



Medienmitteilung vom 19. April 2013

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

## **Auszeichnung der besten Extra Vergine Olivenöle 2013**

**Bereits zum zwölften Mal wurde am 18. April 2013 der „International Olive Oil Award“ an der ZHAW in Wädenswil verliehen. Das Schweizer Olivenöl-Panel der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften hat 116 Extra Vergine-Olivenöle aus ganz Europa sowie aus Übersee degustiert und bewertet. In diesem Jahr erhielten fünf Öle eine „Goldene Olive“ und acht Öle eine „Silberne Olive“. Weitere 16 Olivenöle erhielten einen Award für ihre hervorragende sensorische Qualität. Daneben wurden Länderpreise sowie je ein Preis für das beste sortenreine Öl und für das beste Bio-Olivenöl vergeben.**

Die Auszeichnungen wurden in verschiedenen Fruchtigkeitskategorien (mild, mittel und intensiv) an diejenigen Öle vergeben, die sich in Nase und Gaumen als besonders komplex, ausgewogen und nachhaltig erwiesen haben. Prämiiert wurden insgesamt 29 Olivenöle „Extra Vergine“ aus 11 Ländern in den Kategorien „Goldene Olive“, „Silberne Olive“ und „Award“. Zusätzlich wurden „Best-of“-Länderpreise für die besten Olivenöle aus Italien, Spanien, Portugal und Griechenland vergeben sowie je ein Preis für das beste „Mono-Variety“-Öl (sortenreines Olivenöl) und das beste „Organic“-Öl (Bioqualität). Fünf Olivenöle wurden mit Gold ausgezeichnet, darunter je zwei aus Italien (Sizilien und Latium) und aus Spanien (Cordoba) sowie eines aus Portugal (Tras-os-Montes). Die meisten Öle wurden erneut aus den klassischen Produktionsländern Italien, Spanien, Griechenland und Portugal eingereicht. Weitere Olivenöle stammten aus Frankreich, Kroatien, der Türkei, Israel und aus Übersee (USA und Argentinien). Im Anschluss an die Preisverleihung konnten die Gewinner-Öle degustiert werden. Eine gute Gelegenheit die Produzenten und Händler persönlich kennen zu lernen.

### **Mehrstufiges Prüfverfahren bis zur Prämierung**

Die eingereichten Olivenöle wurden auch dieses Jahr in einem bewährten, von der ZHAW definierten, dreistufigen Verfahren sensorisch evaluiert. Begonnen wird mit einem sogenannten Screening, um die Intensität der Öle (leicht, mittel, intensiv) sowie allenfalls vorhandene fehlerhafte Eigenschaften festzustellen. Danach folgt zur objektiven Beurteilung von Olivenöl ein Blindtest nach den Kriterien des International Olive Council (IOC) und der EU. Für diesen ersten Panel-Test setzen acht bis zehn Prüferinnen und Prüfer des Schweizer Olivenöl Panels (SOP) einen an der ZHAW entwickelten und validierten Profilierungsbogen ein. Dabei wird zusätzlich zu den Kriterien von IOC und EU eine Beschreibung der Aromatik und Fruchtigkeit (grün, reif) sowie die Bewertung der Harmonie (sensorische Komplexität, Ausgewogenheit) und der Nachhaltigkeit vorgenommen. Eine erneute Degustation der Olivenöle im Rahmen eines zweiten, analog durchgeführten, Panel-Tests dient der Wiederholung und damit Bestätigung dieser Ergebnisse.

### **Publikumsbewertung im Oktober**

Eine weitere Möglichkeit die über 100 geprüften Olivenöle zu degustieren, bietet sich an der „Gourmesse Zürich“ vom 4. bis 7. Oktober 2013 im Kongresshaus Zürich. An der Olivenbar der ZHAW werden mittels Konsumententest (Blindtest) die Publikumsfavoriten gesucht. Die bestplatzierten Öle dürfen dann auf ihren Etiketten die Auszeichnung für den Publikumspreis „OLIO 2013“ 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)

*Die Gold-Gewinner 2013 sind: Seite 2*



Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	Web
Gallo Grande Escolha	Portugal - Tras-os-Montes	Gallo Worldwide	Gallo Worldwide	<a href="http://www.galooliveoil.com">www.galooliveoil.com</a>
VENTA DEL BARÓN	Spanien - Córdoba	MUELA-OLIVES, S.L.	MUELA-OLIVES, S.L.	<a href="http://www.mueloliva.es">www.mueloliva.es</a>
PARQUEOLIVA SERIE ORO	Spanien - Córdoba	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	<a href="http://www.almazarasdelasubbetica.com">www.almazarasdelasubbetica.com</a>
Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone Delicato	Italien - Latium	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	<a href="http://www.cetrone.it">www.cetrone.it</a>
Olio Titone Bio	Italien - Sizilien	Azienda Agricola Biologica Titone	food-art GmbH	<a href="http://www.food-art.ch">www.food-art.ch</a>

**Fachkontakt:**

Annette Bongartz, Leiterin 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 ZHAW, Wädenswil:**

Cornelia Sidler, Kommunikation ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, Telefon 058 934 53 66, E-Mail [cornelia.sidler@zhaw.ch](mailto:cornelia.sidler@zhaw.ch)