

Olijfolie Smaaktest Nederland 2011



03-09-2011

Meer inzendingen en een hogere gemiddelde kwaliteit maakten de zevende editie van de Olijfolie Smaaktest tot een groot succes. Onder de tientallen inzendingen waren veel prachtige producten, die niet alleen onomstotelijk aantonen dat Italiaanse olijfolie tot de allerbeste ter wereld behoort, maar ook dat de kwaliteit steeds meer wordt erkend, gewaardeerd, geïmporteerd én gebruikt in Nederland.

Olijfolie op de kaart

In tal van restaurants is olijfolie steeds nadrukkelijker aanwezig. Topchefs kiezen vaker voor meerdere soorten olijfolie, omdat elke olijfolie nu eenmaal uniek is en een andere rol speelt in gerechten of de bereiding ervan. Olijfolie uit de categorie 'Licht & Fris' is van groot belang in elegante gerechten, terwijl fruitige olijfolie zich uitstekend leent voor frisse gerechten. Een krachtige olijfolie sluit mooi aan bij rijke gerechten, maaltijdsalades met intense smaken, vlees en gegrilde vis. Vaak fungeert olijfolie als een brug tussen verschillende ingrediënten in een gerecht en zorgt het voor harmonie of juist wat extra spanning.

Op tafel zien we regelmatig olijfolie naast of in plaats van boter, maar ook andere toepassingen nemen in populariteit toe. Olijfolie wordt (terecht) gezien als kwaliteitsproduct en niet voor niets wordt in de beste restaurants van Nederland aangegeven dat gerechten bereid zijn met dit natuurproduct. Ook de particuliere liefhebbers hebben olijfolie ontdekt en wie van mooie, afwisselende smaken houdt, heeft meerdere soorten in huis. Hoog niveau Hoe gevarieerd de smaken van olijfolie kunnen zijn, werd bevestigd tijdens de zevende Olijfolie Smaaktest. Het fraaie aanbod met veel verschillende soorten olijfolie in de drie internationaal erkende smaakcategorieën (Licht en Fris, Fruitig en Krachtig) zorgde voor veel waardering van en hoge beoordelingen door de jury.

De juryleden waren vooral onder de indruk van het hoge gemiddelde niveau. Waar tijdens eerdere edities ook diverse keren een matige tot slechte olijfolie werd geproefd, was het aantal minder goed beoordeelde inzendingen dit jaar kleiner dan ooit. Elke olijfolie bleek van de laatste oogst (en dus fris) en echte productiefouten werden niet gesignaleerd. Uiteraard werden er wel kwaliteitsverschillen vastgesteld, maar de meeste deelnemers wisten een positieve score te behalen. Hoewel het algemene niveau hoog was, wisten sommige flessen zich toch duidelijk te onderscheiden. Zij werden dan ook unaniem uitgeroepen tot winnaar in hun categorie.

De jury

De jury bestond dit jaar uit zeven leden, waarvan het merendeel inmiddels vele jaren deel uitmaakt van dit professionele en deskundige team. Sjanie de Geus en John van Zijl waren weliswaar nieuw in de jury, maar zijn al jaren bekend in de top van de Nederlandse gastronomie. In Restaurant de Burgemeester te Linschoten proefden zij, onder leiding van juryvoorzitter Fred Nijhuis en samen met gastheer Bernard Tesink, patron-cuisinier Harrie Hendriks van De Opera te 's Hertogenbosch, culinair en vineus consultant José van Eijk en wijnschrijfster Magda van der Rijst elke ingezonden olijfolie.

De werkwijze

Iedere olijfolie werd meerdere keren blind geproefd. Uiteindelijk werden na enkele voorrondes per categorie de tien beste geselecteerd en nogmaals geproefd, om de uiteindelijke rangschikking te bepalen. Extra prijzen werden toegekend aan de beste biologische olijfolie en de olijfolie met de beste prijs-kwaliteitverhouding.

