



**DE GROTE TEST. Olijfoliesommelier Guy Hendrickx test 26 extra vierge olijfolies uit de supermarkt: “Deze ruikt naar muf karton”**

De prijs van extra vierge olijfolie was nooit zo hoog, toch heb je in de supermarkt een enorm aanbod. “Al is de kwaliteit teleurstellend”, zegt olivesommelier Guy Hendrickx, die 26 flessen testte. Hij deelde slechts vijf voldoende en maar liefst zeven keer een nul uit: “daar kun je niet eens mee koken”.

Kizzy van Horne / Foto's: Wim Daneels

Zaterdag 16 november 2024 om 11:00



- Inhoud 750 ml
- Prijs 11,29 euro (15,05 euro/l)
- Gekocht bij Hypermarkt Carrefour (ook elders)

Beoordeling “Deze olijfolie ruikt naar zoete perzik. Geen goed teken: olijfolie hoort niet zoet te ruiken. Ik proef rijp fruit. Smaken als peper en bitter ontbreken volledig. Een ranzige en vette olie die zelfs niet geschikt is om mee te koken.”

**0/10**

## Delhaize (1)



- Inhoud 1 liter
- Prijs 8,59 euro

Beoordeling “Ik ruik zoetzure snoepjes, een geur die niet eigen is aan goede olijfolie. Ook in de smaak neemt snoep de bovenhand, gevolgd door een ranzige smaak van vochtig geworden karton. De vettigheid blijft in m’n mond en rond mijn lippen hangen. Dit is geen olie om nog te gebruiken.”

**0/10**

## Colruyt (1)



- Benaming Boni
- Inhoud 1 liter
- Prijs 11,18 euro

Beoordeling “Nee, dit ruikt niet goed. Ik ruik vochtige kelders en vochtig papier. Ik merk niks van fruitigheid in de olie. Dit is duidelijk lampante, olie die niet bedoeld is voor consumptie maar eerst geraffineerd moet worden.”

**0/10**

## Aldi (1)



- Benaming Bellasan
- Inhoud 750 ml
- Prijs 8,39 euro (11,15 euro/l)

Beoordeling “Deze heeft een slechte wijnachtige en muffe geur die kan ontstaan bij fermentatie. Er is geen fruitigheid meer aanwezig. Ook de smaak is ranzig. Opnieuw lampante.”

**0/10**

## Hypermarkt Carrefour (1)



- Benaming Extra
- Inhoud 1 liter
- Prijs 11,69 euro

Beoordeling “Ik ruik opnieuw een heel zoete geur die veroorzaakt wordt door fermentatie. Ook de smaak is heel zoet, lichtjes snoepig en vies. Dit is duidelijk lampante, niet meer goed voor consumptie.”

**0/10**

## Lidl (1)



- Benaming Primadonna
- Inhoud 1 liter
- Prijs 8,49 euro

Beoordeling “De geur is duf met tonen van zoete perzik. Ik ruik ook een wijnachtige geur door fermentatie. De smaak is ranzig. Dit is echt geen extra vierge olijfolie, maar lampante.”

**0/10**

## Colruyt (2)



- Benaming Everyday
- Inhoud 1 liter
- Prijs 8,49 euro

Beoordeling “Een olijfolie met een zware geur, zonder enige fraîcheur. Ook de smaak die blijft hangen is echt vies. Ik detecteer geen olijffruit, en slechts kleine noties van bitterheid en peper.”

**0/10**



## Lidl (2)



- Benaming Primadonna Bio
- Inhoud 500 ml
- Prijs 6,69 euro (13,38 euro/l)

Beoordeling “De geur is slecht, de smaak zoet en plakkerig. Ik heb wel al slechtere olie in deze test geproefd. De olie zit op het randje tussen lampante en nog net goed genoeg om mee te bakken.”

