



Looking for

THE PERFECT

FOOD

NEWSLETTER

NOV2016

N002



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

DIE EUROPÄISCHEN KULTURVARIETÄTEN

Ein Territorium wie das des Mittelmeerraums bietet eine enorme Vielfalt an Olivenanbau-Typologien von hoher Qualität: Die Herkunftsorte sind höchst unterschiedlich und in jedem einzelnen äußern sich unnachahmliche umweltbezogene, klimatische und landschaftliche Bedingungen.

Das Ergebnis dieses Reichtums ist eine außergewöhnliche Biodiversität, zu der jedes einzelne Territorium des Mittelmeerraums beiträgt und unterschiedliche Olivenvarietäten hervorbringt („Kulturvarietäten“), die sich alle durch eigene organoleptische Merkmale auszeichnen.

Die Europäische Olivenproduktion ist demnach besonders gegliedert: Die einzelnen Kulturvarietäten sind das Ergebnis einzigartiger territorialer Bedingungen und einer speziellen genetischen Struktur, die sich natürlich im Laufe der Zeit weiterentwickelt hat und die heute in Bezug auf den Geschmack und die Nährwerteigenschaften ein unnachahmliches Gut darstellt.

Der erste wichtige Schritt, um diese vorzüglichen Ressourcen des europäischen landwirtschaftlichen Gutes noch besser schätzen zu wissen, ist zu lernen, die verschiedenen Varietäten unterscheiden zu können.

Wo ist dieser Reichtum jedoch konzentriert? Wie bereits erwähnt, ist die Produktion im gesamten Mittelmeergebiet weit verbreitet, mit Zonen, die seit jeher ausgesprochen gut für den Olivenanbau geeignet sind.

Das Land mit der am höchsten konzentrierten Oliven-Biodiversität ist Italien, wo sich im Laufe der Zeit über 600 Kulturvarietäten entwickelt und entfaltet haben, was einen absoluten Weltrekord darstellt.





DIE OLIVENERNTE

Der Olivenbaum ist seit über 3000 Jahren im Leben und in der Kultur des Menschen gegenwärtig und die traditionellen Methoden zur Olivenernte wurden von Generation an Generation weitergegeben. Auch heute kann zwischen verschiedenen traditionellen Methoden unterschieden werden:

1. Die händische Ernte vom Boden aus: Dies ist die einfachste und intuitivste Art und die erste, die jemals verwendet wurde. Die Oliven werden, wenn sie vollkommen reif sind, mit der Hand geerntet und vom Boden aufgesammelt. Dieses Verfahren ermöglicht die Ernte der Oliven nach vollständiger Reifung. Manchmal sind die Früchte jedoch teilweise beschädigt und das kann sich in gewissem Umfang auf die Qualität des Olivenöls auswirken.
2. Abschlagen (Bacchiatura) oder Abstreifen (Pettinatura): Diese Methode ist auch heute noch sehr verbreitet, auch wenn sie für den Baum nicht gerade schonend ist. Die Oliven werden mithilfe von Stangen (Abschlagen) oder Holzkämmen (Abstreifen) von den Ästen abgelöst. Die Oliven fallen auf spezielle Netze, die unter dem Olivenbaum ausgebreitet werden.
3. Abbeeren (Brucatura): Hierbei handelt es sich um eine Technik, die von den Eigenbau-Unternehmen verwendet wird. Hierbei werden die Oliven mit der Hand von den Ästen gelöst. Das bringt sehr hohe Kosten für die Arbeitskräfte mit sich, da jemand auf den Baum hinaufklettern muss, um die Oliven zu pflücken. Bei dieser Technik ist es möglich, die besten Früchte auszuwählen und die Unversehrtheit der Oliven zu bewahren.

Zu den traditionellen Erntetechniken haben sich im Laufe der Zeit mechanisierte Erntemethoden gesellt. Bei diesen werden Maschinen verwendet, die eine Vibration des Baumes und das folgende Ablösen der Olive verursachen beziehungsweise vibrierende Kämmen (Abbacchiatori - elektrische Erntebesen), die die einzelnen Äste schütteln. Diese Erntearart scheint im Vergleich zum Abbeeren günstiger zu sein, doch die Qualität der geernteten Oliven ist entsprechend geringer, da die Maschine das Produkt, das geerntet werden soll, nicht auswählen kann.

