

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



Erlebniswelt OLIVENÖL auf der BIOFACH 2018:

OLIVE OIL AWARD 2018 mit alten Bekannten und neuem Konzept

Der Kreis schloss sich am Messesfreitag, dem 16. Februar 2018, als Produzenten, Freunde und Fans sowie der andalusische Agrarminister, Rodrigo Sánchez Haro, zur Preisverleihung erschienen. Da wurden beim 10. Olivenöl-Preis der BIOFACH wieder die begehrten Urkunden vergeben: Für die TOP 10 und für weitere 20 Empfehlungen.

Bis es soweit war, konnten alle Fachbesucher der Messe in einer Blindverkostung die 80 eingestellten Öle in Sets zu vier codierten Proben bewerten. Die Auswahl erfolgte nach dem Zufallsprinzip. Dabei wurde gewährleistet, dass alle Öle ab Messebeginn am Mittwoch von derselben Anzahl von Verkostern nach den Kriterien Geruch, Geschmack und Gesamteindruck beurteilt wurden.

Verkostet wurden die 80 Olivenöle aus Italien, Spanien, Griechenland, Portugal und Tunesien von 200 Fachbesuchern. Damit haben 10 verschiedene Personen eine Probe beurteilt. Das entspricht wiederum den Anforderungen eines nach EU-Vorschriften vorgesehenen Panel-Tests, an dem 8 bis 12 Verkoster teilnehmen müssen. Da die Farbe bei der sensorischen Prüfung von Olivenölen im Gegensatz zum Wein keine Rolle spielt, wurden die Öle in den offiziellen, kobaltblauen Gläsern gereicht.

Das Ergebnis, das ein Abbild des aktuellen Markttrends darstellt, präsentiert vor allem Stammassteller und Erzeuger aus den Hauptproduktionsländern. Unter den TOP 10 finden sich sechs Spanier, drei Italiener (alle aus Sizilien) und ein Grieche. Bei den 20 Empfehlungen dominiert Italien mit 12 Urkunden, Spanien folgt mit fünf, Griechenland mit zwei und Portugal mit einer. Erwähnt werden muss allerdings, dass es Mehrfachauszeichnungen bis zu drei Prämierungen für einen Aussteller gab.

Das Angebot der Blindverkostung fand spürbaren Zuspruch. Es war Teil des Gesamtkonzepts der Erlebniswelt OLIVENÖL der BIOFACH, das 2018 erweitert wurde. Zum größeren Programmangebot mit wissenschaftlichen Vorträgen, Food-Pairing-Verkostungen und kommentierten Tastings kam eine neue Attraktion. Ein Parcours mit natürlichen Geruchsproben erlaubte die sensorische Erfahrung typischer Olivenöl-Aromen in Reinkultur und in dazugehörigen Provenienzen.

Die Liste der Prämierten können Sie hier herunterladen:
www.biofach.de/olivenoel

Veranstalter

Organizer

NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 8606-0
F +49 9 11 8606-8228
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

Vorsitzender des Aufsichtsrates

Chairman of the Supervisory Board

Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der
Stadt Nürnberg
Lord Mayor of the
City of Nuremberg

Geschäftsführer

CEOs

Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

Registriergericht

Registration Number

HRB 761 Nürnberg

Internationaler Schirmherr

International Patron

IFOAM
ORGANICS
INTERNATIONAL

Nationaler Ideeller Träger

National Supporting Organisation

BOLW

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



Ansprechpartner für Presse und Medien

Barbara Böck, Christina Kerling, Marie-Claire Ritzer

T 49 9 11. 86 06-86 46

F 49 9 11. 86 06-12 86 46

marie-claire.ritzer@nuernbergmesse.de

Alle Presstexte sowie weiterführende Infos, Fotos und Videos im Newsroom unter: **www.biofach.de/news**

Weitere Services für Journalisten und Medienvertreter unter:
www.biofach.de/presse