

Kouses estate

Το πρώτο βιοδυναμικό λάδι στην Κρήτη The first biodynamic olive oil in Crete



Άρωμα από λάδι, θυμάρι και θάλασσα

Όνομάζομαι Μανώλης Παπαδάκης. Ολοκληρώνοντας τις σπουδές μου στον τομέα της Γεωλογίας στο Πανεπιστήμιο Πατρών, επέλεξα να ζήσω στο χωριό μου τον Κουσε που βρίσκεται σε ένα από τους λόφους της πεδιάδας της Μεσσαράς, κοντά

στις αρχαιότητες της Φαιστού και στο γραφικό λιμανάκι των Ματάλων.

Η αγάπη μου για την ελιά και το μεράκι που είχα να παράγω ποιοτικό λάδι (υγρό χρυσό, όπως το ονόμαζε ο Όμηρος) με οδήγησαν να αναζητήσω νέους τρόπους βελτίωσης της παραγωγής. Αρχικά επέλεξα τη βιολογική καλλιέργεια, την οποία εφάρμοσα από το 1996. Ωστόσο, η επιθυμία μου για ακόμη καλύτερο προϊόν με οδήγησε στην επιλογή της βιοδυναμικής καλλιέργειας. Έτσι ξεκινώντας από το 2009 αυτόν τον τρόπο καλλιέργειας σήμερα είμαι σε θέση να παράγω το πρώτο πιστοποιημένο βιοδυναμικό (Demeter) λάδι στην Κρήτη.

Η βιοδυναμική καλλιέργεια προχωρά πέραν της βιολογικής. Βασίζεται στην ανθρωποσοφία, λαμβάνοντας υπ' όψιν ότι τα φυτά δεν επηρεάζονται μόνο από τον τύπο του εδάφους, το νερό, το κλίμα κ.ά., αλλά κι από τις αόρατες δυνάμεις που υπάρχουν στη γη και το σύμπαν.

Βασικό ρόλο παίζει και η προσωπικότητα του καλλιεργητή, ο χαρακτήρας του, οι γνώσεις του και η αγάπη που έχει για το αγρόκτημα του.

Λαμβάνοντας υπ' όψιν όλους αυτούς τους παράγοντες, έχω επιτύχει ώστε το αγρόκτημα μου να λειτουργεί ως ένα ολοκληρωμένο οικοσύστημα με αυτάρκεια και παραγωγή γευστικών αλλά και υγιεινών προϊόντων.

Scent from olive oil, thyme and sea

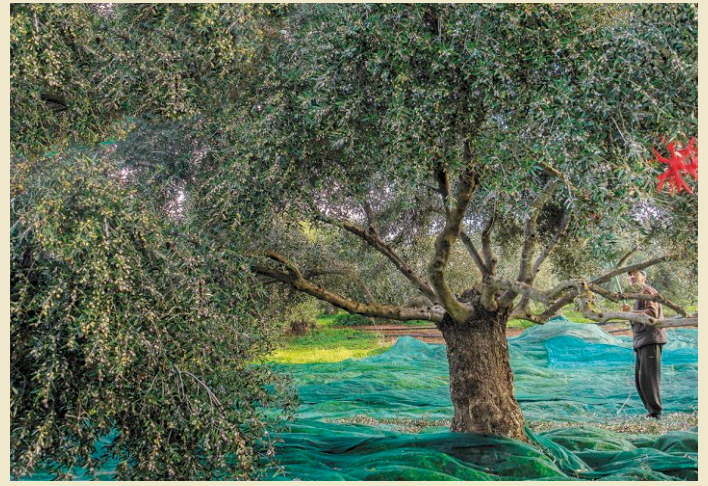
My name is Manolis Papadakis. I studied Geology in University of Patra and after finishing my studies I chose to live and work in my village called Kouses. The village is located on one of the hills of Messara plain near Festos antiquities and the picturesque Matala bay.

My love for the olive tree and the desire to produce oil of high quality ("gold liquid" as Homer called it) led me to search for new ways of improving the production. Initially I selected the organic cultivation, which I adopted on 1996. However my effort for an even better product resulted in the selection of biodynamic cultivation.

So, by starting this kind of cultivation in 2009 I am today in a position to produce the first certified biodynamic (Demeter) oil in Crete.

Biodynamic cultivation advances beyond the organic one. It is based on human wisdom taking into consideration the fact that plants are not affected only by the type of soil, water, climate and the others but also by the invisible powers existing on earth and the universe.

The farmer's personality, knowledge and love for his farm play a vital role. Taking all these factors into consideration I have managed to make my farm work as a complete ecosystem with self-sufficiency and production of tasty and healthy products.



Κάθε κτήμα έχει τα δικά του χαρακτηριστικά και δουλειά του καλλιεργητή είναι να τα αναδείξει και να τα μεταφέρει στο τελικό προϊόν.