TRADITIONELLE ERNTE

HÄNDISCHE ERNTE DER NACH DER ERREICHTEN AUSREIFUNG ZU BODEN GEFALLENEN OLIVEN.

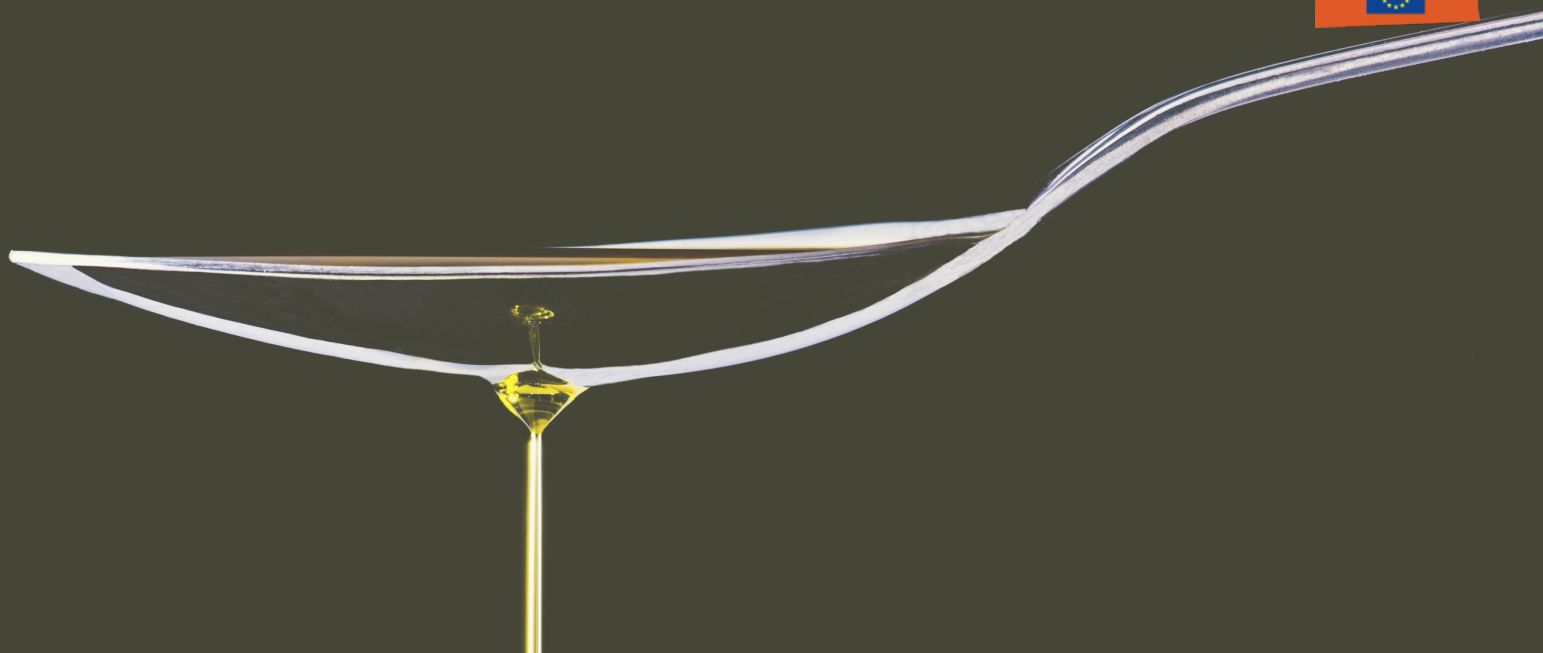
DIE OLIVEN WERDEN MIT STANGEN (ABSCHLAGEN) ODER MIT HOLZKÄMMEN (ABSTREIFEN) ZUM HERABFALLEN AUF DIE AM BODEN AUSGEBREITETEN NETZE GEBRACHT.

HÄNDISCHE ERNTE DER OLIVEN VON DEN ÄSTEN (ABBEEREN).

