

Medienmitteilung vom 24. April 2015

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Internationaler Olive Oil Award 2015: Sieben Olivenöle mit Gold prämiert

Insgesamt sieben Olivenöle wurden im Jahrgang 2015 des internationalen Olive Oil Award mit Gold ausgezeichnet. Dabei dominierten die Produkte aus Spanien mit vier Goldenen Oliven, gefolgt von Italien mit zweimal Gold und Portugal mit einmal Gold. Silberne Oliven gingen an weitere sieben Öle, und 12 Öle erhielten jeweils einen Award für hervorragende sensorische Qualität. Die Gewinner wurden vom Schweizer Olivenöl-Panel (SOP) der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil ermittelt und an der Verleihung vom 23. April geehrt.

Das Fachgremium hatte 97 Extra Vergine Olivenöle aus 9 Ländern zu degustieren und zu beurteilen. Die Auszeichnungen gingen an diejenigen Öle, die sich in Nase und Gaumen in den verschiedenen Fruchtigkeitskategorien (mild, mittel und intensiv) als besonders komplex, ausgewogen und nachhaltig erwiesen haben. Für eine Beurteilung der sensorischen Qualitäten durchlaufen die Olivenöle ein bewährtes und von der ZHAW definiertes mehrstufiges Prüfverfahren bis zur Prämierung. Neben den Kategorien „Goldene Olive“, „Silberne Olive“ und „Award“ wurden ausserdem sieben Sonderpreise verliehen, darunter je ein Preis für das beste sortenreine Olivenöl („Best Mono-Variety“) und das beste Öl aus biologischem Anbau („Best Organic“). Die meisten Öle wurden auch dieses Jahr aus den klassischen Produktionsländern Italien, Spanien, Griechenland und Portugal eingereicht. Weitere Olivenöle stammten aus Frankreich, der Türkei, Kroatien, Israel und Marokko.

Mehrstufiges Prüfverfahren

Für die Ermittlung der Gewinner-Öle wendet das Schweizer Olivenöl-Panel ein aufwändiges Verfahren an: Im Rahmen einer Vorauswahl, dem sogenannten Screening, wird zunächst die Intensität der Öle (leicht, mittel, intensiv) festgestellt. Ausserdem werden bereits hier allenfalls vorhandene fehlerhafte Eigenschaften identifiziert. In einem zweiten Schritt folgt zur objektiven Beurteilung der Öle eine erste Blinddegustation nach den Kriterien des International Olive Council (IOC) und der EU durch die Fachleute des Panels. Hierbei setzen acht bis zehn Prüferinnen und Prüfer einen an der ZHAW entwickelten (validierten) Profilierungsbogen ein. Zusätzlich zu den vorgegebenen Prüfkriterien von IOC und EU wird dabei eine Beschreibung der Fruchtigkeit resp. Aromatik (grün, reif) vorgenommen und die sogenannte Harmonie bewertet, welche die sensorische Komplexität, die Ausgewogenheit sowie die Nachhaltigkeit der Öle erfasst. In einem dritten Schritt werden die Öle abschliessend einer weiteren, analog durchgeführten Degustation unterzogen. Diese dient der Verifizierung, d.h. der Bestätigung der zuvor ermittelten Ergebnisse und führt zur Bestimmung der Gewinner.

Publikumsbewertung im Oktober

Eine Möglichkeit, die rund 100 geprüften Olivenöle als Konsumentin oder Konsument zu degustieren, bietet sich an der „Gourmesse“ vom 9. bis 12. Oktober 2015 im Kongresshaus Zürich. An der Olivenölbar der ZHAW können sämtliche Öle offen degustiert werden. Im Rahmen eines parallel stattfindenden Konsumententests werden hier auch die Publikumsfavoriten gesucht. Die bestplatzierten Öle dürfen dann auf ihren Etiketten die Auszeichnung für den Publikumspreis „OLIO 2015“ tragen.

Weitere Informationen und Fotos unter www.lsfm.zhaw.ch/medien und www.oliveoilaward.ch

Die Gold-Gewinner 2015: s. Seite 2

Die Gold-Gewinner 2015:

Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	Internet/ Kontakt
El Empiedro	Spanien/Andalusien	Sca. Olivarera la Purisma	Siehe Produzent	www.coopurisimapriego.com D. Juan Carlos Canada Garcia
Rincón de la Subbética (bio)	Spanien/Andalusien	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Siehe Produzent	www.almazarasdelasubbetica.com D. Jose Antonio Nieto Adamuz
LA Organic Oro intenso limited edition (bio) (auch Prämierung für «Best Organic»)	Spanien/Andalusien	La Amarilla de Ronda S.L. LA Organic	Siehe Produzent	www.laorganic.net Muguiro Santiago
Bravoleum, Selección Especial de Aceites Hacienda el Palo	Spanien/Andalusien	Explotaciones Jame, SL.	Siehe Produzent	www.aceiteshaciendaelpalo.com Mariola Garcia
Agrestis "Bell'Omio Bio"	Italien - Sizilien	Agrestis Società Coop. Agricola	Galeffi Olivenprodukte, Remetschwil AG	www.olivenprodukte.galeffi.ch Salvatore Galeffi
Gran Cru Cutrera Nocellara del Belice (auch Prämierung für «Best Mono Variety»)	Italien - Sizilien	Frantoi Cutrera	Imex Delikatessen AG, Lachen SZ	www.imex.ch Jacques Bossart, 055-442 53 53
Gallo Grande Escolha	Portugal	Gallo Worldwide	Siehe Produzent	www.galooliveoil.com Sofia Forte Pereira

Fachkontakt:

Annette Bongartz, Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW, Wädenswil, Tel. 079-194 05 13, annette.bongartz@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW, Wädenswil:

Kathrin Herrmann, Media Relations Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW/Wädenswil, Telefon 058 934 54 08, E-Mail kathrin.herrmann@zhaw.ch