

Teilnehmerrekord am Olive Oil Award 2007



Zum 6. Mal wurden im Fach-Paneltest an der Hochschule Wädenswil Extra Vergine Olivenöle bewertet. Die Tester leisteten Schwerstarbeit, mussten doch 167 Produkte verkostet werden. – So viele wie nie zuvor.

Ertrinken wir bald im Olivenöl? Vom Delikatessenhändler bis zum Grossverteiler, die Regale sind damit vollgepackt. Zu den etablierten Marken kommen laufend Neue hinzu. Volumenmässig haben nach wie vor die italienischen Olivenöle die Nase vorn. Aber auch viele andere Kleinproduzenten aus dem Mittelmeer-Raum versuchen auf dem attraktiven Schweizer Markt Fuss zu fassen. Die Nachfrage für das Panel tasting des sechsten Olive Oil Award an der Hochschule Wädenswil realisierte mit 157 Olivenölen denn auch einen Teilnehmerrekord.

Alle Olivenöle wurden blind degustiert und nach dem IOOC (International Olive Oil Council) bewertet. Für eine neutrale und objektive Beurteilung der Olivenöle waren die Organisatoren besorgt. Alle Mitglieder des Swiss Olive Oil Panel (SOP) werden laufend nach den Vorgaben des IOOC trainiert und zusätzlich gemäss ISO 17025 für die sensorische Beurteilung von Olivenöl akkreditiert.

Die Degustationsergebnisse wurden in drei Preiskategorien eingeordnet: **Goldene Olive**, **Silberne Olive** und **Award 2007** (siehe nachfolgende Tabelle). Ergänzend zum IOOA, werden im Herbst 2007 – im Rahmen einer Konsumentendegustation während der Gourmesse 2007 (5.-8.10.) im Kongresshaus in Zürich – die geschmacklich beliebtesten Olivenöle der Saison in Form des Publikumspreises «**Olio 2007**» ermittelt und prämiert.



Goldene Olive



Nummer	Name des Produktes	Produzent/Importeur	Telefon	Preis in CHF/l
3	Oro d'Irpinia	Buonsapore AG	+41 81 785 34 69	19.90
23	Primo Olio Bio	IMEX	+41 55 442 53 53	30.00
24	Primo Olio DOP	IMEX	+41 55 442 53 53	30.00
35	Filippo Berio EV DOP Monti Iblei	COOP	+41 848 888 444	17.94
48	Oleo de la Marchia-monovarietale	IMEX	+41 55 442 53 53	30.00
55	PARQUEOLIVA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	+34 957 547 028	12.00
83	Olio Extravergine d'Oliva Titone D.O.P. Valli Trapanesi da Agricoltura Biologica	Sizilianische Delikatessen	+41 44 930 09 21	38.00

Silberne Olive



Nummer	Name des Produktes	Produzent/Importeur	Telefon	Preis in CHF/l
4	"Ravece "" San Comaio""	Buonsapore AG	+41 81 785 34 69	24.00
32	MANDRANOVA Etichetta Verde	PRC, Mario Piazzini	+41 91 825 94 88	22.00
43	"MB ""Nocellara""	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	120.00
49	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	+34 957 547 028	15.00
51	VENTA DEL BARÓN	MUELOLIVA S.L.U.	+34 957 027 200	12.00
108	UNICO	Hacienda Iber – Olivos del Ebro	+34 976 23 46 95	37.40
172	U Trappitu	Az. Agr. Terre di Shemir	+39 0923 865 323	36.00

AWARD 2007

Nummer	Name des Produktes	Produzent/Importeur	Telefon	Preis in CHF/l
20	Tenuta Zangara	Azienda Agricola d'Alì s.s.	+39 923 288 90	15.00
22	EPHESER	Deli & More	+41 44 687 27 20	25.00
47	Olio del Carmine-Blend	IMEX	+41 55 442 53 53	25.00
52	RAVIDA	RAVIDA Azienda Agricola	+39 0925 711 09	37.00
63	FUENTE DE LA SALUD	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	+34 957 547 028	12.00
81	CLADIVM	EUROLIVA SAT	+34 957 720 120	8.00
82	LA ALDEA DE DON GIL	EUROLIVA SAT	+34 957 720 120	6.00
95	Olio Extra vergine Fattoria La Vialla	Fattoria La Vialla	+39 057 547 78 11	16.20
109	ARBOSANA	Hacienda Iber - Olivos del Ebro	+34 976 23 46 95	8.60
113	Lapp & Fao «Etrusco Hills», Tipo Medio	PrOlive Notter & Cie.	+41 41 390 40 70	56.00
134	Olio Extra Vergine di Oliva Barbàra DOP Valli Trapanesi	Azienda Agricola BARBÀRA (CH)	+41 26 913 70 42	28.00

Anzeige:

