

# Es ist nicht alles Gold ...



Angel Simon – Fotolia.com



... aber es gab in vielerlei Hinsicht sehr viel Glanz. Auch in der 15. Auflage des «Olive Oil Award» (OOA) degustierte das «Schweizer Olivenöl Panel» (SOP) als unabhängige Jury hervorragende Olivenöle und prämierte die besten mit Gold, Silber und Bronze. Tatsächlich war die Jury begeistert von der diesjährigen Qualität der eingereichten Olivenöle. Es wurde fast durchwegs Spitzenqualität geboten. Dies liegt sicher am witterungsbedingt guten Produktionsjahr, aber auch an den hohen Ansprüchen der Produzenten bezüglich Auslese und Verarbeitung der Früchte.

Was das Prozedere anbelangt, müssen sich alle eingereichten Öle der erfahrenen und kritischen Jury, eben dem SOP, stellen, das die hochwertigen Olivenöle nach streng wissenschaftlichen Kriterien in einem mehrstufigen Verfahren beurteilt. Die sensorische Prüfung umfasst nicht nur die Feststellung absoluter Fehlerfreiheit, die eine Grundvoraussetzung für die Bezeichnung «nativ extra» darstellt, sondern auch die Intensitätseinschätzung im Hinblick auf Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe. Weiter werden die Öle durch die Beschreibung der Aromatik und die Bewertung von Harmonie und Dauerhaftigkeit differenziert. Dies führt zur Gesamtbewertung und im positiven Fall zur Prämierung.

Einfach gesagt, muss ein Top-Öl eine komplexe Aromatik aufweisen, die in

ihrer Intensität und Vielschichtigkeit überzeugt. In Abhängigkeit verschiedener Faktoren wie Sorte, Erntezeitpunkt und Herstellungsverfahren kann diese von grünlichen oder reiffruchtigen Noten über nuss- und mandelartige Aromen bis zu Eindrücken, die an frisch geschnittenes Gras oder Artischocke und grüne Tomate erinnern, geprägt sein. Das Kriterium von Harmonie und Dauerhaftigkeit beschreibt insgesamt also das Ausmass der Vielfalt und Ausgewogenheit aller positiven Charakteristiken eines Olivenöls.

Komplexität der Aromatik und ausgewogenes Zusammenwirken der positiven Attribute sind bei den im Jahr 2016 prämierten Ölen in einer derart harmonischen Weise vorhanden, dass sie sich deutlich von den Konkurrenten abheben. Somit können hervorragende und prämierte Öle von den immerhin auch noch «sehr guten» extra nativen Ölen unterschieden werden.

Für den OOA 2016 wurden 124 Olivenöle eingereicht. 119 Olivenöle aus sieben Ländern wurden als extra nativ

eingestuft. Natürlich waren die Hauptanbauländer wie Italien, Spanien, Portugal und Griechenland mit sehr vielen Ölen vertreten. Weiter nahmen Öle aus Kroatien, der Türkei und Marokko am Wettbewerb teil. Insgesamt wurden sieben goldene, zwölf silberne und 18 bronzene Auszeichnungen verliehen (Details dazu in der Gewinnerliste). Ausserdem wurden für Öle aus Griechenland, Italien, Portugal und Spanien «Best of ...»-Länderpreise vergeben. Darüber hinaus wurden die Sonderpreise «Best Mono-Variety» für das beste Olivenöl, hergestellt aus einer einzelnen Olivensorte, sowie «Best Organic» für das beste Olivenöl aus biologischem Anbau verliehen.

Weitere Informationen zu den 119 als «extra nativ» bestätigten Olivenölen des OOA 2016 gibt es im Internet. Zudem bietet die App «oliveoilaward» weitere relevante Angaben, Hintergründe und Infos. Sie ist in den App-Stores für iPhone sowie Android erhältlich oder steht direkt auf der Homepage zum Download bereit. ■

[www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

**Autoren:** Annette Bongartz / Martin Popp / Reinhard Schneller  
Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil.

[www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch) | [www.zhaw.ch/ilgi/sensorik](http://www.zhaw.ch/ilgi/sensorik)

