

Medienmitteilung vom 2. Mai 2018

Department Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Gold, Silber oder Bronze für hervorragende «extra native» Olivenöle

Sechs Olivenöle der Klassifizierungsstufe «extra vergine» konnten anlässlich des Olive Oil Award 2018 (OOA) mit Gold ausgezeichnet werden. Spanien dominierte auch dieses Jahr den Wettbewerb und konnte fünf goldene Preise für sich beanspruchen. Stirn bieten konnte einzig Portugal und erhielt für ein sensorisch hervorragendes Olivenöl ebenfalls Gold. Ausserdem konnte 17-mal Silber und 15-mal Bronze verliehen werden. Alle 126 teilnehmenden Olivenöle wurden vom Schweizer Olivenöl Panel (SOP) der ZHAW sensorisch beurteilt. Die Bekanntgabe der Gewinner fand am 26. April 2018 in Wädenswil statt.

2018 nahmen mit insgesamt 126 Olivenölen aus neun Nationen gut 23 Prozent mehr Olivenöle als im Vorjahr am Wettbewerb teil. Das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) beurteilte die Öle sensorisch auf Basis der geltenden rechtlichen Vorgaben (Paneltest) und fertigte darüber hinaus für alle Öle eine detaillierte Aromabeschreibung sowie Harmoniebewertung an. Die sensorische Evaluation im Rahmen des OOA stützt sich auf ein mehrstufiges Prüfverfahren und bietet eine fundierte wissenschaftliche Basis für die Identifizierung prämiierungswürdiger Olivenöle. Nur die in Nase und Gaumen als besonders komplex, ausgewogen und dauerhaft empfundenen Olivenöle liegen im Wettbewerb dann am Ende ganz vorn.

Mehr als 50 Prozent «Mono-Varieties», aber auch einige «EU-Blends» vertreten

Die aus europäischer Sicht klassischen Produktionsländer wie Italien (45 angemeldete Öle), Spanien (31), Portugal (18) und Griechenland (14) reichten auch dieses Jahr wieder insgesamt die meisten Olivenöle ein. Mehr als die Hälfte (53 Prozent) der Olivenöle im Wettbewerb waren sogenannte «Mono-Varieties». Dies sind Öle, die nur aus einer Olivensorte hergestellt werden. 27 Prozent dieser «Mono-Variety»-Öle wurden prämiert. Öle, welche aus einer bestimmten Region stammen, aber aus mehr als einer Sorte hergestellt sind, machten die andere knappe Hälfte der Teilnehmer aus (43 Prozent). Diese Öle erhielten zu einem knappen Drittel (31 Prozent) Preise. Daneben waren auch Vertreter sogenannter «Europäischer Blends» (4 Prozent) erfolgreich vertreten. Drei bronzene Preise gingen an Öle, für deren Herstellung Oliven aus drei verschiedenen Ursprungsländern (Italien, Spanien, Portugal) eingesetzt wurden. Weitere Teilnahmen konnten dieses Jahr aus Tunesien (7 Öle), Kroatien (5), der Türkei (3), Frankreich (2) und erstmals auch Bosnien-Herzegowina (1) verzeichnet werden.

OLIO 2018 – Publikumstest in Zürich

In einer offenen Degustation können Konsumentinnen und Konsumenten anlässlich der «Gourmesse» vom 13. bis 16. September 2018 die Öle des OOA persönlich testen. In der Halle 662 in Zürich-Oerlikon steht dann die Olivenölbar der ZHAW. Dort werden im Rahmen eines Konsumententests auch die diesjährigen Favoriten gesucht. Bestplatzierte Öle erhalten die Publikums-Auszeichnung «OLIO 2018».

Die „GOLD“-Gewinner 2018:

Intensität	Produktname	Herkunft (Land / Region)	Teilnehmer / Produzent	Web
intensiv	Finca La Torre Seleccion Hojiblanca	Spanien – Malaga	Aceites Finca La Torre S.L.U.	www.fincalatorre.com
mittel- intensiv	Rincon De La Subbetica	Spanien – Andalusien / Priego de Cordoba	Almazaras De la Subbetica	<a href="http://www.almazarasdelasub
betica.com">www.almazarasdelasub betica.com
mittel- intensiv	Parqueoliva Serie Oro	Spanien – Andalusien / Priego de Cordoba	Almazaras De la Subbetica	<a href="http://www.almazarasdelasub
betica.com">www.almazarasdelasub betica.com
mittel- intensiv	Goya "Unico" Extra Virgin Olive Oil	Spanien	Goya En Espana S.A.U	www.goyaspain.com
mittel- intensiv	Oliveira da Serra Lagar do Marmelo	Portugal - Alentejo	Sovena Portugal Consumer Goods. S.A.	www.sovenagroup.com
mittel- intensiv	Maeva & Toro	Spanien - Andalusien	Torres Morente De Aceites Maeva	www.aceitesmaeva.com

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

Bildlegende: Die Gold-Gewinner des Olive Oil Award 2018, © ZHAW/Wädenswil

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