

Publireportage: Olio

# Elf Jahre Olivenöl-Kompetenz

Der International Olive Oil Award steht seit elf Jahren für die unabhängige Prämierung von extra nativen Olivenölen. Jährlich werden bis zu 150 Öle aus aller Welt eingereicht und vom Swiss Olive Oil Panel der ZHAW in Wädenswil in einem mehrstufigen Prüfverfahren objektiv beurteilt.



**I**nsgesamt 113 Olivenöle aus 13 verschiedenen Ländern wurden im Jahr 2012 zur Bewertung im International Olive Oil Award (IOOA) eingereicht. Die Beurteilung der Olivenöle bestand zunächst aus der Intensitätsbewertung von neun Kriterien, die vom International Olive Council ([www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)) definiert worden sind. Die Experten untersuchten, ob das Öl frei von Fehlern ist, was eine Grundvoraussetzung für die Klassifizierung von Olivenöl als «extra vergine» ist. Daneben beurteilten sie auch die Fruchtigkeit, die Bitterkeit und die Schärfe, alle drei positive Eigenschaften für Olivenöl. Die Beurteilung dieser drei Attribute, zusammen mit der Beschreibung auftretender positiver Aromen – etwa «frisch geschnittenes Gras», «grüne Tomate» oder «getrocknete Mandelkerne» – und mit der davon abhängigen Einteilung der Öle als eher grün- oder eher reif-fruchtig, führte zur Bewertung der Harmonie und Dauerhaftigkeit. Inner-

halb der 113 beurteilten extra nativen Olivenöle ergaben sich vor diesem Hintergrund teilweise grosse qualitative Unterschiede, die schliesslich die Definition der «Besten» respektive die Vergabe der Goldenen und Silbernen Oliven, der Ehren- und Sonderpreise möglich machten.

Am 19. April 2012 fand die Abschlussveranstaltung des IOOA – der «International Olive Congress – Zurich» – an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften/ZHAW in Wädenswil statt. Der Event stand ganz unter dem Zeichen der Bekanntgabe der Gewinner und der Übergabe der begehrten Auszeichnungen. In der höchsten Prämierungskategorie «Goldene Olive» konnten sich vier Öle etablieren. Sieben weitere Öle erhielten in der nicht minder begehrten Kategorie «Silberne Olive» eine Auszeichnung. Der Ehrenpreis «Award» wurde an acht herausragende Olivenöle vergeben. Für Öle aus den Ländern Italien, Spanien, Portugal und Griechenland wurden die länderspezifischen Preise «Best of...» vergeben. Dabei gab es in diesem Jahr eine Besonderheit: Zwei Öle wurden mit dem Preis «Best of Spain» gekürt, da sie eine fast identisch hohe Harmonie aufwiesen und damit als qualitativ gleich hochwertig gelten. Zwei weitere Spezialpreise wurden verliehen; dies waren in diesem Jahr zum einen der Preis «Best Monovariety» als Ehrung des besten reinsortigen Olivenöls, zum anderen der Preis «Best

Organic» als Ehrung des besten Öls aus biologischen Anbau.










Der Tabelle können Sie die diesjährigen Gewinneröle sowie weitere Angaben zu den Produzenten und Händlern entnehmen. Weitere Informationen finden Sie in der Gesamtliste aller als extra nativ bestätigten Olivenöle des International Olive Oil Award – Zurich 2012 auf [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch). Ausserdem können Sie ab sofort unser Olivenöl-Booklet 2012, in dem die wichtigsten Informationen zum IOOA 2012 zusammengefasst sowie die sensorischen Profile aller extra nativen Olivenöle des IOOA grafisch dargestellt sind, per Email ([iioa.ilgi@zhaw.ch](mailto:iioa.ilgi@zhaw.ch)) für 12.90 Franken (zuzüglich Portokosten) beziehen. ■

## Wollen Sie die Öle einmal selber probieren?


Dann kommen Sie vom 5. bis 8. Oktober 2012 an unseren Stand an der Gourmesse in Zürich ([www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)).

## Interessieren Sie sich für die Sensorik von Olivenöl?

Dann nehmen Sie am «**Degustationskurs Olivenöl**» am 8. November 2012 teil. Details zu diesem und zu weiteren Kursen finden Sie unter [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung).