MECHANISCHE ERNTE

DIE OLIVEN WERDEN MIT MASCHINEN GEERNTET, DIE DEN BAUM ZUM VIBRIEREN BRINGEN, DAMIT DIE OLIVEN HERABFALLEN.

DIE ERNTE ERFOLGT MIT VIBRIERENDEN KÄMMEN (ELEKTRISCHER ERNTEBESEN), DURCH DIE DIE ÄSTE VIBRIEREN UND DIE FRÜCHTE ABGELÖST WERDEN.



DIE ORGANOLEPTISCHE BEURTEILUNG DES OLIVENÖLS

Bei nativem Olivenöl extra ist vor der Vermarktung zusätzlich zu den chemischen Untersuchungen auch eine sensorische Bewertung erforderlich, die nach bestimmten Parametern erfolgt, um die organoleptischen Merkmale zu beschreiben.

Die sensorische Analyse beurteilt zum Zweck der entsprechenden Klassifizierung spezifische positive oder negative Attribute des Olivenöls. Die Bewertung erfolgt unter der Verwendung der international durch die COI-Verordnung (<http://www.internationaloliveoil.org/>) codierten PANEL TESTS, in denen die professionellen Olivenölverkoster das Olivenöl verkosten und nach standardisierten Verfahren dem Olivenöl je nach den festgestellten positiven und negativen Attributen eine ganz genaue Warenklasse zuordnen. Die wichtigsten Phasen der Analyse sind die olfaktorische und olfaktorische-gustatorische Analyse.

Mit den Panel Tests werden, wenn vorhanden, auch die positiven Attribute des Olivenöls festgestellt. Über diese letzte Klassifizierung können verschiedene positive Attribute unterschieden werden: Fruchtig (mit einem eventuellen Vorwiegen von „grün“ oder „reif“), ausgeglichen und süßliches Olivenöl, die vorwiegend von der Olivenvarietät und von der unterschiedlichen Ausgewogen-

heit von bitter und würzig abhängen.

Die Gesamtbeurteilung des Olivenöls ist das Ergebnis der olfaktorisch-gustatorischen Eindrücke, die unmittelbar und/oder retronasal wahrgenommen werden. Die Testabfolge sieht eine olfaktorische Prüfung, gefolgt von einem olfaktorisch-gustatorischen Verfahren vor, das auch die Bewertung der oralen Eindrücke umfasst (gemeinsamer olfaktorisch-gustatorischer Eindruck, retronasal und taktil).

Um sich nicht von der Farbe des Olivenöls beeinflussen zu lassen, wird die Probe in einem bunten Becher (blau) präsentiert, das mit einem Uhrglas bedeckt ist. Zur olfaktorischen Analyse muss der Verkoster das Öl im Becher, der mit dem Uhrglas bedeckt ist, kreisen lassen, um es gleichmäßig auf den Becherwänden zu verteilen. Anschließend nimmt er das Glas ab und atmet mit beiden Nasenlöchern tief und maximal 30 Sekunden lang ein. Das Verfahren wird im Abstand von mehreren Minuten wiederholt, wenn der Verkoster nicht sofort zu einer Entscheidung gekommen ist.

Für die gustatorische Analyse nimmt der Verkoster dann eine kleine Ölmenge in den Mund und verteilt sie in der Mundhöhle, um es den Geschmackspillen zu ermöglichen, alle Geschmacksnoten des Öls zu verkosten. Mit kurzem

und aufeinanderfolgendem Ansaugen von Luft nimmt er dann die flüchtigen aromatischen Bestandteile wahr und verteilt die Probe in der gesamten Mundhöhle. Schließlich schluckt er das Olivenöl hinunter, um die Wahrnehmung der Würzigkeit bestmöglich bewerten zu können.

Alle Daten der Panel Tests werden nach strengen standardisierten Verfahren erfasst und mit vorgegebenen statistischen Berechnungen ausgearbeitet, was auf diese Weise eine stets zuverlässige und einheitliche Klassifizierung der Bewertung ermöglicht.