Μερικές ενέργειες που πραγματοποιούνται από το βιοδυναμικό καλλιεργητή είναι η λίπανση των χωραφιών με ειδικές κομπόστες, που έχουν παραχθεί από χόρτα και υπολείμματα κλαδιών (από το κλάδεμα των δέντρων) καθώς επίσης και από κοπριά από βιολογικά αιγοπρόβατα.

Στη βιοδυναμική καλλιέργεια χρησιμοποιούνται ειδικά παρασκευάσματα όπως κοπριά αγελάδας η οποία έχει υποστεί ειδική επεξεργασία μέσα σε κέρατο αγελάδας (500), πυρίτιο σε κέρατο αγελάδας (501), αχιλία (502), χαμομήλι (503), τσουκνίδα (504), φλοιός από δρυ (505), ταραξάκο (506) και βαλεριάνα (507) Με το 500 ψεκάζουμε το έδαφος, με το 501 τα δέντρα και τα 502-507 εφαρμόζουμε στα κομπόστ. Δε χρησιμοποιείται κανένα χημικό για τη λίπανση, τη φυτοπροστασία και τη ζιζανιοκτονία.

Όλες οι εργασίες κλαδέματος, λίπανσης, ποτίσματος, φυτοπροστασίας είναι βασισμένες στις αρχές της βιολογικής και βιοδυναμικής γεωργίας.

Η συγκομιδή γίνεται με τα τελειότερα μηχανήματα και τις πιο σύγχρονες μεθόδους. Αρχίζει το Νοέμβριο και διαρκεί ως τις αρχές Φεβρουαρίου. Ο ελαιόκαρπος μεταφέρεται σε ειδικά τελάρα ώστε να μην ταλαιπωρείται και να μην υποβαθμίζεται η ποιότητα του τελικού προϊόντος. Τέλος αλέθεται καθημερινά με ψυχρή έκθλιψη σε πιστοποιημένο ελαιουργείο. Η απόλυτη φροντίδα σε όλες τις φάσεις της παραγωγής σε συνδυασμό με το θαυμάσιο μικροκλίμα της περιοχής δίνουν στο προϊόν τη μοναδική του ποιότητα.

Σας προσκαλώ να γνωρίσετε από κοντά τα κτήματα μου και να παρακολουθήσετε τη διαδικασία καλλιέργειας και παραγωγής του προϊόντος (με χαρά μου θα σας φιλοξενήσω).

Every farm has its own characteristics and the farmer's job is to make them known and carry them through to the final product.

Some of the farmer's activities are the fertilization of fields with special compost made from vegetable matter and the remaining branches (from pruning) as well as with manure of organic sheep and goats.

Special concoctions are used in the biodynamic cultivation such as cow manure specially treated in cow horn (500), quartz in cow horn (501), yarrow (502), chamomile (503), nettle (504), oak bark (505), dandelion (506) and valerian (507). We spray the soil with the 500, we spray the trees with 501 and we apply 502-507 on the compost. No chemicals are used for fertilization, phytoprotection and weed killing.

All tasks of pruning, fertilization, watering and phytoprotection are based on the principles of organic and biodynamic agriculture.

Harvest is carried out with the most perfect machinery and the most advanced procedures. It starts in November and lasts until the beginning of February. The olive fruit is delivered in special crates in order not to be spoiled. As a result, the quality of the final product is not downgraded. Finally, the olive fruit is ground every day through the procedure of cold pressing in a certified organic olive oil factory. The absolute care in all stages of production together with the marvellous microclimate of the area offer the product its unique quality.

I invite you to come and see my fields and watch the procedure of cultivation and production of olive oil (it will be my pleasure to offer hospitality).

Code	Barcode	Packaging	Volume	Items per Box	Box weight	Boxes per pallet	Pallet weight	Arrangement
1014	5203584211014	Dorica glass bottle	500ml	12	10.4 k.	95	995 k. / Europallet	19 Boxes × 5 Layers
1021	5203584211021	Dorica glass bottle	250ml	24	11.9 k.	72	865 k. / Europallet	12 Boxes × 6 Layers
1038	5203584211038	Tin Canister	5L	4	20.2 k.	48	980 k. / Europallet	45 Boxes × 6 Layers
1045	5203584211045	Cylinder Tin Canister	500ml	12	6.6 k.	119	792 k. / Industrial	17 Boxes × 7 Layers

Kouses
estate

Μανώλης Παπαδάκης

70400 Κουσές, Δήμος Φαιστού, Κρήτη

Manolis Papadakis

70400 Kouses, Municipality of Faistos,
Crete, Greece

Tel.: +30 28920 42557, Mob.: +30 6977 905878

E-mail: info@kouses-estate.gr

www.kouses-estate.gr

