



# Die Sieger sind gekürt

Geschnittenes Gras, grüne Tomaten, getrocknete Mandelkerne – die sensorische Vielfalt der diesjährigen Gewinner-Öle ist gigantisch.

 Im März wurden an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil erneut Olivenöle getestet. Insgesamt 116 Öle waren für die zwölfte Auflage des «International Olive Oil Award (IOOA) – Zurich» gemeldet. Sie stammten aus elf verschiedenen Ländern. Darunter waren Vertreter aus Haupt-Anbauregionen für den Schweizer Markt wie Italien, Spanien, Portugal und Griechenland zu finden, aber auch «Exoten» aus beispielsweise Ägypten oder Argentinien.

Die unabhängige Jury des IOOA – das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) – ermittelt die Gewinneröle in einem für den Wettbewerb ausgearbeiteten, mehrstufigen Prüfprogramm. Nach einem ersten Screening der Öle, das durch drei erfahrene Prüfer des SOP erfolgt, durchlaufen die Teilnehmeröle einen ersten sogenannten Paneltest (EU 640/2008). Dabei handelt es sich um eine objektive sensorische Prüfung, an der pro Öl mindestens acht bis zehn Prüfer teilnehmen, die die Öle einzeln sensorisch untersuchen. Die statistische Auswertung gibt Aufschluss über die Qualität der Öle. Die Tatsache, dass keine sensorische Fehler vorliegen, ist zum Beispiel Voraussetzung

dafür, dass ein Öl als «extra nativ» («extra vergine») klassifiziert werden kann. Dies wird von den meisten Ölen im Wettbewerb ohne Weiteres erreicht – trotzdem mussten heuer elf Öle wegen Defekten ausgeschlossen werden.

Im nächsten Schritt werden sämtliche relevanten sensorischen Charakteristiken der Öle beschrieben, insbesondere sind das für Olivenöl die Fruchtigkeit (Aromatik), die Bitterkeit und die Schärfe. Da konkurrieren dann grün-fruchtige Öle mit eher reif-fruchtigen Exponenten, solche mit einer hohen Bitterkeit mit eher «süssen» – sprich weniger bitteren – Olivenölen oder Öle, die aufgrund der eingesetzten Olivensorte, des Erntezeitpunkts oder des Herstellverfahrens deutlich scharf sind mit milderer Varianten. Zusätzlich zur Aromabeschreibung erfolgt eine Bewertung der Harmonie und Dauerhaftigkeit des sensorischen Gesamteindrucks. Jene Öle, die sich aus dem ersten Paneltest heraus als besonders komplex und ausgewogen in ihrer sensorischen Ausprägung zeigen, werden einem zweiten Paneltest unterzogen. Ziel ist es, die sensorischen Ergebnisse des ersten Paneltests zu bestätigen und die Gewinneröle zu küren.

Anlässlich des «12th International Olive Oil Award – Zurich 2013» wurden fünf goldene Oliven, acht silberne Oliven und 16 Awards verliehen. Die Länderpreise «Best of ...» wurden für Italien, Spanien, Portugal und Griechenland vergeben – Nationen, die mit mehr als zehn Olivenölen vertreten waren. Weitere Sonderpreise gab es für das beste Olivenöl, das aus einer einzelnen Olivensorte hergestellt wurde («Best Mono-Variety»), und für das beste Olivenöl aus biologischem Anbau («Best Organic»).

Die Gewinner wurden am 18. April an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil bekanntgegeben und geehrt. Die Tabelle rechts zeigt die diesjährigen Sieger, die Kategorien sowie weitere Angaben zu Produzenten und Händlern. Weitere Informationen zu den 105 als «extra nativ» bestätigten Olivenölen des IOOA 2013 sind unter [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch) zusammengefasst oder im Booklet 2013 zu finden, das Informationen zur Durchführung enthält sowie sämtliche sensorischen Profile der «extra nativen» Öle des diesjährigen Wettbewerbs. Das Booklet ist über die ZHAW zu beziehen ([iooa.ilgi@zhaw.ch](mailto:iooa.ilgi@zhaw.ch)) und kostet CHF 12.90 (zuzüglich Porto). ■

**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](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch) / [martin.popp@zhaw.ch](mailto:martin.popp@zhaw.ch)

