

GUIA DELS MILLORS OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA DE CATALUNYA

CAMPANYA 2024-2025



PREMIS MILLORS
OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA
DE CATALUNYA



**Generalitat
de Catalunya**

GUIA DELS
MILLORS
OLIS D'OLIVA
VERGE EXTRA
DE CATALUNYA

© Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Primera edició: març de 2025

Disseny i maquetació: Pàkaru estudi creatiu

Fotografies: Yurian Quintanas Nobel

Impressió: Indugraf Group

Dipòsit legal: B 5775-2025

Avis legal: Aquesta obra està subjecta a una llicència Creative Commons del tipus reconeixement d'autoria i usos no comercials. La llicència es pot consultar a:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/es/legalcode.ca>





La Guia dels millors olis d'oliva verge extra de Catalunya, la primera que edita el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, és un recull d'informació exhaustiva sobre el valor gastronòmic de l'oli català, les seves varietats i denominacions d'origen protegides

En només 25 anys, els olis catalans han passat de ser un producte sense marca dirigit al mercat a doll a ser un article d'alta qualitat amb la producció de l'oli d'oliva verge extra. Aquesta evolució es deu, en part, a eines de suport al sector productor com ara el Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, que avalua sensorialment l'oli d'oliva i el classifica en les diferents categories comercials que estableix la normativa. La tasca que fa el Panel ha estat imprescindible per ensenyar els elaboradors a identificar problemes, verificar l'efectivitat de les solucions aportades i, en definitiva, millorar la qualitat dels olis catalans. A més a més, el Panel fa una tasca important de promoció i divulgació de la cultura de l'oli arreu de Catalunya i del món.

Gràcies a aquest mitjà fonamental, gestionat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació amb la col·laboració de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), durant els últims anys s'han pogut aportar dades científiques que reforcen els criteris de posicionament actuals dels nostres olis al mercat internacional.

Actualment, a Catalunya es conreen 108.000 hectàrees de terra dedicades a l'olivera, que proporcionen una mitjana de 30.000 tones d'oli i més de 60 varietats autòctones identificades. Algunes ocupen extenses zones de clima homogeni, que conformen les cinc denominacions d'origen protegides (DOP). Altres zones no poden mantenir una DOP, però tot i així, fan olis diferencials i de gran qualitat. Fins i tot, algunes varietats en perill de desaparèixer han estat recuperades i busquen el seu lloc al mercat.

La base productiva d'aquests olis és la cooperativa, gran o petita. Però també hi ha elaboradors privats, que molts cops han marcat el camí a la resta. Durant un temps es va sortir a la descoberta del que es feia en d'altres zones com a inspiració per fer-ho a casa, una feina profitosa i sempre necessària que ha donat bons fruits. Actualment, a Catalunya, podem descobrir olis tan exquisits com els millors que es puguin trobar a la resta del món.

La guia que teniu a les mans respon a la voluntat d'oferir els resultats dels Premis Nacionals de l'Oli d'Oliva Verge Extra de Catalunya, un esdeveniment que reconeix la qualitat dels millors olis verge extra elaborats al país. Es mostren categories com els millors afruitats verds, els millors madurs, els millors ecològics, els millors representants de cada varietat i també de varietats autòctones recuperades, el millor embalatge i, per primer cop en tot el món, els olis que millor mariden amb diferents aliments. Els resultats es fan públics amb la voluntat de fomentar que la societat catalana conegui el producte i de contribuir a la promoció, la comercialització i el consum dels olis d'oliva verge extra de qualitat superior de Catalunya en el mercat alimentari i la restauració.

Aquesta guia ens ajuda a donar a conèixer i sentir-nos encara més orgullosos del nostre oli: un producte de proximitat que és un dels millors ambaixadors de la dieta mediterrània i de la nostra gastronomia i que de fa molt de temps competeix amb els millors del món.

Felicitats a tots els elaboradors i elaboradores i gràcies a totes les persones consumidores que el trien.

Òscar Ordeig i Molist
Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

La Guía de los mejores aceites de oliva virgen extra de Cataluña, la primera que edita el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, es una recopilación de información exhaustiva sobre el valor gastronómico del aceite catalán, sus variedades y denominaciones de origen protegidas

En solo 25 años, los aceites catalanes han pasado de ser un producto sin marca dirigido al mercado a granel a ser un artículo de alta calidad con la producción del aceite de oliva virgen extra. Esta evolución se debe, en parte, a herramientas de apoyo al sector productor como el Panel de Cata Oficial de Aceites Virgenes de Oliva de Cataluña, que evalúa sensorialmente el aceite de oliva y lo clasifica en las diferentes categorías comerciales que establece la normativa. La labor que realiza el Panel ha sido imprescindible para enseñar a los elaboradores a identificar problemas, verificar la efectividad de las soluciones aportadas y, en definitiva, mejorar la calidad de los aceites catalanes. Además, el Panel realiza una labor importante de promoción y divulgación de la cultura del aceite en toda Cataluña y el mundo.

Gracias a este medio fundamental, gestionado por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación con la colaboración del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), durante los últimos años se han podido aportar datos científicos que reafirman los criterios de posicionamiento actuales de nuestros aceites en el mercado internacional.

Actualmente, en Cataluña se cultivan 108.000 hectáreas de tierra dedicadas al olivo, que proporcionan una media de 30.000 toneladas de aceite y más de 60 variedades autóctonas identificadas. Algunas ocupan extensas zonas de clima homogéneo, que conforman las cinco denominaciones de origen protegidas (DOP). Otras zonas no pueden mantener una DOP, pero aún así, producen aceites diferenciales y de gran calidad. Incluso, algunas variedades en peligro de desaparecer han sido recuperadas y buscan su lugar en el mercado.

La base productiva de estos aceites es la cooperativa, grande o pequeña. Pero también hay elaboradores privados, que muchas veces han marcado el camino

al resto. Durante un tiempo se salió al descubrimiento de lo que se hacía en otras zonas como inspiración para hacerlo en casa, un trabajo provechoso y siempre necesario que ha dado buenos frutos. Actualmente, en Cataluña, podemos descubrir aceites tan exquisitos como los mejores que se puedan encontrar en el resto del mundo.

La guía que tenéis en las manos responde a la voluntad de ofrecer los resultados de los Premios Nacionales del Aceite de Oliva Virgen Extra de Cataluña, un evento que reconoce la calidad de los mejores aceites virgen extra elaborados en el país. Se muestran categorías como los mejores afrutados verdes, los mejores maduros, los mejores ecológicos, los mejores representantes de cada variedad y también de variedades autóctonas recuperadas, el mejor embalaje y, por primera vez en todo el mundo, los aceites que mejor maridan con diferentes alimentos. Los resultados se hacen públicos con la voluntad de fomentar que la sociedad catalana conozca el producto y de contribuir a la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites de oliva virgen extra de calidad superior de Cataluña en el mercado alimentario y la restauración.

Esta guía nos ayuda a dar a conocer y sentirnos aún más orgullosos de nuestro aceite: un producto de proximidad que es uno de los mejores embajadores de la dieta mediterránea y de nuestra gastronomía y que desde hace mucho tiempo compite con los mejores del mundo.

Felicidades a todos los elaboradores y elaboradoras y gracias a todas las personas consumidoras que lo eligen.

*Òscar Ordeig i Molist
Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació*

ÍNDEX

Índice

L'OLIVERA A CATALUNYA	
<i>El olivo en Cataluña</i>	11
VARIETATS D'OLIVERA	
<i>Variedades de olivo</i>	15
LES DOP CATALANES	
<i>Las DOP catalanas</i>	21
PROMOCIÓ DELS OLIS CATALANS AL MÓN	
<i>Promoción de los aceites catalanes en el mundo</i>	25
CONCURS DE TAST	
<i>Concurso de cata</i>	27
CONCURS DE MARIDATGE	
<i>Concurso de maridaje</i>	33
CONCURS DE PACKAGING	
<i>Concurso de packaging</i>	37
LLISTAT D'OLIS GUANYADORS	
<i>Listado de aceites ganadores</i>	43
CONJUNT DE FITXES	
<i>Conjunto de fichas</i>	47
LLISTAT D'OLIS PRESENTS A LA GUIA	
<i>Listado de aceites presentes en la guía</i>	141

L'OLIVICULTURA I ELS OLIS A CATALUNYA

Juan Fco. Hermoso,
IRTA-Mas Bové

La olivicultura y los aceites en Cataluña

L'olivicultura és una activitat agrícola de gran importància a Catalunya, amb una llarga tradició oliverera en la qual l'oliverar i el seu oli formen part indissociable de la cultura catalana. En moltes d'aquestes comarques, el conreu de l'olivera n'estructura en gran mesura la vida social, econòmica i paisatgística. Les investigacions arqueològiques en constaten la presència a partir de l'època romana, estesa posteriorment pels àrabs, que van aplicar-hi els seus coneixements i van millorar-ne el rendiment.

L'olivera és el principal conreu llenyós de Catalunya i representa gairebé un 15% de la superfície agrícola total. De fet, si observem la ubicació de les finques d'olivera geoposicionades, obtenim el mapa de Catalunya, a excepció de la zona del Pirineu i alguna altra zona massa freda.

A Catalunya, la producció d'olives es concentra principalment a les províncies de Tarragona i Lleida, amb presència important en algunes zones de Barcelona i Girona. Segons les dades més recents, la superfície cultivada d'oliverar és de 114.101 ha, de les quals el 80% són plantacions tradicionals o intensives en condicions de secà (Enquesta sobre superfícies i rendiments cultius ESYRCE, 2023). En l'àmbit comarcal, Lleida i Tarragona compten amb una major presència d'oliverar, el qual s'estén en dos grans eixos: les àrees del secà, en especial a les Garrigues i a molts municipis de la zona litoral i prelitoral de Tarragona –en què sobresurten les comarques del Baix Ebre, el Montsià i la Terra Alta–, i altres zones amb menor superfície, però amb cultiu tradicional, com ara el Priorat, el Vallès, el Pallars o l'Empordà.

La producció anual d'olives a Catalunya assoleix les 200.000 tones anuals. En predominar l'oliverar tradicional de secà, l'alternança productiva és significativa, i la producció d'oli oscil·la entre 20.000 i 40.000 tones segons els anys. Aquest oli s'obté majoritàriament de cinc varietats: arbequina, morruda, sevillenca, empeltre i farga. Tot i amb això, hi ha identificades fins a 106 varietats d'interès local distribuïdes per totes les zones productores.

En els últims anys, malgrat l'increment de preus en origen en les dues últimes campanyes, en les quals la producció nacional ha estat baixa, al voltant d'un terç d'aquestes plantacions es troba en estat d'abandonament o semiabandonament, a causa de la falta de productivitat i de l'important increment dels costos de producció (MAPA, 2023).

L'oli d'oliva català és altament valorat en els mercats internacionals. Les exportacions han augmentat de manera constant, i mostren un volum d'exportació proper a les 150.000 tones els últims anys, el qual és molt superior a la producció mitjana. Això destaca la importància de les empreses comercialitzadores catalanes. Els principals mercats d'exportació inclouen països de la Unió Europea, els Estats Units i el Japó.

Els darrers anys, estem observant una clara tendència a envasar amb marques catalanes els olis verge extra produïts a Catalunya, el que permet als operadors percebre un major valor afegit per un producte que sol tenir uns costos d'elaboració superiors als d'altres zones productores. Aquesta via és la que ha de permetre la supervivència de moltes zones de producció tradicional que no poden afrontar els baixos preus del mercat a doll.

L'olivicultura a Catalunya afronta diversos reptes, com ara:

- Les variacions a les condicions agroclimàtiques que estan afectant les zones de secà, com les oliveres tradicionals al Mediterrani.
- La diferenciació comercial: oli d'oliva verge extra (OOVE) d'alta qualitat associat a la dieta mediterrània, l'alimentació saludable i els productes gurmets.
- Olivar ecològic, regeneratiu i biodinàmic: encara que la productivitat pot ser menor, la demanda d'aquests productes segueix en augment, la qual cosa promou la biodiversitat i la salut del sòl i de l'aigua i beneficia tant el cultiu de l'olivera com l'ecosistema.
- Expansió geogràfica: noves àrees amb recursos tecnològics i accés a l'aigua estan adoptant sistemes superintensius per mecanitzar i optimitzar la producció.
- Agricultura de precisió: noves tecnologies com ara la digitalització, la IA o el big data, entre d'altres, poden millorar l'eficiència productiva i la sostenibilitat.
- Economia esfèrica: proposa una visió avançada i sostenible del sector oleícola, on cada fase del cicle de producció està connectada i els recursos s'optimitzen per reduir l'impacte ambiental i augmentar la rendibilitat.

En definitiva, l'olivicultura i la producció d'oli d'oliva a Catalunya són sectors dinàmics i de gran rellevància econòmica. Amb una combinació de tradició i innovació, Catalunya continua essent una zona productora d'olis d'oliva d'alta qualitat.

La olivicultura es una actividad agrícola de gran importancia en Cataluña, con una larga tradición olivarera en la que el olivar y su aceite forman parte indisoluble de la cultura catalana. En muchas de estas comarcas, el cultivo del olivo estructura en gran medida su vida social, económica y paisajística. Las investigaciones arqueológicas constatan su presencia a partir de la época romana, extendida posteriormente por los árabes, que aplicaron sus conocimientos y mejoraron su rendimiento.

El olivo es el principal cultivo leñoso de Cataluña y representa casi un 15% de la superficie agrícola total. De hecho, si observamos la ubicación de las fincas de olivo geoposicionadas, obtenemos el mapa de Cataluña, a excepción de la zona del Pirineo y alguna otra zona demasiado fría.

En Cataluña, la producción de aceitunas se concentra principalmente en las provincias de Tarragona y Lleida, con presencia importante en algunas zonas de Barcelona y Girona. Según los datos más recientes, la superficie cultivada de olivar es de 114.101 ha, de las que el 80% son plantaciones tradicionales o intensivas en condiciones de secano (Encuesta sobre superficies y rendimientos cultivos ESYRCE, 2023). En el ámbito comarcal, Lleida y Tarragona cuentan con una mayor presencia de olivar, extendiéndose en dos grandes ejes: las áreas del secano, en especial en Les Garrigues y en muchos municipios de la zona litoral y prelitoral de Tarragona –sobresaliendo las comarcas de El Baix Ebre, El Montsià y La Terra Alta–, y otras zonas con menor superficie, pero con cultivo tradicional, como El Priorat, El Vallès, El Pallars o L'Empordà.

La producción anual de olivas en Cataluña alcanza las 200.000 toneladas anuales. Al predominar el olivar tradicional de secano, la alternancia productiva es significativa, oscilando la producción de aceite entre 20.000 y 40.000 toneladas según los años. Este aceite se obtiene mayoritariamente de cinco variedades: arbequina, morruda, sevillena, empeltre y farga. No obstante, hay identificadas hasta 106 variedades de interés local distribuidas por todas las zonas productoras.

En los últimos años, a pesar del incremento de precios en origen en las dos últimas campañas, en las que la producción nacional ha sido baja, alrededor de un tercio de estas plantaciones se encuentra en estado de abandono o semiabandono, debido a su falta de productividad y al importante incremento de los costes de producción (MAPA, 2023).

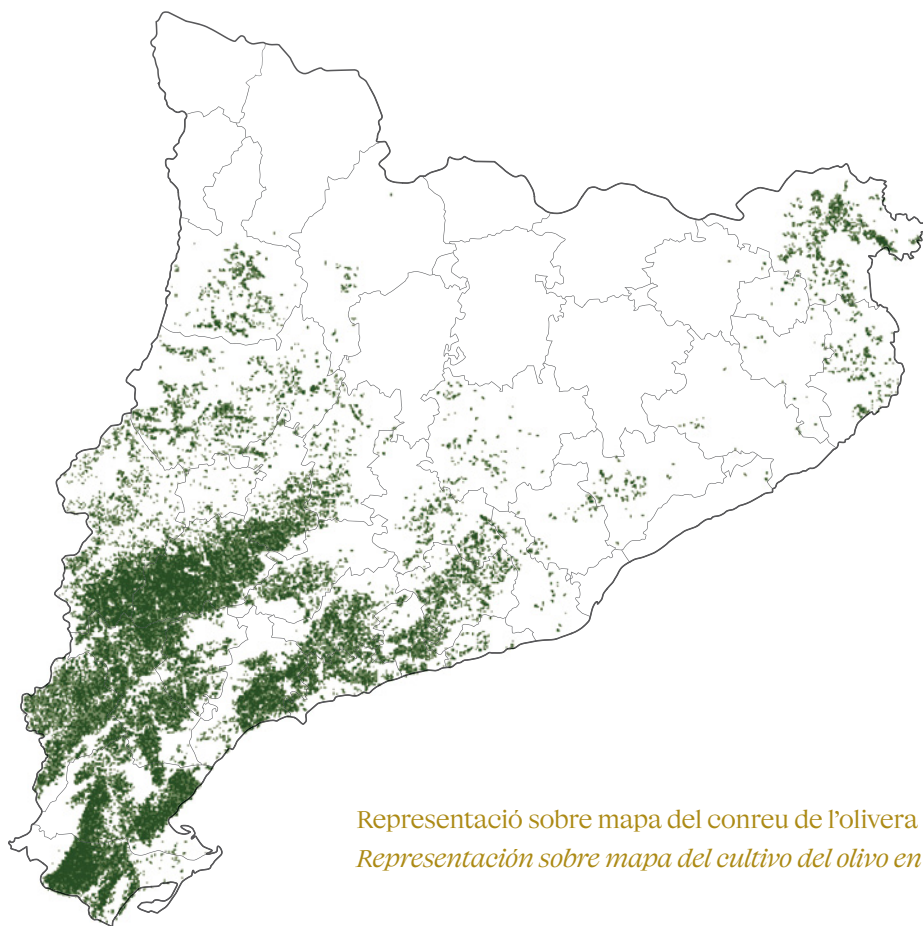
El aceite de oliva catalán se valora altamente en los mercados internacionales. Las exportaciones han aumentado de manera constante, mostrando un volumen de exportación cercano a las 150.000 toneladas en los últimos años, que es muy superior a la producción media. Esto pone de relevancia la importancia de las empresas comercializadoras catalanas. Los principales mercados de exportación incluyen países de la Unión Europea, Estados Unidos y Japón.

En los últimos años, estamos observando una clara tendencia a envasar con marcas catalanas el aceite virgen extra producido en Cataluña, lo que permite a los operadores percibir un mayor valor añadido por un producto que suele tener unos costes de elaboración superiores a los de otras zonas productoras. Esta vía es la que debe permitir la supervivencia de muchas zonas de producción tradicional que no pueden afrontar los bajos precios del mercado a granel.

La olivicultura catalana afronta varios retos, como, por ejemplo:

- Las variaciones a las condiciones agroclimáticas que están afectando a las zonas de secano, como los olivos tradicionales en el Mediterráneo.
- La diferenciación comercial: aceite de oliva virgen extra (AOVE) de alta calidad asociado a dieta mediterránea, la alimentación saludable y los productos gourmet.
- Olivar ecológico, regenerativo y biodinámico: aunque la productividad puede ser menor, la demanda de estos productos sigue en aumento, promoviendo la biodiversidad y la salud del suelo y del agua, lo que beneficia tanto al cultivo del olivo como al ecosistema.
- Expansión geográfica: nuevas áreas con recursos tecnológicos y acceso al agua están adoptando sistemas superintensivos para mecanizar y optimizar la producción.
- Agricultura de precisión: nuevas tecnologías como la digitalización, la IA o el big data, entre otros, pueden mejorar la eficiencia productiva y la sostenibilidad.
- Economía esférica: propone una visión avanzada y sostenible del sector oleícola, en la que cada fase del ciclo de producción está conectada y los recursos se optimizan para reducir el impacto ambiental y aumentar la rentabilidad.

En definitiva, la olivicultura y la producción de aceite de oliva en Cataluña son sectores dinámicos y de gran relevancia económica. Con una combinación de tradición e innovación, Cataluña sigue siendo una zona productora de aceites de oliva de alta calidad.



Preus que percep el pagès. Catalunya 2015-2024. Oli d'oliva verge extra < 0,8° (Reglament (CE) 1513/2001)
 Precios que percibe el payés. Cataluña 2015-2024. Aceite de oliva virgen extra < 0,8° (Reglamento (CE) 1513/2001)

LES VARIETATS D'OLIVERA DE CATALUNYA

Dra. Antònia Ninot i
Dr. Agustí Romero,
IRTA-Mas Bové

Las variedades de olivo de Cataluña

Origen del conreu de l'olivera a Catalunya

Sembla que els grecs i els fenicis van ser les primeres civilitzacions a expandir l'olivera per la conca mediterrània. A Catalunya, sembla que van ser els grecs (segle XIII a. n. e.) els que van introduir-la i conrear-la. No obstant això, l'expansió més important per la costa catalana és molt posterior i data de finals del segle VIII n. e., just a l'inici de la denominada petita edat de gel (900-1300 n. e.).

Història de la localització i la identificació de les varietats presents a Catalunya

L'estudi general sobre l'olivera que va realitzar August Matons (Mancomunitat de Catalunya) reporta que, a Catalunya, a principis del segle passat, es conreaven entre 30 i 40 varietats d'olivera. Ja al començament del segle XIX, la varietat més estesa a Catalunya era l'arbequina.

L'any 1987, el Centre de Mas Bové (IRTA) va realitzar una prospecció de l'olivera a tot Catalunya. Mitjançant la utilització de descriptors morfològics, es van identificar fins a 40 varietats i es va evidenciar que, a excepció de l'arbequina i l'empeltre, la resta de varietats estaven en regressió. Avui en dia, la varietat arbequina és hegemònica: més de 50% de la superfície d'olivera a Catalunya està plantada amb aquesta varietat i està present a totes les comarques on es cultiva l'olivera. L'oli produït a Catalunya s'obté majoritàriament de cinc varietats: arbequina, morruda, sevillena, empeltre i farga. La uniformització dels olis s'ha donat en moltes comarques, cosa que ha despertat l'interès a explorar varietats minoritàries i autòctones a diverses zones, en un clar intent de diferenciació entre territoris, en cerca de l'estratègia de tipicitat d'un producte de qualitat.

Les prospeccions pel territori català es van veure activades amb l'aprovació del Decret 131/2012, de 23 d'octubre, la finalitat del qual era vetllar per la tutela del patrimoni fitogenètic autòcton. L'anàlisi genètica de les oliveres catalogades al llarg dels anys ha permès identificar fins a 106 genotips presents a Catalunya. Les darreres actuacions han identificat sobretot varietats minoritàries i poc esteses. Tanmateix, algunes són molt interessants des del punt de vista qualitatiu i nutricional, i la majoria ho són des del punt de vista de la resiliència. Tota aquesta biodiversitat trobada s'està reunint al Banc de Germoplasma de varietats d'olivera catalanes de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). La col·lecció permet, a més de

salvaguardar el patrimoni genètic català, avaluar les diferents varietats i millorar, així, el coneixement de les varietats locals d'olivera trobades.

Estructura genètica de les varietats presents a Catalunya

Les varietats d'olivera conreades a Catalunya constitueixen quatre grups genètics repartits al territori català de manera diferent, i cada grup inclou una varietat que considerem representativa. La varietat farga és la representativa del patrimoni genètic de les Terres de l'Ebre, la qual domina clarament en aquelles contrades. La varietat grossal del Pallars és la representativa del grup genètic que domina a banda i banda de la serra del Montsec. La varietat arbequina representa el grup genètic present i dominant al Camp de Tarragona, mentre que a la Catalunya Central i les comarques vallesanes, domina clarament el grup genètic que tenen les varietats carrasquenya i vera del montserratí com a més representatives. L'anàlisi ha revelat que l'olivera cultivada a Catalunya presenta molta barreja genètica, tot suggerint que ha existit un intercanvi de material vegetal a l'antiguitat, probablement a causa del desplaçament humà entre pobles veïns al llarg del temps, i també entre territoris llunyans.

