

Detailbeschreibung und Analysen



"Veneranda 19", intensivfruchtig, von Tenuta Zuppini, Abruzzien

Der bekannte „Merum-Taschenführer Olivenöl 2020“ mit der strengsten Selektion schreibt:

Veneranda 19: „Mittleres Hellgrün; ausgeprägter Duft nach frisch zerdrückten unreifen Oliven, pfeffrig, grasig, grüne Banane, Kaffee, mittelbitter, Blättriges, Bittermandel, entwickelt ausgeprägte, feine, wärmende und langanhaltende Schärfe, feine, blättrig-artischockenartige Adstringenz“.

Prämiert mit 2 von 3 Herzen (sehr gutes Öl).

Spannender Blend aus 7 Olivensorten, die einzeln verarbeitet werden und dann in ein einziges Öl mit entschiedenem, komplexem Aroma zusammenfinden, das an den Stiel der Artischocke und geschnittes Gras erinnert, mit einem Gleichgewicht zwischen bitteren und würzigen Noten.

Oliven	Blend aus 70 % Tortiglione, je 5 % Dritta, Frantoio, Itrana, Leccio del Corno, Leccino, Moraiolo, alle Oliven handgepflückt!
Herkunft	Abruzzien
Ernte	Oktober/November 2019
Produktion	2100 Liter
Säure	nur 0,05 % !
Peroxidzahl	nur 5.44 meq O ₂ /kg (= sehr tief)
Antioxidantien	Polyphenole 445 mg, Tocopherole 215 mg
Gebinde	Flaschen à 0,5 l

Passt sehr gut zu: Meerfischgerichten, Fleisch und Gemüse vom Grill, Gemüsesuppen, Pilzgerichten, gereifte Käsesorten.

Mehr über Analysenwerte

Die Prozentzahl der freien **Fettsäuren** eines Öls ist ein Indikator für die Gesundheit und die Frische der verwendeten Oliven. Gemäss Gesetz darf dieser Wert bei einem Extra Vergine 0,8 % nicht übersteigen. Je geringer der Säurewert – weniger als 0,3 Prozent deutet auf gute Olivenqualität – desto besser.

Die **Peroxidzahl** gibt Aufschluss über den Konservierungszustand eines Öls und ist ein Mass für den Oxidationszustand. Gemäss Gesetz darf dieser Wert bei einem Extra Vergine 20 nicht übersteigen. Auch hier gilt: je tiefer der Wert, desto frischer das Öl; bei guten Ölen liegt die Peroxidzahl deutlich unter 10.

Der Gehalt an **Polyphenolen** ist ein wichtiger Massstab für die Qualität eines Öls. Diese Stoffe wirken sich stark auf die sensorische Qualität und die gesundheitlichen Vorzüge aus, da sie bedeutende antioxidative Wirkung besitzen: Je höher der Gehalt an Polyphenolen, desto gesünder und haltbarer, aber auch bitterer und schärfer ein Öl. Aber auch die **Qualität dieser Polyphenole** ist wichtig, das heisst, je originärer (unabgebauter) sie sind, desto besser. Das heisst auch, dass die Qualität der Polyphenole um so höher ist, je höher der Anteil von Polyphenolen mittleren und hohen Molekulargewichtes ist. Je höher der Anteil an Polyphenolen hohen und mittleren Molekulargewichtes, desto intakter die antioxidative Wirkung. Spitzenwerte liegen beim Gesamtgehalt zwischen 500 und 800 mg/kg, gute Werte sind solche ab 250 mg/kg. Der Polyphenolgehalt hängt stark von Anbaugbiet, Sorte, Jahrgang, Verarbeitung und Lesezeitpunkt ab.

Tocopherol (Vitamin E) besitzt antioxidative Wirkung und schützt vor allem das LDL-Cholesterin vor oxidativen Angriffen; es werden zudem eine ganze Reihe weiterer positiver Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit vermutet. Je höher der Tocopherol-Gehalt, desto grösser der gesundheitliche Wert eines Öls.