

MEDIAVRYSTELLING

Vir onmiddellike vrystelling

2012-08-24

SA SE BESTE OLYFOLIES BEKEND

Uit 'n totaal van 63 olyfolies wat deur 39 produsente ingeskryf is, is 19 van ons land se voorste olyfolieprodusente tydens die SA Olive toekenningsgeleentheid op Donderdag 23 Augustus met goue medaljes vereer.

Goue medaljewenners in die kategorie vir **intense olyfolies** sluit in Marbrin, Bakenshoogte, Gabrielskloof, Kleinood, Lettas Kraal en Waterfall River. Die kategorie vir **medium olyfolies** het die meeste goue medaljes opgelewer: Rio Largo (2), Buck's Ridge Olyflandgoed, Indigo Ridge, Kleinveld Flora, L'Olivier, McGreggor Olives - Olivi, Prins Albert Olives en Vesuvio Estates. Vier goue medaljes is aan Marbrin, Muiskraal, Olyvenbosch en Tokara toegeken in die kategorie vir **delikate olyfolies**. Elke goue medaljewenner het 'n glastrofee, geborg deur Absa, ontvang. 'n Addisionele 30 silwermedaljes en 8 bronsmedaljes is toegeken.

"Die Suid-Afrikaanse verbruiker is toenemend bewus van die hoë kwaliteit van plaaslik vervaardigde olyfolies en die uitslae van hierdie kompetisie word noukeurig dopgehou," meen Andries Rabie, SA Olive voorsitter. "SA Olive is 'n vrywillige vereniging wat die belange van die plaaslike olyfbedryf verteenwoordig, maar ook die verbruiker beskerm teen swak kwaliteit olyfolies of bedrieglike invoere."

Volgens Leonard Arangies, SA Olive bestuurder en een van die beoordelaars, is die inskrywings oor 'n periode van drie dae blind geproe en beoordeel deur 'n paneel bestaande uit Gerrie Duvenage as sameroeper, Arangies, Reni Hildenbrand, Benedetta Lami, Robert Claasens, Louise Rabie en Kelly Kotze.

Lewenslange presteerder vereer

'n **Lewenslange presteerder** trofee, geborg deur Absa, is vanjaar toegeken aan Giulio Bertrand, eienaar van die historiese Morgenster Landgoed in Somerset-Wes vir sy onontbeerlike bydrae tot die plaaslike olyfbedryf. Italiaans-gebore Bertrand het Morgenster in 1992 gekoop met die idee om hier af te tree, maar die mooi omgewing het hom aan sy tuisland herinner en vandag produseer Bertrand topkwaliteit olyfolie en wyn. Hy is verantwoordelik vir die invoer van 90% van die kultivars waarmee olyfprodusente vandag boer en bedryf 'n toonaangewende olyfkwekery.

“Bertrand was een van die olyfprodusente wat die ondersoek na die bedrieglike ingevoerde olyfolie aanhangig gemaak het,” vertel Leonard Arangies. “Hy voer sy passie vir hoë gehalte olyfolie en bedryfstandaarde verder deur professionele olyfolie proeërs op te lei wat weer op hul beurt die publiek aan hierdie standaarde bekendstel. Hy doen veel om plaaslike produsente op te lei om dadelik afwykings soos insek-invloed, metaalagtige karakter en galsterigheid waar te neem.

Bertrand het ook Dr. Luciano Scarselli, ‘n bekende Italiaanse olyfolie paneelleier en opleier in terme van olyfoliekwaliteit, na Suid-Afrika genooi om proekursusse aan te bied. Die gevolg is dat sowat 50 proeërs oor die afgelope elf jaar professionele proepaneel-status bekom het. Die amptelike SA Olive proepaneel wat proe vir die toekenning van die SA Olive CTC seël van kwaliteit, was ook ‘n uitvloeisel hiervan.

SA Olive bedank graag die borge Olio Mio vir die Delikaat kategorie, Alva Laval vir die Medium klas en Piralisi vir die Intense klas en Absa vir hul voortgesette ondersteuning.

Vir meer inligting omtrent die kompetisie en die uitslae, kontak SA Olive by tel 021 870 2900, e-pos info@saolive.co.za of lê besoek af by www.saolive.co.za.

EINDE

Uitgereik deur

Marlene Truter Communications

Kontak: Marlene Truter

t 021 437 1568

marlene@marlenetruter.co.za

Namens

SA Olive

Kontak: Leonard Arangies

t 021 870 2900

info@saolive.co.za