OLFAKTORISCHE ANALYSE



GUSTATORISCHE ANALYSE





mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



VERWENDUNGSFUNKTIONEN UND KOMBINATIONEN

Das, was wir auf den Tisch bringen gut zu kennen, bedeutet, uns selbst besser zu kennen: Das ist sicher auch bei den Oliven und dem nativen Olivenöl extra aus Europa der Fall.

Wenn die besondere genetische Beschaffenheit das fundamentale Element für die Qualität der Produkte darstellt, äußert jede Varietät eigene Aroma- und Geschmackseigenschaften und alle zusammen stellen einen unschätzbaren Reichtum dar, den es zu entdecken und auszukosten gilt.

Die Biodiversität liegt auch den unterschiedlichen funktionellen Eigenschaften und den Verwendungsbestimmungen der Produkte zugrunde: Einige Oliven-Kulturvarietäten eignen sich besonders gut zum Verzehr als Speiseolive, während andere eine wertvolle „Seele“ vorweisen, aus der diese hervorragende Qualität des erlesenen nativen Olivenöls extra aus Europa gewonnen wird.

Die Wahl eines nativen Olivenöls extra aus Europa zum Würzen und Kochen bedeutet, ein Produkt von hoher Qualität sowohl in Bezug auf den Geschmack als auch auf die unnachahmlichen Eigenschaften bei der Verwendung in der Küche zu verwenden. Die Wahl reicht vom milden Olivenöl mit weichem Aroma, das sofort verzehrt werden kann, bis hin zum Olivenöl, das reichhaltiger an Geschmack ist, auch mit ausgeprägten fruchtigen Noten.

Man kann außerdem natives Olivenöl extra mit einem leicht bitteren Nachgeschmack unterscheiden, im Gegensatz zum Olivenöl mit kräuterartigen Geschmacksnoten oder dem Duft frisch gemähter Wiesen.

Auch die Farbe ändert die Persönlichkeit des Olivenöls ab: Vom intensiven Goldgelb bis zart verschleiert, mit Grüntönen, die manchmal auch orange Reflexe einschließen - das native Olivenöl extra aus Europa fängt alle Farben der mediterranen Sonne ein.

Die Vielseitigkeit der verschiedenen Akzente und Düfte des nativen Olivenöls extra garantiert eine perfekte Zusammenstellung für alle Gelegenheiten: Es passt natürlich wunderbar zur Ernährungskultur des Mittelmeerraums, findet aber auch ideale Anwendung in jeder Art von gastronomischer Tradition und in der modernen kreativen Küche.

Das aromatische Spektrum, das wegen der Intensität aus der ursprünglichen Olivenvarietät, die die Grundlage darstellt und aus den Reifungsmerkmalen der Früchte herrührt, unterstreicht die Verwendung für alle täglichen Gerichte und Zusammenstellungen. Für fruchtiges Olivenöl werden zum Beispiel, je nach dem verschiedenen Intensitätsgrad, die folgenden Verwendungen empfohlen:

- Leicht: Gemüsesoße, Fischfilets, Salate;
- Mittel: Gekochtes Gemüse, gegrillter oder im Ofen gebackener Fisch, weiße Fleischsorten;
- Intensiv: Suppen mit Hülsenfrüchten, rote Fleischsorten, Bruschetta.

Durch die gute Hitzebeständigkeit und den hohen Rauchpunkt eignet sich das native Olivenöl extra auch hervorragend zum Frittieren, wobei die Speisen während des Kochvorgangs mit antioxidativen Substanzen angereichert werden.

Man darf jedoch nicht vergessen, dass die Vielseitigkeit in der Küche und die unendlich vielen Verwendungsmöglichkeiten nur die Vorbedingungen der weittragenderen positiven Wirkungen sind: Bringt man zwei Quellen, die von unschätzbarem Wert für die tägliche Ernährung sind, auf den Tisch (die Olive gemeinsam mit ihrem edlen Nektar, dem nativen Olivenöl extra), bedeutet das, dass sowohl für Genuss als auch für Wohlbefinden gesorgt wird, da es sich hier um Lebensmittel handelt, die etwas Besonderes für den Gaumen darstellen und die fundamental für den Organismus sind.