**1/10**

## Lazy



- Inhoud 8 x 8 ml in een papieren verpakking
- Prijs 2,99 euro (46,72 euro/l)
- Gekocht bij Delhaize

Beoordeling “Er zit veel zoetigheid in de geur, die *fusty* is door de fermentatie want ik ruik muf karton en ook wascokrijtjes. De smaak is zoet en de ranzigheid blijft op de lippen plakken. Je kan er misschien nog net mee koken. Maar na het zien van de verpakking is deze olijfolie ook veel te duur.”

1/10

### Colruyt (3)



- Benaming Boni Bio
- Inhoud 750 ml
- Prijs 8,98 euro (11,97 euro/l)

Beoordeling “Er zit weinig smaak en geur in deze olie. Het is quasi een vetstof zonder meer. Ik ontdek geen fouten waarvan ik achterover val, maar anderzijds mis ik ook alle elementen om van een extra vierge olijfolie te spreken. Omwille van de neutrale smaak kan je deze nog gebruiken om te bakken.”

**1,5/10**

## Carapelli



- Inhoud 750 ml
- Prijs 16,99 euro (22,65 euro/l)
- Gekocht bij Albert Heijn (ook elders)

Beoordeling “Deze heeft geen lekker aroma. Ik proef wel wat bitterheid en een pepertje. Verder proef ik de rijpheid van een goudgele appel, maar ook alweer een muffe smaak. Lekker is deze olijfolie niet, maar wel nog in orde om te bakken en braden.”

**2/10**

## Delhaize (2)



- Benaming Bio
- Ingrediënten 500 ml
- Prijs 6,99 euro (13,98 euro/l)

Beoordeling “Nee, ik ruik een keldergeur door fermentatie en veel zoete perziktoetsen. De smaak is licht vies. Ik kan ‘m nog in mijn mond houden. Dat is al een belangrijk criterium, dus hier kan je nog mee koken.”

**2/10**

## Cirio



- Inhoud 750 ml
- Prijs 14,99 euro (19,99 euro/l)
- Gekocht bij Delhaize (ook elders)

Beoordeling “De olie heeft weinig geur, en ook weinig smaak. Er zit een tikje fruitigheid, bitterheid en peper in. Je kan hier wel nog mee koken.”

2/10

## Aldi (2)



- Benaming El Cultivador Bio
- Inhoud 500 ml
- Prijs 6,69 euro (13,38 euro/l)

Beoordeling “Er zit weinig smaak en geur in deze olijfolie. Ik proef een licht zoetje van rijp fruit en weinig bitter. De olie is niet pikant. Ik zou hier nog mee bakken want er zit zo weinig smaak in dat je je eten er niet mee kan verpesten.”

2/10

## Pantaleo



- Inhoud 1 liter
- Prijs 17,49 euro
- Gekocht bij Alvo (ook elders)

Beoordeling “Te sterke geur. Ik proef wat fruitigheid, een bittertje en wat peper, maar de olie heeft ook een heel waterige smaak. De structuur is ook dunner. Ik gok dat deze aangelengd is met water of niet goed gecentrifugeerd is. De olie is wel nog oké om mee te koken.”

3/10



## Terra Creta estate (1)



- Benaming Bio
- Inhoud 750 ml
- Prijs 16,19 euro (21,59 euro/l)
- Gekocht bij SPAR (ook elders)

Beoordeling “Ik vind dit persoonlijk geen lekkere geur of smaak. Ik proef nog wat groenachtig fruit, maar verder weinig peper of weinig bitter. Deze olie is nog in orde om mee te bakken, maar om af te werken mist hij pittigheid en een peperige toets.”

**3/10**

## Hypermarkt Carrefour (2)



- Benaming Carrefour Bio
- Inhoud 1 liter
- Prijs 13,99 euro

Beoordeling “Deze heeft geen goede en eerder een zoete geur. In de smaak zit een stevige peper en weinig fruitigheid. Deze olijfolie kan nog gebruikt worden om te koken.”

