

Publireportage: International Olive Oil Award Spanische Öle immer besser?



Im März 2010 fand zum insgesamt 9. Mal in Folge der International Olive Oil Award – Zurich (IOOA) statt. Wie immer richtete die Fachstelle für Lebensmittelsensorik des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW in Wädenswil, diesen Wettbewerb aus und dabei konnten insgesamt 118 Öle für die Teilnahme gewonnen werden. Dies waren zwar ein paar Öle weniger als im Vorjahr, dennoch konnte wieder die Internationalität der Veranstaltung gross geschrieben werden, denn die Öle stammten aus sage und schreibe 13 verschiedenen Nationen rund um das Mittelmeer sowie auch aus Übersee. Natürlich war Italien mit knapp 40% der teilnehmenden Öle wieder die stärkste Ländervertretung, aber auch Spanien und Griechenland mit je ca. 22% der teilnehmenden Öle waren sehr gut repräsentiert. Ein Novum – im 2010 konnte die Länderwertung «Best of ...» nicht nur für die drei bereits genannten und bekanntermassen immer mit grosser Teilnehmerzahl vertretenden Länder vorgenommen werden, sondern erstmals auch für Portugal – das Land, welches mit knapp 8% der teilnehmenden Öle die immerhin viertgrösste Ländervertretung stellte. Neben den Länderwertungen wurden am 15. April 2010, anlässlich des in Wädenswil stattfindenden International Olive Congress – Zurich (IOC), dann aber auch wieder die begehrten Goldenen und Silbernen Oliven verliehen.

4 Öle konnten die Fachjury des IOOA, namentlich das Schweizer Olivenölpanel (SOP) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, derart überzeugen, dass Sie mit der Goldenen Olive belohnt wurden. 7 Mal wurde eine Silberne Olive vergeben und zudem konnten 8 Öle mit einem Ehrenpreis, dem Award, ausgezeichnet werden.

Es drängt sich nun natürlich die Frage auf, ob man gegebenenfalls ein Land hervorheben könnte, aus dem «das qualitativ BESTE Olivenöl» stamme. Eine leichte Antwort darauf gibt es nicht. Die Ergebnisse des IOOA 2010, aber auch die Ergebnisse der Vorjahre zeigen jedoch, dass dies guten Gewissens nicht möglich ist. Natürlich gewinnen, verglichen mit anderen Ländern, beim IOOA prozentual gesehen immer mehr Olivenöle aus Italien einen Preis – sie sind aber auch stärker unter den Teilnehmern vertreten – ein einfacher und ganz logischer statistischer Zusammenhang also. Schaut man nun aber auf die Goldenen Oliven des Jahres 2010 – dann sieht man wie paritätisch diese Auszeichnungen zwischen Italien und Spanien aufgeteilt sind. 2 x Gold für Italien und 2 x Gold für Spanien – tatsächlich kann man sagen, dass die Konkurrenz der sehr guten italienischen Öle nicht schläft. Spanische Öle

Autorin: Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin der Fachstelle für Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil.
Email: annette.bongartz@zhaw.ch
www.oliveoilaward.ch; www.degu.zhaw.ch

werden qualitativ über die letzten Jahre kontinuierlich immer besser und gewinnen dadurch auch immer mehr Boden in den Prämierungsrängen des IOOA – ein Lohn der die Anstrengungen, die damit verbunden sind, sicherlich wert ist und der auch andere Länder motivieren sollte den Fokus noch mehr auf Qualität zu legen, denn letzten Endes überzeugt nur die – auch den Konsumenten, der das Öl am Ende kauft und geniesst und im Idealfall dann auch wieder kaufen möchte.

Der rechts stehenden Tabelle können Sie weitere Angaben zu den Gewinnerölen sowie den zugehörigen Produzenten und Händlern entnehmen. Weiterführende Informationen finden Sie in der Gesamtliste aller als «extra nativ» bestätigten Olivenöle des IOOA 2010 auf www.oliveoilaward.ch. Ausserdem ist unser Olivenöl Guide 2010, in dem die wichtigsten Informationen zum IOOA 2010 (und darüber hinaus) zusammengefasst sowie die sensorischen Profile aller «extra nativen» Olivenöle des IOOA grafisch darstellt sind, per Email an ilgi@zhaw.ch für CHF 12.90 zzgl. Portokosten zu beziehen. ■

Nicht vergessen → vom 08. bis 11. Oktober 2010, anlässlich der **Gourmesse 2010**, werden alle teilnehmenden Öle des IOOA 2010 an unserer Olivenöl-Bar ausgestellt und stehen für Sie zur Degustation bereit. Mit denjenigen Ölen, welche jetzt im Frühjahr in die Entscheidungsrunde des IOOA gelangten, wird zudem ein Konsumententest (Akzeptanztest) durchgeführt. Die beliebtesten Olivenöle werden auf dieser Grundlage mit dem **OLIO 2010** ausgezeichnet.

