

Medienmitteilung vom 28. April 2017

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Auszeichnung der besten «Extra Vergine»-Olivenöle mit dem Olive Oil Award

Anlässlich des Olive Oil Award 2017 (OOA) wurden insgesamt sieben «Extra Vergine»-Olivenöle mit Gold ausgezeichnet. Spanien dominierte den Wettbewerb mit nicht weniger als fünf goldenen Preisen. Zudem erhielten Italien und Kroatien je einmal Gold für sensorisch herausragende Olivenöle. Die Gewinner wurden am 27. April 2017 vom Schweizer Olivenöl Panel der ZHAW in Wädenswil ermittelt, das vom International Olive Council anerkannt ist.

Das Jahr 2017 war im Hinblick auf Anbau und Ernte kein einfaches Olivenjahr. Dennoch nahmen insgesamt 102 Olivenöle aus acht Nationen am Wettbewerb teil. Das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) nahm als Erstes eine sensorische Beurteilung auf Basis der geltenden rechtlichen Vorgaben vor und erstellte für alle Öle eine detaillierte sensorische Beschreibung. Durch dieses wissenschaftlich fundierte und bewährte mehrstufige Prüfverfahren wurden diejenigen Öle identifiziert und prämiert, welche sich in Nase und Gaumen als besonders komplex, ausgewogen und nachhaltig erwiesen.

Erstmals «EU-Blends» in der Auswahl

Die meisten Olivenöle wurden 2017 aus den klassischen Produktionsländern Italien (29), Spanien (28), Griechenland (18) und Portugal (11) eingereicht. Mit immerhin sieben eingereichten Ölen nahmen dieses Jahr erstmals auch sogenannte «EU-Blends» am Wettbewerb teil, die es jedoch nicht ganz bis in die Gold-Ränge schafften. Es handelt sich dabei um Produkte, die auf Ölen aus mehreren Ländern basieren. Anlässlich des OOA waren dies Blends aus Spanien/Portugal, aus Spanien/Italien und aus Spanien/Italien/Griechenland. Daneben nahmen Öle aus den Ländern Kroatien (3), USA (3), China (2) und Frankreich (1) teil.

Publikumstest im September

Die Möglichkeit, die gut 100 Olivenöle des Olive Oil Award 2017 als Konsumentin oder Konsument zu testen, bietet sich an der «Gourmesse» vom 21. bis 24. September 2017. Erstmals findet diese Veranstaltung in der Halle 662 in Zürich-Oerlikon statt. Wie immer kann man auch dieses Jahr an Olivenölbar der ZHAW sämtliche Öle offen degustieren. Parallel dazu werden im Rahmen eines Konsumententests die Publikumsfavoriten gesucht. Die bestplatzierten Öle dürfen auf ihren Etiketten die Auszeichnung «OLIO 2017» tragen.

Die „GOLD“-Gewinner 2017:

Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	Web
mittel	Primo DOP Frantoi Cutrera	Italien - Sizilien	Frantoi Cutrera	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
mittel	Borges	Spanien - Andalusien	Borges Agricultural & Industrial Edible Oils	siehe Produzent	www.borges.es
mittel	Melgarejo Premium Picual	Spanien - Andalusien	Aceites Campoliv	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
mittel-intens	Rincon de la Subbetica	Spanien - Andalusien	Almazaras de la Subbetica	siehe Produzent	www.almazarasdelasubbetica.com
mittel	Parqueoliva Serie Oro	Spanien - Andalusien	Almazaras de la Subbetica	siehe Produzent	www.almazarasdelasubbetica.com
mittel-intens	One Organic Limited Edition	Spanien-Andalusien	Aceites Finca la Torre	siehe Produzent	www.fincalatorre.com
mittel	Ex Albis	Kroatien	Chiavalon	siehe Produzent	www.chiavalon.hr

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



Bildlegende - © ZHAW/Wädenswil

Die Gold-Gewinner des Olive Oil Award 2017

Fachkontakt:

Annette Bongartz, Leiterin Fachstelle Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW/Wädenswil und Leiterin Schweizer Olivenöl Panel (SOP). 058 934 57 22, annette.bongartz@zhaw.ch

Martin Popp, Stv. Leiter Schweizer Olivenöl Panel (SOP), Wissenschaftlicher Mitarbeiter Fachstelle Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 99, martin.popp@zhaw.ch

Medienstelle:

Cornelia Sidler, Media Relations Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW/Wädenswil. 058 934 53 66, cornelia.sidler@zhaw.ch