Origen de les varietats d'olivera presents a Catalunya

El coneixement genealògic de les varietats és útil per rastrejar la història d'intercanvis de material vegetal en el passat i esbrinar rutes migratòries. Així, l'estudi de filiació de les varietats conreades a Catalunya suggereix tres vies d'entrada de material vegetal d'olivera a Catalunya. Una entrada hauria estat pel nord de Catalunya, la qual cosa harmonitza amb els autors que indiquen que van ser els rodís (fundadors de l'actual Roses, a l'Alt Empordà) els que van introduir i conrear l'olivera a Catalunya. La varietat grossal del Pallars, trobada també a Cadaqués, podria haver arribat a la costa empordanesa i, des d'allí, haver-se estès fins al Prepirineu. Una altra entrada hauria estat pel sud de Catalunya, influenciada molt probablement per les colònies fenícies establertes al sud i l'est de la península Ibèrica, que van fer comerç amb les Terres de l'Ebre, on la varietat farga o algun ancestre d'ella va fundar el germoplasma de les Terres de l'Ebre i, probablement, va ser responsable de difondre el caràcter de l'androesterilitat ben present a moltes varietats catalanes. Finalment, una altra entrada de material

d'olivera probable i documentada en fets històrics hauria estat l'entrada de la varietat arbequina per la costa tarragonina.

No hem d'oblidar que esdeveniments agroclimàtics severos, com les gelades, podrien haver donat forma a la difusió de l'olivera tot replantant amb varietats més resistents i abandonant les conreades fins aquell moment. Recentment, l'olivicultura moderna i intensiva substitueix varietats locals de llarga tradició per varietats foranes més productives.

Comentaris sobre les varietats premiades

Arbequina: varietat més estesa a Catalunya i una de les més plantades actualment a tot el món, gràcies a la seva adaptabilitat climàtica i al seu bon comportament en el sistema de plantació superintensiu modern. Originària d'Arbeca, és la varietat base i quasi exclusiva de dues denominacions d'origen protegides (DOP): DOP Les Garrigues i DOP Siurana.

Arbosana: prové de l'Arboç. Quan l'IRTA la va trobar i introduir al banc de conservació de varietats catalanes, quedaven menys de 1.000 arbres a la zona d'origen. El vigor reduït i la productivitat exorbitant la fan ideal per a les noves plantacions superintensives, de manera que, ara, possiblement hi hagi més de 10 milions d'arbres per tot el món. Tot i ser filla de l'arbequina, produeix un oli d'aromes particulars.

Argudell: varietat base de la DOP Oli d'Empordà, que estén el cultiu a la Catalunya nord. Ben adaptada al vent fort de la seva zona, produeix un oli ric en pigments verds i d'aroma particularment complex.

Coratina: varietat forana originària del poble de Corato, al sud d'Itàlia, on ha estat devastada per una malaltia emergent anomenada xilella. A Catalunya, creix i produeix molt bé, i dona lloc a uns olis aromàticament diferencials.

Cua de cirera: varietat autòctona cultivada al Pallars i recuperada recentment pels agricultors de la zona. Ha estat una troballa excepcional per la seva riquesa en antioxidants naturals (polifenols) i un aroma intens en consonància.

Empeltre: és una varietat cultivada al llarg de la conca de l'Ebre des de Navarra, passant per La Rioja, Baix Aragó i Catalunya fins a les Illes Balears. A casa nostra, és la varietat base de la DOP Oli de Terra Alta i és

de les poques varietats que tenim a Catalunya que tenen un bon mercat per al consum de taula com a oliva negra natural. El seu oli és extremadament diferent si s'elabora amb olives verdes o negres, així que "millor compreu-ne dos".

Farga: és una de les varietats més antigues de Catalunya i una de les tres que formen la DOP Baix Ebre-Montsià. La monumentalitat dels seus arbres multicentenaris li confereix un valor més enllà del de l'oli.

Fulla de salze: Possible filla de la sevillenca, aquesta varietat va trobar la seva zona ideal una mica més al nord, i és de les més cultivades a la Ribera d'Ebre i valorada per la finor del seu oli.

Koroneiki: varietat forana d'origen grec que es va expandir per tot el món gràcies a les plantacions superintensives. És una de les varietats d'oliva més petita conegudes, però fructifica en carrassos de gran nombre de fruits. El seu oli presenta notes florals característiques i sol tenir un color verd intens molt ben valorat.

Lecciana: és una varietat nova al món, i prové d'un creuament entre les varietats leccino i arbosana, en cerca d'una nova varietat ben adaptada al conreu superintensiu. Tot i que aquest objectiu no s'ha acabat d'assolir, l'oli ha estat una descoberta per la seva complexitat aromàtica gens comú.

Llargueta pallaresa: sinonímia de la varietat corbella, conreada a totes les zones fredes catalanes des del Bages fins al Pallars Jussà. El seu oli presenta notes molt particulars, que recorden el préssec i el mango.

Menya: varietat tradicional, però possiblement originada fora de Catalunya, la qual es conrea en alguns pobles de l'Alt Camp i el Baix Penedès, on es poden identificar els arbres de lluny per la gran dimensió i el fullatge espès. Les olives primes i allargades donen un oli extremadament robust en boca, fet que la caracteritza.

Negral: varietat molt antiga conreada al Pallars Jussà i la més difosa en aquella comarca. De maduració molt primerenca, els olis són intensos i robustos en boca. Tota una troballa feta pels nostres olivicultors.

Oliana: varietat moderna provinent del creuament entre l'arbequina i l'arbosana i pensada per a les plantacions superintensives. L'arbre és un dels menys vigorosos disponibles i és força productiu.

Picual: varietat forana, la més important d'Andalusia i una de les més famoses a tot el món. La seva rusticitat la fa apta per ser plantada per tot arreu, però no és apta per a cultiu superintensiu. L'oli és considerat com el paradigma de l'estabilitat, per ser un dels més rics en àcid oleic i en polifenols, tot i tenir un caràcter dominant a la cuina que la fa identificable en la majoria de receptes.

Sevillena: l'origen no està clar; podria provenir de Castelló, on se l'anomena serrana. Es considera una de les varietats principals de Catalunya, i és una de les varietats base de la DOP Oli del Baix Ebre-Montsià. El seu oli és excepcional per la suavitat i els matisos aromàtics que recorden la poma. La seva suavitat va de la mà de la seva fragilitat, donat que s'oxida fàcilment si no se la tracta amb molta cura.

Vera del Vallès: sinoníma de salar d'Arbúcies i filla de la vera del montserratí. Cultivada al Vallès Oriental i Occidental, és un clar exemple de recuperació de varietats tradicionals que havien estat a punt de perdre's per l'abandonament del cultiu de l'olivera. Actualment, podem dir que produeix un dels olis més diferencials que tenim a Catalunya.

Verdiell: varietat de les zones fredes que van de la Segarra i l'Urgell fins a la Noguera, i coneguda com al campelina a l'Aragó. El seu oli normalment es mesclava amb el de l'arbequina pel fet que es collien juntes. Ara es comercialitza per separat, el que ha permès descobrir un oli intens i robust.

Origen del cultivo del olivo en Cataluña

Parece que los griegos y los fenicios fueron las primeras civilizaciones en expandir el olivo por la cuenca mediterránea. En Cataluña, parece que fueron los griegos (siglo XIII a. e. c.) los que la introdujeron y cultivaron. Sin embargo, la expansión más importante por la costa catalana es muy posterior y data de finales del siglo VIII e. c., justo al inicio de la denominada pequeña edad de hielo (900-1300 e. c.).

Historia de la localización e identificación de las variedades presentes en Cataluña

El estudio general sobre el olivo realizado por August Matons (Mancomunidad de Cataluña) reporta que, en Cataluña, a principios del siglo pasado, se cultivaban entre 30 y 40 variedades de olivo. Ya a inicios del siglo XIX, la variedad más extendida en Cataluña era la arbequina.

En 1987, el Centro de Mas Bové (IRTA) realizó una prospección del olivo en toda Cataluña. Utilizando descriptores morfológicos se identificaron hasta 40 variedades y se evidenció que, a excepción de las variedades arbequina y empeltre, el resto de variedades estaban en regresión. Hoy en día, la variedad arbequina es hegemónica: más de 50% de la superficie de olivo en Cataluña está plantada con esta variedad y está presente en todas las comarcas donde se cultiva el olivo. El aceite producido en Cataluña se obtiene mayoritariamente de cinco variedades: arbequina, morruda, sevillena, empeltre y farga. La uniformización de los aceites se ha dado en muchas comarcas, lo que ha despertado el interés en explorar variedades minoritarias y autóctonas en varias zonas, en un claro intento de diferenciación entre territorios, buscando la estrategia de tipicidad de un producto de calidad.

Las prospecciones por el territorio catalán se vieron activadas con la aprobación del Decreto 131/2012, de 23 de octubre, cuya finalidad era velar por la tutela del patrimonio fitogenético autóctono. El análisis genético de los olivos catalogados a lo largo de los años ha permitido identificar hasta 106 genotipos presentes en Cataluña. Las últimas actuaciones han identificado sobre todo variedades minoritarias y poco extendidas. Sin embargo, algunas son muy interesantes desde el punto de vista cualitativo y nutricional, y la mayoría lo son desde el punto de vista de la resiliencia. Toda esta biodiversidad encontrada se está reuniendo en el Banco de Germoplasma de variedades de olivo catalanas del

IRTA. La colección permite, además de salvaguardar el patrimonio genético catalán, evaluar las diferentes variedades y mejorar, así, el conocimiento de las variedades locales de olivo encontradas.

Estructura genética de las variedades presentes en Cataluña

Las variedades de olivo cultivadas en Cataluña constituyen cuatro grupos genéticos repartidos en el territorio catalán de manera diferente, y cada grupo incluye una variedad que consideramos representativa. La variedad farga es la representativa del patrimonio genético de Les Terres de l'Ebre y que domina claramente en aquellas tierras. La variedad grossal del Pallars es la representativa del grupo genético que domina a ambos lados de la sierra de El Montsec. La variedad arbequina representa al grupo genético presente y dominante en El Camp de Tarragona, mientras que, en la Cataluña Central y en las comarcas de El Vallès, domina claramente el grupo genético que tiene las variedades carrasqueña y vera del montserratí como más representativas. El análisis ha revelado que el olivo cultivado en Cataluña presenta mucha mezcla genética, sugiriendo que ha existido un intercambio de material vegetal en la antigüedad, probablemente debido al desplazamiento humano entre pueblos vecinos a lo largo del tiempo, así como también entre territorios lejanos.

Origen de las variedades de olivo presentes en Cataluña

El conocimiento genealógico de las variedades es útil para rastrear la historia de intercambios de material vegetal en el pasado y averiguar rutas migratorias. Así, el estudio de filiación de las variedades cultivadas en Cataluña sugiere tres vías de entrada de material vegetal de olivo en Cataluña. Una entrada habría sido por el norte de Cataluña, lo que está en sintonía con los autores que indican que fueron los rodios (fundadores de la actual Roses, en L'Alt Empordà) los que introdujeron y cultivaron el olivo en Cataluña. La variedad grossal del Pallars encontrada también en Cadaqués podría haber llegado a la costa ampurdanesa y, desde allí, haberse extendido hasta el Prepirineo. Otra entrada habría sido por el sur de Cataluña, influenciada muy probablemente por las colonias fenicias establecidas en el sur y este de la península ibérica, que hicieron comercio con Les Terres de l'Ebre, donde la variedad farga o algún ancestro de la misma fundó el germoplasma de Les Terres de l'Ebre y, probablemente, fue responsable de

difundir el carácter de la androesterilidad muy presente en muchas variedades catalanas. Otra entrada de material de olivo probable y documentada en hechos históricos habría sido la entrada de la variedad arbequina por la costa tarraconense.

No debemos olvidar que eventos agroclimáticos severos como, por ejemplo, las heladas, podrían haber dado forma a la difusión del olivo replantando con variedades más resistentes y abandonando las cultivadas hasta ese momento. Recientemente, la olivicultura moderna e intensiva sustituye variedades locales de larga tradición por variedades foráneas más productivas.

Comentarios sobre las variedades premiadas

Arbequina: variedad más extendida en Cataluña y una de las más plantadas actualmente en todo el mundo, gracias a su adaptabilidad climática y a su buen comportamiento en el sistema de plantación superintensivo moderno. Originaria de Arbeca, es la variedad base y casi exclusiva de dos denominaciones de origen protegidas (DOP): DOP Les Garrigues y DOP Siurana.

Arbosana: proviene de L'Arboç. Cuando el IRTA la encontró e introdujo en el banco de conservación de variedades catalanas, quedaban menos de 1.000 árboles en la zona de origen. Su vigor reducido y su productividad exorbitante la hacen ideal para las nuevas plantaciones superintensivas, de manera que, ahora, posiblemente haya más de 10 millones de árboles por todo el mundo. A pesar de ser hija de la arbequina, produce un aceite de aromas particulares.

Argudell: variedad base de la DOP Aceite de L'Empordà que extiende su cultivo a la Cataluña norte. Bien adaptada al fuerte viento de su zona, produce un aceite rico en pigmentos verdes y de aroma particularmente complejo.

Coratina: variedad foránea originaria del pueblo de Corato, en el sur de Italia, donde ha sido devastada por una enfermedad emergente llamada *Xylella fastidiosa*. En Cataluña, crece y produce muy bien, dando lugar a unos aceites aromáticamente diferenciales.

Cua de cirera: variedad autóctona cultivada en El Pallars y recuperada recientemente por los agricultores de la zona. Ha sido un hallazgo excepcional por su riqueza en antioxidantes naturales (polifenoles) y un aroma intenso en consonancia.

Empeltre: es una variedad cultivada a lo largo de la cuenca del Ebro desde Navarra, pasando por La Rioja, Bajo Aragón y Cataluña hasta las Islas Baleares. En Cataluña, es la variedad base de la DOP Aceite de Terra Alta y es de las pocas variedades que tenemos en Cataluña que tienen un buen mercado para el consumo de mesa como aceituna negra natural. Su aceite es extremadamente diferente si se elabora con aceitunas verdes o negras, así que “mejor comprad dos”.

Farga: es una de las variedades más antiguas de Cataluña y una de las tres que conforman la DOP Aceite del Baix Ebre-Montsià. La monumentalidad de sus árboles multicentenarios le confiere un valor más allá del de su aceite.

Fulla de salze: Posible hija de la sevillenca, esta variedad encontró su zona ideal un poco más al norte, siendo de las más cultivadas en La Ribera d'Ebre y valorada por la finura de su aceite.

Koroneiki: variedad foránea de origen griego que se expandió por todo el mundo gracias a las plantaciones superintensivas. Es una de las variedades de aceituna más pequeña conocidas, pero fructifica en infrutescencias de gran número de frutos. Su aceite presenta notas florales características y suele tener un color verde intenso muy bien valorado.

Lecciana: es una variedad nueva en el mundo, y proviene de un cruce entre las variedades leccino y arbosana, buscando una nueva variedad bien adaptada al cultivo superintensivo. Aunque este objetivo no se ha alcanzado totalmente, el aceite ha sido todo un descubrimiento por su complejidad aromática nada común.

Llargueta pallaresa: sinonimia de la variedad corbella, cultivada en todas las zonas frías catalanas desde El Bages hasta El Pallars Jussà. Su aceite presenta notas muy particulares, que evocan al melocotón y al mango.

Menya: variedad tradicional, pero posiblemente originada fuera de Cataluña, que se cultiva en algunos pueblos de L'Alt Camp y El Baix Penedès, donde se pueden identificar los árboles de lejos por su gran dimensión y follaje espeso. Las aceitunas delgadas y alargadas dan un aceite extremadamente robusto en la boca, lo que la caracteriza.

Negral: variedad muy antigua cultivada en El Pallars Jussà y la más difundida en aquella comarca. De maduración muy temprana, los aceites son intensos y robustos en boca. Todo un hallazgo realizado por nuestros olivicultores.

Oliana: variedad moderna proveniente del cruce entre la arbequina y la arbosana y pensada para las plantaciones superintensivas. El árbol es uno de los menos vigorosos disponibles y es bastante productivo.

Picual: variedad foránea, la más importante de Andalucía y una de las más famosas en todo el mundo. Su rusticidad la hace apta para plantarse en todas partes, pero no es apta para el cultivo superintensivo. Su aceite se considera el paradigma de la estabilidad, por ser uno de los más ricos en ácido oleico y en polifenoles, a pesar de tener un carácter dominante en la cocina que la hace identificable en la mayoría de recetas.

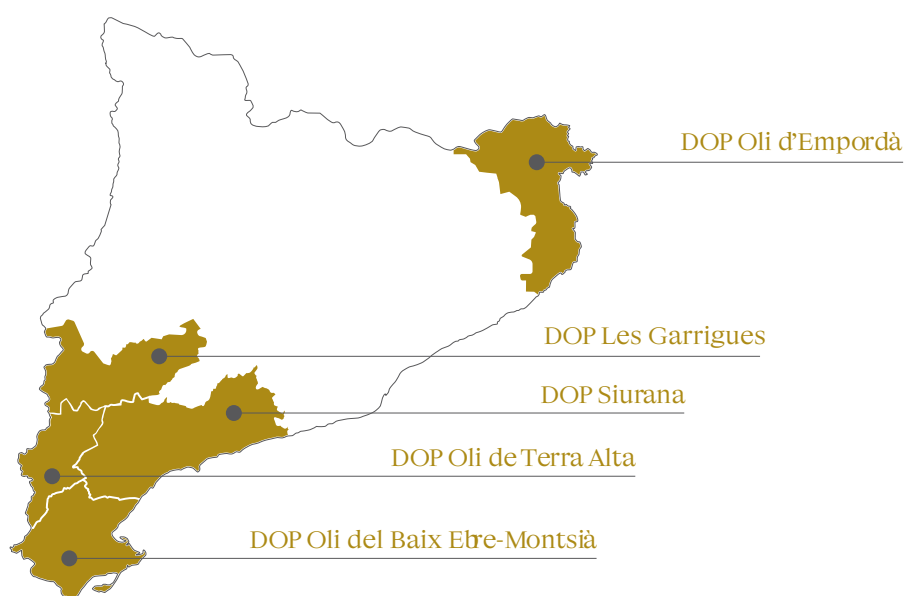
Sevillenca: su origen no está claro; podría provenir de Castellón, donde se la denomina serrana. Se la considera una de las variedades principales de Cataluña, siendo una de las variedades base de la DOP Aceite del Baix Ebre-Montsià. Su aceite es excepcional por la suavidad y los matices aromáticos que evocan a la manzana. Su suavidad va de la mano de su fragilidad, dado que se oxida fácilmente si no se la trata con mucho cuidado.

Vera del Vallès: sinonimia de *salar d'Arbúcies* e hija de la *vera del montserratí*. Cultivada en El Vallès Oriental y Occidental, es un claro ejemplo de recuperación de variedades tradicionales que habían estado a punto de perderse por el abandono del cultivo del olivo. Actualmente, podemos decir que produce uno de los aceites más diferenciales que tenemos en Cataluña.

Verdiell: variedad de las zonas frías que van desde La Segarra y L'Urgell hasta La Noguera, y conocida como *alcampelina* en Aragón. Su aceite normalmente se mezclaba con el de la arbequina por el hecho de que se cosechaban juntas. Ahora se comercializa por separado, lo que ha permitido descubrir un aceite intenso y robusto.

LES DOP D'OLIS DE CATALUNYA

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Las DOP de aceites de Cataluña

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) és un distintiu de qualitat de la Unió Europea que certifica la procedència i la qualitat d'un producte agroalimentari. La seva elaboració, producció i transformació ha de tenir lloc a una zona geogràfica específica, que serà la que li donarà nom al producte. Tot i que a Catalunya hi tenim unes 90 varietats diferents d'olivera, el normal és que algunes comarques veïnes, de clima i sòls similars, comparteixin una varietat principal que les caracteritza. Aquesta combinació de varietat per zona és la base de les DOP.

A Catalunya hi ha cinc denominacions d'origen protegides que representen el 38% de la superfície catalana d'olivar: DOP Oli del Baix Ebre-Montsià, DOP Oli de l'Empordà, DOP Les Garrigues, DOP Siurana i DOP Oli de Terra Alta. Es tracta de les zones catalanes amb més potencial per produir un volum d'oli verge extra suficient per entrar dins un mercat internacional molt competitiu. Poder vincular varietat i territori fa possible un relat de l'oli que atorga un cert avantatge de posicionament a aquestes zones privilegiades amb una DOP. Altres zones de Catalunya produeixen olis també molt interessants i diferencials, però el seu potencial productiu encara és limitat i no justifica una nova DOP.

La Denominació d'Origen Protegida Oli del Baix Ebre-Montsià ocupa la zona de cultiu d'oliveres més antiga i extensa de Catalunya. Representa aproximadament un 60% de la superfície total del cultiu d'oliveres de la província de Tarragona; concretament, la superfície d'olivera inscrita a la DOP l'any 2021 era de 12.111 ha i es van certificar un total de 186,59 t d'oli verge extra. L'enclavament únic s'obre camí entre el Parc Natural dels Ports i les fructíferes terres del delta de l'Ebre. Les varietats utilitzades per elaborar aquests olis són la morrut, la sevillenca i la farga. La descripció de l'oli que trobem al seu plec de condicions és la següent: oli equilibrat d'afruitat verd d'intensitat mitjana; en boca, presenta amargor lleuger i picant de tipus mitjà. Si presenta aromes secundaris, ho són de tipus verd.

La Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà es va crear l'any 2008 i agrupa municipis que comprenen les comarques de l'Alt i el Baix Empordà, i alguns municipis del Pla de l'Estany i el Gironès. Les varietats utilitzades per elaborar els olis d'aquesta DOP són l'argudell, la corivell, la verdal (lleï de Cadaqués) i l'arbequina. Es consideren com a principals la varietat argudell, en més del 51% de qualsevol mescla, i l'arbequina, i la suma d'aquestes dues varietats

principals representa un mínim del 95%. L'any 2021, la zona comptava amb 884 hectàrees d'oliveres, que es troben emmarcades entre el mar Mediterrani i els Pirineus, i va certificar una producció de 75,88 t d'oli verge extra. La descripció de l'oli que trobem al seu plec de condicions descriu un oli equilibrat d'afruitat verd d'intensitat mitjana. En boca, presenta una amargor i picant de tipus mig. Els aromes secundaris normalment recorden l'herba acabada de tallar i la nou; tanmateix, poden aparèixer aromes de fruites exòtiques, fruites verdes o carxofa, i pot presentar una sensació final ametllada en boca.

La Denominació d'Origen Protegida Les Garrigues és la primera denominació d'origen alimentària no viníca reconeguda en el territori espanyol (1975). És present als municipis que comprenen la comarca de les Garrigues i el sud de les comarques del Segrià i de l'Urgell (Lleida). Els olis provenen de les varietats arbequina i verdiell. La varietat arbequina és la principal, amb una presència a l'oli superior al 90%. L'any 2021, la zona comptava amb 16.260 ha i van certificar un total de 3.890 t d'oli verge extra. El plec de condicions descriu l'oli com afruitat, de color verdós, amb més cos i sabor ametllat amarg quan prové d'una collita primerenca i, quan la collita és més tardana, passa a ser de color groc, més fluid i de sabor dolç.

La Denominació d'Origen Protegida Siurana és la segona denominació d'origen d'olis d'oliva verge extra més antiga de l'Estat. Es va crear a finals dels anys setanta per un grup de persones emprenedores del sector oleícola, que van creure en la necessitat de protegir i difondre les singularitats del seu territori. El seu oli deu el nom al riu Siurana, afluent del riu Ebre, que banya tres de les comarques que abasta l'àmpli territori protegit per aquesta DOP i que inclou set comarques tarragonines: el Priorat, el Tarragonès, la Ribera d'Ebre, l'Alt i el Baix Camp, la Conca de Barberà i el Baix Penedès. Els olis d'aquesta DOP provenen de la varietat arbequina en al menys un 90%. L'any 2021, la superfície inscrita era de 8.559 ha i va certificar 3.761,42 t d'oli verge extra. El plec de condicions descriu els olis de collita primerenca com d'afruitat verd i els de collita més tardana com olis d'afruitat madur. En general, els olis d'aquesta DOP són de sensacions gustatives equilibrades amb l'afruitat.

