

## Detailbeschreibung und Analysen



### "Emozione", mittelfruchtig, von Graziano Decimi, Umbrien

In Umbrien wachsen Olivenbäume praktisch überall und das Olivenöl Extra Vergine unterscheidet sich vor allem durch seine erstklassige Qualität. Oliven wurden in Umbrien bereits vor den Etruskern und bis ins 17. Jahrhundert gepresst. Der bekannteste und wichtigste Anbauggebiet für die Erzeugung des Olivenöl Extravergine aus Umbrien ist zwischen Assisi und Spoleto, in der die Sorten Leccino, Frantoio und Moraiolo wachsen. Graziano Decimi ist ein absoluter Perfektionist unter den italienischen Olivenölproduzenten und gehört zu den Besten Italiens. Er holt zahlreiche Preise in Italien und im Ausland ab. Darauf legt er weit weniger Wert als darauf, einfach perfekte Oele ohne Fehleraromen zu erzeugen.

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

*„Mittleres grünliches Gelb; grasig-florale Noten, auch Mandel; mittlere Bitterkeit und Schärfe, ausgewogen, dezent adstringierend“.*

Ausgezeichnet mit 2 Herzen (exzellentes Öl) im Merum-Taschenführer 2020!

<b>Oliven</b>	Moraiolo 50%, Frantoio 30%, Leccino 10 %, San Felice 10 %
<b>Herkunft</b>	Umbrien
<b>Ernte</b>	Oktober 2020
<b>Säure</b>	0,15 %
<b>Peroxidzahl</b>	2,1 meq O <sub>2</sub> /kg (= extrem tief)
<b>Antioxidantien</b>	Polyphenole 530 mg
<b>Gebinde</b>	Flaschen à 0,5 l

**Passt als sehr gut zu:** Salaten, Gemüse, Fleischgerichten

### 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 bei einem Gesamtgehalt zwischen 500 und 800 mg/kg, gute Werte sind solche ab 250 mg/kg. Der Polyphenolgehalt hängt stark von Anbauggebiet, Sorte, Jahrgang, Verarbeitung und Lesezeitpunkt ab.