Gewinnerliste 2010

GOLDENE OLIVE							
Produkt					Produzent	Teilnehmer	
Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Preis (Liter)	Firmenname	Firmenname	Web
73	mittel	Olio Titone Bio	Italien, Sizilien	EUR 30–32	Azienda Agricola Titone	food-art GmbH	www.food-art.ch
74	mittel	Olio Titone Bio DOP Valli Trapanesi	Italien, Sizilien	EUR 38–42	Azienda Agricola Titone	food-art GmbH	www.food-art.ch
75	intensiv	Rincon de la Subbética	Spanien, Andalusien	EUR 30.00	Almazaras de la Subbética S.L.U.	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
78	intensiv	Parqueoliva Serie Oro	Spanien, Andalusien	EUR 18.00	Almazaras de la Subbética S.L.U.	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch

SILBERNE OLIVE							
Produkt					Produzent	Teilnehmer	
Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Preis (Liter)	Firmenname	Firmenname	Web
58	intensiv	Primo DOP	Italien, Sizilien	EUR 18.00	FRANTOI CUTRERA	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
61	intensiv	Sole di Sicilia	Italien, Sizilien	EUR 18.00	AZ AGR MKR Maurizio Marino	Sicilia-Import-Export	www.sicilia-import-export.de
77	mittel	Oleo de la Marchia - monovarietale	Italien, Marken	EUR 25.00	AZIENDA AGRARIA DEL CARMINE	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
129	mittel	Agresti - Agrolio	Italien, Apulien	EUR 8.00	Agrolio SRL	Italienische Handelskammer für die Schweiz	www.ccis.ch
150	intensiv	Tenuta Zangara	Italien, Sizilien	EUR 12.00	Azienda Agricola D'Ali S.S.	mgm Group Corporation AG	www.mgm-group.com
154	leicht	Abbae Queiles	Spanien, Navarra	CHF 38.00	Hacienda Queiles S.L.	mgm Group Corporation AG	www.mgm-group.com
179	mittel	Murgo	Italien, Sizilien	EUR 13.00	Az Agr Scammacca del Murgo	Az Agr Scammacca del Murgo	www.murgo.it
185	mittel	Sélection Olivenöl aus Sizilien	Italien, Sizilien	CHF 6.08	Barbera & Figli S.p.A.	Migros Genossenschafts Bund	www.migros.ch

AWARD							
Produkt					Produzent	Teilnehmer	
Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Preis (Liter)	Firmenname	Firmenname	Web
57	intensiv	Primo Bio	Italien, Sizilien	EUR 18.00	FRANTOI CUTRERA	Imex Delikatessen	www.imex.ch
67	mittel	Terre di Giumara	Italien, Sizilien	EUR 16.00	Caruso & Minini	Caruso & Minini	www.carusoemini.it
135	mittel	Olio Extravergine di oliva Gusto Fruttato	Italien, Apulien	EUR 8.77	Puglia Alimentare Srl	Italienische Handelskammer für die Schweiz	www.ccis.ch
138	mittel	Cabeço das Nogueiras - Premium	Portugal, Ribatejo	EUR 12.00	SAOV - Sociedade Agricola Ouro Vegetal, Lda	SAOV - Sociedade Agricola Ouro Vegetal, Lda	www.saov.pt
153	mittel	Frantoio Torre di Mezzo DOP Valli Trapanesi****	Italien, Sizilien	CHF 44.00	Frantoio Torre di Mezzo	mgm Group Corporation	www.mgm-group.com
160	mittel	Perla Verde	Italien, Sizilien	keine Angabe	Agricola Norrito	F + F L'Oro dell'Oliva	www.f-und-f.ch
178	mittel	EX ALBIS	Kroatien, Istrien	EUR 74.00	OPG Sandi Chiavalon	A+W Architekten AG	www.murgo.it

Best of ...							
Produkt					Produzent	Teilnehmer	
Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Preis (Liter)	Firmenname	Firmenname	Web
74	mittel	Olio Titone Bio DOP Valli Trapanesi	Italien, Sizilien	EUR 38.00 - 42.00	Azienda Agricola Titone	food-art GmbH	www.food-art.ch
78	intensiv	Parqueoliva Serie Oro	Spanien, Andalusien	EUR 18.00	Almazaras de la Subbética S.L.U.	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
131	mittel	Dorian	Griechenland, Lakonien		Union of Agricultural Cooperatives of Lakonia	www.easlakonia.gr	www.easlakonia.gr
138	mittel	Cabeço das Nogueiras - Premium	Portugal, Ribatejo	EUR 12.00	SAOV - Sociedade Agricola Ouro Vegetal, Lda	SAOV - Sociedade Agricola Ouro Vegetal, Lda	www.saov.pt