La Denominació d'Origen Protegida Oli de Terra Alta es va crear l'any 2000 i s'emmarca en el context paisatgístic de la Reserva de la Biosfera de les Terres

de l'Ebre, des del Parc Natural dels Ports fins a la Reserva Natural de Sebes. La conformen els dotze municipis que pertanyen a la comarca de la Terra Alta i tres municipis de la Ribera d'Ebre. La varietat principal és l'empeltre i, en menor proporció, les varietats arbequina, farga i morrut. L'any 2021, la superfície d'olivera inscrita era de 2.600 ha i la producció certificada va ser de 456 t d'oli verge extra. El plec de condicions defineix les característiques sensorials dels olis d'aquesta DOP com d'afruitat mig o intens i que, a mida que avança la campanya, poden ser més dolços i d'afruitat lleuger. Les connotacions aromàtiques poden recordar l'ametlla i/o la nou.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) es un distintivo de calidad de la Unión Europea que certifica la procedencia y la calidad de un producto agroalimentario. Su elaboración, producción y transformación debe tener lugar en una zona geográfica específica, que será la que le dará nombre al producto. Aunque en Cataluña tenemos unas 90 variedades diferentes de olivo, lo normal es que algunas comarcas vecinas, de clima y suelos similares, compartan una variedad principal que las caracteriza. Esta combinación de variedad por zona es la base de las DOP.

En Cataluña hay cinco denominaciones de origen protegidas que representan el 38% de la superficie catalana de olivar: DOP Aceite del Baix Ebre-Montsià, DOP Aceite de L'Empordà, DOP Les Garrigues, DOP Siurana y DOP Aceite de Terra Alta. Se trata de las zonas catalanas con más potencial para producir volumen de aceite virgen extra suficiente para entrar dentro de un mercado internacional muy competitivo. Poder vincular variedad y territorio hace posible un relato del aceite que otorga una cierta ventaja de posicionamiento a estas zonas privilegiadas con una DOP.



Otras zonas de Cataluña producen aceites también muy interesantes y diferenciales, pero su potencial productivo es todavía limitado y no justifica una nueva DOP.

La Denominación de Origen Protegida Aceite del Baix Ebre-Montsià ocupa la zona de cultivo de olivos más antigua y extensa de Cataluña. Representa aproximadamente un 60% de la superficie total del cultivo de olivos de la provincia de Tarragona; concretamente, la superficie de olivo inscrita en el año 2021 en la DOP era de 12.111 ha y se certificaron un total de 186,59 t de aceite virgen extra. Su enclave único se abre camino entre el Parque Natural de Els Ports y las fructíferas tierras del Delta del Ebro. Las variedades utilizadas para elaborar estos aceites son la morrut, la sevillenca y la farga. La descripción del aceite que encontramos en su pliego de condiciones es la siguiente: aceite equilibrado de afrutado verde de intensidad media; en boca, presenta amargor ligero y picante de tipo medio. Si presenta aromas secundarios, lo son de tipo verde.

La Denominación de Origen Protegida Aceite de L'Empordà se creó en el año 2008 y agrupa municipios que comprenden las comarcas de L'Alt y El Baix Empordà, y algunos municipios de El Pla de l'Estany y El Gironès. Las variedades utilizadas para elaborar los aceites de esta DOP son la argudell, la corivell, la verdal (ley de Cadaqués) y la arbequina. Se consideran como principales la variedad argudell en más del 51% de cualquier mezcla y arbequina, representando la suma de estas dos principales un mínimo del 95%. En el año 2021, la zona contaba con 884 hectáreas de olivos, enmarcadas entre el mar Mediterráneo y los Pirineos, y certificó una producción de 75,88 t de aceite virgen extra. La descripción del aceite que encontramos en su pliego de condiciones describe un aceite equilibrado de afrutado verde de intensidad media. En boca, presenta un amargo y picante de tipo medio. Los aromas secundarios normalmente evocan a la hierba recién cortada y/o a la nuez; sin embargo, pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, y puede presentar una sensación final almendrada en boca.

La Denominación de Origen Protegida Les Garrigues es la primera denominación de origen alimentaria no vinica reconocida en el territorio español (1975). Está presente en los municipios que comprenden la comarca de Les Garrigues y el sur de las comarcas de El Segrià y de L'Urgell (Lleida). Los aceites provienen de las variedades arbequina y verdiell, siendo la variedad arbequina la principal, con una presencia en el aceite superior al 90%. En

el año 2021, la zona contaba con 16.260 ha y certificaron un total de 3.890 t de aceite virgen extra. El pliego de condiciones describe el aceite como afrutado, de color verdoso, con más cuerpo y sabor almendrado amargo cuando proviene de una cosecha temprana y, cuando la cosecha es más tardía, pasa a ser de color amarillo, más fluido y de sabor dulce.

La Denominación de Origen Protegida Siurana es la segunda denominación de origen de aceites de oliva virgen extra más antigua del Estado. Se creó a finales de los años setenta por un grupo de personas emprendedoras del sector oleícola, que creyeron en la necesidad de proteger y difundir las singularidades de su territorio. Su aceite debe el nombre al río Siurana, afluente del río Ebro, que baña tres de las comarcas que abarca el amplio territorio protegido por esta DOP y que incluye siete comarcas tarraconenses: El Priorat, El Tarragonès, La Ribera d'Ebre, L'Alt y El Baix Camp, La Conca de Barberà y El Baix Penedès. Los aceites de esta DOP provienen de la variedad arbequina en al menos un 90%. En el año 2021, la superficie inscrita era de 8.559 ha y certificó 3.761,42 t de aceite virgen extra. El pliego de condiciones describe los aceites de cosecha temprana como de afrutado verde y los de cosecha más tardía como aceites de afrutado maduro. En general, los aceites de esta DOP son de sensaciones gustativas equilibradas con el afrutado.

La Denominación de Origen Protegida Aceite de Terra Alta se creó en el año 2000 y se enmarca en el contexto paisajístico de la Reserva de la Biosfera de Les Terres de l'Ebre, desde el Parque Natural de Els Ports hasta la Reserva de Sebes. La forman los doce municipios que pertenecen a la comarca de La Terra Alta y tres municipios de La Ribera d'Ebre. La variedad principal es la empeltre y, en menor proporción, las variedades arbequina, farga y morrut. En el año 2021, la superficie de olivo inscrita era de 2.600 ha y la producción certificada fue de 456 t de aceite virgen extra. El pliego de condiciones define las características sensoriales de los aceites de esta DOP como de afrutado medio o intenso y que, a medida que avanza la campaña, pueden ser más dulces y de afrutado ligero. Las connotaciones aromáticas pueden evocar a la almendra y/o la nuez.

PROMOCIÓ DELS OLIS CATALANS AL MÓN

Rosalba Arrufat, cap del
sector de l'oli a Prodeca
(Promotora dels Aliments Catalans)

*Promoción de los aceites
catalanes en el mundo*

Catalunya ha estat tradicionalment un país exportador d'olis. Al segle passat, la major part del comerç es feia a doll, i s'exportaven tant olis produïts a Catalunya com a la resta d'Espanya. Aquest comerç encara existeix, però al segle XXI ha guanyat pes l'exportació d'olis envasats amb marques pròpies de productors catalans. Aquesta internacionalització l'han protagonitzat tant grans envasadors com elaboradors mitjans i petits, que han apostat per la qualitat i la diferenciació.

Actualment, l'exportació d'oli d'oliva verge extra envasat amb marques catalanes assoleix les 60.200 tones anuals (dada de 2024) i consolida així la tendència de creixement del sector.

En aquest context, Prodeca impulsa activament la promoció internacional dels olis d'oliva verge extra elaborats a Catalunya. Aquesta promoció forma part d'una estratègia estructurada per obrir nous mercats i refermar la presència de l'oli català a escala global. Els darrers cinc anys, s'ha treballat en més de 20 països diferents, i actualment s'està promovent l'oli català en 15 mercats estratègics.

Les accions de promoció inclouen, entre altres, la participació en fires internacionals de referència, l'organització de missions comercials inverses i directes com és el cas de l'Olive Oil Business Fòrum, concebut com un esdeveniment de negocis que reuneix productors i exportadors d'oli d'oliva de Catalunya amb importadors i distribuïdors de mercats internacionals, amb l'objectiu de generar una plataforma on els interessos de totes les parts puguin confluir per generar fluxos de negoci. Així mateix, s'han organitzat tastos en mercats estratègics, adreçats a prescriptors i professionals del sector, amb l'objectiu de donar a conèixer les excel·lències de l'oli d'oliva català, els seus usos i aplicacions, i Catalunya com a regió productora.

L'impacte d'aquestes iniciatives es pot considerar molt positiu, ja que l'oli d'oliva català ha assolit una presència consolidada en 108 mercats mundials, el que evidencia l'eficàcia de l'estratègia de promoció.

A més, la creació dels Premis Nacionals de l'Oli de Catalunya i l'edició de la Guia dels millors olis verge extra de Catalunya es plantegen com noves eines de promoció que permetran reforçar el reconeixement i prestigi de l'oli català, tant a escala nacional com internacional.

Cataluña ha sido tradicionalmente un país exportador de aceites. En el siglo XX, la mayor parte del comercio se hacía a granel, y se exportaban tanto aceites producidos en Cataluña como en el resto de España. Este comercio todavía existe, pero en el siglo XXI ha ganado peso la exportación de aceites envasados con marcas propias de productores catalanes. Esta internacionalización la han protagonizado tanto grandes envasadores como elaboradores medianos y pequeños, que han apostado por la calidad y la diferenciación.

Actualmente, la exportación de aceite de oliva virgen extra envasado con marcas catalanas alcanza las 60.200 toneladas anuales (dato de 2024), consolidando la tendencia de crecimiento del sector.

En este contexto, Prodeca impulsa activamente la promoción internacional de los aceites de oliva virgen extra elaborados en Cataluña. Esta promoción forma parte de una estrategia estructurada para abrir nuevos mercados y reforzar la presencia del aceite catalán a nivel global. En los últimos cinco años, se ha trabajado en más de 20 países diferentes, y actualmente se está promoviendo el aceite catalán en 15 mercados estratégicos.

Las acciones de promoción incluyen, entre otras, la participación en ferias internacionales de referencia, la organización de misiones comerciales inversas y directas como es el caso del Olive Oil Business Fòrum, concebido como un evento de negocios que reúne a productores y exportadores de aceite de oliva de Cataluña con importadores y distribuidores de mercados internacionales, con el objetivo de generar una plataforma donde los intereses de todas las partes puedan confluir para generar flujos de negocio. Asimismo, se han organizado catas en mercados estratégicos, dirigidos a prescriptores y profesionales del sector, con el objetivo de dar a conocer las excelencias del aceite de oliva catalán, sus usos y aplicaciones, y Cataluña como región productora.

El impacto de estas iniciativas se puede considerar muy positivo, ya que el aceite de oliva catalán ha alcanzado una presencia consolidada en 108 mercados mundiales, evidenciando la eficacia de la estrategia de promoción.

Además, la creación de los Premios Nacionales del Aceite de Cataluña y la edición de la Guía de los mejores aceites virgen extra de Cataluña se plantean como nuevas herramientas de promoción que permitirán reforzar el reconocimiento y prestigio del aceite catalán, tanto a nivel nacional como internacional.

METODOLOGIA DEL CONCURS DE TAST

Àngels Calvo, Xavier Vicens
(Panel de Tast Oficial d'Olis
Verges de Catalunya, DARPA);
Agustí Romero (IRTA)

Metodología del concurso de cata

Objectius

L'objectiu d'aquest concurs és doble: d'una banda, es pretén valorar la qualitat sensorial dels olis presentats al concurs, sobre una escala de 100 punts i seguint la metodologia internacional proposada pel Consell Oleícola Internacional (COI), i, d'altra banda, a partir de la valoració anterior, es volen seleccionar els olis millor valorats dins de cada una de les categories establertes per la convocatòria del present certamen (Resolució ACC/3222/2024, de 26 de juliol).

Metodologia

La valoració dels olis es va fer en dues etapes. A la primera etapa, es va utilitzar un grup de tastadors oficials del Panel de Tast de Catalunya. Aquests tastadors van avaluar les mostres a cegues, per a la qual cosa van utilitzar el mètode del concurs internacional Mario Solinas del COI. El tast es va fer en sessions independents; es van utilitzar les copes oficials de tast d'olis i es va treballar en una sala normalitzada de cabines i amb mostres degudament mesurades i escalfades a 28°C, d'acord amb les indicacions de la norma oficial de tast.

Els tastadors van utilitzar el programa informàtic INTRA-PANEL i la plataforma en línia facilitada per la Fundación del Olivar, que permet introduir les valoracions de cada tastador per a cada mostra i extreure'n el resultat.

El director del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya, Xavier Vicens, va coordinar la recollida de mostres, l'entrada documentada i el registre al panel de tast.

La cap del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya, Àngels Calvo, va codificar les mostres, i va organitzar i dirigir les diferents sessions de tast de les dues etapes del concurs. També va analitzar els resultats finals, va assignar la valoració definitiva de cada mostra i va redactar l'acta final del concurs, la qual va validar el director del Panel de Tast, Xavier Vicens.

Els tastadors que van participar en aquesta primera etapa del concurs van ser:

- Àngels Calvo (cap del Panel de Tast). Llicenciada en Veterinària, en la especialitat de Bromatologia, Tecnologia i Sanitat dels Aliments. Cap del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya. Membre del grup d'experts en anàlisi sensorial del Ministeri d'Agricultura, Pesca i

Alimentació (MAPA) i del COI. Ha estat cap del jurat del concurs internacional Mario Solinas del COI en diverses ocasions. És coautora de diversos articles científics sobre aplicacions de l'anàlisi sensorial d'olis en la millora dels processos i la qualitat. Desenvolupa nombroses activitats per divulgar la qualitat de l'oli d'oliva verge extra produït a Catalunya. És professora dels cursos oficials de tast d'olis, organitzats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARPA) per formar nous tastadors del Panel de Tast oficial de Catalunya i del MAPA. Ha estat jurat de diferents concursos nacionals e internacionals sobre la qualitat de l'oli d'oliva verge extra.

- Tere Adell. Tastadora del Panel de Tast de Catalunya. Gerent de l'Associació Territori del Sènia.

- Jaume Aran. Tastador del Panel de Tast de Catalunya. Ramader i olivicultor d'Àspera.

- Josefina Aran. Tastadora del Panel de Tast de Catalunya. Olivicultora del Soleràs.

- Marisa Díaz. Tastadora del Panel de Tast de Catalunya. Consultora experta en sistemes d'auditoria de qualitat.

- Josep M. Ferré. Tastador del Panel de Tast de Catalunya. Responsable de la planta pilot d'olis de l'equip d'olivicultura i eleotècnia de l'IRTA.

- Juan F. Hermoso. Tastador del Panel de Tast de Catalunya. Investigador especialista de l'IRTA en temes d'agronomia de l'olivera i tecnologia de molins d'oli.

- Agustí Romero. Tastador del Panel de Tast de Catalunya. Investigador i coordinador de l'equip d'olivicultura i eleotècnia de l'IRTA. Ha participat com a jurat expert en els concursos internacionals d'Argentina, Austràlia, Berlín, Londres, Los Angeles, Nova Zelanda, Shanghai i Tòquio.

En una segona etapa, es va repetir la valoració dels millors olis de cada una de les categories del concurs, per a la qual cosa es va configurar un grup mixt format per tastadors del Panel de Tast de Catalunya i tastadors internacionals. Aquesta etapa es va tornar a fer a la sala oficial de tast del Panel de Tast de Catalunya, amb mostres cegues organitzades per sessions en què l'objectiu era seleccionar els millors de cada categoria. També en aquesta etapa es va utilitzar el programa INTRAPANEL de la Fundación del Olivar.

Els membres d'aquest jurat internacional van ser:

- Àngels Calvo (cap del Panel de Tast). Tastadora i cap del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Anuncia Carpio. Biòloga per la Universitat de Còrdova i diplomada en Greixos i Olis per l'Institut de la Grasa de Sevilla (CSIC). Va treballar en la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Junta d'Andalusia a Jaén entre els anys 1987 i 2019 i va desenvolupar, entre altres treballs, l'ASSESSORAMENT tècnic a almàsseres, la FORMACIÓ per a la millora de la qualitat i l'eficiència de les almàsseres de la província de Jaén i la VALORACIÓ SENSORIAL dels olis, la seva promoció i l'estudi i investigació dels mètodes antics d'extracció d'olis. Té publicats multitud d'articles i diversos llibres, relacionats amb la qualitat de l'oli d'oliva verge, el tast i els antics molins oliers. Participa en jornades, cursos i seminaris professionals nacionals i internacionals. Participa com a jurat dels premis més prestigiosos en l'àmbit nacional i internacional. És cap del Panel de Tast de la guia Iberoleum i directora tècnica del concurs internacional CINVE-AOVES.

- José M Penco. President de l'Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Enginyer agrònom per la Universitat de Còrdova. Màster en Olivicultura i Eleotècnia. Membre de l'Acadèmia Andalus de Gastronomia i Turisme. Director del concurs internacional EVOO-LEUM Awards. Consultor internacional de qualitat d'olis d'oliva. Projectista i gerent d'INAC XXI, SL.

- Antonio Lauro. Doctor enginyer agrònom i funcionari de l'Agència Regional per al Desenvolupament de l'Agricultura de Calàbria (ARSAC). Tastador professional, va ser fundador del Comitè de Tast d'Oli d'Oliva Prim'Olio el 2012 i és jurat en els principals concursos nacionals i internacionals d'oli d'oliva. President i fundador de l'EVO IOOC Itàlia, cofundador de TerraOlivo Jerusalem. Panel Leader del concurs OLIVINUS Argentina, el concurs Japan Olive Oil Prize (JOOP) i el NYWorld. Professor del curs de Sommelier d'Oli d'Oli-va a l'Escola Internacional d'Oli d'Oliva IOOS de Nova York i Londres. Lauro és el fundador i director científic de l'Acadèmia Internacional de l'Oli d'Oliva amb seu a Itàlia. És autor de nombroses publicacions temàtiques i col·labora amb revistes especialitzades.

- Anita Zachou. D'Atenes (Grècia), és enginyera agrònoma, fundadora de Mykonos Olive Oil Tasting. Ofereix seminaris i és assessora de productors i moliners

d'oli d'oliva a Grècia i altres països sobre com produir olis d'oliva verge extra d'alta gamma i com iniciar un negoci de turisme d'oliva amb èxit. També desenvolupa marques d'oli d'oliva des de zero. És pionera del turisme oleícola alternatiu i la és primera persona al món a imaginar i implementar tastos d'oli d'oliva de luxe en iots i viles privades. És jutgessa en diversos concursos internacionals de qualitat de l'oli d'oliva.

- Tere Adell. Tastadora del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Jaume Aran. Tastador del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Josefina Aran. Tastadora del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Marisa Díaz. Tastadora del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Juan F. Hermoso. Tastador del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Agustí Romero. Tastador del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

Comparativa final

L'avaluació d'aquest segon grup de tastadors va servir per triar els millors olis dins de cada una de les categories considerades per al concurs:

- Catalunya top 10. Els deu olis amb millor puntuació total absoluta, independentment d'altres consideracions.

- Millors olis monovarietals. Per a cada una de les varietats declarades en recepció, l'oli de major puntuació.

- Producció ecològica. Es va considerar la puntuació obtinguda, independentment de si es tracta de grans o petits productors.

- Grans productors: afruitat verd intens, afruitat verd mitjà, afruitat verd lleuger i afruitat madur. Els cinc millor puntuats dins de cada categoria.

- Petits productors: afruitat verd intens, afruitat verd mitjà, afruitat verd lleuger i afruitat madur. Els cinc millor puntuats dins de cada categoria.

- Millors olis de varietats recuperades. Es consideren com a tals les varietats autòctones catalanes (tenint en compte les sinonímies conegudes de cada varietat) que no són cap de les principals de cada una de les DOP catalanes, i tampoc formen part del grup de varietats utilitzades a les plantacions superintensives. Feta aquesta consideració, es van triar les tres varietats més ben valorades i es va evitar repetir una mateixa varietat.

- Els olis de millor potencial de maridatge es van seleccionar entre els tres millors olis de cada una de les categories –afruitat verd intens, verd mitjà, verd lleuger i afruitat madur– sense considerar si es tracta d'un gran o petit productor.

- Els olis de millor packaging no tenen en compte la puntuació de l'oli.

Objetivos

El objetivo de este concurso es doble: por un lado, se pretende valorar la calidad sensorial de los aceites presentados al concurso, sobre una escala de 100 puntos y siguiendo la metodología internacional propuesta por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y, en segundo lugar, y a partir de la puntuación anterior, se pretenden seleccionar los aceites mejor valorados dentro de cada una de las categorías establecidas por la convocatoria del presente certamen (Resolución ACC/3222/2024, de 26 de julio).

Metodología

La valoración de los aceites se hizo en dos etapas. En la primera etapa, se utilizó un grupo de catadores oficiales del Panel de Cata de Cataluña. Estos catadores evaluaron las muestras a ciegas, utilizando el método del concurso internacional Mario Solinas del COI. La cata se realizó en sesiones independientes, utilizando las copas oficiales de cata de aceites, trabajando en una sala normalizada de cabinas y con muestras debidamente medidas y calentadas a 28°C, de acuerdo con las indicaciones de la norma oficial de cata.

Los catadores utilizaron el programa informático INTRAPANEL y la plataforma en línea facilitada por la Fundación del Olivar, que permite introducir las valoraciones de cada catador para cada muestra, así como extraer el resultado de cada muestra.

El director del Panel de Cata Oficial de Aceites Vírgenes de Cataluña, Xavier Vicens, coordinó la recogida de

muestras, su entrada documentada y el registro de las mismas en el panel de cata.

La jefa del Panel de Cata Oficial de Aceites Vírgenes de Oliva de Cataluña, Àngels Calvo, codificó las muestras, y organizó y dirigió las diferentes sesiones de cata de ambas etapas del concurso. Asimismo, analizó los resultados finales, asignando la valoración definitiva de cada muestra y redactando el acta final del concurso, validada por el director del Panel de Cata, Xavier Vicens.

Los catadores que participaron en esta primera etapa del concurso fueron:

- Àngels Calvo (jefa del Panel de Cata). Licenciada en Veterinaria, en la especialidad de Bromatología, Tecnología y Sanidad de los Alimentos. Jefe del Panel de Cata Oficial de Aceites Vírgenes de Oliva de Cataluña. Miembro del grupo de expertos en análisis sensorial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y del COI. Ha sido jefa del jurado del concurso internacional Mario Solinas del COI en varias ocasiones. Es coautora de varios artículos científicos sobre aplicaciones del análisis sensorial de aceites en la mejora de los procesos y la calidad. Lleva a cabo numerosas actividades para divulgar la calidad del aceite de oliva virgen extra producido en Cataluña. Es profesora de los cursos oficiales de cata de aceites, organizados por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (DARPA) para formar nuevos catadores del Panel de Cata oficial de Cataluña y del MAPA. Ha sido jurado de diferentes concursos nacionales e internacionales sobre la calidad del aceite de oliva virgen extra.

- Tere Adell. Catadora del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña. Gerente de la asociación Territori del Sènia.

- Jaume Aran. Catador del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña. Ganadero y olivicultor de Aspa.

- Josefina Aran. Catadora del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña. Olivicultora de El Soleràs.

- Marisa Díaz. Catadora del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña. Consultora experta en sistemas de auditoría de calidad.

- Josep M. Ferré. Catador del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña. Responsable de la planta piloto de aceites del equipo de olivicultura y elaiotecnía del IRTA.

