alexandras Ave., 115 23 Athens, Greece
T. +30 210 6125539, M. +30 694 1616769
info@etesiangold.com, www.etesiangold.com