Verscheidenheid en kwaliteit

De jury kon niet anders dan concluderen dat het niveau dit jaar hoger lag dan in voorgaande jaren. Bovendien toonden de inzendingen overduidelijk hun verscheidenheid en kwaliteit: fijne, elegante olijfolie uit Ligurië en de Veneto, fruitige flessen uit Puglia, krachtige olie uit Toscane en zachte, ronde olijfolie van Sicilië. De zevende Olijfolie Smaaktest bevestigde de reputatie van Italiaanse olijfolie én het talent van de importeurs, die oog hebben voor deze kwaliteitsproducten.

Winnaars Oliva d'Oro Awards 2011

Categorie 'Licht & Fris'
Zamparelli, Monovarietale Reciopella, Raccolta Tardiva, Campania

0,50 liter, € 20,00 per liter; verkrijgbaar bij Elaion, Weesp

www.elaion.nl

Categorie 'Fruitig'

Angelica, Feudo di Calaforno, gecertificeerd biologisch, Sicilia

0,50 liter, € 29,00 per liter; verkrijgbaar bij Olio Vinico, Zwanenburg

www.oliovinico.nl

Categorie 'Krachtig'

Pruneti, consigliato per sapori intensi, Toscana

0,25 liter, € 24,00 per liter; verkrijgbaar bij Al-Goe Olijfolie en wijnhandel, Terneuzen

www.al-goe.nl

Winnaar 'Beste Biologische Olijfolie'

Ottidoro, Chiedda, gecertificeerd biologisch, Sardegna

0,50 liter, € 23,27 per liter; verkrijgbaar bij Gran Sardegna, Enschede

www.gransardegna.nl

Winnaar 'Beste Prijs-Kwaliteit'

Aulia, Stasi, Puglia

0,50 liter, € 15,50 per liter; verkrijgbaar bij Monega Wine, Food & Mood, Amsterdam

www.monega.nl

Totale uitslag

De allerbeste olijfoliën in de categorie 'Licht & Fris'

Winnaar Oliva d'Oro 2011 categorie 'Licht & Fris'

Zamparelli, Monovarietale Reciopella, Raccolta Tardiva, Campania

0,50 liter, € 20,00 per liter; verkrijgbaar bij Elaion, Weesp

www.elaion.nl

Pruneti, Cinsigliato per sapori leggeri, Toscana

0,25 liter, € 24,00 per liter; verkrijgbaar bij Al-Goe Olijfolie en wijnhandel, Terneuzen

www.al-goe.nl

Colle San Lorenzo, Sabina DOP, Lazio

0,75 liter, € 17,00 per liter; verkrijgbaar bij Golosita, Rijswijk, www.golosita.nl

Lanzilotti, Puglia

0,50 liter, € 33,80 per liter; verkrijgbaar bij S.O.G.N.O. Beekbergen

www.sogno-olio.com

Bella Vita, Marsilio, Toscana

0,75 liter, € 19,66 per liter; verkrijgbaar bij House of Taste, Leeuwarden

www.houseoftaste.nl

Terra dell'Abbazia, Ursini, Abruzzo

0,75 liter, € 22,49 per liter; verkrijgbaar bij Mercurius Distribution, Wateringen

www.mercuriusdistribution.nl

Olijfolie-Italie.nl, Lazio

0,50 liter, € 18,50 per liter; verkrijgbaar bij Olijfolie-Italia.nl, Havelte

www.olijfolie-italie.nl

Santa Venere, Carolea Napoletano Cassenese, gecertificeerd biologisch, Calabria

0,75 liter, € 18,60 per liter; verkrijgbaar bij Ciro, Doetinchem

www.de-italiaan.nl

Frantoio la Macina, Toscana

1,00 liter, € 16,50 per liter; verkrijgbaar bij Oleo Italia, Amersfoort

www.oleo-italia.nl

Bioliva, gecertificeerd biologisch, Lazio

0,75 liter, € 18,50 per liter; verkrijgbaar bij Golosita, Rijswijk

www.golosita.nl

De allerbeste olijfoliën in de categorie 'Fruitig'

Winnaar Oliva d'Oro 2011 categorie 'Fruitig'

