

Von muffig-feucht bis m

Zum zweiten Mal hat die Hochschule Wädenswil HSW heuer 84 Olivenöle der Ernte 2002/03 objektiv beurteilt und 31 davon ausgezeichnet. Die Besucher der Gourmesse 2003 werden dieselben Öle degustieren. Mal sehen, ob auch da wieder Filippo Tilottas Öle die goldenen Abräumer sind.

von Willi Näf

An der Hochschule Wädenswil haben sie die neue Ernte bereits getestet, und zwar anhand jener zehn Kriterien, die das International Olive Oil Council (IOOC) für die Klassifizierung von Olivenöl «Extra vergine» festgelegt hat. Die HSW ist das durchführende Organ des International Olive Oil Award Zürich. Sieben Kriterien sind jedenfalls negativ: stichig, muffig-feucht, ranzig, wenig – essigsauer, metallisch, schlammig oder anderes. Wobei «anderes» jeweils zu spezifizieren ist. Beruhigenderweise gibt es auch noch die drei positiven Kriterien fruchtig, bitter und scharf, die allerdings mit weiteren

untergeordneten Umschreibungen konkretisiert werden (siehe Illustration).

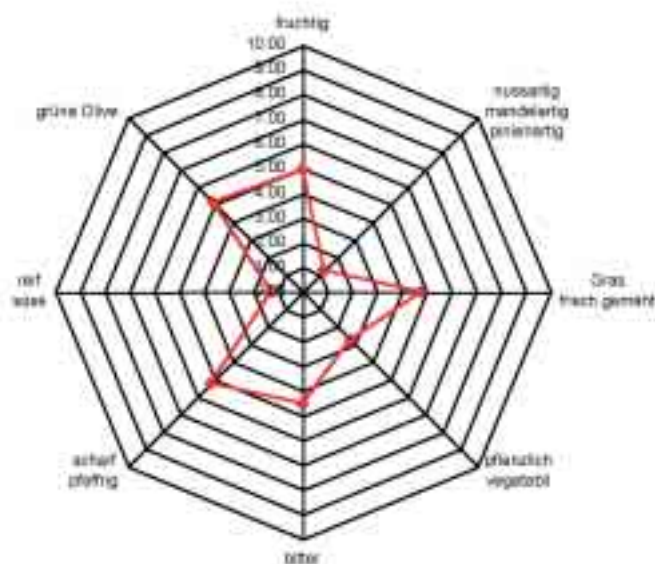
84 Öle aus 9 Ländern hat das HSW Fachpanel für Olivenöl für den «International Olive Oil Award - Zurich» degustiert. Die Öle wurden kategorisiert in die mild-fruchtigen, die mittel-fruchtigen und die intensiv-fruchtigen Öle. Und schliesslich wurden dann am «2nd International Olive Congress – Zurich 2003» 7 Öle mit der Goldenen und 24 Öle mit der Silbernen Olive ausgezeichnet.

Bei den Goldenen haben die Öle aus den Gestellen der Boutique dell' Olio von Filippo Tilotta in Wetzikon abgeräumt: Bei den Intensiven holte er zwei von zwei und bei den Mittleren zwei von vier Goldenen. Dazu kamen vier Silberne. Weiteres Gold für die Schweiz gab es für ein italienisches Öl von Tina Fischer von der Mediterranea GmbH in Mönchaltendorf. Von den 24 versilberten Ölen finden sich 18 in Schweizer Verkaufsstellen.

Auffallend: Von den 84 Ölen kamen 49 aus Italien, also 58%. Von den 7 Vergoldeten kamen 6 aus Italien, also 85,7%. Bei den Silbernen waren es 16 von 24, also 66%. Aus Frankreich kamen 2 Öle, 1 gewann Silber. Bei Spanien waren es 2 von 4, bei Griechenland 4 von 21 plus die einzige nichtitalienische Goldauszeichnung.

Das Olivenöl-Profil

Die graphische Darstellung der drei positiven Attribute fruchtig, bitter und scharf und ihrer Konkretisierungen ermöglichen ein optisches Profil der einzelnen Olivenöle. Damit können Hersteller, Händler und Konsumenten den Charakter eines Olivenöls auf einen Blick erfassen.



