



Medienmitteilung vom 19. April 2012

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW, Wädenswil

## **Auszeichnung der besten Extra Vergine Olivenöle**

**Am 19. April 2012 fand bereits zum elften Mal der „International Olive Congress – Zurich“ in Wädenswil statt. Das Schweizer Olivenöl-Panel der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften hat 113 eingereichte Extra Vergine Olivenöle degustiert und bewertet. In diesem Jahr erhielten vier Öle die Goldene und sieben Öle die Silberne Olive. Weitere acht Olivenöle erhielten einen Award als Anerkennung für ihre hervorragende sensorische Qualität. Best of-Preise gab es länderspezifisch für Italien, Spanien, Portugal und Griechenland sowie je einen Preis für das Best Mono-Variety-Öl und für das Best Organic-Öl.**

Die Beurteilung der Olivenöle bestand aus der Intensitätsbewertung (Paneltest) von neun Kriterien, die das International Olive Council definiert. Zunächst wurde festgestellt, ob das Öl frei von negativen Eigenschaften ist, was eine Grundvoraussetzung für die Klassifizierung von Olivenöl auf „Extra Vergine“-Stufe darstellt. Ausserdem wurden die Fruchtigkeit (spezifiziert als „grün-fruchtig“, „reif-fruchtig“ oder mit „grün und reif-fruchtigen Aspekten“), die Bitterkeit und die Schärfe der Öle beurteilt, allesamt positive Attribute für Olivenöl. Diese drei positiven Attribute sowie die Erfassung positiver Aromen, welche insbesondere die sensorische Komplexität der Öle ausmachen, bildeten dann die Grundlage für die Bewertung des harmonischen Gesamteindrucks und dessen Dauerhaftigkeit in Nase und Gaumen – und damit für die Prämierung der besten Öle.

### **113 Öle aus 13 verschiedenen Ländern**

Insgesamt 21 Öle wurden in den Kategorien „Goldene Olive“, „Silberne Olive“, „Award“, der Länderwertung „Best of...“ sowie „Best Monovariety“ und „Best Organic“ prämiert. Die 113 Olivenöle wurden aus insgesamt 13 verschiedenen Ländern eingereicht: Dabei waren die klassischen Produktionsländer Italien, Spanien, Griechenland und Portugal vertreten. Durch die Teilnahme von Olivenölen aus Ländern wie Frankreich, Kroatien, Slowenien, Türkei, Marokko, Israel, Syrien und aus Übersee (USA und Uruguay) konnte die Internationalität des Events unterstrichen werden. Im Anschluss an die Preisverleihung konnten die Gewinner-Öle degustiert werden. Eine ideale Gelegenheit, die Produzenten und Händler persönlich kennen zu lernen.

### **Publikumsbewertung im Oktober**

Eine weitere Möglichkeit die über 100 Öle zu degustieren bietet sich an der „Gourmesse Zürich“, die vom 5. bis 8. Oktober 2012 im Kongresshaus Zürich stattfindet. An der Olivenbar der ZHAW können die Besucherinnen und Besucher die Öle blind degustieren und beurteilen. Die bestplatzierten Öle dürfen dann den Schriftzug „OLIO 2012“ als Signet für die Publikumsfavoriten auf ihren Etiketten tragen.

Weitere Informationen und Bilder unter [www.lsfm.zhaw.ch/medien](http://www.lsfm.zhaw.ch/medien) und [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

### **Kontakt:**

Annette Bongartz, Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW, Wädenswil, Tel. 058 934 57 22, [annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch)

### **Medienstelle der ZHAW in Wädenswil:**

Birgit Camenisch, Kommunikation, Tel. 058 934 59 54, [birgit.camenisch@zhaw.ch](mailto:birgit.camenisch@zhaw.ch)