• *Juan F. Hermoso. Catador del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña. Investigador especialista del IRTA en temas de agronomía del olivo y tecnología de molinos de aceite.*

• *Agustí Romero. Catador del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña. Investigador y coordinador del equipo de olivicultura y elaiotecnía del IRTA. Ha participado como jurado experto en los concursos internacionales de Argentina, Australia, Berlín, Londres, Los Ángeles, Nueva Zelanda, Shanghái y Tokio.*

En una segunda etapa, se reevaluaron los mejores aceites de cada una de las categorías del concurso utilizando un grupo mixto configurado por catadores del Panel de Cata de Cataluña y catadores internacionales. Esta etapa se volvió a hacer en la sala oficial de cata del Panel de Cata de Cataluña, utilizando muestras ciegas organizadas por sesiones, en las que el objetivo era seleccionar a los mejores de cada categoría. También en esta etapa se utilizó el programa INTRAPANEL de la Fundación del Olivar.

Los miembros de este jurado internacional fueron:

• *Àngels Calvo (jefa del Panel de Cata). Catadora y jefa del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña.*

• *Anuncia Carpio. Bióloga por la Universidad de Córdoba y diplomada en Grasas y Aceites por el Instituto de la Grasa de Sevilla (CSIC). Trabajó en la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Jaén entre 1987-2019 desarrollando, entre otros trabajos, el ASESORAMIENTO técnico a almazaras, la FORMACIÓN para la mejora de la calidad y eficiencia de las almazaras de la provincia de Jaén y la VALORACIÓN SENSORIAL de los aceites, su promoción y el estudio e investigación de los métodos antiguos de extracción de aceites. Tiene publicados multitud de artículos y varios libros, relacionados con la calidad del aceite de oliva virgen, la cata y los antiguos molinos aceiteros. Participa en jornadas, cursos y seminarios profesionales nacionales e internacionales. Participa como jurado de los premios más prestigiosos en el ámbito nacional e internacional. Es jefa del Panel de Cata de la guía Iberoleum y directora técnica del concurso internacional CINVE-AOVES.*

• *José M. Penco. Presidente de la Asociación de Municipios del Olivo (AEMO). Ingeniero agrónomo por la Universidad de Córdoba. Máster en Olivicultura y Elaiotecnía. Miembro de la Academia Andaluza de*

Gastronomía y Turismo. Director del concurso internacional EVOOLEUM Awards. Consultor internacional de calidad de aceites de oliva. Proyectista y gerente de INAC XXI, SL.

• *Antonio Lauro. Doctor ingeniero agrónomo y funcionario de la Agencia Regional para el Desarrollo de la Agricultura de Calabria (ARSAC). Catador profesional, fue fundador del Comité de Cata de Aceite de Oliva Prim'Olio en 2012 y es jurado en los principales concursos nacionales e internacionales de aceite de oliva. Presidente y fundador de la EVO IOOC Italia y cofundador de TerraOlivo Jerusalén. Panel Leader del concurso OLIVINUS Argentina, el concurso Japan Olive Oil Prize (JOOP) y el NYWorld. Profesor del curso de Sommelier de Aceite de Oliva en la Escuela Internacional de Aceite de Oliva IOOS de Nueva York y Londres. Lauro es el fundador y director científico de la Academia Internacional del Aceite de Oliva con sede en Italia. Es autor de numerosas publicaciones temáticas y colabora con revistas especializadas.*

• *Anita Zachou. De Atenas (Grecia), es ingeniera agrónoma, fundadora de Mykonos Olive Oil Tasting. Ofrece seminarios y asesora a productores y almazaras en Grecia y en otros países sobre cómo producir aceites de oliva virgen extra de alta gama y cómo iniciar un negocio de turismo de oliva con éxito. También desarrolla marcas de aceite de oliva desde cero. Es pionera del turismo oleícola alternativo y la primera persona en el mundo en imaginar e implementar catas de aceite de oliva de lujo en yates y villas privadas. Es jueza en varios concursos internacionales de calidad del aceite de oliva.*

• *Tere Adell. Catadora del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña.*

• *Jaume Aran. Catador del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña.*

• *Josefina Aran. Catadora del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña.*

• *Marisa Díaz. Catadora del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña.*

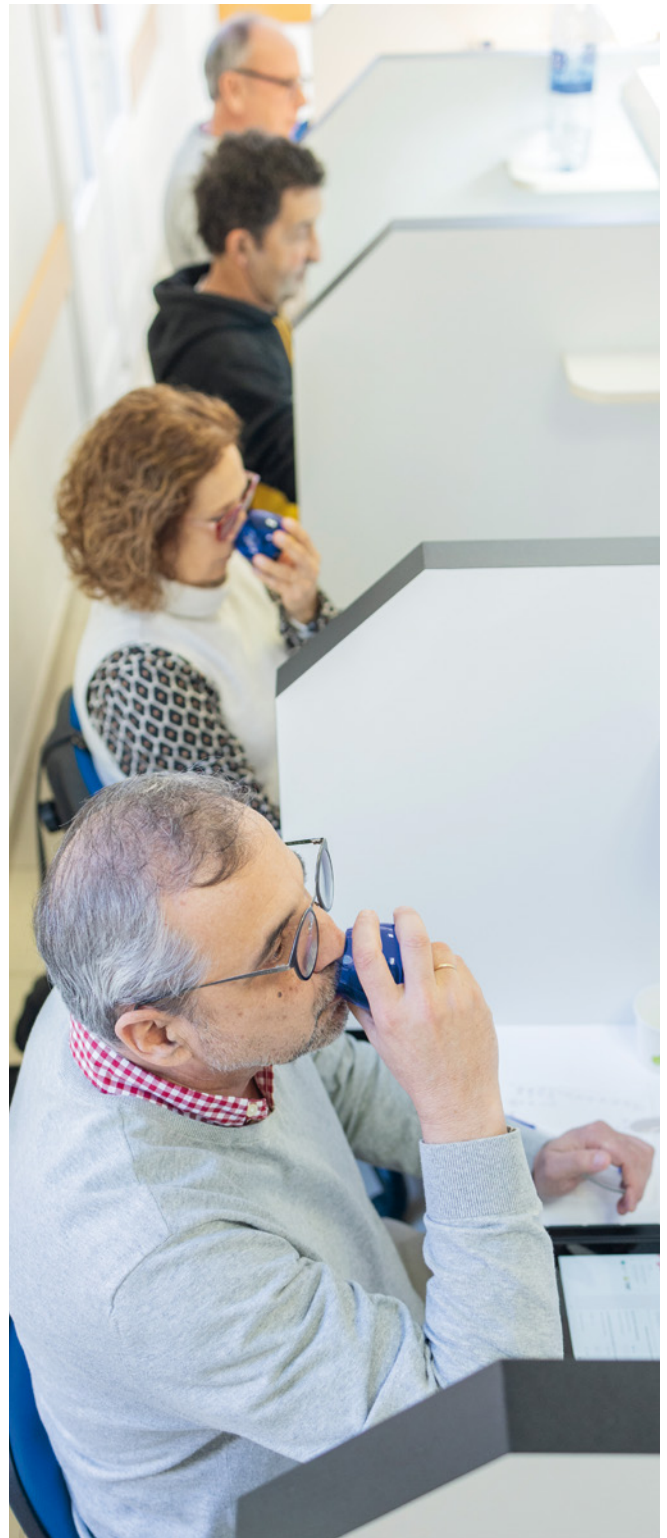
• *Juan F. Hermoso. Catador del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña.*

• *Agustí Romero. Catador del Panel de Cata Oficial de Aceite Virgen de Cataluña.*

Comparativa final

La evaluación de este segundo grupo de catadores sirvió para elegir a los mejores aceites dentro de cada una de las categorías consideradas para el concurso:

- *Cataluña top 10: los diez aceites con mejor puntuación total absoluta, independientemente de otras consideraciones.*
- *Mejores aceites monovarietales. Para cada una de las variedades declaradas en recepción, el aceite de mayor puntuación.*
- *Producción ecológica. Se consideró la puntuación obtenida, independientemente de si se trata de grandes o pequeños productores.*
- *Grandes productores: afrutado verde intenso, afrutado verde medio, afrutado verde ligero, afrutado maduro. Los cinco mejor puntuados dentro de cada categoría.*
- *Pequeños productores: afrutado verde intenso, afrutado verde medio, afrutado verde ligero y afrutado maduro. Los cinco mejor puntuados dentro de cada categoría.*
- *Mejores aceites de variedades recuperadas. Se consideran como tales las variedades autóctonas catalanas (teniendo en cuenta las sinonimias conocidas de cada variedad) que no son ninguna de las principales de cada una de las DOP catalanas, y tampoco forman parte del grupo de variedades utilizadas en las plantaciones superintensivas. Hecha esta consideración, se escogieron las tres variedades mejor valoradas, evitando repetir una misma variedad.*
- *Los aceites de mejor potencial de maridaje se seleccionaron entre los tres mejores aceites de cada una de las categorías –afrutado verde intenso, verde medio, verde ligero y afrutado maduro–, sin tener en consideración si se trata de un gran o pequeño productor.*
- *Los aceites de mejor packaging no tienen en cuenta la puntuación del aceite.*



MILLOR MARIDATGE, COMBINACIÓ CULINÀRIA I VERSATILITAT GASTRONÒMICA

Laia Badal; Toni Massanés
(Fundació Alicia)

*Mejor maridaje, combinación
culinaria y versatilidad gastronómica*

Objectius

L'objectiu d'aquest tast ha estat la realització d'una avaluació sensorial de diferents mostres d'olis d'oliva verge extra des d'una perspectiva gastronòmica, a partir dels tres millors olis de cada una de les categories –afruitat verd intens, verd mitjà, verd lleuger i afruitat madur– seleccionades prèviament del concurs de millors olis d'oliva verge extra de Catalunya 2024-2025.

En la majoria de concursos, la valoració dels olis s'atura amb el tast oficial dels experts del jurat que n'avaluen les característiques sensorials. En aquest cas, s'ha volgut donar un valor afegit al concurs, per a la qual cosa s'ha proposat la Fundació Alcía com a entitat col·laboradora per facilitar la vinculació d'aquestes característiques sensorials amb la seva valoració i aplicació culinària.

S'ha dut a terme mitjançant la metodologia pròpia de tast de la Fundació Alcía, on la resposta sensorial va més enllà de l'explicació descriptiva del producte, atès que inclou aspectes més subjectius directament relacionats amb la seva aplicació a la cuina. Es pot entendre com el resultat de la complexa relació entre persones i ingredients, en un entorn determinat, per donar resposta a uns objectius definits.

Actualment, es fa indispensable disposar de metodologies aplicades que ofereixin resultats holístics quan es proven i es tasten aliments. L'objectiu no és sempre proposar idees disruptives, sinó obtenir un ventall ampli de combinacions d'ingredients, al temps de reorganitzar el coneixement i crear-lo de nou.

Metodologia

Membres del jurat:

- Representant de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia:
Mireia Medina Sala
- Representant de la Fundació Alcía:
Antoni Massanés Sánchez
- Representant del sector de la restauració:
Diego Alías

Assistits per:

- Cap de cuina de la Fundació Alcía:
Marc Puig-Pey Boher
- Tècnic de cuina de la Fundació Alcía:
Daniel Barrionuevo Blanco
- Tècnic de cuina de la Fundació Alcía:
Josep Lozano Rodríguez
- Tècnica de cuina de la Fundació Alcía:
Mireia Riba Lleó

Es van escollir dues elaboracions, una freda i una calenta, on es pogués identificar la combinació amb l'oli aplicada, elaborades amb producte local.

Es va escollir la maionesa, ja que es volia analitzar la capacitat organolèptica en cru, que es quan els olis presenten tot el caràcter, els aromes no es volatilitzen per la calor i desenvolupen tot el potencial expressiu. D'altra banda, es van escollir la patata i la mongeta calenta per avaluar-ne la capacitat de lligar, i analitzar l'acció de la calor sobre els diferents olis.

Les 12 mostres es van analitzar tastant en primer lloc l'oli en cru i responent una pregunta sobre combinacions culinàries que cada tastador creia que eren adequades per a cada oli.

Tot seguit, es van tastar les elaboracions maridades amb cada oli i es van respondre les preguntes sobre l'acceptació global. Aquestes elaboracions es van valorar des del punt de vista hedònic segons una escala d'intensitat (1-5), aplicades als dos plats de referència –la maionesa i la mongeta amb patata–.

Comparativa final

Partint de la base que totes les mostres tastades eren bones, l'exercici ha estat cercar aquelles que podien tenir un valor gastronòmic més elevat.

Aquest concepte no implica que la mostra sigui més bona o més dolenta, sinó que presenti atributs com una major versatilitat en cuina, personalitat per aplicar a un plat o més equilibri entre aroma i gust, entre d'altres.

Per tant, tot i haver fet un exercici individual de tast hedònic, la suma dels valors numèrics no ha estat l'única font per seleccionar les mostres finalistes, sinó el conjunt entre aquests valors i les seves combinacions culinàries que han fet els tastadors.

Objetivos

El objetivo de esta cata ha sido la realización de una evaluación sensorial de muestras de aceites de oliva virgen extra desde una perspectiva gastronómica, a partir de los tres mejores aceites de cada una de las categorías –afrutado verde intenso, verde medio, verde ligero y afrutado maduro– seleccionadas previamente del concurso de mejores aceites de oliva virgen extra de Cataluña 2024-2025.

En la mayoría de concursos, la valoración de los aceites se detiene con la cata oficial de los expertos del jurado que evalúan sus características sensoriales. En este caso, se ha querido dar un valor añadido al concurso, proponiendo a la Fundación Alicia como entidad colaboradora para facilitar la vinculación de estas características sensoriales con su valoración y aplicación culinaria.

Se ha llevado a cabo mediante la metodología propia de cata de la Fundación Alicia, en la que la respuesta sensorial va más allá de la descripción descriptiva del producto, puesto que incluye aspectos más subjetivos directamente relacionados con su aplicación en la cocina. Se puede entender como el resultado de la compleja relación entre personas e ingredientes, en un entorno determinado, para dar respuesta a unos objetivos definidos.

Actualmente, resulta indispensable disponer de metodologías aplicadas que ofrezcan resultados holísticos cuando se prueban y se catan alimentos. El objetivo no es siempre proponer ideas disruptivas, sino obtener un abanico amplio de combinaciones de ingredientes, al tiempo de reorganizar el conocimiento y crearlo de nuevo.

Metodología

Miembros del jurado:

- Representante de la Dirección General de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía:
Mireia Medina Sala
- Representante de la Fundación Alicia:
Antoni Massanés Sánchez
- Representant del sector de la restauración:
Diego Alías

Asistidos por:

- Jefe de cocina de la Fundación Alicia:
Marc Puig-Pey Boher
- Técnico de cocina de la Fundación Alicia:
Daniel Barrionuevo Blanco
- Técnico de cocina de la Fundación Alicia:
Josep Lozano Rodríguez
- Técnica de cocina de la Fundación Alicia:
Mireia Riba Lleó

Se eligieron dos elaboraciones, una fría y una caliente, en las que se pudo identificar la combinación con el aceite aplicada, elaboradas con producto local.

Se eligió la mayonesa, ya que se quería analizar la capacidad organoléptica en crudo, que es cuando los aceites presentan todo su carácter, sus aromas no se volatilizan por el calor y desarrollan todo su potencial expresivo. Por otro lado, se escogieron la patata y la judía caliente para evaluar su capacidad de ligar, y analizar la acción del calor sobre los diferentes aceites.

Las 12 muestras se analizaron catando en primer lugar el aceite en crudo y responden a una pregunta sobre combinaciones culinarias que cada catador creía adecuadas para cada aceite.

Acto seguido, se cataron las elaboraciones maridadas con cada aceite respondiendo a las preguntas sobre su aceptación global. Estas elaboraciones se valoraron desde el punto de vista hedónico según una escala de intensidad (1-5), aplicadas a los dos platos de referencia –la mayonesa y la judía con patata–.

Comparativa final

Partiendo de la base de que todas las muestras catadas eran buenas, el ejercicio fue buscar aquellas que podían tener un mayor valor gastronómico.

Este concepto no implica que la muestra sea mejor o peor, sino que la misma presente atributos como, por ejemplo, una mayor versatilidad en la cocina, personalidad para aplicar a un plato o más equilibrio entre aroma y sabor, entre otros.

Por lo tanto, a pesar de haber hecho un ejercicio individual de cata hedónica, la suma de los valores numéricos no ha sido la única fuente para seleccionar las muestras finalistas, sino el conjunto entre estos valores y sus combinaciones culinarias que han hecho los catadores.



PREMI AL MILLOR PACKAGING

Mireia Medina (Laboratori
Agroalimentari, DARPA);
Daniel Rull (Pàkaru)

Premio al mejor packaging

Objectius

L'objectiu d'aquest concurs sobre envasos va ser reconèixer i remarcar l'esforç fet per l'envasador per focalitzar les necessitats de l'usuari, junt amb l'originalitat que permeti diferenciar el producte dins el mercat, una correcta comunicació de Catalunya i els materials utilitzats.

Metodologia: el jurat

Els membres del jurat del concurs de packaging van ser:

- Vicent Almiñana. Sponsorship Content Manager, Barcelona Centre de Disseny. És dissenyador gràfic, docent i comissari amb un gran interès per la història del disseny i els seus pioners. Involucrat en projectes per fomentar i divulgar el disseny i la comunicació visual, treballa per conservar el llegat dels mestres pioners. Ha liderat la secció Mestres del Blanc! del Blanc Festival (2016-2022) i col·labora amb institucions com el Museu del Disseny de Barcelona, el DHub o DIMAD. Actualment forma part de la Fundació BCD. Combina la docència i la curadoria amb la pràctica activa com a dissenyador gràfic, tot aprofundint en la teoria, la reflexió i la crítica del disseny.

- Àlex Brossa Enrique. Clúster manager. Associació Clúster del Packaging. Enginyer de Telecomunicacions i MBA, Àlex Brossa gaudeix d'experiència en la gestió de projectes d'innovació, d'internacionalització i de millora competitiva de la indústria. Ha estat responsable de projectes d'innovació i internacionalització al Parc Científic i Tecnològic de la UdG i consultor expert de projectes per a pimes de la Fundació Cecot Innovació, en camps com la tecnologia de la informació, el desenvolupament de negoci i projectes internacionals.

- Mireia Medina Sala. Cap de Servei. Laboratori Agroalimentari del DARPA. Llicenciada en Veterinària per la Universitat Autònoma de Barcelona a Bellaterra i diplomada en Funció Gerencial a les Administracions Públiques per l'Escola Superior d'Administració i Direcció d'Empreses (ESADE). Funcionària del Cos de Titulats Superiors Veterinaris des de fa 34 anys, ha exercit la seva carrera professional al Laboratori Agroalimentari del DARPA. Ha estat cap de secció de la Unitat d'Anàlisis Especials durant 10 anys i, posteriorment, cap de servei durant 18 anys. Del 2013 al 2016, va ocupar el lloc de subdirectora general d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries del mateix Departament.

Assistits pel dinamitzador de la sessió, sense vot ni veu:

- Daniel Rull Vallverdú. Dissenyador gràfic de Pàkaru.

Metodologia: criteris d'avaluació

Es van avaluar tres aspectes: en primer lloc, la innovació i la usabilitat; en segon lloc, la creativitat i l'originalitat, i, en tercer lloc, la sostenibilitat i la circularitat.

Innovació i usabilitat

Aquesta característica de l'envasat es valora a partir de tres aspectes, considerats principals, utilitzant una escala de cinc punts:

- L'envàs garanteix una bona experiència d'usuari. Aquest aspecte inclou la facilitat d'obertura, el control en el servei del producte i la resistència de l'envàs i els materials d'etiquetatge.
- El disseny capta l'atenció immediatament, pot destacar en un lineal o espai de venda amb força i presència visual, i es diferencia clarament de la competència.
- L'envàs soluciona adequadament la convivència estètica entre els elements comercials i els continguts informatius sobre el producte.

Creativitat i originalitat

S'avalua a partir de dues preguntes, utilitzant una escala de valoració de cinc punts:

- S'avalua si és un conjunt creatiu que innova dins del sector amb recursos visuals que destaquen i sorprenen, i que enalteix, de forma òptima, l'essència de l'oli d'oliva verge extra català.
- S'avalua si els materials transmeten la qualitat excel·lent del producte. Es valoraren acabats elegants com ara textures, vernissos o estampats que realcin el disseny.

Sostenibilitat i circularitat

Es valora segons dos aspectes, aplicant una escala de cinc punts:

- Es valora l'ús de materials reciclables o ecològics, o solucions que redueixin l'impacte ambiental sense comprometre la qualitat ni l'estètica.
- Es valora si el disseny o la descripció comercial presents a l'envàs connecten amb l'arrelament i la tradició de Catalunya a través d'elements simbòlics que evoquen la terra i la cultura mediterrània.

Objetivos

El objetivo de este concurso sobre envases fue reconocer y remarcar el esfuerzo realizado por el envasador para focalizar las necesidades del usuario, junto con la originalidad que permita diferenciar el producto dentro del mercado, una correcta comunicación de Cataluña y los materiales utilizados.

Metodología: el jurado

Los miembros del jurado del concurso de packaging fueron:

- *Vicent Almiñana. Sponsorship Content Manager, Barcelona Centro de Diseño. Es diseñador gráfico, docente y comisario con un gran interés por la historia del diseño. Involucrado en proyectos para fomentar y divulgar el diseño y la comunicación visual, trabaja para conservar el legado de los maestros pioneros. Ha liderado la sección Mestres del Blanc! Del Blanc Festival (2016-2022) y colabora con instituciones como el Museo del Diseño de Barcelona, el DHub o DIMAD. Actualmente forma parte de la Fundación BCD. Combina la docencia con la práctica activa como diseñador gráfico.*

- *Àlex Brossa Enríque. Clúster manager. Asociación Clúster del Packaging. Ingeniero de Telecomunicaciones y MBA, Àlex Brossa goza de experiencia en la gestión de proyectos de innovación, de internacionalización y de mejora competitiva de la industria. Ha sido responsable de proyectos de innovación e internacionalización en el Parque Científico y Tecnológico de la UdG y consultor experto de proyectos para pymes de la Fundación Cecot Innovació, en campos como la tecnología de la información, el desarrollo de negocio y proyectos internacionales.*

- *Mireia Medina Sala. Jefa de Servicio. Laboratorio Agroalimentario del DARPA. Licenciada en Veterinaria por la Universidad Autónoma de Barcelona en Bellaterra y diplomada en Función Gerencial en las Administraciones Públicas por la Escuela Superior de Administración y Dirección de Empresas (ESADE). Funcionaria del Cuerpo de Titulados Superiores Veterinarios desde hace 34 años, ha ejercido su carrera profesional en el Laboratorio Agroalimentario del DARPA. Ha sido jefa de sección de la Unidad de Análisis Especiales durante 10 años y, posteriormente, jefa de servicio durante 18 años. De 2013 a 2016, ocupó el puesto de subdirectora general de Industrias y Calidad Agroalimentarias del mismo Departamento.*

Asistidos por el dinamizador de la sesión, sin voto ni voz:

- *Daniel Rull Vallverdú. Diseñador gráfico de Pàkaru.*

Metodología criterios de evaluación

Se evaluaron tres aspectos: en primer lugar, la innovación y la usabilidad; en segundo lugar, la creatividad y la originalidad, y, en tercer lugar, la sostenibilidad y la circularidad.