Nr.	Intensität	Produkt	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	
<b>GOLD</b>						
17	mittel-intensiv	Primo DOP Monti Iblei	Italien, Sizilien	Frantoi Cutrera	IMEX Delikatessen AG	www.imex.ch
19	mittel-intensiv	Gran Cru Nocellara del Belice	Italien, Sizilien	Frantoi Cutrera	IMEX Delikatessen AG	www.imex.ch
20	mittel-intensiv	Gran Cru Biancolilla	Italien, Sizilien	Frantoi Cutrera	IMEX Delikatessen AG	www.imex.ch
28	mittel-intensiv	Bravoleum. Seleccion Especial Aceites Hacienda El Palo	Spanien, Andalusien	Explotaciones Jame, S.L.	Explotaciones Jame, S.L.	www.aceiteshaciendaelpalo.com
44	mittel-intensiv	Venta del Baron	Spanien, Andalusien	Muela-Olives S.L.	Muela-Olives S.L.	www.mueloliva.es
47	mittel-intensiv	Rincon de la Subbetica	Spanien, Andalusien	Almazaras de la Subbética	Almazaras de la Subbética	www.almazarasdelasubbetica.com
107	intensiv	Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone Intenso	Italien, Latium	Cetrone Alfredo	Cetrone Alfredo	www.cetrone.it
<b>SILBER</b>						
11	mittel-intensiv	Oleum Hispana	Spanien, Andalusien	Molino Virgen de Fatima S.L.	Molino Virgen de Fatima S.L.	www.molinvirgendefatima.com
18	mittel-intensiv	Primo Bio	Italien, Sizilien	Frantoi Cutrera	IMEX Delikatessen AG	www.imex.ch
38	mittel-intensiv	U Trappitu	Italien, Sizilien	Azienda Agricola Terre di Shemir di Creuso Lara	Azienda agricola Terre di Shemir	www.terredishemir.com
41	mittel	El Empiedro	Spanien, Andalusien	Sca. Olivarera la Purisima	Sca. Olivarera la Purisima	www.coopurisimmapriego.com
46	intensiv	Parqueoliva Serie Oro	Spanien, Andalusien	Almazaras de la Subbética	Almazaras de la Subbética	www.almazarasdelasubbetica.com
48	mittel-intensiv	Finca La Torre Seleccion Hojiblanca	Spanien, Andalusien	Aceites Finca La Torre SLU	Aceites Finca La Torre SLU	www.fincalatorre.com
84	mittel-intensiv	Hispasur Gold	Spanien, Andalusien	Knolive Oils & Hispasur	Knolive Oils & Hispasur	www.hispasuraceites.es
108	mittel-intensiv	Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone Delicato	Italien, Latium	Cetrone Alfredo	Cetrone Alfredo	www.cetrone.it
112	mittel-intensiv	Melgarejo Composicion	Spanien, Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	Essenz GmbH	www.essenze-spezialtaeten.ch
115	mittel-intensiv	Supremo	Spanien, Andalusien	Sca del Campo San Juan	Sca del Campo San Juan	www.aceitesanjuan.com
117	mittel	Herdade do Esporao Seleccao	Portugal, Alentejo	Esporao Azeites Lda	Esporao Vendas e Marketing S.A.	www.esporao.com
120	mittel	INTENSO	Italien, Toskana	Frantoio Pruneti s.r.l.	PrOlive Notter & Cie. s.a.s.	www.prolive.ch
<b>BRONZE</b>						
16	mittel-intensiv	Melgarejo Premium Hojiblanca	Spanien, Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	IMEX Delikatessen AG	www.imex.ch
25	mittel	Gallo Azeite Novo Colheita 2015-2016	Portugal	Gallo Portugal	Gallo Worldwide	www.gallooliveoil.com
33	mittel	CARM Praemium	Portugal	CARM SA	CARM – Casa Agricola Roboredo Madeira SA	www.carm.pt
34	mittel-intensiv	Oro del Desierto Organic Coupage	Spanien, Andalusien	Rafael Alonso Agolera SL/ Oro del Desierzo	Rafael Alonso Agolera SL/ Oro del Desierzo	www.rodeldesierzo.com
40	mittel	Casitas de Hualdo	Spanien, Kastilien-La Mancha	Casas de hualdo S.L.	Casas de Hualdo S.L.	www.casasdehualdo.com
43	mittel	Mueloliva Picuda	Spanien, Andalusien	Muela-Olives S.L.	Muela-Olives S.L.	www.mueloliva.es
61	mittel	Oro Bailen Reserva Familiar Arbequina	Spanien, Andalusien	Galgon 99 SL	Galgon 99 SL	www.orobailen.com
62	mittel	Oro Bailen Reserva Familiar Picual	Spanien, Andalusien	Galgon 99 SL	Galgon 99 SL	www.orobailen.com
69	mittel-intensiv	Oli de Santanyi	Spanien, Balearische Inseln	Oli de Santanyi S.L.	Oli de Santanyi S.L.	www.olidesantanyi.com
71	mittel-intensiv	Itranae	Italien, Latium	Societa Agricola Enrico de Marco SRL «E.D.Enrico»	Societa Agricola Enrico de Marco SRL «E.D.Enrico»	www.edenrico.com
77	mittel-intensiv	Mate Trasparenza Marina	Kroatien, Istrien	Agrofin D.O.O.	Agrofin D.O.O.	www.mateoliveoil.com
78	mittel	Chiavalon «Ex Albis»	Kroatien, Istrien	OPG Chiavalon	OPG Chiavalon	www.chiavalon.hr
82	mittel-intensiv	Zumo 2015 Picual	Spanien, Katalonien	La Gramanosa, S.L.	La Gramanosa, S.L.	www.fincalagramanosa.com
105	mittel-intensiv	BRIST Exclusive Selection	Kroatien, Istrien	BRIST d.o.o.	BRIST d.o.o.	www.brist-olive.hr
116	mittel	Herdade do Esporao Biologico	Portugal, Alentejo	Esporao Azeites Lda	Esporao Vendas e Marketing S.A.	www.esporao.com
121	mittel	VIUZZO	Italien, Toskana	Frantoio Pruneti s.r.l.	PrOlive Notter & Cie. s.a.s.	www.prolive.ch
123	mittel	Nonno Mio ...	Kroatien, Split-Dalmatien	OPG PAPTOMA	OPG PAPTOMA	www.papatoma.com