**3/10**

## Pietro Coricelli



- Inhoud 500 ml
- Prijs 9,75 euro (19,50 euro/l)
- Gekocht bij Spar (ook elders)

Beoordeling “De geur is niet heel goed, maar ook niet heel slecht. Ik ruik rijp fruit en rijpe appel. Dit wijst op laat geoogste olijven. Ik proef ranzigheid. De olie blijft echt op m’n lippen en aan m’n gehemelte plakken en dat is geen goed teken. Wel nog goed om mee te koken.”

**3/10**

## Filippo Berio



- Inhoud 250 ml
- Prijs 5,39 euro (21,56 euro/l)
- Gekocht bij Hypermarkt Carrefour (ook elders)

Beoordeling “Ik vermoed dat deze olijfolie wel goed geweest is, maar ondertussen te oud of slecht bewaard is. De olie heeft body. Er zit fruitigheid, bitterheid en peper in. Maar tegelijkertijd proef ik wat gisting. Om mee te bakken is dit nog een goede olie.”

**3,5//10**

## Iliada (1)



- Benaming Bio Kalamata
- Inhoud 500 ml
- Prijs 14,99 euro (29,98 euro/l)
- Gekocht bij Delhaize (ook elders)

Beoordeling “De geur is wel oké: een tikje zoet en neigt naar halfrijp fruit. In de smaak proef ik lichtjes aardbei, maar ik mis bitterheid en pikantheid. Er zitten wel wat positieve elementen in deze olijfolie, maar net te weinig om een extra vierge olijfolie te zijn. Deze is wel prima om mee te bakken en te braden.”

**4/10**

## Albert Heijn



- Inhoud 500 ml
- Prijs 5,09 euro (10,18 euro/l)

Beoordeling “Milde geur, met een uitgesproken peper en fruitig karakter in de smaak. De peper is iets te sterk aanwezig en blijft bij de afdronk nazinderen. De olijfolie heeft veel groene toetsen en is waarschijnlijk vroeg geoogst. Deze olijfoliën zijn iets minder vatbaar voor veroudering dan oliën van olijven die later geoogst zijn.”

**4,5/10**

## Bertolli



- Inhoud 750 ml
- Prijs 13,49 euro (17,99 euro/l)
- Gekocht bij Delhaize (ook elders)

Beoordeling “Frisgroen van karakter met een grasachtig aroma, gemaakt van een vroege oogst. Het accent in de smaak ligt op de peper, maar er is ook voldoende bitterheid en fruitigheid aanwezig. Deze olijfolie is mooi in balans, al komt er een tikje ranzigheid door, vermoedelijk door ouderdom. Maar zeker een goede olijfolie om koud te gebruiken.”

**5,5/10**

## Monini



- Benaming GranFruttato
- Inhoud 500 ml
- Prijs 9,99 euro (19,98 euro/l)
- Gekocht bij Albert Heijn (ook elders)

Beoordeling “De geur geeft een goede eerste indruk. Ik ruik voor het eerst gebrande amandelen met een lichte marsepeingeur. Geen hoogvlieger qua smaak, maar een prima extra vierge olijfolie met een scherpere bitterheid, een zachter peperaroma en voldoende fruitigheid.”

**6/10**



## Venturino



- Inhoud 500 ml
- Prijs 11,99 euro (23,98 euro/l)
- Gekocht bij Albert Heijn (ook elders)

Beoordeling “Deze olijfolie heeft voor mij een vreemde geur. Hij ruikt naar verlepte sla. Het is een geur die ik persoonlijk niet zo graag ruik, maar het is geen defect. Die geur is eigen aan de Taggiasca olijfsoort. De smaak is vrij intens en sterk. Het is een olijfolie die vroeg geoogst is met vooral groene toetsen in de smaak, tegelijk is de olie verrassend fruitig.”