Innovación y usabilidad

Esta característica del envasado se valora a partir de tres aspectos, considerados principales, utilizando una escala de cinco puntos:

- *El envase garantiza una buena experiencia de usuario. Este aspecto incluye la facilidad de apertura, el control en el servicio del producto y la resistencia del envase y los materiales de etiquetado.*

- *El diseño capta la atención inmediatamente, pudiendo destacar en un lineal o espacio de venta con fuerza y presencia visual, diferenciándose claramente de la competencia.*

- *El envase soluciona adecuadamente la convivencia estética entre los elementos comerciales y los contenidos informativos sobre el producto.*

Creatividad y originalidad

Se evalúa a partir de dos preguntas, utilizando una escala de valoración de cinco puntos:

- *Se evalúa si es un conjunto creativo que innova dentro del sector con recursos visuales que destacan y sorprenden, enalteciendo de forma óptima, la esencia del aceite de oliva virgen extra catalán.*

- *Se evalúa si los materiales transmiten la calidad excelente del producto. Se valoraron acabados elegantes como, por ejemplo, texturas, barnices o estampados que realcen el diseño.*

Sostenibilidad y circularidad

Se valora utilizando dos aspectos, aplicando una escala de cinco puntos:

- *Se valora el uso de materiales reciclables o ecológicos, o soluciones que reduzcan el impacto ambiental sin comprometer la calidad ni la estética.*

- *Se valora si el diseño o la descripción comercial presentes en el envase conectan con el arraigo y la tradición de Cataluña a través de elementos simbólicos que evocan la tierra y la cultura mediterránea.*

Comparativa final

L'avaluació es va desenvolupar a través de quatre fases.

Durant la primera fase, es van agrupar els envasos tenint en compte el tipus d'etiqueta, la tècnica d'impressió o la morfologia de l'envàs. Davant la gran diversitat de propostes, aquesta primera classificació va permetre fer diversos grups amb menys referències.

Un cop separades totes les referències es van escollir, per consens, les unitats que destacaven entre totes les altres dins de cada grup. Inicialment, aquesta segona fase es va centrar en criteris de notorietat immediata, però sense perdre de vista la pauta llegida inicialment. Com a resultat, de les 131 en total, van passar a la fase següent una seixantena d'ampolles.

En la tercera fase, i tot mantenint els grups creats anteriorment, es va fer una nova tria en què es va aprofundir en els tres conceptes transversals descrits anteriorment davant de cada envàs. Aquesta nova selecció va filtrar el conjunt d'ampolles i va reduir el nombre a 30 unitats.

D'aquesta trentena i després d'un llarg col·loqui, es va definir un top 10.

Amb les 10 ampolles finalistes, es va desenvolupar una quarta fase d'anàlisi on cada membre del jurat, a través d'unes fitxes, va valorar, per separat i amb una puntuació concreta, el compliment dels criteris descrits a la pauta d'avaluació. Seguidament, es van comptar els punts de cada embalatge i es van determinar com a guanyadores les opcions amb més puntuació.



Comparativa final

La evaluación se desarrolló a través de cuatro fases.

Durante la primera fase, se agruparon los envases teniendo en cuenta el tipo de etiqueta, la técnica de impresión o la morfología del envase. Ante la gran diversidad de propuestas, esta primera clasificación permitió hacer varios grupos con menos referencias.

Una vez separadas todas las referencias se eligieron, por consenso, las unidades que destacaban entre todas las demás dentro de cada grupo. Inicialmente, esta segunda fase se centró en criterios de notoriedad inmediata, pero sin perder de vista la pauta leída inicialmente. Como resultado, de las 131 en total, pasaron a la siguiente fase 60 botellas.

En la tercera fase, y manteniendo los grupos creados anteriormente, se hizo una nueva elección profundizando en los tres conceptos transversales anteriormente descritos ante cada envase. Esta nueva selección filtró el conjunto de botellas reduciendo el número a 30 unidades.

De esta treintena y tras un largo coloquio, se definió un top 10.

Con las diez botellas finalistas, se desarrolló una cuarta fase de análisis en la que cada miembro del jurado, a través de unas fichas, valoró, por separado y con una puntuación concreta, el cumplimiento de los criterios descritos en la pauta de evaluación. A continuación, se contaron los puntos de cada embalaje y se determinaron como ganadoras las opciones con mayor puntuación.





ELS MILLORS DE CADA CATEGORIA

Los mejores de cada categoría

TOP 10

Finques	L'Olivera, SCCL	Arbequina	Ecològica	Vallbona de les Monges	94,3
Cal Portalé	Cal Portalé, SCP	Picual	Convencional	Conca de Dalt	94
Mas Curró Extra	Agrícola Mas Curró, SL	Vera del Vallès	Convencional	Caldes de Montbui	93,6
Oli Fontclara	Fontclara	Arbequina	Ecològica	Palau-Sator	93,5
Padrí	Mas Montseny	Arbequina	Convencional	El Morell	93
Mas Curró	Agrícola Mas Curró, SL	Vera del Vallès	Convencional	Caldes de Montbui	92,9
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Arbequina	Ecològica	Roselló	92,7
Ella L'Adam	Comercial Az-Azeytun XCIII	Oliana	Convencional	Batea	92,5
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Koroneiki	Ecològica	Roselló	92,4
Baronia de Cabacés	Agric. i Secció Crèdit de Cabacés, SCCL	Arbequina	Convencional	Cabacés	92,4

Millors olis monovarietals / Mejores aceites monovarietales

Finques	L'Olivera, SCCL	Arbequina	Ecològica	Vallbona de les Monges	94,3
Casolí	Mi&Unverd, SL	Arbosana	Convencional	La Sènia	91,3
Oli Fontclara	Fontclara	Argudell	Ecològica	Palau-Sator	91,7
Mas Montseny Selecció	Mas Montseny	Coratina	Ecològica	El Morell	91,2
Orcau Vell	Xic's Cal Borrech	Cua de cirera	Ecològica	Tremp	91,1
Rius d'Or	Rius d'Or	Empeltre	Convencional	La Fatarella	88,3
La Trullola Selecció	La Trullola	Farga	Convencional	El Masroig	84,1
Rius d'Or	Rius d'Or	Fulla de Salze	Convencional	La Fatarella	84,5
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Koroneiki	Ecològica	Roselló	92,4
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Lecciana	Ecològica	Roselló	91,9
Cal Portalé	Cal Portalé, SCP	Llangueta Pallaresa	Ecològica	Conca de Dalt	86,9
Cabrona	Set d'Oli, SL	Menya	Ecològica	Figuerola del Camp	82,1
Furro	Sodelplana, SCP	Negral	Convencional	Gavet de la Conca	91,8
Ella l'Adam	Comercial Az-Azeytun XCIII	Oliana	Convencional	Batea	92,5
Cal Portalé	Cal Portalé, SCP	Picual	Convencional	Conca de Dalt	94,0
Priordei	Agroo Foods & Commerce, SLU	Rojal	Integrada	Margalef	91,5
Oli Coll de l'Alba	Xavier Guilera Ximenis	Sevillena	Ecològica	El Perelló	91,0
Mas Curró Extra	Agrícola Mas Curró, SL	Vera del Vallès	Convencional	Caldes de Montbui	93,6
Esmolet	Sodelplana, SCP	Verdiell	Convencional	Gavet de la Conca	82,4

Millors producció ecològica certificada CCPAE / Mejores producción ecológica certificada CCPAE

Finques	L'Olivera, SCCL	Arbequina	Ecològica	Vallbona de les Monges	94,3
Oli Fontclara	Fontclara	Arbequina	Ecològica	Palau-Sator	93,5
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Koroneiki	Ecològica	Roselló	92,4
Orcau Vell	Xic's Cal Borrech	Cua de cirera	Ecològica	Palau-Sator	91,1
Cimma	Ivan Caelles Colomés	Arbequina	Ecològica	El Morell	91,0

Grans productors (més de 3.000 l) / Grandes productores (más de 3.000 l)

Afruitat verd intens / Afruitado verde intenso					
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Koroneiki	Ecològica	Rosselló	92,4
OliCastelló	Alsina Llorens Gabriel	Arbequina	Convencional	Castelló de Farfanya	90,9
Elixir despinyolada	Cuadrat Valley, SL	Arbequina	Ecològica	L'Albagés	90,9
Priordei	Agroo Foods & Commerce, SLU	Arbequina	Integrada	Margalef	90,0
Kylatt	Fruits de Ponent Grup Cooperatiu	Arbequina	Convencional	Alcanó	89,8
Afruitat verd mitjà / Afruitado verde medio					
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Arbequina	Ecològica	Rosselló	92,7
Coop. El Soleràs	Coop. Agrícola El Soleràs, SCOOP	Arbequina	Convencional	El Soleràs	90,7
Ètim	Agríc. Falset-Marçà i Sec. de Cred. Afalma, SCCL	Arbequina	Convencional	Falset	90,6
Vall Major Premium	Agrícola i Secció de Crèdit La Palma, SCCL	Arbequina	Convencional	La Palma d'Ebre	90,5
Oli de Pau	Empordàlia	Argudell	Convencional	Pau	90,5
Afruitat verd lleuger / Afruitado verde ligero					
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Lecciana	Ecològica	Rosselló	91,9
Degustus Ecològica	Cooperativa La Granadella	Arbequina	Ecològica	La Granadella	91,2
Nos 300m	Unió Origen, SCCL	Arbequina	Convencional	Reus	90,8
Montsacer	Coop. Agrícola de la Bisbal de Falset	Arbequina	Integrada	La Bisbal de Falset	90,8
Massís del Port 1898	Agrícola i Secció de Crèdit Sant Josep	Arbequina	Convencional	Bot	85,9
Afruitat madur / Afruitado maduro					
Padrí	Mas Montseny	Arbequina	Convencional	El Morell	93,0
Mestral	Coop. Agrícola de Cambrils, SCCL	Arbequina	Convencional	Cambrils	91,2
Oli les Cabanes	Agrícola Sant Isidre Juncosa de les Garrigues, SCCL	Arbequina	Convencional	Juncosa	91,0
Vilà Molí d'Oli	Vilà Molí d'Oli, SL	Arbequina	Convencional	El Cogul	91,0
Degustus	Cooperativa La Granadella	Arbequina	Integrada	La Granadella	90,1

Millors olis de varietats recuperades / Mejores aceites de variedades recuperadas

Mas Curró Extra	Agrícola Mas Curró, SL	Vera del Vallés	Convencional	Caldes de Montbui	93,6
Furro	Sodelplana, SCP	Negral	Convencional	Gavet de la Conca	91,8
Priordei	Agro Foods & Commerce, SLU	Rojal	Integrada	Margalef	91,5

Millor maridatge / Mejor maridaje

Padrí	Mas Montseny	Arbequina	Convencional	El Morell	4,3
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Lecciana	Ecològica	Rosselló	4,3
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Arbequina	Ecològica	Rosselló	4,3

Petits productors (de 1.000 a 3.000 l) / Pequeños productores (de 1.000 a 3.000 l)

Afruitat verd intens / Afruitado verde intenso					
Finques	L'Olivera, SCCL	Arbequina	Ecològica	Vallbona de les Monges	94,3
Cal Portalé	Cal Portalé, SCP	Picual	Convencional	Conca de Dalt	94,0
Oli Fontclara	Fontclara	Arbequina	Ecològica	Palau-Sator	93,5
Oli Fontclara	Fontclara	Argudell	Ecològica	Palau-Sator	91,7
Priordei	Agro Foods & Commerce, SLU	Rojal	Integrada	Margalef	91,5
Afruitat verd mitjà / Afruitado verde medio					
Oli del Boix	Jordi Elies Fàbrega Comercial	Arbequina	Convencional	Castell de Mur	92,3
Ella i Natres	Az-Azeytun XCIII, SL	Arbosana	Convencional	Batea	92,0
Furro	Sodelplana, SCP	Negral	Convencional	Gavet de la Conca	91,8
Cimma	Ivan Caelles Colomés	Arbequina	Ecològica	Lleida	91,0
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment. de Calidad, SLU	Cupatge	Ecològica	Roselló	90,3
Afruitat verd lleuger / Afruitado verde ligero					
Mas Curró Premium	Agrícola Mas Curró, SL	Vera del Vallès	Convencional	Caldes de Montbui	92,9
Baronia de Cabacés	Agríc. I Secció de Crèdit de Cabacés, SCCL	Arbequina	Convencional	Cabacés	92,4
Origival	Origival, SL	Koroneiki	Convencional	Batea	91,9
Casolí	Mil&Unverd, SL	Arbosana	Convencional	La Sènia	91,3
Mallafré	H. Mallafré, SL	Arbequina	Ecològica	Riudoms	91,0
Afruitat madur / Afruitado maduro					
Mas Curró Extra	Agrícola Mas Curró, SL	Vera del Vallès	Convencional	Caldes de Montbui	93,0
Ella l'Adam	Comercial Az-Azeytun XCIII, SL	Oliana	Convencional	Batea	91,2
D'Oliciós	Neuen Karbu, SL	Arbequina	Ecològica	L'Arboç	91,0
Fusió d'Aromes	Agríc. I Secció de Crèdit de Cabacés, SCCL	Cupatge	Ecològica	Cabacés	91,0
Ella l'Ariadna	Comercial Az-Azeytun XCIII, SL	Empeltre	Convencional	Batea	90,1

Millor packaging / Mejor packaging

Set d'Oli	Set d'Oli, SL	Arbosana	Ecològica	Figuerola del Camp	4,3
Ella l'Ariadna	Comercial Az-Azeytun XCIII SL	Empeltre	Convencional	Batea	4,3
Cabrona	Set d'Oli, SL	Menya	Ecològica	Figuerola del Camp	4,3

FITXES DESCRIPTIVES +80 PUNTS

Fichas descriptivas +80 puntos



ADNARGUDELL, SC Argudell

82,1
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Argudell

Zona d'origen / Zona de origen

Vilamaniscle

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

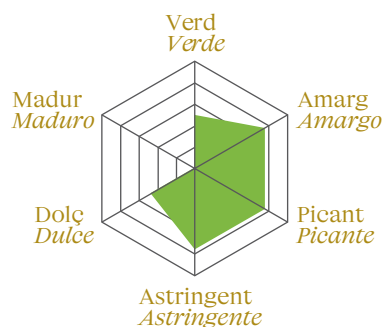
https://www.instagram.com/p/DBd8EjpoU4n/?img_index=1



ADNArgudell neix el 2023 del treball de tres oleicultors empordanesos convençuts de la necessitat de valorar la varietat argudell. Va ser el primer pas per llançar conjuntament un oli d'oliva verge extra 100% argudell i construir un projecte que va més enllà de la producció i la comercialització conjunta. Així, actualment ADNArgudell és un front comú per promocionar l'excel·lència en el cultiu de l'argudell, autòctona de l'Empordà, fomentar la recuperació de finques abandonades amb oliveres d'aquesta varietat, i donar-la a conèixer al consumidor final.

ADNArgudell nace en 2023 del trabajo de tres oleicultores ampurdaneses convencidos de la necesidad de valorizar la variedad argudell. Fue el primer paso para lanzar conjuntamente un aceite de oliva virgen extra 100% argudell y construir un proyecto que va más allá de la producción y la comercialización conjunta. Así, actualmente ADNArgudell es un frente común para promocionar la excelencia en el cultivo del argudell, autóctona de L'Empordà, fomentar la recuperación de fincas abandonadas con olivos de esta variedad, y darla a conocer al consumidor final.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, d'entrada densa i amargant que acaba en un picant intens de gola i deixa sensació robusta en boca. Perfil d'aromes en dos nivells: d'entrada, ens venen olors d'ametlló i plàtan verd; en segon pla, una combinació de notes molt diverses, d'una banda records de poma, fruites exòtiques, tomàquet, fonoll i nou verda, i, d'altra banda, una combinació de fulles diverses, com l'olivera, la tomatera, la carxofera i altres plantes d'horta. En boca, el perfil retronal canvia sensiblement, a favor de les notes verdes i més vegetals, de fulles i herbàcies i en detriment de les fruites.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, de entrada densa y amarga que acaba en un picante intenso de garganta y deja sensación robusta en boca. Perfil de aromas en dos niveles: de entrada, nos vienen olores de almendra y plátano verde; en segundo plano, una combinación de notas muy diversas, por un lado evocaciones de manzana, frutas exóticas, tomate, hinojo y nuevo verde y, por otro lado, una combinación de hojas diversas, como el olivo, la tomatera, la alcachofera y otras plantas de huerta. En boca, el perfil retronal cambia sensiblemente, a favor de las notas verdes y más vegetales, de hojas y herbáceas y en detrimento de las frutas.





ARBEQUINA I SECCIÓ DE CRÈDIT, SCCL Arbequina Arbeca

84,7
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Arbeca, DOP Les Garrigues

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

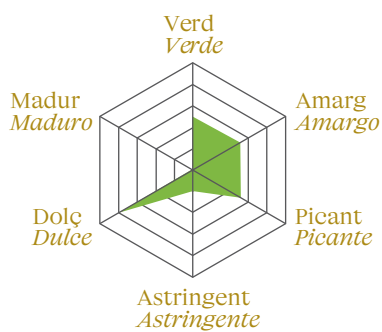
<https://www.arbequina.coop/ca/el-nostre-oli/loli/>



La Cooperativa Arbequina, ubicada a Arbeca, a Les Garrigues, és una entitat centenària que destaca tant per la seva excel·lència en la producció d'oli d'oliva verge extra com pel seu valuós patrimoni arquitectònic, amb el seu edifici modernista, dissenyat pel reconegut arquitecte Cèsar Martinell. Fundada el 1919, és famosa pel seu oli de la varietat arbequina, que ha conquerit paladars nacionals i internacionals. La Cooperativa Arbequina no només simbolitza la rica tradició oleícola de la regió, sinó que també és un motor de desenvolupament rural i de sostenibilitat, que uneix els seus socis sota un model de treball col·lectiu, que respecta tant l'entorn natural com les tècniques tradicionals del cultiu de l'olivera.

La Cooperativa Arbequina, ubicada en Arbeca, en Les Garrigues, es una entidad centenaria que destaca tanto por su excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra como por su valioso patrimonio arquitectónico, con su edificio modernista, diseñado por el reconocido arquitecto César Martinell. Fundada en 1919, es famosa por su aceite de la variedad arbequina, que ha conquistado paladares nacionales e internacionales. La Cooperativa Arbequina no solo simboliza la rica tradición oleícola de la región, sino que también es un motor de desarrollo rural y de sostenibilidad, uniendo a sus socios bajo un modelo de trabajo colectivo, que respeta tanto el entorno natural como las técnicas tradicionales del cultivo del olivo.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, d'entrada en boca molt dolça, pas de sensació fluida que finalitza en amarg a la base de la llengua i picant de lenta evolució, però no agressiu. Perfil nasal directe típic de la varietat arbequina amb record d'herba, tomàquet i ametlla verda. Rerefons de fonoll o anisat, amb combinació de fruites exòtiques i fulles de tomàter o carxofa. Perfil retronal similar al directe, però es perd una mica la nota de plàtan verd i herba.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, de entrada en boca muy dulce, paso de sensación densa que finaliza en amargo en la base de la lengua y picante de rápida evolución, pero no agresivo. Perfil aromático sencillo con evocación de menta fresca, hierba cortada y notas cítricas o de albahaca. En boca se confirma plenamente todo lo anunciado por la nariz. Sensiblemente a favor de las notas verdes y más vegetales, de hojas y herbáceas, y en detrimento de las frutas.

MARC ALCALÀ BARTOLOMÉ

Arrels d'en Pep

88,7

Punts / Puntos



Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Bellmunt del Priorat

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

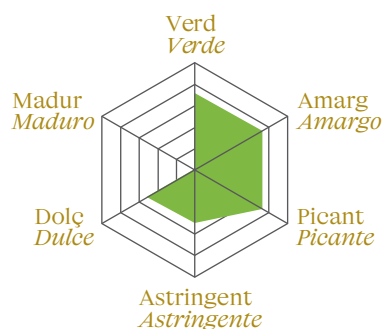
<https://www.arrelsdnenpep.com/ca/>



Arrels d'en Pep és un projecte familiar al cor del Priorat. El nostre oli es produeix de manera artesanal amb la utilització de varietats locals seleccionades manualment en el moment òptim de maduració. Combina els sabors autèntics del territori amb processos tradicionals que garanteixen un producte únic. Ens comprometem fermament amb la conservació del mosaic agrari tradicional del Priorat, per mantenir viu el paisatge d'oliveres centenàries que defineix la nostra regió. La nostra agricultura és respectuosa amb el medi ambient i prioritza tècniques sostenibles que promouen la biodiversitat i eviten l'ús de productes químics.

Arrels d'en Pep es un proyecto familiar en el corazón de El Priorat. Nuestro aceite se produce de manera artesanal, utilizando variedades locales seleccionadas manualmente en el momento óptimo de maduración. Combina los sabores auténticos del territorio con procesos tradicionales que garantizan un producto único. Nos comprometemos firmemente con la conservación del mosaico agrario tradicional de El Priorat, manteniendo vivo el paisaje de olivos centenarios que define nuestra región. Nuestra agricultura es respetuosa con el medioambiente, priorizando técnicas sostenibles que promueven la biodiversidad y evitan el uso de productos químicos.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, amarg i picant en boca. Perfil aromàtic senzill però molt característic de la varietat arbequina conreada a la zona del Priorat, amb predomini d'herba acabada de tallar, ametlló i plàtan, acompanyat de notes de fulles d'olivera, tomatera i carxofa i un rerefons de fonoll o anisat. La via retronasal canvia sensiblement, i passen a ser dominants les connotacions de fulles de carxofa i plantes d'horta.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, amargo y picante en boca. Perfil aromático sencillo pero muy característico de la variedad arbequina cultivada en la zona de El Priorat, con predominio de hierba recién cortada, almendruco y plátano, acompañado por notas de hojas de olivo, tomatera y alcachofa y un trasfondo de hinojo o anisado. La vía retronasal cambia sensiblemente, pasando a ser dominantes las connotaciones de hojas de alcachofa y plantas de huerta.



AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT DE CABACÉS, SCCL Baronia de Cabacés

92,4
Punts / Puntos



Premis / Premios

Top 10 i millors afruitat verd lleuger

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Cabacés, DOP Siurana

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

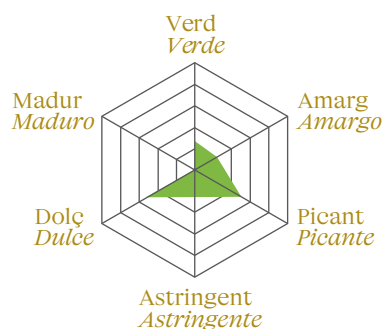
<https://coopcabaces.coop>



Cooperativa Cabacés neix l'any 1933, quan 51 pagesos del poble decideixen treballar de forma conjunta. Noranta anys després, la cooperativa continua sent el pal de paller del poble, amb més de 200 socis que produeixen al voltant d'un milió de quilos d'oliva anualment. Majoritàriament, es conrea la varietat arbequina, encara que també d'altres locals com les varietats rojal i negret, provinents d'oliveres centenàries. L'any 2003, va ser pionera en la producció d'oli d'oliva verge extra ecològic, que actualment representa el 40% de la producció. Gràcies als esforços dels socis i de l'equip que hi treballa, la Cooperativa Cabacés aconsegueix produir any rere any un oli d'alta qualitat i assegura el benestar dels pagesos i del seu entorn natural.

Cooperativa Cabacés nace en el año 1933, cuando 51 campesinos del pueblo deciden trabajar de forma conjunta. Noventa años después, la cooperativa sigue siendo el pilar económico del pueblo, con más de 200 socios que producen alrededor de un millón de kilos de aceituna anualmente. Mayoritariamente, se cultiva la variedad arbequina, aunque también otras locales como las variedades rojal y negret, provenientes de olivos centenarios. En el año 2003, fue pionera en la producción de aceite de oliva virgen extra ecológico, que actualmente representa el 40% de la producción. Gracias a los esfuerzos de los socios y del equipo que trabaja en ella, la Cooperativa Cabacés consigue producir año tras año un aceite de alta calidad, asegurando el bienestar de los payeses y de su entorno natural.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd lleuger, amb una entrada marcadament dolça i final picant. Aroma verd d'herba acabada de tallar amb matisos d'ametlló o fonoll i tocs de fulla d'olivera o carxofa i un rerefons molt complex, amb notes imprecises però que poden encaixar amb el tomàtec, el plàtan i, fins i tot, records florals o anisades. El perfil de boca és molt similar, amb un repunt de les notes de fulles. Perfil harmònic d'alta valoració i persistència mitjana.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero, con una entrada marcadamente dulce y final picante. Aroma verde de hierba recién cortada con matices de almendra o hinojo y toques de hoja de olivo o alcachofa y un trasfondo muy complejo, con notas imprecisas pero que pueden encajar con el tomate, el plátano e, incluso, evocaciones florales o anisados. El perfil de boca es muy similar, con un repunte de las notas de hojas. Perfil armónico de alta valoración y persistencia media.