Angelica, Feudo di Calaforno, gecertificeerd biologisch, Sicilia

0,50 liter, € 29,00 per liter; verkrijgbaar bij Olio Vinico, Zwanenburg

www.oliovinico.nl

Pruneti, Colline di Firenze, Toscana IGP, gecertificeerd biologisch

0,25 liter, € 30,00 per liter; verkrijgbaar bij Al-Goe Olijfolie en wijnhandel, Terneuzen

www.al-goe.nl

Winnaar 'Beste Prijs-Kwaliteit'

Aulia, Stasi, Puglia

0,50 liter, € 15,50 per liter; verkrijgbaar bij Monega Wine, Food & Mood, Amsterdam

www.monega.nl

Smeraldino, Russo, miv 2011 gecertificeerd biologisch, Sicilia

0,50 liter, € 24,80 per liter; verkrijgbaar bij Vini del Mondo, Maarn

www.vinidelmondo.nl

Rustichella d'Abruzzo, Abruzzo
0,50 liter, € 27,90 per liter; verkrijgbaar bij PastaEtc.nl, Den Haag
www.pastetc.nl
Primolio, Giachi, Toscana
1,00 liter, € 18,00 per liter; verkrijgbaar bij Douwe Walinga, Hilversum
www.italiaansewijnen.nl
Eatalia, Toscana
0,50 liter, € 22,75 per liter; verkrijgbaar bij Eatalia, Landgraaf
www.eatalia.nl
Fattoria la Vialla, gecertificeerd biologisch, Toscana
0,75 liter, € 17,50 per liter; verkrijgbaar bij Fattoria La Vialla
fattoria@lavialla.it
Gradassi Campello sul Clitunno, Lo Storico, DOP Umbria
0,75 liter, € 25,90 per liter; verkrijgbaar bij La Enoteca, Rotterdam
www.laenoteca.nl
Firriato, Sicilia
0,50 liter, € 25,00 per liter; verkrijgbaar bij Douwe Walinga, Hilversum
www.italiaansewijnen.nl
Digusti Extra Vergine, Fruttato Medio, Calabria
€ 14,50 per liter; verkrijgbaar bij Digusti (Italian Quality Products), Rheden
www.digusti.com
Smeraldino, Russo, miv 2011 gecertificeerd biologisch, Sicilia
0,50 liter sierfles, € 14,40 per liter; verkrijgbaar bij Vini del Mondo, Maarn
www.vinidelmondo.nl
Antico Frantoio, Galatino, Puglia
€ 10,00 per liter; verkrijgbaar bij Elaion, Weesp
www.elaion.nl

De allerbeste olijfoliën in de categorie 'Krachtig'

Winnaar Oliva d'Oro 2011 categorie 'Krachtig'

Pruneti, consigliato per sapori intensi, Toscana

0,25 liter, € 24,00 per liter; verkrijgbaar bij Al-Goe Olijfolie en wijnhandel, Terneuzen

www.al-goe.nl

Pruneti, Monocultivar Frantoio, Chianti Classico DOP, gecertificeerd biologisch, Toscana

0,25 liter, € 37,00 per liter; verkrijgbaar bij Al-Goe Olijfolie en wijnhandel, Terneuzen

www.al-goe.nl

Winnaar 'Beste Biologische Olijfolie'

Ottidoro, Chiedda, gecertificeerd biologisch, Sardegna

0,50 liter, € 23,27 per liter; verkrijgbaar bij Gran Sardegna, Enschede

www.gransardegna.nl

Pruneti, Monocultivar Frantoio, Chianti Classico DOP, gecertificeerd biologisch, Toscana

