



## Verband Aargauer Obstveredler VAOV

Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau, Liebegg 1, 5722 Gränichen

Tel. 062 855 86 93 / Mobil 079 657 35 11

E-Mail: [Othmar.Eicher@ag.ch](mailto:Othmar.Eicher@ag.ch)

[www.aargauer-most.ch](http://www.aargauer-most.ch)

Gränichen, 20. Januar 2023

### **Aargauer Süssmost ist fabelhaft - 4 mal das Punktemaximum erreicht 17 x Gold, 11 x Silber, 16 x Bronze**

54 Obstsäfte aargauischer Provenienz, darunter 10 Obstweine aus dem Jahrgang 2022 wurden am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg in Gränichen von der Fachjury beurteilt.

Unter dem Patronat des Verband Aargauer Obstveredler VAOV, organisierte das Landwirtschaftliche Zentrum Liebegg den *Süssmostqualitätswettbewerb* in den vergangenen Tagen.

Die neutrale Beurteilung der selbst hergestellten, naturreinen Fruchtsäfte gibt Auskunft über deren Vorzüge oder allfällige Mängel. Für jedes Saftmuster wurde eine Beurteilungskarte ausgefüllt. Wobei Ausprägung der Fruchtaromatik, Harmonie und Gesamteindruck des verkosteten Getränkes ebenso notiert werden wie Wünsche oder Ansprüche an den Süssmost, seine Mängel und seine Oechslegrade.

Wenn ein Süssmost besonders gut ist, also einen guten Gesamteindruck aufweist, wird er beispielsweise beschrieben als: „fruchtig“, „sehr aromatisch“, „vielfältig“, „edel“ in der Nase (Geruch) und „ausdrucksvoll“, „harmonisch“, „gehaltvoll“, „frisch“, „edel“ im Gaumen (Geschmack), bekommt er 19 bis 20 Punkte und damit eine Gold Medaille. Die Teilnehmer erhalten so das Degustationsresultat und die Beurteilung durch die Fachjury.

Das Degustatorenteam attestiert den teilnehmenden Süssmoster/-innen mit einer durchschnittlichen Punktezahl von 18.02 Punkten (Silber-Medaille) der verkosteten Saftmuster (Das Maximum beträgt 20 Punkte) eine sehr gute Qualität. Folgende Teilnehmer befinden sich unter den Erstrangierten:

#### **Rangliste des 27. Aargauer Süssmostqualitätswettbewerbes 2023, 17 Gold-Medailen**

<b>Graf Irene, Full</b> (Jahressiegerin)	<b>20 Punkte</b>	<b>Gold</b> (von 20 möglichen Punkten)
<b>Graf David, Full</b>	<b>20 Punkte</b>	<b>Gold</b>
<b>Rehmann Gregor, Kaisten</b>	<b>20 Punkte</b>	<b>Gold</b>
<b>Weiss Marcel &amp; Corina, Sulz</b>	<b>20 Punkte</b>	<b>Gold</b>

#### **Aargauer Grand Prix Süssmost 2023**

Als fruchtig, aromatisch, gehaltvoll und harmonisch klassifiziert, **schafften Graf Irene, Full, Graf David, Full, Rehmann Gregor, Kaisten, sowie Weiss Marcel & Corina, Sulz, mit dem Punktemaximum eine Goldmedaille.**

**Jahressiegerin 2022 mit dem Punktemaximum wurde Graf Irene, Full.**

Im Schnitt hatten die 44 eingereichten Obstsäfte hervorragende 50.86 ° Oechsle. Die zu Süssmost verarbeiteten Früchte speicherten den trockenen, warmen Sommer und schönen, warmen Herbst in Form von Fruchtzucker, Vitaminen und fruchtiger Aromatik.

**Der beste von 10 Obstweinen mit 20 Punkten, dem Punktemaximum, und Goldmedaille kam von Schär Monika und Daniel, Staffelbach.**

#### **Aargauer Süssmoster stellten 1.7 Millionen Liter Süssmost her**

Im Kanton Aargau wurden im vergangenen Herbst 2022 von den bäuerlichen Obstverarbeitern rund 1.7 Mio. Liter Süssmost hergestellt.

Der im bäuerlichen Bereich hergestellte Süssmost stammt zu rund 55 % von Feldobstbäumen. Gerade die Hochstammäpfelbäume gaben im vergangenen Jahr witterungsbedingt, nach dem warmen Vorsommer und Sommer, eine gute Mengen Früchte her.

## **Qualitäts-Label für Aargauer Süssmost**

Süssmoste, welche bei der Degustation eine Mindestpunktezahl erreichen, werden mit einem Qualitäts-Label ausgezeichnet. Das goldene Qualitäts-Label auf dem Süssmostgebinde zeigt dem Konsumenten, dass es sich um einen hervorragenden, durch eine Fachjury degustierten und für ausgezeichnet bewerteten Süssmost handelt. Unter [www.aargauer-most.ch](http://www.aargauer-most.ch) (wo bekomme ich Süssmost?) findet der/die Konsument/-in den Süssmost in seiner Region.

*Verband Aargauer Obstveredler und Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Obstbau, 5722 Gränichen Othmar Eicher*