BORGES AGRICULTURAL &
INDUSTRIAL EDIBLE OILS, SAU
Mas de Colom - Casa Borges

84,6
Punts / Puntos



Premis / Premios

-

Varietats / Variades

'Verdiell' Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Tàrrega

Tipus de producció / Tipo de producción

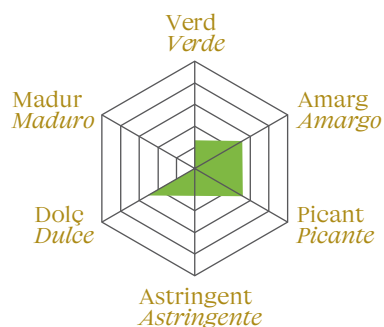
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://borges-baieo.com/calidades-del-aceite-de-oliva/#1468496558597-8b121c70-6f90>



Intensitats / Intensidades



Mas de Colom - Casa Borges és una finca rústica situada a Tàrrega amb una gran singularitat històrica i patrimonial. La seva masia, del segle XVI, i el convent cistercenc adjunt, de principis del segle XX, s'envolten de més de 70 hectàrees d'oliveres, ametllers, noguers i pistatxers cultivades amb tècniques d'agricultura responsable i sostenible. Els productes de la finca són articles de proximitat, de qualitat premium i d'edició limitada. Més enllà de la producció agrícola, Mas de Colom - Casa Borges es posiciona com un espai divulgatiu i didàctic obert al públic sobre la conservació de la memòria històrica local, la biodiversitat i l'alimentació saludable, que té per objectiu plasmar els valors i l'essència de Borges en un indret patrimonial i d'agronatura únics.

Mas de Colom - Casa Borges es una finca rústica situada en Tàrrega con una gran singularidad histórica y patrimonial. Su masía, del siglo XVI, y el convento cisterciense adjunto, de principios del siglo XX, están rodeados de más de 70 hectáreas de olivos, almendros, nogales y alfóncigos cultivadas con técnicas de agricultura responsable y sostenible. Los productos de la finca son artículos de proximidad, calidad premium y edición limitada. Más allá de la producción agrícola, Mas de Colom - Casa Borges se posiciona como un espacio divulgativo y didáctico abierto al público sobre la conservación de la memoria histórica local, la biodiversidad y la alimentación saludable, que tiene por objetivo plasmar los valores y la esencia de Borges en un lugar patrimonial y de agroturaleza únicos.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, d'entrada dolça en boca, amb amarg final i picant d'evolució lenta. Aromes pròpies de la varietat arbequina, de tipus herbaci amb tomàquet, ametlló i plàtan. Rerefons de nous, poc usual, amb tocs de fonoll, carxofa o tomatera. Oli molt franc on el nas anticipa la boca, sense sorpreses. El conjunt resulta molt suau i agradable.

Aceite virgen extra de afruitado verde ligero, de entrada dulce en boca, con amargo final y picante de evolución lenta. Aromas propios de la variedad arbequina, de tipo herbáceo con tomate, almendruco y plátano. Trasfondo de nueces, poco usual, con toques de hinojo, alcachofa o tomatera. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa la boca, sin sorpresas. El conjunto resulta muy suave y agradable.



SET D'OLI, SL Cabrona

82,1
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors olis monovarietals i millor *packaging*

Varietats / Variades

Menya

Zona d'origen / Zona de origen

Figuerola del Camp

Tipus de producció / Tipo de producción

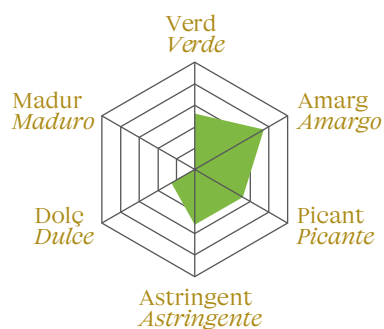
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://setdoli.com/olis/>



Intensitats / Intensidades



A Set d'Oli som elaboradors d'oli d'oliva verge extra de les oliveres de les nostres finques. Som agricultors i productors i practiquem l'agricultura ecològica i respectuosa amb el medi que ens envolta tancant el cercle amb el nostre molí. Produïm i comercialitzem el nostre oli d'oliva verge extra.

En Set d'Oli somos elaboradores de aceite de oliva virgen extra de los olivos de nuestras fincas. Somos agricultores y productores y practicamos la agricultura ecológica y respetuosa con el medio que nos rodea cerrando el círculo con nuestro molino. Producimos y comercializamos nuestro aceite de oliva virgen extra.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, d'amarg dominant i persistent i pas dens en boca. Perfil d'aromes en dos nivells successius. Al principi, ens venen a buscar notes verdes de tomatera i ametlló. Després, sorgeixen tocs herbacis i de plàtan verd o tomàquet, acoblats a d'altres fulles com la carxofa o la fulla d'olivera. El perfil de boca és fidel al nasal directe, sense sorpreses. El conjunt resulta robust i de gran potència en boca, fins i tot agressiu, posant de manifest el potencial de la varietat menya.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, de amargo dominante y persistente y paso denso en boca. Perfil de aromas en dos niveles sucesivos. Al principio, nos vienen a buscar notas verdes de tomatera y almendra. Después, surgen toques herbáceos y de plátano verde o tomate, acoplados a otras hojas como la alcachofa o la hoja de olivo. El perfil de boca es fiel al nasal directo, sin sorpresas. El conjunto resulta robusto y de gran potencia en boca, incluso agresivo, poniendo de manifiesto el potencial de la variedad menya.



CAL PORTALÉ, SCP Cal Portalé Arbequina Pallaresa ECO

88,9
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Conca de Dalt

Tipus de producció / Tipo de producción

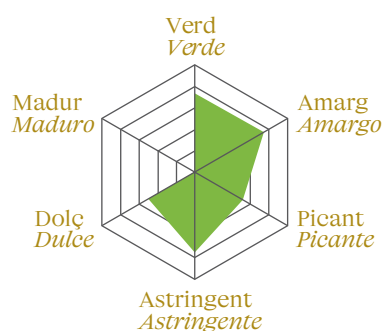
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://www.calportale.com>



Intensitats / Intensidades



A Cal Portalé, ens centrem en l'agricultura ecològica, concretament, en la recuperació de varietats d'oliveres autòctones del Pallars, com ara la llargueta, la cua de cirera i la grossal. Les nostres finques estan situades a la comarca del Pallars Jussà, des de Salàs de Pallars, passant per la Pobla de Segur, fins a Claverol. Gràcies a l'orografia del nostre territori, obtenim uns OOVE amb un alt contingut en polifenols i àcid oleic. Tenim plantacions tradicionals amb arbres centenaris on la recol·lecció és tot un art, i plantacions extensives més joves, on hem plantat oliveres autòctones. La nostra filosofia gira al voltant de la tradició, la qualitat de l'OOVE i el respecte pel nostre territori.

En Cal Portalé, nos centramos en la agricultura ecológica, concretamente, en la recuperación de variedades de olivos autóctonos de El Pallars como, por ejemplo, la llargueta, la cua de cirera y la grossal. Nuestras fincas están situadas en la comarca de El Pallars Jussà, desde Salàs de Pallars, pasando por La Pobla de Segur, hasta Claverol. Gracias a la orografía de nuestro territorio, obtenemos unos AOVE con un alto contenido en polifenoles y ácido oleico. Tenemos plantaciones tradicionales con árboles centenarios donde la recolección es todo un arte, y plantaciones extensivas más jóvenes, donde hemos plantado olivos autóctonos. Nuestra filosofía gira en torno a la tradición, la calidad del AOVE y el respeto por nuestro territorio.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens i entrada amarga i astringent en boca. Picant d'evolució lenta i projecció a la cavitat bucal més que no pas a la gola. El perfil aromàtic directe és clarament de fulles diverses, olivera, carxofa, tomatera i altres plantes d'horta. Una segona capa aporta notes d'ametlló, plàtan o fonoll. La fase de boca coincideix totalment amb l'olfactiva directa. El conjunt és molt intens, però desequilibrat en boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso y entrada amarga y astringente en boca. Picante de evolución lenta y proyección en la cavidad bucal más que en la garganta. El perfil aromático directo es claramente de hojas diversas, olivo, alcachofa, tomatera y otras plantas de huerta. Una segunda capa aporta notas de almendruco, plátano o hinojo. La fase de boca coincide totalmente con la olfativa directa. El conjunto es muy intenso, pero desequilibrado en boca.



CAL PORTALÉ SCP Cal Portalé Llargueta Pallaresa

86,9
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Llargueta del Pallars

Zona d'origen / Zona de origen

Conca de Dalt

Tipus de producció / Tipo de producción

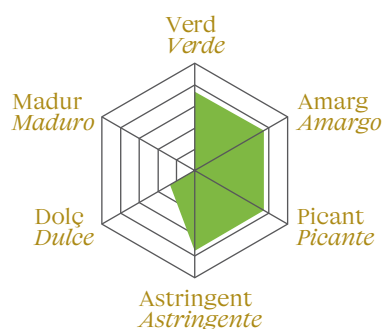
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://www.calportale.com>



Intensitats / Intensidades



A Cal Portalé, ens centrem en l'agricultura ecològica, concretament, en la recuperació de varietats d'oliveres autòctones del Pallars, com ara la llargueta, la cua de cirera i la grossal. Les nostres finques estan situades a la comarca del Pallars Jussà, des de Salàs de Pallars, passant per la Pobla de Segur, fins a Claverol. Gràcies a l'orografia del nostre territori, obtenim uns OOVE amb un alt contingut en polifenols i àcid oleic. Tenim plantacions tradicionals amb arbres centenaris on la recol·lecció és tot un art, i plantacions extensives més joves, on hem plantat oliveres autòctones. La nostra filosofia gira al voltant de la tradició, la qualitat de l'OOVE i el respecte pel nostre territori.

En Cal Portalé, nos centramos en la agricultura ecológica, concretamente, en la recuperación de variedades de olivos autóctonos de El Pallars como, por ejemplo, la llargueta, la cua de cirera y la grossal. Nuestras fincas están situadas en la comarca de El Pallars Jussà, desde Salàs de Pallars, pasando por La Pobla de Segur, hasta Claverol. Gracias a la orografía de nuestro territorio, obtenemos unos AOVE con un alto contenido en polifenoles y ácido oleico. Tenemos plantaciones tradicionales con árboles centenarios donde la recolección es todo un arte, y plantaciones extensivas más jóvenes, donde hemos plantado olivos autóctonos. Nuestra filosofía gira en torno a la tradición, la calidad del AOVE y el respeto por nuestro territorio.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens molt dens i robust en boca, amb un amarg i picant intensos i dominants. Perfil aromàtic en dos nivells: un primer amb domini de plàtan verd i ametlló, seguit d'un segon nivell complex que combina fruites exòtiques com el préssec, la poma, nous i tomàquet, amb tocs herbacis, fonoll i fulles d'olivera, tomatera o carxofa. Perfil de boca que canvia sensiblement; guanyen protagonisme les notes de fulles i herbàcies i són menys evidents les fruites.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso muy denso y robusto en boca, con un amargo y picante intensos y dominantes. Perfil aromático en dos niveles: un primer nivel con dominio de plátano verde y almendruco, seguido de un segundo nivel complejo que combina frutas exóticas como el melocotón, la manzana, nueces y tomate, con toques herbáceos, hinojo y hojas de olivo, tomatera o alcachofa. Perfil de boca que cambia sensiblemente, ganando protagonismo las notas de hojas y herbáceas y siendo menos evidentes las frutas.



CAL PORTALÉ, SCP Cal Portalé Picual Pallaresa

94,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

Top 10 de millors afruitat verd intens i millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Picual

Zona d'origen / Zona de origen

Conca de Dalt

Tipus de producció / Tipo de producción

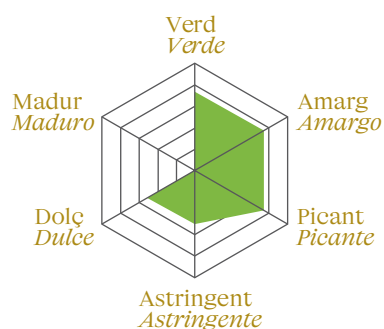
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://www.calportale.com>



Intensitats / Intensidades



A Cal Portalé, ens centrem en l'agricultura ecològica, concretament, en la recuperació de varietats d'oliveres autòctones del Pallars, com ara la llargueta, la cua de cirera i la grossal. Les nostres finques estan situades a la comarca del Pallars Jussà, des de Salàs de Pallars, passant per la Pobla de Segur, fins a Claverol. Gràcies a l'orografia del nostre territori, obtenim uns OOVE amb un alt contingut en polifenols i àcid oleic. Tenim plantacions tradicionals amb arbres centenaris on la recol·lecció és tot un art, i plantacions extensives més joves, on hem plantat oliveres autòctones. La nostra filosofia gira al voltant de la tradició, la qualitat de l'OOVE i el respecte pel nostre territori.

En Cal Portalé, nos centramos en la agricultura ecológica, concretamente, en la recuperación de variedades de olivos autóctonos de El Pallars como, por ejemplo, la llargueta, la cua de cirera y la grossal. Nuestras fincas están situadas en la comarca de El Pallars Jussà, desde Salàs de Pallars, pasando por La Pobla de Segur, hasta Claverol. Gracias a la orografía de nuestro territorio, obtenemos unos AOVE con un alto contenido en polifenoles y ácido oleico. Tenemos plantaciones tradicionales con árboles centenarios donde la recolección es todo un arte, y plantaciones extensivas más jóvenes, donde hemos plantado olivos autóctonos. Nuestra filosofía gira en torno a la tradición, la calidad del AOVE y el respeto por nuestro territorio.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd intens que equilibra un picant i amarg de boca també intensos. La sensació final de boca és robusta, possiblement per l'astringència mitjana que presenta. Aromes complexos que venen en tres capes diferents: una primera sensació ràpida de tipus herbaci, seguida d'un segon grup de notes que recorden fruites verdes, com el plàtan, l'ametlló o el tomàquet i, finalment, es poden identificar tocs molt lleugers de tipus floral o amb record de poma, combinats amb sensacions de fulles d'olivera, carxofa o figuera. El conjunt és molt harmònic, amb una altíssima valoració en nas i boca, i de llarga persistència.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso que equilibra un picante y amargo de boca también intensos. La sensación final de boca es robusta, posiblemente por la astringencia media que presenta. Aromas complejos que vienen en tres capas diferentes: una primera sensación rápida de tipo herbáceo, seguida de un segundo grupo de notas que evocan a frutas verdes, como el plátano, el almendruco o el tomate y, finalmente, se pueden identificar toques muy ligeros de tipo floral o con evocación de manzana, combinados con sensaciones de hojas de olivo, alcachofa o higuera. El conjunto es muy armónico, con una altísima valoración en nariz y boca, y de larga persistencia.



MIL&UNVERD, SL
Casolí

91,3
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruïtat verd lleuger i millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Arbosana

Zona d'origen / Zona de origen

La Sénia

Tipus de producció / Tipo de producción

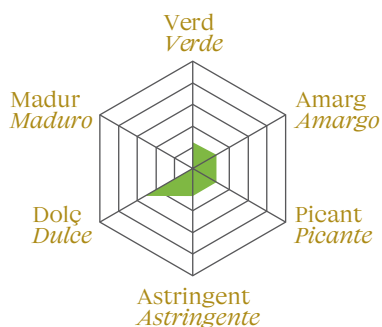
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://www.miliunverd.com/ca>



Intensitats / Intensidades



Miliunverd Olis de Finca és un projecte emocionant sorgit de les experiències familiars al voltant de l'oli d'oliva. Tradició i innovació es fusionen per obtenir olis d'oliva verge extra d'alta qualitat, amb tota l'essència i el sabor del Mediterrani. Tradició a la finca Els Carlets, situada a la Sénia, amb la producció de l'Arbor Sacris i l'Arbor Senium (varietats farga i morrut procedents d'oliveres mil·lenàries i centenàries), i modernitat a la finca El Tros, amb la producció en superintensiu del Casolí (varietat arbosana). Per a Miliunverd Olis de Finca, l'oli d'oliva verge extra és font de qualitat de vida, benestar i salut. Per aquest motiu, cuidem tot el procés des de la producció fins a la comercialització.

Miliunverd Olis de Finca es un proyecto emocionante surgido de las experiencias familiares en torno al aceite de oliva. Tradición e innovación se fusionan para obtener aceites de oliva virgen extra de alta calidad, con toda su esencia y sabor del Mediterráneo. Tradición en la finca Els Carlets, ubicada en La Sénia, con la producción del Arbor Sacris y el Arbor Senium (variedades farga y morrut, procedentes de olivos milenarios y centenarios), y modernidad en la finca El Tros, con la producción en superintensivo del Casolí (variedad arbosana). Para Miliunverd Olis de Finca, el aceite de oliva virgen extra es fuente de calidad de vida, bienestar y salud. Por este motivo, cuidamos todo el proceso desde la producción hasta su comercialización.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruïtat verd lleuger i molt dolç en boca, on les notes evolucionen cap a amarg i picant, amb una astringència final lleugera que aporta sensació de densitat. Aromes secundàries complexes que apareixen per capes; el primer que es percep és el record fresc d'herba, ametlló, plàtan verd o anisats amb notes florals. En un segon pla, es poden identificar tocs de nou verda, poma o tomàquet, amb una base final de fulles d'olivera o tomatera. A la boca, aquestes notes de fulles guanyen protagonisme sobre les herbàcies i florals, el que ajuda a fixar una sensació d'oli verd molt agradable. El conjunt resulta harmònic i d'alta valoració, especialment en boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero y muy dulce en boca, donde las notas evolucionan hacia amargo y picante, con una astringencia final ligera que aporta sensación de densidad. Aromas secundarios complejos que aparecen por capas; lo primero que se percibe es la evocación fresca de hierba, almendruco, plátano verde o anisados con notas florales. En un segundo plano, se pueden identificar toques de nuez verde, manzana o tomate, con una base final de hojas de olivo o tomatera. En la boca, estas notas de hojas ganan protagonismo sobre las herbáceas y florales, lo que ayuda a fijar una sensación de aceite verde muy agradable. El conjunto resulta armónico y de alta valoración, especialmente en boca.

AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT TERRA ALTA, SCCL Catterra

80,8
Punts / Puntos



Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Empeltre i Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

La Pobla de Massaluca, DOP Oli de Terra alta

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

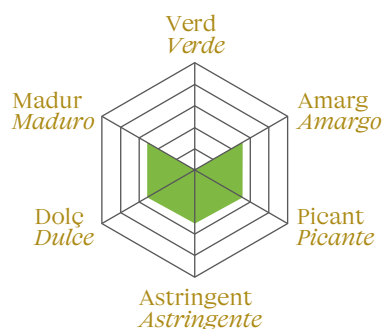
<https://www.catterra.es>



Els socis de Catterra tenen oliveres que cultiven de manera tradicional en 325 ha en dures condicions de poca aigua i terres poc fèrtils. Les olives se sotmeten a un rigorós procés de selecció i es processen al molí de la cooperativa. Per poder gaudir del segell de qualitat de la DOP Oli de Terra Alta, l'oli ha d'estar elaborat a partir de la varietat d'oliva empeltre, amb petits cupatges, si s'estima oportú, d'arbequina. Per obtenir un oli de qualitat, l'oliva s'ha de processar en les 24 hores següents a la recollida. Així mateix, per aconseguir un oli d'oliva verge extra de Catterra que ofereixi una altíssima qualitat, cal un delicat cultiu de l'olivar i una recol·lecció de l'oliva en el moment òptim.

Los miembros de Catterra tienen olivos que cultivan de manera tradicional en 325 ha en duras condiciones de poca agua y tierras poco fértiles. Las aceitunas se someten a un riguroso proceso de selección y se procesan en el molino de la cooperativa. Para poder disfrutar del sello de calidad de la DOP Aceite de Terra Alta, el aceite debe estar elaborado a partir de la variedad de oliva empeltre, con pequeñas igualaciones, si se estima oportuno, de arbequina. Para obtener un aceite de calidad, la aceituna debe procesarse en las 24 horas siguientes a su recolección. Asimismo, para conseguir un aceite de oliva virgen extra de Catterra que ofrezca una altísima calidad, es necesario un delicado cultivo del olivar y una recolección de la aceituna en el momento óptimo.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur i molt equilibrat en boca, entre els atributs dolç, amarg i picant. Aromes secundàries en dos nivells successius. D'inici, ens venen notes herbàcies, d'ametlló, tomàquet o plàtan. En segon pla, ens venen notes aïllades de tomatera i tocs anisats, de camamilla o de poma. El perfil retronasal varia subtilment, i guanyen protagonisme les notes de camamilla i fruites exòtiques, en detriment de les fulles.

Aceite virgen extra de afrutado maduro y muy equilibrado en boca, entre los atributos dulce, amargo y picante. Aromas secundarios en dos niveles sucesivos. De inicio, nos vienen notas herbáceas, de almendruco, tomate o plátano. En segundo plano, nos vienen notas aisladas de tomatera y toques anisados, de manzanilla o de manzana. El perfil retronasal varía sutilmente, ganando protagonismo las notas de manzanilla y frutas exóticas, en detrimento de las hojas.



IVAN CAELLES COLOMES CIMMA Negral

89,4
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Negral

Zona d'origen / Zona de origen

Lleida

Tipus de producció / Tipo de producción

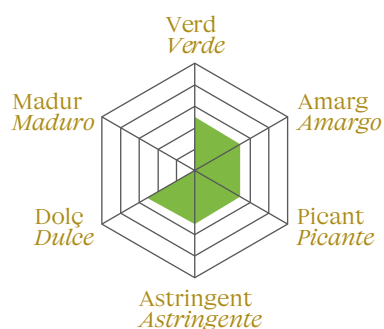
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://www.oleadrinks.com/collections/aceite>



Intensitats / Intensidades



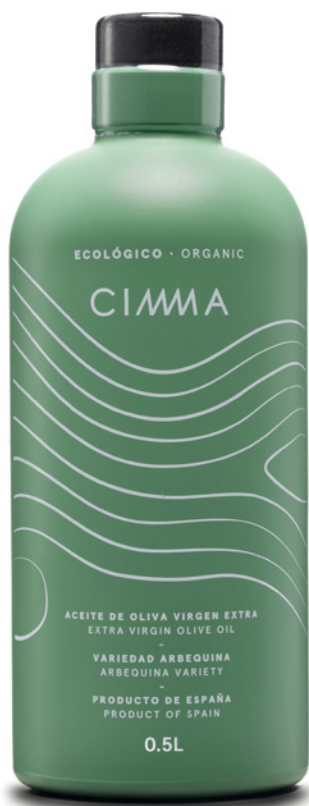
Olea Drinks, SL, és una empresa lleidatana que es dedica a l'elaboració i la comercialització principalment destinada a l'exportació d'olis d'oliva verge extra, cervesa amb olives i licor de crema amb olives. La producció d'oliveres centenàries està situada al poble de Sant Martí de Barcedana, al Pallars Jussà, i està enfocada a potenciar les varietats autòctones pallareses. CIMMA són olis amb un alt contingut de polifenols que confereixen les varietats, l'altitud, la latitud nord, el terror i les particulars condicions climàtiques del nostre territori. Fomentem la cultura de l'oli amb visites guiades i potenciem l'oleoturisme en el nostre territori.