0,25 liter, € 37,00 per liter; verkrijgbaar bij Al-Goe Olijfolie en wijnhandel, Terneuzen

www.al-goe.nl

Oro di Re, Tenuta del Buonamico, Toscana

0,50 liter, € 19,95 per liter; verkrijgbaar bij Splendido, Huizen

www.splendido.nl

Uliari, Chiedda, Sardegna

0,50 liter, € 20,60 per liter; verkrijgbaar bij Gran Sardegna, Enschede

www.gransardegna.nl

PoggioPaoli, Podere Ponente, gecertificeerd biologisch, Toscana

0,50 liter, € 21,90 per liter; verkrijgbaar bij Ciro, Doetinchem

www.de-italiaan.nl

Ampolla, Ulivo Maraiolo Bio, Marsilio, gecertificeerd biologisch, Toscana

0,750 liter, € 28,49 per liter; verkrijgbaar bij House of Taste, Leeuwarden

www.houseoftaste.nl

Eatalia Sicilie, Valle del Belice, Sicilia

0,50 liter, € 21,60 per liter; verkrijgbaar bij Eatalia, Landgraaf

www.eatalia.nl

Overige olijfoliën

Categorie 'Licht & Fris'

Oleum Sabinae monocultivar, Lazio

0,75 liter, € 17,00 per liter; verkrijgbaar bij Golosita, Rijswijk

www.golosita.nl

La Drupa, Frantoio Storico Argenti, gecertificeerd biologisch, Umbria

0,75 liter, € 22,60 per liter; verkrijgbaar bij Cucina Francesca, Terheijden

www.cucinafrancesca.nl

Frantoio Redoro, Valpolicella DOP, Veneto
0,50 liter, € 29,00 per liter; verkrijgbaar bij Olioivino, Zwanenburg
www.olioivino.nl
Categorie 'Fruiting'

Lanzilotti, Collina di Brindisi DOP, Puglia
0,50 liter, € 39,80 per liter; verkrijgbaar bij S.O.G.N.O. Beekbergen
www.sogno-olio.com

Nula, Pirro Varone, gecertificeerd biologisch, Puglia
0,75 liter, € 19,95 per liter; verkrijgbaar bij Ciro, Doetinchem
www.de-italiaan.nl
Sabatini, Umbria
0,50 liter, € 21,00 per liter; verkrijgbaar bij Cucina Francesca, Terheijden
www.cucinafrancesca.nl

Saglietto, 100% Taggiasca, Liguria
0,50 liter, € 29,00 per liter; verkrijgbaar bij Culitalia, Valkenburg aan de Geul
www.culitalia.nl

Digusti Esclusivo, gecertificeerd biologisch, Calabria
0,50 liter € 19,00 per liter; verkrijgbaar bij Digusti (Italian Quality Products), Rheden
www.digusti.com

Crù Turé, Benza 1853, Riviera dei Fiori DOP, Liguria
0,50 liter, € 21,90 per liter; verkrijgbaar bij GustoPiuma, Sittard
www.gustopiuma.nl

Florens, Marsilio, Toscana
0,75 liter, € 23,93 per liter; verkrijgbaar bij House of Taste, Leeuwarden
www.houseoftaste.nl
Opera Mastra, Ursini, Abruzzo
0,50 liter, € 37,49 per liter; verkrijgbaar bij Mercurius Distribution, Wateringen
www.mercuriusdistribution.nl
La Fonte, Trabalza Marinucci, Umbria
1,00 liter, € 22,13 per liter; verkrijgbaar bij Oliodumbria.com, Amsterdam
www.oliodumbria.com

Fattoria Mansi Bernardini, Toscana
€ 16,00 per liter; verkrijgbaar bij Olioliva, Zeewolde
www.olioliva.nl
Massi Mago, Veneto
€ 25,95 per liter; verkrijgbaar bij Splendido, Huizen
www.splendido.nl

Frantoio Redoro, gecertificeerd biologisch, Veneto
0,50 ltr, € 24,00 per liter; verkrijgbaar bij Olioivino, Zwanenburg
www.olioivino.nl

Categorie 'Krachtig'

La Fortuna, Toscana
0,50 liter, € 27,90 per liter; verkrijgbaar bij Ciro, Doetinchem
www.de-italiaan.nl

Tandem, Ursini, Abruzzo
0,50 liter, € 37,49 per liter; verkrijgbaar bij Mercurius Distribution, Wateringen
www.mercuriusdistribution.nl