 [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

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

Nr.	Intensität	Produkt	Herkunft	Produzent	Teilnehmer
<b>GOLDENE OLIVE</b>					
32	intensiv	Gallo Grande Escolha	PT – Tras-os-Montes	Gallo Worldwide	www.gallooliveoil.com
40	intensiv	VENTA DEL BARÓN	ES – Córdoba	MUELA-OLIVES, S.L.	www.mueloliva.es
44	intensiv	PARQUEOLIVA SERIE ORO	ES – Córdoba	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	www.almazarasdelasubbetica.com
118	mittel	Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone Delicato	IT – Latium	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	www.cetrone.it
132	intensiv	Olio Titone Bio	IT – Sizilien	Azienda Agricola Biologica Titone	www.food-art.ch
<b>SILBERNE OLIVE</b>					
20	mittel	Gran Cru Cutrera Nocellara dell'Etna	IT – Sizilien	Frantoi Cutrera	www.imex.ch
23	intensiv	Gran Cru Cutrera Nocellara del Belice	IT – Sizilien	Frantoi Cutrera	www.imex.ch
26	mittel	Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence A.O.P.	F – Vallée des Baux de Provence	Domaine de la Lieutenant	www.lalieutenant.com
41	intensiv	MUELOLIVA PICUDA	ES – Córdoba	MUELA-OLIVES, S.L.	www.mueloliva.es
54	intensiv	Melgarejo Selección Arbequina	ES – Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	www.imex.ch
55	mittel	Sole di Sicilia	IT – Sizilien	Az. Agr. MKR Maurizio Marino	www.sicilia-import-export.de
143	mittel	Melgarejo Composición Delicatessen	ES – Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	www.essenz-spezialitaeten.ch
144	intensiv	U Trappitu	IT – Sizilien	Azienda Agricola Terre di Shemir	www.terredishemir.com
<b>AWARD</b>					
17	mittel	Primo Bio	IT – Sizilien	Frantoi Cutrera	www.imex.ch
18	mittel	Primo DOP Monti Iblei	IT – Sizilien	Frantoi Cutrera	www.imex.ch
19	intensiv	Gran Cru Cutrera Cerasuola	IT – Sizilien	Frantoi Cutrera	www.imex.ch
24	intensiv	Gran Cru Cutrera Tonda Iblea	IT – Sizilien	Frantoi Cutrera	www.imex.ch
38	intensiv	ORO DEL DESIERTO ORGANIC	ES – Andalusien	RAFAEL ALONSO AGUILERA S.L.	www.oroeldesierto.com
43	mittel	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALAMODA	ES – Córdoba	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA	www.almazarasdelasubbetica.com
47	mittel	Melgarejo Selección Hojiblanca	ES – Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	www.imex.ch
68	intensiv	MANDRANOVA Etichetta verde	IT – Sizilien	Azienda Agricola Mandranova	www.prc-shop.ch
95	mittel	DI BENNARDO	IT – Sizilien	DI BENNARDO	www.dibennardo.ch
110	mittel	Casas de Hualdo Reserva de Familia	ES – Toledo	Agroexplotaciones Tocuman	www.casasdehualdo.com
117	mittel	Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone Intenso	IT – Latium	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	www.cetrone.it
131	intensiv	Olio Titone Bio DOP	IT – Sizilien	Azienda Agricola Biologica Titone	www.food-art.ch
137	mittel	FUENROBLE	ES – Andalusien	POTOSI 10-FUENROBLE S.A	www.potosi10-fuenroble.com
141	intensiv	Ravidà	IT – Sizilien	Ravidà Azienda Agricola SRL	www.essenz-spezialitaeten.ch
155	mittel	Herdade do Esporão Seleção	PT – Moura	Esporão Azeites	www.esporaoazeites.com
165	mittel	O-Med Arbequina	ES – Andalusien	VENCHIPA SL	www.omedoil.com
<b>BEST OF ...</b>					
PT 32	intensiv	Gallo Grande Escolha	Portugal – Tras-os-Montes	Gallo Worldwide	www.gallooliveoil.com
ES 40	intensiv	VENTA DEL BARÓN	Spanien – Córdoba	MUELA-OLIVES, S.L.	www.mueloliva.es
IT 118	mittel	Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone Delicato	Italien – Latium	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	www.cetrone.it
GR 157	mittel	EIRINI PIOMARIOU Organic	Griechenland – Lesbos	EIRINI PLOMARIOU	www.irini-oliveoil.gr
<b>BEST MONO-VARIETY</b>					
118	mittel	Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone Delicato	Italien – Latium	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	www.cetrone.it
<b>BEST ORGANIC</b>					
132	intensiv	Olio Titone Bio	Italien – Sizilien	Azienda Agricola Biologica Titone	www.food-art.ch



Wer die Öle gerne degustieren möchte, kommt vom 4. bis 7. Oktober zum Stand der ZHAW an der Gourmesse in Zürich. Wer sich für die Sensorik von Olivenöl interessiert, hat die Möglichkeit, am «Degustationskurs Olivenöl» am 14. November teilzunehmen. Details zu diesem und weiteren Kursen gibt es im Internet.

[www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)

[www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