Jeder kann mitmachen: An der Gourmesse, der Messe für Geniesser vom 12. bis 15. September im Kongresshaus Zürich stehen alle 84 Öle zur Blinddegustation bereit. Infos: www.gourmesse.ch

andelartig

Hier gibt's die prämierten Olivenöle:



Gewinner der Goldenen Olive		Ort	Fon
Reg.-Nr.	Händler/Produkt		
59	"La Boutique dell'Olio Filippo Tilotta"	Wetzikon	+41 1 930 20 72
45	"Azienda Agricola Lombardo Francesco Lombardo"	Campobello di Mazzara	+39 092448368
58	"La Boutique dell'Olio Filippo Tilotta"	Wetzikon	+41 1 930 20 72
86	"La Mediterranea GmbH Tina Fischer"	Mönchaltorf	+41 1 972 34 60
44	"Peza Union Evelynne Bakinta"	Heraklion	+30 2810741945

Nennenswert: Patrick Stöcklin von der Kapweine GmbH in Wollerau brachte die einzige süd-afrikanische Provenienz mit und gewann damit eine Silberne. (Die Liste der prämierten Hersteller, Marken und Händler gibt's als PDF-File bei <http://www.oliveoilaward.ch/tools/index.cfm>.)

Nun leben die Hersteller und Händler ja nicht von Expertenmeinungen, sondern von den Käufern. Auch für die gibt es darum einen Bлиндest: Wer vom 12. bis 15. September 2003 ins Zürcher Kongresshaus an die Gourmesse (www.gourmesse.ch) kommt, kann dieselben 84 Öle degustieren und beurteilen. Frisch und frech und fröhlich und frei nach Geschmack und unbelastet ohne jegliches Vorwissen. Der Publikumsliebbling wird mit dem «Olio» ausgezeichnet. Und dann können sich alle nach Herzenslust prügeln zum Thema wer warum wieso.

Was, übrigens, ist ein «Profi»? Die Mitglieder des HSW Fachpanel Olivenöl werden zur Zeit geschult nach IOOC-Vorgaben. Dazu gehören verschiedene Trainings-Einheiten, eine abschliessende Prüfung und daraufhin jährliche Prüfungen zur Bestätigung der sensorischen Fähigkeiten der Prüfer und damit der weiteren Mitgliedschaft im Prüfergremium der HSW.

Für die Prämierung haben die Tester die Öle nicht nur klassifiziert, sondern auch ihre Harmonie bewertet – getrennt nach Empfindung in Nase und im Gaumen. Grundlage dafür ist die Intensität der drei positiven Attribute. Keines darf besonders hervorstechen, dominieren oder aber von anderen positiven Attributen unterdrückt werden. Diese Bewertung bildete die Grundlage für die Vergabe der Goldenen und Silbernen Olive für herausragende, harmonische Olivenöle. Deren Hersteller dürfen nun Etiketten mit dem Logo der Goldenen respektive der Silbernen Olive drucken.



Die Gewinner der Silbernen Olive		Ort	Fon
Reg.-Nr.	Händler/Produkt		
1	PRC di Mario Piazzini,	Bellinzona	+41 91 825 94 88
19	"Frantoio Agrilunigiana Fosdinovo Lucia Pelitti"	Fosdinovo	+41 1 940 84 04
60	"La Boutique dell'Olio Filippo Tilotta"	Wetzikon	+41 1 930 20 72
84	"La Mediterranea GmbH Tina Fischer"	Mönchaltorf	+41 1 972 34 60
2	"Capriccio di Sicilia S.r.l. Stefano Caruso"	Castelvetrano	+39 092 376 0811
4	"Mundwiler Père et Fils Werner Mundwiler"	Tenniken	+41 61 971 61 84
6	"Gomeoliva S.A. Marina Gómez"	Priego de Córdoba	+34 957 700584
8	Antonella Meyer-Masciulli	Bremgarten	+41 56 641 0077
10	"Kapweise GmbH Patrick Stöcklin"	Wollerau	+41 43 888 21 21
41	"I.A.MI. S.r.l. Corrado Milazzo"	Palermo	+39 08217054
42	"Union of Agricultural Cooperatives of Lesbos Konstantine Pantelelis"	Mytilene	+30 2251 029 224
67	"Migros Genossenschaftsbund Doris Hämmerling"	Zürich	+41 1 277 62 01
74	"Thassion Zografou Georgios Zografos"	Wettingen	+41 56 426 40 45
76	"Melabianakis C.O. Manolis Melabianakis"	Plora Heraklion	+30 28920 71195
85	"La Mediterranea GmbH Tina Fischer"	Mönchaltorf	+41 1 972 34 60
91	"Delikatessen Helena Scherrer Holt"	Zürich	+39 329 7483105 +39 329 6037065
47	"Gustoso GmbH Enrico Principi"	Fulenbach	+41 62 926 20 00
51	"Essenz GmbH Alois Roth"	Oberkirch	+41 41 920 23 70

Detaillierte Informationen zu den Gewinnerölen siehe unter:
www.oliveoilaward.ch