Olea Drinks, SL, es una empresa leridana que se dedica a la elaboración y la comercialización principalmente destinada a la exportación de aceites de oliva virgen extra, cerveza con aceitunas y licor de crema con aceitunas. La producción de olivos centenarios está situada en el pueblo de Sant Martí de Barcedana, en El Pallars Jussà, y está enfocada a potenciar las variedades autóctonas de El Pallars. CIMMA son aceites con un alto contenido de polifenoles que confieren las variedades, la altitud, la latitud norte, el suelo y las particulares condiciones climáticas de nuestro territorio. Fomentamos la cultura del aceite realizando visitas guiadas y potenciando el oleoturismo en nuestro territorio.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà d'entrada dolcenca, pas de boca dens que evoluciona a amarg, i un picant final mig però equilibrat. Nota aromàtica característica de nou madura i altres fruites seques, com l'ametlla, l'avellana o el pinyó, molt més matisats. En segon pla, sorgeixen tocs de gespa, plàtan verd, florals i espècies dolces. En boca, el perfil canvia sensiblement i el plàtan i la sensació d'ametlla passen a ser dominants, per sobre del matís de nous i herba.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio de entrada dulce, paso de boca denso que evoluciona a amargo, y un picante final medio pero equilibrado. Nota aromática característica de nuez madura y otros frutos secos, como la almendra, la avellana o el piñón, mucho más matizados. En segundo plano, surgen toques de césped, plátano verde, florales y especias dulces. En boca, el perfil cambia sensiblemente y el plátano y la sensación de almendra pasan a ser dominantes, por encima del matiz de nueces y hierba.



IVAN CAELLES COLOMES CIMMA Arbequina de Muntanya

91,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afritat verd mitjà i millors producció ecològica

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Lleida

Tipus de producció / Tipo de producción

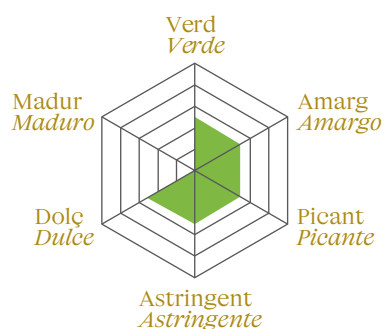
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://www.oleadrinks.com/collections/aceite>



Intensitats / Intensidades



Olea Drinks, SL, és una empresa lleidatana que es dedica a l'elaboració i la comercialització principalment destinada a l'exportació d'olis d'oliva verge extra, cervesa amb olives i licor de crema amb olives. La producció d'oliveres centenàries està situada al poble de Sant Martí de Barcedana al Pallars Jussà i està enfocada a potenciar les varietats autòctones pallareses. CIMMA són olis amb un alt contingut de polifenols que confereixen les varietats, l'altitud, la latitud nord, el terrer i les particulars condicions climàtiques del nostre territori. Fomentem la cultura de l'oli amb visites guiades i potenciem l'oleoturisme en el nostre territori.

Olea Drinks, SL, es una empresa leridana que se dedica a la elaboración y la comercialización principalmente destinada a la exportación de aceites de oliva virgen extra, cerveza con aceitunas y licor de crema con aceitunas. La producción de olivos centenarios está situada en el pueblo de Sant Martí de Barcedana, en El Pallars Jussà, y está enfocada a potenciar las variedades autóctonas de El Pallars. CIMMA son aceites con un alto contenido de polifenoles que confieren las variedades, la altitud, la latitud norte, el suelo y las particulares condiciones climáticas de nuestro territorio. Fomentamos la cultura del aceite realizando visitas guiadas y potenciando el oleoturismo en nuestro territorio.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd mitjà d'entrada dolcenca, que evoluciona a amarg, per deixar pas a un picant final remarcable però equilibrat. Una certa astringència aporta un pas de boca "dens" que s'acobla perfectament amb la sensació global verda i vegetal. Perfil aromàtic bastant complex, amb una nota dominant d'ametlló, acompanyat per nombrosos matisos menys precisos, però que poden recordar el plàtan verd, nous verdes, gespa, poma verda, fonoll o anisats, i tocs de tomatera. El perfil retronal concorda plenament amb l'ortonasal, sense sorpreses. El conjunt és harmònic, de persistència mitjana i bona valoració tant en fase de nas com de boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio de entrada dulce, que evoluciona a amargo, dejando paso a un picante final remarcable pero equilibrado. Una cierta astringencia aporta un paso de boca "denso" que se acopla perfectamente con la sensación global verde y vegetal. Perfil aromático bastante complejo, con una nota dominante de almendruco, acompañado por numerosos maticos menos precisos, pero que pueden evocar al plátano verde, nueces verdes, césped, manzana verde, hinojo o anisados, y toques de tomatera. El perfil retronal concuerda plenamente con el ortonasal, sin sorpresas. El conjunto es armónico, de persistencia media y buena valoración tanto en fase de nariz como de boca.



COOPERATIVA AGRÍCOLA EL SOLERÀS, SCCL El Soleràs

90,7
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd mitjà

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

El Soleràs, DOP Les Garrigues

Tipus de producció / Tipo de producción

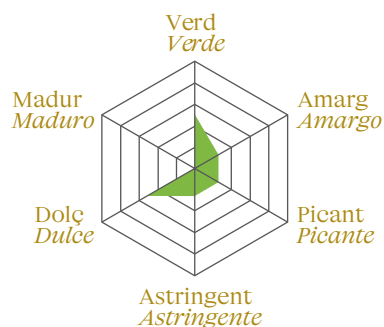
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://coopelsoleras.es>



Intensitats / Intensidades



El Soleràs és un petit poble de les Garrigues, situat a uns 500 metres d'altitud, amb un microclima molt propici per al cultiu de la varietat d'oliva arbequina. El 100% de la nostra producció és d'oliva arbequina, i sempre cuidem molt el procés de recol·lecció i fabricació per obtenir olis de bona qualitat i agradables al consumidor. El molí està en un edifici modernista de l'arquitecte Cèsar Martinell, deixeble de Gaudí, i s'ha anat adaptant a les necessitats de la producció d'oli, perquè la cooperativa, tot i tenir 105 anys, no ha deixat mai de modernitzar-se tant pel que fa a la maquinària com a les instal·lacions de fabricació i envasat, renovació d'oficines, botiga, etc. Pensem sempre en el futur i en estar a l'alçada d'un mercat cada cop més competitiu i exigent.

El Soleràs es un pequeño pueblo de Les Garrigues, situado a unos 500 metros de altitud, con un microclima muy propicio para el cultivo de la variedad de aceituna arbequina. El 100% de nuestra producción es de aceituna arbequina, y siempre cuidamos mucho el proceso de recolección y fabricación para obtener aceites de buena calidad y agradables al consumidor. El molino está en un edificio modernista del arquitecto Cèsar Martinell, discípulo de Gaudí, y se ha ido adaptando a las necesidades de la producción de aceite, porque la cooperativa, a pesar de tener 105 años, no ha dejado nunca de modernizarse, tanto en cuanto a la maquinaria como a las instalaciones de fabricación y envasado, renovación de oficinas, tienda, etc. Pensamos siempre en el futuro y en estar a la altura de un mercado cada vez más competitivo y exigente.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà d'entrada dolça i pas de boca fluid, per la manca d'astringència que presenta i sense picant ni amarg marcats, el que aporta una clara nota de suavitat força agradable. Aromes pròpies de la varietat arbequina, amb predomini d'herba, ametlló i tomàquet, així com notes secundàries que recorden la poma o el plàtan. Oli molt franc, on el nas coincideix aromàticament amb la boca, només reforçada per una perllongada sensació ametllada que potencia la suavitat del conjunt. Perfil harmònic amb una bona valoració retronasal.

Aceite virgen extra de afruitado verde medio de entrada dulce y paso de boca fluido, por la falta de astringencia que presenta y sin picante ni amargo marcados, lo que aporta una clara nota de suavidad bastante agradable. Aromas propios de la variedad arbequina, con predominio de hierba, almendruco y tomate, así como notas secundarias que evocan a la manzana o el plátano. Aceite muy franco, en el que la nariz coincide aromáticamente con la boca, solo reforzada por una prolongada sensación almendrada que potencia la suavidad del conjunto. Perfil armónico con una buena valoración retronasal.





NEUEN KARBU, SL D'Oliciós Arbequina Essential

91,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat madur

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

L'Arboç

Tipus de producció / Tipo de producción

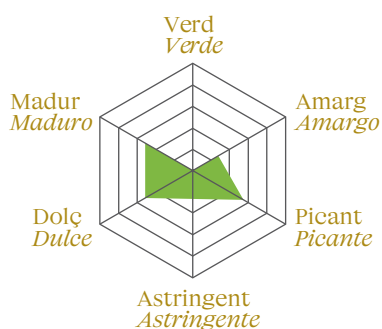
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://dolicios.com>



Intensitats / Intensidades



Fa uns anys, nosaltres, veterinaris de professió i companys de vida, vam deixar la clínica i els quiròfans per recuperar les oliveres de la família i canviar la salut de les mascotes per centrar-nos en la "salut" de les persones. Sabiem que no podíem fer una producció molt i molt gran. El nostre objectiu no va ser fer molt d'oli, però sí molt bon oli. Per això, el 2020 vam decidir adquirir el nostre propi molí i intentar aconseguir la qualitat que buscàvem. I el vam instal·lar a la Torre de Bell Esguard, una finca modernista de L'Arboç, on la família havia elaborat cava fins que, fa uns 30 anys, tot va quedar aturat i el celler abandonat. Reformant i transformant les antigues naus per a fer oli, podíem donar valor al nostre suc d'arbequina 100% ecològic i convertir un tast d'oli en una experiència única en un entorn singular.

Hace unos años, nosotros, veterinarios de profesión y compañeros de vida, dejamos la clínica y los quirófanos para recuperar los olivos de la familia y cambiar la salud de las mascotas para centrarnos en la "salud" de las personas. Sabíamos que no podíamos hacer una producción muy grande. Nuestro objetivo no fue hacer mucho aceite, pero sí muy buen aceite. Por eso, en 2020 decidimos adquirir nuestro propio molino e intentar conseguir la calidad que buscábamos. Y lo instalamos en la Torre de Bell Esguard, una finca modernista de L'Arboç, donde la familia había elaborado cava hasta que hace unos 30 años, cuando todo quedó paralizado y la bodega se abandonó. Reformando y transformando las antiguas naves para hacer aceite podíamos dar valor a nuestro zumo de arbequina 100% ecológico y convertir una cata de aceite en una experiencia única en un entorno singular.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur i dolç en boca, amarg molt lleuger que dona pas a un picant mig però no desagradable. Olor d'olives madures, amb domini de fruits secs, com l'ametlla o la nou, acompanyades de tocs de fruites exòtiques, poma i plàtan madur, així com notes d'herba acabada de tallar, fonoll o anisats i florals molt matisats. Oli molt franc, on el nas anticipa perfectament el que notarem en boca. Perfil molt suau, harmònic i de bona valoració en fase olfactiva.

Aceite virgen extra de afrutado maduro y dulce en boca, amargo muy ligero que da paso a un picante medio pero no desagradable. Olor de aceitunas maduras, con dominio de frutos secos, como la almendra o la nuez, acompañadas de toques de frutas exóticas, manzana y plátano maduro, así como notas de hierba recién cortada, hinojo o anisados y florales muy matizados. Aceite muy franco, en el que la nariz anticipa perfectamente lo que notaremos en boca. Perfil muy suave, armónico y de buena valoración en fase olfativa.

COOP. LA GRANADELLA I SECCIÓ
DE CRÈDIT SANT ANTONI ABAD, SCCL
Degustus Arbequina

90,1
Punts / Puntos



Premis / Premios

Millors afruitat madur

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

La Granadella

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció integrada / Producción integrada

Contacte / Contacto

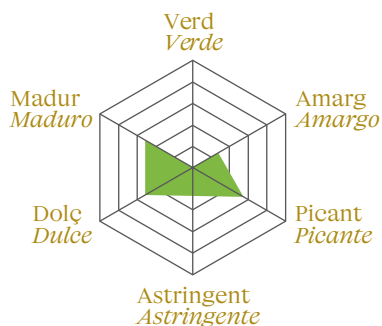
<https://cooperativalahgranadella.cat>



La Cooperativa La Granadella elabora l'oli Degustus amb les olives produïdes al poble de la Granadella, que està situat al sud de la comarca de les Garrigues, a una altitud de més de 500 metres. La cooperativa es va crear el 1920 i, des de llavors, ha processat les olives dels seus socis i n'ha comercialitzat l'oli. El constant interès per fer uns olis de màxima qualitat ens ha portat a inaugurar un nou molí d'oli el passat 2023, amb les tecnologies més innovadores del sector, per poder garantir als consumidors de l'oli Degustus el nostre compromís de qualitat.

La Cooperativa La Granadella elabora el aceite Degustus con las aceitunas producidas en el pueblo de La Granadella, que está situado al sur de la comarca de Les Garrigues, a una altitud de más de 500 metros. La cooperativa se creó en 1920 y, desde entonces, ha procesado las aceitunas de sus socios y ha comercializado su aceite. El constante interés por hacer unos aceites de máxima calidad nos ha llevado a inaugurar un nuevo molino de aceite el pasado 2023, con las tecnologías más innovadoras del sector, para poder garantizar a los consumidores del aceite Degustus nuestro compromiso de calidad.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat madur, entrada dolça en boca, de pas fluid i sense desenvolupar amargor, però amb una mica de picant de gola final. Perfil d'aromes típic de la varietat arbequina provinent d'olives de maduració intermèdia, amb una primera capa que recorda l'herba, l'ametlló amb notes anisades i florals i el plàtan verd, i un segon nivell més imprecís que recorda la poma, el tomàquet o el fonoll, junt amb alguns tocs de fulles. El nas anticipa la boca, sense sorpreses ni variacions en els matisos. Un oli harmònic de bona valoració tant en fase olfactiva com en fase bucal.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, entrada dulce en boca, de paso fluido y sin desarrollar amargor, pero con un poco de picante de garganta final. Perfil de aromas típico de la variedad arbequina proveniente de aceitunas de maduración intermedia, con una primera capa que evoca a la hierba, el almendruco con notas anisadas y florales y el plátano verde, y un segundo nivel más impreciso con notas de manzana, tomate o hinojo, junto con algunos toques de hojas. La nariz anticipa la boca, sin sorpresas ni variaciones en los matices. Un aceite armónico de buena valoración tanto en fase olfativa como en fase bucal.



COOP. LA GRANADELLA I SECCIÓ DE CRÈDIT SANT ANTONI ABAD, SCCL Degustus Cupatge

89,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina, Coratina i Koroneiki

Zona d'origen / Zona de origen

La Granadella

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

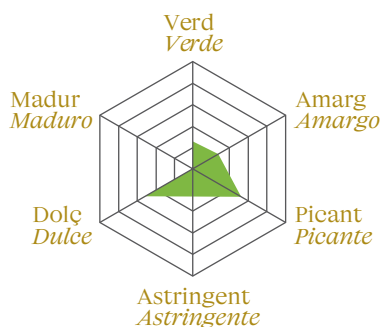
<https://cooperativalagranadella.cat>



La Cooperativa La Granadella, elabora l'oli Degustus amb les olives produïdes al poble de la Granadella, que està situat al sud de la comarca de les Garrigues, a una altitud de més de 500 metres. La cooperativa es va crear el 1920 i, des de llavors, ha processat les olives dels seus socis i n'ha comercialitzat l'oli. El constant interès per fer uns olis de màxima qualitat ens ha portat a inaugurar un nou molí d'oli el passat 2023, amb les tecnologies més innovadores del sector, per poder garantir als consumidors de l'oli Degustus el nostre compromís de qualitat.

La Cooperativa La Granadella elabora el aceite Degustus con las aceitunas producidas en el pueblo de La Granadella, que está situado al sur de la comarca de Les Garrigues, a una altitud de más de 500 metros. La cooperativa se creó en 1920 y, desde entonces, ha procesado las aceitunas de sus socios y ha comercializado su aceite. El constante interés por hacer unos aceites de máxima calidad nos ha llevado a inaugurar un nuevo molino de aceite el pasado 2023, con las tecnologías más innovadoras del sector, para poder garantizar a los consumidores del aceite Degustus nuestro compromiso de calidad.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger i pas fluid en boca, amb un picant mig final. Perfil aromàtic de baixa intensitat i que requereix concentració, que mostra la composició de varietats utilitzades, amb una nota dominant d'arbequina que recorda la gespa i l'ametlló, una nota clara de plàtan verd i espècies dolces com la canyella pròpies de la coratina i el caràcter floral i verd de la koroneiki. En condicions adequades, es pot identificar un rerefons combinat amb tocs de fulles diverses, tomàquet o poma. La fase de boca confirma l'olfactiva directa.

Aceite virgen extra de afruitado verde ligero y paso fluido en boca, con un picante medio final. Perfil aromático de baja intensidad y que requiere concentración, que muestra la composición de variedades utilizadas, con una nota dominante de arbequina que evoca al césped y el almendruco, una nota clara de plátano verde y especias dulces como la canela propias de la coratina y el carácter floral y verde de la koroneiki. En condiciones adecuadas, se puede identificar un trasfondo combinado con toques de hojas diversas, tomate o manzana. La fase de boca confirma la olfativa directa.



COOP. LA GRANADELLA I SECCIÓ DE CRÈDIT SANT ANTONI ABAD, SCCL Degustus Arbequina Ecològica

91,2
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd lleuger

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

La Granadella

Tipus de producció / Tipo de producción

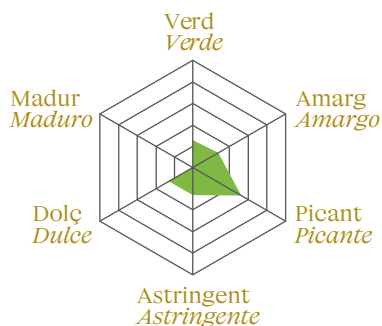
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://cooperativalahgranadella.cat>



Intensitats / Intensidades



La Cooperativa La Granadella elabora l'oli Degustus amb les olives produïdes al poble de la Granadella, que està situat al sud de la comarca de les Garrigues, a una altitud de més de 500 metres. La cooperativa es va crear el 1920 i, des de llavors, ha processat les olives dels seus socis i n'ha comercialitzat l'oli. El constant interès per fer uns olis de màxima qualitat ens ha portat a inaugurar un nou molí d'oli el passat 2023, amb les tecnologies més innovadores del sector, per poder garantir als consumidors de l'oli Degustus el nostre compromís de qualitat.

La Cooperativa La Granadella elabora el aceite Degustus con las aceitunas producidas en el pueblo de La Granadella, que está situado al sur de la comarca de Les Garrigues, a una altitud de más de 500 metros. La cooperativa se creó en 1920 y, desde entonces, ha procesado las aceitunas de sus socios y ha comercializado su aceite. El constante interés por hacer unos aceites de máxima calidad nos ha llevado a inaugurar un nuevo molino de aceite el pasado 2023, con las tecnologías más innovadoras del sector, para poder garantizar a los consumidores del aceite Degustus nuestro compromiso de calidad.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd lleuger i pas fluid en boca, amb un picant que va creixent i es projecta a tota la cavitat bucal, sense ser agressiu. Perfil aromàtic característic de la varietat arbequina, amb sensació d'herba acabada de tallar, ametlló i fonoll, acompanyades de matisos menys precisos que recorden les fulles d'olivera, el plàtan, notes florals o de nous verdes. Oli molt franc, en què el nas avança el que notarem a la boca. Sensació final ametllada que aporta suavitat al conjunt, que resulta molt harmònic i d'alta valoració tant ortonasal com retronal.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero y paso fluido en boca, con un picante que va creciendo y se proyecta en toda la cavidad bucal, sin ser agresivo. Perfil aromático característico de la variedad arbequina, con sensación de hierba recién cortada, almendruco e hinojo, acompañadas de matices menos precisos que evocan a las hojas de olivo, el plátano, notas florales o de nueces verdes. Aceite muy franco, en el que la nariz avanza lo que notaremos en la boca. Sensación final almendrada que aporta suavidad al conjunto, que resulta muy armónico y de alta valoración tanto ortonasal como retronal.



AGROALBIUM, SL EcoAlbiu

90,2
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

L'Albi

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

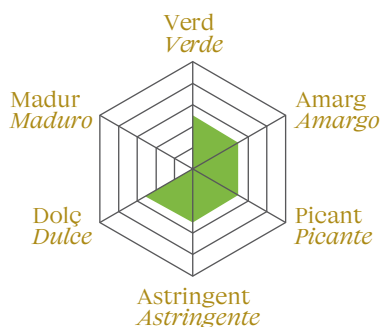
Contacte / Contacto

<https://albiu.cat/botiga/>



A Olis Albiu, som una empresa familiar de l'Albi. El 2019, vam construir el nostre molí propi per poder fer aquest or líquid en el moment òptim i poder desenvolupar tot el procés des de l'arbre fins a la taula. Són olis d'oliva verge extra que s'elaboren únicament amb la producció d'oliveres de les nostres finques de l'Albi, terra d'oliveres arbequines amb un acurat cultiu per poder disposar d'olives sanes i de màxima qualitat. El nostre molí es troba a la carretera de l'Albi a Cervià de les Garrigues, al km 6. Les nostres marques comercials són: Oleum Flumen (prèmium), EcoAlbiu (ecològic), Ninou (oli del raig) i Albiu (OOVE).

Intensitats / Intensidades



En Aceites Albiu, somos una empresa familiar de L'Albi. En 2019, construimos nuestro molino propio para poder hacer este oro líquido en su momento óptimo y poder desarrollar todo el proceso desde el árbol hasta la mesa. Son aceites de oliva virgen extra que se elaboran únicamente con la producción de olivos de nuestras fincas de L'Albi, tierra de olivos arbequinos con un esmerado cultivo para poder disponer de aceitunas sanas y de máxima calidad. Nuestro molino se encuentra situado en la carretera de L'Albi a Cervià de les Garrigues, en el km 6. Nuestras marcas comerciales son: Oleum Flumen (prèmium), EcoAlbiu (ecològic), Ninou (oli del raig o aceite sin filtrar de primera prensada) y Albiu (AOVE).

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb un bon equilibri entre dolç, amarg i picant, amb una astringència lleugera. Olor combinada d'herba tallada, ametlló, tomàquet i floral, amb un segon nivell més complex que recorda la poma, el plàtan o espècies dolces i cítrics, amb tocs de fulla d'olivera, carxofa o d'altres fulles d'horta. En boca perd complexitat, mantenint el caràcter herbaci i les notes de fulles.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio con un buen equilibrio entre dulce, amargo y picante, con una astringencia ligera. Olor combinado de hierba cortada, almendruco, tomate y floral, con un segundo nivel más complejo que evoca a la manzana, el plátano o especias dulces y cítricos, con toques de hoja de olivo, alcachofa u otras hojas de huerta. En boca pierde complejidad, manteniendo el carácter herbáceo y las notas de hojas.



CUADRAT VALLEY Elixir despinyolada

90,9
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd intens

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

L'Albages, DOP Les Garrigues

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

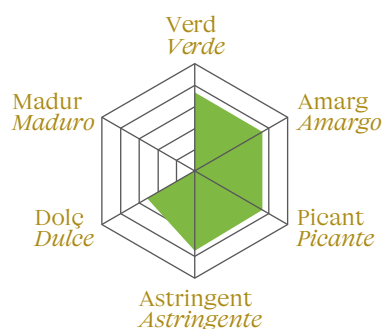
Contacte / Contacto

<https://www.cuadratvalley.com/ca>



El molí de Cuadrat Valley té una arquitectura singular i tecnologia innovadora. La situació de les nostres oliveres entre 390 i 475 metres d'altitud aporta al nostre oli unes característiques úniques i diferenciades. El procés de producció inclou refredament continu de les olives, despinyolat i inertització automàtica dels dipòsits amb nitrogen, per garantir, així, la màxima qualitat i conservació. El nostre oli, reconegut internacionalment, reflecteix la passió per la terra, el respecte pel paisatge i l'excel·lència. El molí, construït a 14 metres sota terra, s'integra en el paisatge garriguenc, ja que inclou elements típics d'aquest com les parets de pedra seca, les terrasses d'oliveres, els ametllers i les plantes aromàtiques autòctones.

