



Medienmitteilung vom 29. April 2021

Olive Oil Award 2021: sechs Olivenöle mit Gold ausgezeichnet

Zum 20. Mal in Folge wurden im Rahmen des Olive Oil Award (OOA) Olivenöle der Güteklasse «extra nativ» durch das Schweizer Olivenöl Panel / SOP sensorisch evaluiert. Insgesamt 137 Olivenöle aus 10 Nationen standen dabei auf dem Prüfstand der Wissenschaft. Die begehrte Auszeichnung in GOLD erhielten 6 Olivenöle, davon 4 aus Spanien und 2 aus Italien. Alle prämierten Öle zeugen von besonders hochstehender Qualität und erwiesen sich im Hinblick auf ihre sensorischen Charakteristiken als ausgesprochen komplex, reintönig, ausgewogen und dauerhaft.

Neben den 6 Preisen in GOLD, wurden weitere 20 Awards für qualitative hochstehende Öle in SILBER und 29 in BRONZE vergeben. Neben Vertretern aus Spanien und Italien, wurden auch hervorragende Öle aus Portugal, der Türkei, Griechenland, Slowenien, Tunesien und sogar Blends aus der Europäischen Union für ihre sensorische Qualität prämiert. Spezialpreise gingen im Rahmen der Ländervergleiche an je ein Öl aus Spanien, Italien, Portugal und Griechenland. Daneben wurde jeweils das beste Öl der Kategorie «Best Mono-Variety» und «Best Organic» geehrt. Die weitaus meisten der insgesamt 137 teilnehmenden Öle aus insgesamt 10 verschiedenen Nationen zzgl. der Europäischen Union, stammen aus Spanien (41), gefolgt von Ölen aus Italien (35), Portugal (23) und Griechenland (18). Weitere teilnehmende Öle haben ihren Ursprung in Tunesien (7), der Türkei (5), der Europäischen Union (3), in Frankreich (2) sowie Kroatien, Slowenien und Israel (je 1).

Teilnahmerecord trotz Pandemie

2020 wird in negativer Hinsicht sicherlich als Jahr der Corona-Pandemie in die Geschichte eingehen. Es war aber auch, aus sensorischer Sicht, ein ganz besonders gutes Erntejahr. Dieses hat qualitativ hervorragende Olivenöle hervorgebracht, was sich nun wohl auch in der ausnehmend hohen Teilnehmerzahl von insgesamt 137 Ölen beim OOA 2021, gegenüber 110 im Vorjahr, positiv ausgewirkt hat.

Wissenschaftlich-fundierte Datenerhebung

Das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) der ZHAW beurteilte die 137 am Olive Oil Award 2021 teilnehmenden Olivenöle sensorisch auf Basis der geltenden rechtlichen Vorgaben (Paneltest) und erstellte für alle Öle eine detaillierte Aromabeschreibung sowie eine Harmoniebewertung. Die sensorische Evaluation stützte sich dabei auf ein mehrstufiges Prüfverfahren. Das gewählte methodische Vorgehen bietet eine fundierte wissenschaftliche Basis für die Identifizierung prämiierungswürdiger Olivenöle. Nur die in Nase und Gaumen als besonders komplex, ausgewogen, reintönig und dauerhaft empfundenen Olivenöle liegen im Wettbewerb am Ende ganz vorne.

Konsumentensicht gefragt

Einen, in der Welt der Olivenöl-Wettbewerbe, einzigartigen «USP» stellt im Zusammenhang mit dem Olive Oil Award die Erhebung der Präferenzen von Konsumentinnen und Konsumenten dar. Infolge der Corona-Pandemie und des landesweiten Lockdowns im Jahr 2020 konnte dieser Konsumententest nicht durchgeführt werden. Jetzt, im Jahr 2021, setzen die Organisatoren daher von Anfang an auf einen sogenannten «Home-Use-Test», welcher es ermöglichen wird, die 137 Olivenöle des OOA von einer ausreichend grossen Anzahl Konsumentinnen und Konsumenten, in einer typischen Verzehr-Situation (zu Hause) subjektiv beurteilen zu lassen. Die Datenerhebung wird im Zeitraum von Mai bis Juli 2021 stattfinden. Die Ergebnisse werden nachgängig veröffentlicht.

Die „GOLD“-Gewinner 2021:

GOLD					
Intensität	Produktname	Herkunft (Land / Region)	Produzent	Teilnehmer	Web
mittel	IL PRIMIZIO	Italien / Sizilien	TENUTA CHIARAMONTE		www.tenutachiaromonte.com
mittel	EL EMPIEDRO	Spanien / DOP Priego de Cordoba	SCA. OLIVARERA LA PURÍSIMA		www.coopurisimapriego.com
intensiv	KNOLIVE EPICURE	Spanien	KNOLIVE OILS, S.L.		www.knolive.com
mittel	PRINCIPE	Italien / Sizilien	AZ. AGRICOLA Maurino Maurizio	BIO aus Sizilien di Giuseppe Milioto	www.bioaussizilien.ch
intensiv	GOYA ORGANICS	Spanien / Sevilla	GOYA EN ESPAÑA S.A.U		www.goyaspain.com
intensiv	LOA 77	Spanien / Madrid	OLEUM LAGUNA, S.L.		www.oleumlaguna.com www.loa77.com

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

Bildlegende - © ZHAW/Wädenswil

Die Gold-Gewinner des Olive Oil Award 2021

Fachkontakt:

Annette Bongartz, Co-Panelleiterin des Schweizer Olivenöl Panels (SOP) und Leiterin der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW / Wädenswil, 058 934 57 22, annette.bongartz@zhaw.ch

Martin Popp, Co-Panelleiter des Schweizer Olivenöl Panels (SOP) und wissenschaftlicher Mitarbeiter der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW / Wädenswil und 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