6/10

## Iliada (2)



- Inhoud 500 ml
- Prijs 8,99 euro (17,98 euro/l)
- Gekocht bij Albert Heijn (ook elders)

Beoordeling “Ik ruik groene vegetale toetsen en proef groengele banaan. Deze olijfolie heeft een mooie bitterheid en een pepertje in de afdronk. De peper blijft wat hangen, maar is niet te scherp. Dit is een kwalitatieve extra vierge olijfolie.”

**6,5/10**

## Terra Creta Estate (2)



- Inhoud 500 ml
- Prijs 10,79 euro (21,58 euro/l)
- Gekocht bij Spar (ook elders)

Beoordeling “Ik ruik halfrijp fruit. In de mond proef ik groengele banaan en een mooie forse pikantheid in de keel. Ik mis alleen de expliciete fruitigheid die ik zou verwachten. Een goede olijfolie zonder al te complexe smaken en medio van intensiteit.”

**7/10**

## **Zo deden we de test**

### **De selectie**

We kochten 26 verschillende flessen extra vierge olijfolie in de klassieke supermarkten. We kozen zowel voor de huismerken als voor andere merken van extra vierge olijfolie en keken hierbij niet naar het land van herkomst.

### **De methode**

Olijfoliesommelier Guy Hendrickx testte de extra vierge olijfolie blind. Hij lette hierbij op de geur en de smaak.

### **De prijs**

Van 8,49 euro (Primadonna Lidl, Everyday Colruyt) tot 46,72 euro/l (Lazy).

### **Het resultaat**

“Het resultaat is kortweg teleurstellend,” zegt olijfoliesommelier Guy Hendrickx. Zijn liefde voor Italië en de Italiaanse keuken leidde hem naar een diepe passie voor olijfolie. Met een certificaat van het New York Institute en een bijna afgeronde opleiding bij het Italiaanse ONAIO, is hij een expert in het opsporen van olijfolie-defecten. “In een échte extra vierge olijfolie proef en ruik je altijd die pure olijffruitigheid, een bittertje en het pikante van een peper. De balans tussen deze drie is cruciaal. Bovendien hoort een goede extra vierge olijfolie altijd een beetje naar vers gras te ruiken. Extra vierge betekent topkwaliteit zonder enige geur- of smaakgebreken. Er zijn verschillende defecten, zoals ranzigheid of gisting. Vaak ontstaan die door olijfstelen of gebrek aan hygiëne bij het persen. Bij geur- of smaakafwijkingen, maar met nog positieve eigenschappen, spreken we van vierge olijfolie. Deze is nog goed genoeg om mee te koken, maar niet om koud te gebruiken. En als de olie echt slecht is, noemen we het lampante. Die olie is zelfs niet consumeerbaar.”

Veel supermarkten bieden echter ‘extra vierge’ aan die eigenlijk niet meer dan vierge of lampante is. Hoe dat kan? “Er is gewoon te weinig kennis bij inkopers en door prijsdruk komt er veel rommel op de markt. Olijfolie is door slechte oogsten de voorbije jaren een stuk duurder geworden, en daardoor wordt er ook meer mee geknoeid. Olie wordt soms gemengd met goedkopere varianten of krijgt foute labels. Voor kwalitatieve extra vierge betaal je minimaal 20 euro per liter, als je weet dat de bulkprijs al 9 à 10 euro per liter is op de Spaanse en Italiaanse veilingen. Verpakken, transport en de winstmarges van de supermarkt komen daar dan nog bovenop.”

En wat zegt de verpakking eigenlijk over de kwaliteit? “Een luxeverpakking betekent niet per definitie dat het om goede olijfolie gaat. Het materiaal zelf, glas, blik of plastic, maakt niet veel uit, zolang het maar donker is. Licht en lucht zijn de vijanden van olijfolie. De beste verpakking is bag-in-box, die ook populair is bij wijn: zo blijft de olie in het donker en komt er door het kraantje ook geen lucht bij.”

### **De locatie**

Oleoteca en enoteca Frantoiani, Korenmarkt 13 in Mechelen.