Nr.	Intensität	Produkt:	Herkunft	Produzent	Teilnehmer
 <b>GOLDENE OLIVE</b>					
60	leicht	EPHESER	TR - Izmir	Ab- U Hayat	www.deliandmore.com
124	intensiv	PORTICO DE LA VILLA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	ES - Cordoba	MANUEL MONTES MARÍN	www.montesmarin.com
126	mittel	Extra vigin olive oil ‚Vanja‘ couvee	SLO - Istrien	Vanja Dujc	www.vanjadujc.net
153	mittel	Melgarejo Composicion Delikatessen	ES - Andalusien	Aceites Melgarejo	www.essenz-spezialitaeten.ch
 <b>SILBERNE OLIVE</b>					
14	intensiv	EARLY ROYAL	ES - Andalusien	CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE S	www.castillodecanena.com
65	mittel	Melgarejo Seleccion Hojiblanca	ES - Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	www.imex.ch
72	intensiv	VENTA DEL BARÓN	ES - Cordoba	MUELA-OLIVES, S.L.	www.mueloliva.es.
73	mittel	MUELOLIVA	ES - Cordoba	MUELA-OLIVES, S.L.	www.mueloliva.es
106	intensiv	U Trappitu	IT - Sizilien	AZIENDA AGRICOLA TERRE DI SHEMIR	www.terredishemir.com
125	mittel	Terre di Giumara Olio Extra Vergine di Oliva	IT - Trapani	Caruso & Minini	www.carusoemini.it
154	mittel	Melgarejo Seleccion Gourmet Picual	ES - Andalusien	Aceites Melgarejo	www.essenz-spezialitaeten.ch
 <b>AWARD</b>					
15	leicht	Sole di Sicilia	IT - Sizilien	Az Agr Mkr Maurizio Marino	www.sicilia-import-export.de
25	mittel	Olio Titone Bio DOP Valli Trapanesi	IT - Sizilien	Azienda Agricola Biologica Titone	www.food-art.ch
33	mittel	Primo DOP	IT - Sizilien	Frantoi Cutrera	www.imex.ch
61	leicht	VENOS	TR - Izmir	Ab- U Hayat	www.deliandmore.com
88	mittel	Timbro Istriano	HR - Istrien	Agrofin	www.mateoliveoil.com
89	leicht	Professional Blend	HR - Istrien	Agrofin	www.mateoliveoil.com
150	mittel	Garda Bresciano DOP - Olio Extravergine di Oliva	IT - Lombardei	OLEARIA CALDERA SRL	www.italiaamore.it
155	mittel	Monocultivar Nocellara del Belice	IT - Kalabrien	Azienda Agricola Librandi Pasquale	www.essenz-spezialitaeten.ch
<b>Best of ...</b>    					
34	mittel	Paço dos Infantes	PT - Alentejo	Riazor - Azeites & Óleos Vegetais, S.A.	www.riazor.pt
104	mittel	GAEA - Vranas, Lesvos P.G.I. Extra Virgin Olive Oil	GR - Lesbos	GAEA Products S.A.	www.gaea.gr
106	intensiv	U Trappitu	IT - Sizilien	AZIENDA AGRICOLA TERRE DI SHEMIR	www.terredishemir.com
124	intensiv	Portico de la Villa Extra Virgin Olive Oil	ES - Cordoba	Manuel Montes Marín	www.montesmarin.com
153	mittel	Melgarejo Composicion Delikatessen	ES - Andalusien	Aceites Melgarejo	www.essenz-spezialitaeten.ch
 <b>Best Mono-Variety</b>					
124	intensiv	Portico de la Villa Extra Virgin Olive Oil	ES - Cordoba	Manuel Montes Marín	www.montesmarin.com
 <b>Best Organic</b>					
155	mittel	Monocultivar Nocellara del Belice	IT - Kalabrien	Azienda Agricola Librandi Pasquale	www.essenz-spezialitaeten.ch

**Autoren:** Annette Bongartz/Martin Popp, Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil. E-Mail: annette.bongartz@zhaw.ch/martin.popp@zhaw.ch

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