Intensitats / Intensidades



La almazara de Cuadrat Valley tiene una arquitectura singular y tecnología innovadora. La situación de nuestros olivos entre 390 y 475 metros de altitud aporta a nuestro aceite unas características únicas y diferenciadas. El proceso de producción incluye enfriamiento continuo de las aceitunas, deshuesado e inertización automática de los depósitos con nitrógeno, para garantizar, así, la máxima calidad y conservación. Nuestro aceite, reconocido internacionalmente, refleja la pasión por la tierra, el respeto por el paisaje y la excelencia. El molino, construido a 14 metros bajo tierra, se integra en el paisaje de La Garriga ya que incluye elementos típicos del mismo como las paredes de piedra seca, las terrazas de olivos, los almendros y las plantas aromáticas autóctonas.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, en què l'amarg es percep tot just entrar a la boca, de pas robust per l'astringència marcada. Un cop empassat, una clara nota picant es projecta per tota la boca i acaba essent dominant. Olores verdes que combinen fulles d'olivera, tomatera o carxofa, amb herba i plàtan verd. En segon terme, es poden identificar matisos d'ametlló i fonoll. Perfil de boca molt similar, però on repunten les notes de fulles. Oli persistent i harmònic, d'alta valoració retronasal.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, en el que el amargo se percibe tras entrar en la boca, de paso robusto por la marcada astringencia. Una vez tragado, una clara nota picante se proyecta por toda la boca y acaba siendo dominante. Olores verdes que combinan hojas de olivo, tomatera o alcachofa, con hierba y plátano verde. En segundo plano, se pueden identificar matices de almendruco e hinojo. Perfil de boca muy similar, pero en el que repuntan las notas de hojas. Aceite persistente y armónico, de alta valoración retronasal.





COMERCIAL AZ-AZEYTUN XCIII, SL Ella i Natres

92,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd mitjà

Varietats / Variades

Arbosana

Zona d'origen / Zona de origen

Batea

Tipus de producció / Tipo de producción

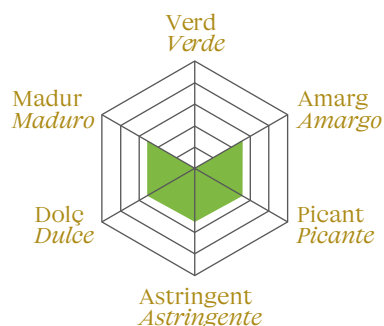
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://azeytun.com>



Intensitats / Intensidades



Az-Azeytun és el projecte d'Abel Maijo, un jove productor de Batea que combina tradició i innovació en la producció d'olis d'excel·lent qualitat. El nom Az-Azeytun, inspirat en l'historiador àrab Al-Idrissi, homenatja les arrels àrabs de la comarca. L'any 2023 neix el nou projecte d'Az-Azeytun, que representa un cant a la vida, una gama de tres olis prèmium amb el caràcter de cada germà. Ella i Natres vol transmetre l'amistat incondicional entre els tres germans, un vincle profundament arrelat que transcendeix el simple fet de compartir una família. És un refugi segur on la confiança i el suport mutu són inamovibles. Aquesta relació està plena de complicitats, records compartits i una comprensió mútua que va més enllà de les paraules.

Az-Azeytun es el proyecto de Abel Maijo, un joven productor de Batea que combina tradición e innovación en la producción de aceites de excelente calidad. El nombre Az-Azeytun, inspirado en el historiador árabe Al-Idrisi, homenajea las raíces árabes de la comarca. En el año 2023, nace el nuevo proyecto de Az-Azeytun, que representa un canto a la vida, una gama de tres aceites prèmium con el carácter de cada hermano. Ella i Natres quiere transmitir la amistad incondicional entre los tres hermanos, un vínculo profundamente arraigado que trasciende el simple hecho de compartir una familia. Es un refugio seguro en el que la confianza y el apoyo mutuo son inamovibles. Esta relación está llena de complicidades, recuerdos compartidos y una comprensión mutua que va más allá de las palabras.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, amb un notable equilibri entre l'olor directa i el pas de boca, que resulta robust degut a l'astringència i l'amargor, amb un picant final evident però no agressiu. Perfil aromàtic clarament verd i vegetal, que combina fulles d'olivera i plantes d'horta com la tomatera o la carxofa. Per sota d'aquesta capa dominant es poden percebre tocs més suaus d'ametlló, tomàquet i fruites verdes diverses. Finalment, i de forma inesperada, sorgeixen tocs imprecisos de tipus floral, espècies i fruites exòtiques. El conjunt resulta d'alta complexitat i llarga persistència, amb una alta valoració tant de nas com de boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, con un notable equilibrio entre el olor directo y el paso de boca, que resulta robusto debido a la astringencia y el amargor, con un picante final evidente pero no agresivo. Perfil aromático claramente verde y vegetal, combinando hojas de olivo y plantas de huerta como la tomatera o la alcachofa. Por debajo de esta capa dominante, se pueden percibir toques más suaves de almendruco, tomate y frutas verdes diversas. Finalmente, y de forma inesperada, surgen toques imprecisos de tipo floral, especias y frutas exóticas. El conjunto resulta de alta complejidad y larga persistencia, con una alta valoración tanto de nariz como de boca.



COMERCIAL AZ-AZEYTUN XCIII SL Ella i l'Adam

92,5
Punts / Puntos

Premis / Premios

Top 10, millors afruitat madur i millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Oliana

Zona d'origen / Zona de origen

Batea

Tipus de producció / Tipo de producción

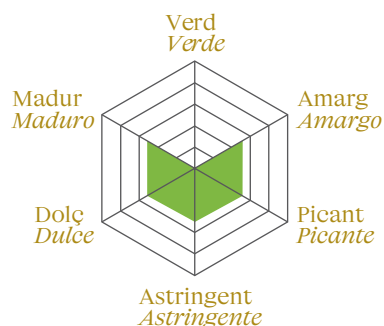
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://azeytun.com>



Intensitats / Intensidades



Az-Azeytun és el projecte d'Abel Maijo, un jove productor de Batea que combina tradició i innovació en la producció d'olis d'excel·lent qualitat. El nom Az-Azeytun, inspirat en l'historiador àrab Al-Idrissi, homenatja les arrels àrabs de la comarca. L'any 2023 neix el nou projecte d'Az-Azeytun, que representa un cant a la vida, una gama de tres olis premium amb el caràcter de cada germà. Ella i l'Adam vol transmetre la cura de la germana gran cap al germà petit. Un sentiment protector i tendre, un guia silenciós, algú que camina al seu costat, que descobreix el món, preparat per sostenir-lo si cau, però també per deixar-lo volar quan sigui el moment.

Az-Azeytun es el proyecto de Abel Maijo, un joven productor de Batea que combina tradición e innovación en la producción de aceites de excelente calidad. El nombre Az-Azeytun, inspirado en el historiador árabe Al-Idrissi, homenajea las raíces árabes de la comarca. En el año 2023, nace el nuevo proyecto de Az-Azeytun, que representa un canto a la vida, una gama de tres aceites premium con el carácter de cada hermano. Ella i l'Adam quiere transmitir el cuidado de la hermana mayor hacia el hermano pequeño. Un sentimiento protector y tierno, un guía silencioso, alguien que camina a su lado, que descubre el mundo, preparado para sostenerlo si se cae, pero también para dejarlo volar cuando sea el momento.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat madur, amb un perfecte equilibri entre nas i boca, que comença amb una entrada dolça, que passa a amargor a la base de la llengua, alhora que desenvolupa astringència i robustesa, i finalitza amb una nota picant a tota la cavitat bucal. Les primeres notes d'olor ens recorden l'ametlló i notes florals i d'espècies com l'anís o la canyella. Després, sorgeixen notes de fruites verdes, com la poma o el plàtan i records de fruites exòtiques madures. Oli molt franc, en què el nas anuncia el que notarem en boca. Perfil molt harmònic, de persistència mitjana i bona valoració tant ortonasal com retronasal.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, con un perfecto equilibrio entre nariz y boca, que empieza con una entrada dulce, pasando a amargor en la base de la lengua, a la vez que desarrolla astringencia y robustez, finalizando con una nota picante en toda la cavidad bucal. Las primeras notas de olor nos evocan al almendruco y notas florales y de especias como el anís o la canela. Después, surgen notas de frutas verdes, como la manzana o el plátano y evocaciones de frutas exóticas maduras. Aceite muy franco, en el que la nariz anuncia lo que percibiremos en boca. Perfil muy armónico, de persistencia media y buena valoración tanto ortonasal como retronasal.



COMERCIAL AZ-AZEYTUN XCIII, SL Ella i l'Ariadna

89,9
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat madur i millor packaging

Varietats / Variades

Empeltre

Zona d'origen / Zona de origen

Batea

Tipus de producció / Tipo de producción

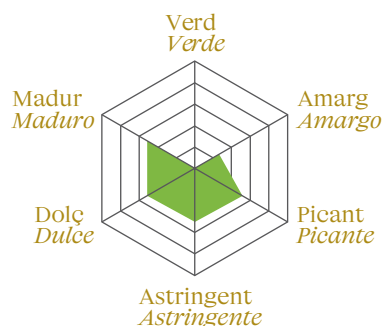
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://azeytun.com>



Intensitats / Intensidades



Az-Azeytun és el projecte d'Abel Maijo, un jove productor de Batea que combina tradició i innovació en la producció d'olis d'excel·lent qualitat. El nom Az-Azeytun, inspirat en l'historiador àrab Al-Idrissi, homenatja les arrels àrabs de la comarca. L'any 2023 neix el nou projecte d'Az-Azeytun, que representa un cant a la vida, una gama de tres olis prèmium amb el caràcter de cada germà. Ella i l'Ariadna prové de la finca familiar amb olivers centenaris, tots de la varietat empeltre. Es va escollir aquesta finca perquè és on a la meua germana, l'Ariadna, li agradava anar i representa el seu caràcter, autenticitat i territori que tant transmetia ella.

Az-Azeytun es el proyecto de Abel Maijo, un joven productor de Batea que combina tradición e innovación en la producción de aceites de excelente calidad. El nombre Az-Azeytun, inspirado en el historiador árabe Al-Idrissi, homenajea las raíces árabes de la comarca. En el año 2023, nace el nuevo proyecto de Az-Azeytun, que representa un canto a la vida, una gama de tres aceites prèmium con el carácter de cada hermano. Ella i l'Ariadna proviene de la finca familiar con olivos centenarios, todos de la variedad empeltre. Se eligió esta finca porque es donde a mi hermana, Ariadna, le gustaba ir y representa su carácter, autenticidad y territorio que tanto transmitía ella.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat madur, d'entrada dolcenca i picant final mig, sense amargor remarcable. Perfil aromàtic característic de la varietat empeltre amb una nota marcada de nous madures, ametlla i anisats, acompanyada de records de fruites exòtiques i florals. La via retronasal confirma la percepció nasal directa, canviant lleugerament el pes relatiu dels tons florals per les notes de fulla d'olivera.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, de entrada dulce y picante final medio, sin amargor remarcable. Perfil aromático característico de la variedad empeltre con una nota marcada de nueces maduras, almendra y anisados, acompañada de evocaciones de frutas exóticas y florales. La vía retronasal confirma la percepción nasal directa, cambiando ligeramente el peso relativo de los tonos florales por las notas de hoja de olivo.



AGRÍCOLA I CAIXA AGRÀRIA I SECCIÓ
DE CRÈDIT DE RIUDECANYES, SCCL
Escornalbou

81,8
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Riudecanyes

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

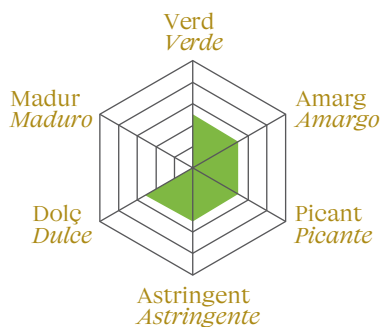
<https://www.escornalbougourmet.com>



La Cooperativa Agrícola de Riudecanyes té molts anys d'experiència a elaborar oli d'oliva verge extra de màxima qualitat. Prova d'això són els nombrosos premis obtinguts els darrers anys. En formen part els pobles de Riudecanyes, Duesaigües i Vilanova d'Escornalbou, situats entre la brisa de la mar Mediterrània i la serra de l'Argentera i amb el castell d'Escornalbou presidint tot aquest entorn.

La Cooperativa Agrícola de Riudecanyes tiene muchos años de experiencia en elaborar aceite de oliva virgen extra de máxima calidad. Prueba de ello son los numerosos premios obtenidos en los últimos años. Forman parte los pueblos de Riudecanyes, Duesaigües y Vilanova d'Escornalbou, situados entre la brisa del mar Mediterráneo y la sierra de L'Argentera y con el castillo de Escornalbou presidiendo todo este entorno.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, d'entrada dolcenca en boca, amarg a la base de la llengua i picant final de gola, amb una sensació de densitat. Perfil aromàtic senzill amb les connotacions típiques de la varietat arbequina, sensació herbàcia amb matisos de tomàquet, ametlló i fonoll, acompanyats de tocs anisats, de plàtan i nous. La boca confirma plenament el perfil nasal directe, sense sorpreses.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero, de entrada dulce en boca, amargo en la base de la lengua y picante final de garganta, con una sensación de densidad. Perfil aromático sencillo con las connotaciones típicas de la variedad arbequina, sensación herbácea con matices de tomate, almendruco e hinojo, acompañados de toques anisados, de plátano y nueces. La boca confirma plenamente el perfil nasal directo, sin sorpresas.





SODELPLANA SCP Esmolet

82,4
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Verdiell

Zona d'origen / Zona de origen

Gavet de la Conca

Tipus de producció / Tipo de producción

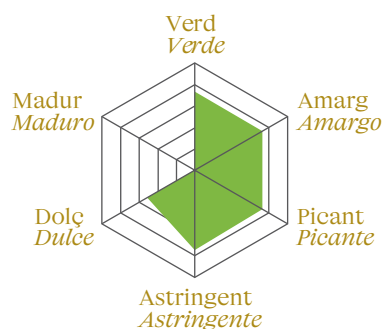
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://www.instagram.com/sodelplana/>



Intensitats / Intensidades



Sodelplana, SCP, és una petita explotació familiar a Gavet de la Conca, del Pallars Jussà. Les nostres oliveres es troben a la part solana de la vall, de cara a migdia i al Montsec. Estan situades a 700 m d'altitud i protegides dels vents freds del nord per la serra de la Vall i d'Aransís, arrelades a sòls de secà estricte format per graves i argiles de roques calcàries. Aquestes condicions caracteritzen els nostres olis verds amb notes organolèptiques particulars i alts continguts en polifenols. L'oli Esmolet prové d'oliveres centenàries de la varietat verdiell, perfectament adaptada a les condicions de mitja muntanya.

Sodelplana, SCP, es una pequeña explotación familiar en Gavet de la Conca, de El Pallars Jussà. Nuestros olivos se encuentran en la parte solana de la sierra de La Vall, de cara a mediodía y al Montsec. Situadas a 700 m de altitud y protegidas de los vientos fríos del norte por la sierra de La Vall y de Aransís, arraigadas en suelos de secano estricto formado por gravas y arcillas de rocas calizas. Estas condiciones caracterizan nuestros aceites verdes con notas organolépticas particulares y altos contenidos en polifenoles. El aceite Esmolet proviene de olivos centenarios de la variedad verdiell, perfectamente adaptada a las condiciones de media montaña.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens d'entrada amarga en boca, amb sensació densa i un picant final que es projecta de la gola a la cavitat bucal i que deixa una sensació final d'oli robust. Perfil d'aromes de tipus verd de baixa complexitat, que recorden el fonoll o l'herba acabada de tallar i la carxofa, amb notes de tomàquet verd i ametlló. El perfil de boca varia sensiblement, incrementat les notes de fulles en detriment de les més afruitades.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso de entrada amarga en boca, con sensación densa y un picante final que se proyecta de la garganta a la cavidad bucal, dejando una sensación final de aceite robusto. Perfil de aromas de tipo verde de baja complejidad, que evocan al hinojo o la hierba recién cortada y la alcachofa, con notas de tomate verde y almendruco. El perfil de boca varía sensiblemente, incrementado las notas de hojas en detrimento de las más afruitadas.

AGRÍCOLA FALSET MARÇA I SECC. DE CRÈDIT AFALMA, SCCL Ètim

90,6
Punts / Puntos



Premis / Premios

Millors afruitat verd mitjà

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Falset, DOP Siurana

Tipus de producció / Tipo de producción

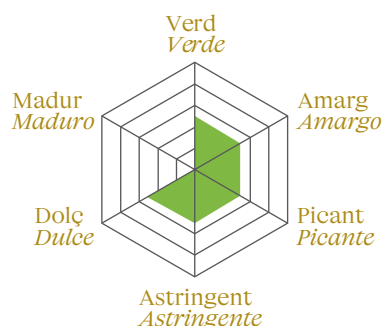
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://www.etim.cat>



Intensitats / Intensidades



Situada al cor del Priorat, la nostra cooperativa és molt més que un celler modernista; és un motor de desenvolupament local que preserva l'essència del territori i dona vida a l'esforç i la passió dels nostres pagesos. Volem contribuir al progrés socioeconòmic de la nostra terra, combinant el respecte pels valors tradicionals de l'agricultura local amb un ferm compromís per la innovació i la modernització del sector. Amb més de 100 anys d'història, la Cooperativa Falset Marçà s'ha consolidat com a referent en l'elaboració de vins, olis i vermouths de qualitat. Ètim reflecteix l'equilibri entre autenticitat i excel·lència, valors que defineixen qui som i què fem. Creiem en el cooperativisme, la transparència, la qualitat, el territori i la innovació, uns principis que es fan palpables en cada un dels nostres productes.

Situada en el corazón de El Priorat, nuestra cooperativa es mucho más que una bodega modernista; es un motor de desarrollo local que preserva la esencia del territorio y da vida al esfuerzo y la pasión de nuestros payeses. Queremos contribuir al progreso socioeconómico de nuestra tierra, combinando el respeto por los valores tradicionales de la agricultura local con un firme compromiso por la innovación y la modernización del sector. Con más de 100 años de historia, la Cooperativa Falset Marçà se ha consolidado como referente en la elaboración de vinos, aceites y vermouths de calidad. Ètim refleja el equilibrio entre autenticidad y excelencia, valores que definen quiénes somos y qué hacemos. Creemos en el cooperativismo, la transparencia, la calidad, el territorio y la innovación, unos principios que se hacen palpables en cada uno de nuestros productos.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd mitjà, d'entrada dolcenca en boca, que dona pas a un amarg mig a mida que l'oli va progressant amb una sensació densa, per efecte de la seva astringència. A la gola, desenvolupa un picant mig no agressiu, però sí evident. Aromes secundàries més complexes que no pas intenses, amb predomini d'ametlla verda i fulles d'olivera o plantes d'horta. Rerefons de gespa, plàtan verd o poma i tocs finals florals, de tomatera i fonoll. Oli molt franc, en què el nas anticipa totalment el que trobarem en boca. El conjunt resulta persistent i harmònic, de bona valoració tant en fase olfactiva com retronasal.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, con entrada dulce en boca, que da paso a un amargo medio a medida que el aceite va progresando con una sensación densa, por efecto de su astringencia. En la garganta desarrolla un picante medio no agresivo, pero sí evidente. Aromas secundarios más complejos que intensos, con predominio de almendra verde y hojas de olivo o plantas de huerta. Trasfondo de césped, plátano verde o manzana y toques finales florales, de tomatera e hinojo. Aceite muy franco, en el que la nariz anticipa totalmente lo que encontraremos en boca. El conjunto resulta persistente y armónico, de buena valoración tanto en fase olfativa como retronasal.



CASA SEUMA, SL Finca Hostalets 1898

88,4
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Cabacés

Tipus de producció / Tipo de producción

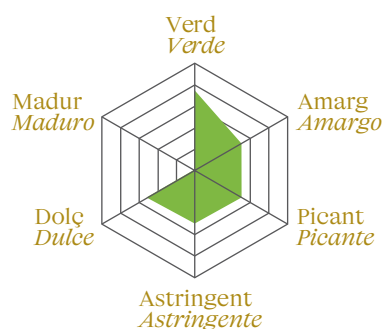
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://fincahostalets.com>



Intensitats / Intensidades



A la partida anomenada Comellasos, ubicada al cor del Parc Natural de la Serra del Montsant, al Priorat (Tarragona). Oli nascut del respecte per la terra i la tradició familiar, d'oliveres centenàries de cultiu ecològic. Olives arbequines collides a mà a l'arbre, al punt òptim de maduració, preservant l'essència de cada fruit. Producció anual limitada i ampelles numerades. Reflex del compromís i la passió de la nostra família amb l'agricultura. Cada gota del nostre OOVE és un homenatge a la natura, una experiència sensorial única que combina història, passió i il·lusió. Un llegat que es transmet de pares a fills.

En la partida denominada "Comellasos" ubicada en el corazón del Parque Natural de la Sierra del Montsant, en El Priorat (Tarragona). Aceite nacido del respeto por la tierra y la tradición familiar. De olivos centenarios de cultivo ecológico. Olivas arbequinas recogidas a mano en el árbol, en su punto óptimo de maduración, preservando la esencia de cada fruto. Producción anual limitada y botellas numeradas. Reflejo del compromiso y la pasión de nuestra familia con la agricultura. Cada gota de nuestro AOVE es un homenaje a la naturaleza, una experiencia sensorial única que combina historia, pasión e ilusión. Un legado que se transmite de padres a hijos.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens i molt equilibrat en boca, d'entrada dolcenca, llengua amarga i gola picant, però no agressiva. Aromes pròpies de la varietat arbequina, amb predomini d'herba tallada, ametlló i tomàquet, combinats amb tocs de plàtan verd i fonoll. Rerefons de carxofa o fulles de tomatera i plantes d'horta. En la fase de boca, el perfil varia sensiblement i les notes de fulles i plantes passen a ser més evidents i dominants.

Aceite virgen extra de afruitado verde intenso y muy equilibrado en boca, de entrada dulce, lengua amarga y garganta picante, pero no agresiva. Aromas propios de la variedad arbequina, con predominio de hierba cortada, almendruco y tomate, combinados con toques de plátano verde e hinojo. Trasfondo de alcachofa, hojas de tomatera y plantas de huerta. En la fase de boca, el perfil varía sensiblemente y las notas de hojas y plantas pasan a ser más evidentes y dominantes.



L'OLIVERA, SCCL Finques

94,3
Punts / Puntos

Premis / Premios

Top 10, millors afruitat verd intens, millors ecològics
i millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Vallbona de les Monges

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

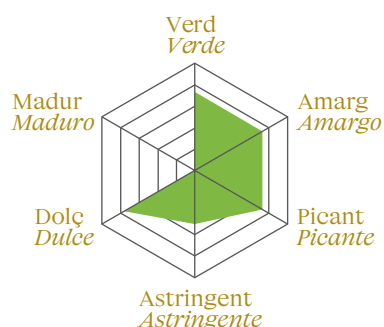
Contacte / Contacto

<https://olivera.org/ca/olis/>



L'Olivera és un projecte cooperatiu en el món rural (Vallbona de les Monges, Lleida) i periurbà (masia Can Calopa de Dalt, a Barcelona). Cultivem vinya i oliveres i elaborem vins i olis ecològics, per a la qual cosa incorporem persones amb capacitats diferents en totes les etapes del procés. Des dels inicis, al 1974, l'eix social està en el nucli del projecte productiu amb el convenciment de fer compatible la inclusió social amb l'elaboració de productes d'alta qualitat. Treballem les oliveres tot respectant els cicles de la natura i aplicant l'agroecologia, per fer olis que siguin el reflex de la seva terra, d'uns paisatges de gran valor marcats pels bancals i els marges de pedra seca. En el nostre petit molí, els elaborem aplicant processos suaus per respectar el caràcter de la nostra arbequina de secà.

Intensitats / Intensidades



L'Olivera es un proyecto cooperativo en el mundo rural (Vallbona de les Monges, Lleida) y periurbano (masía Can Calopa de Dalt, en Barcelona). Cultivamos viña y olivos y elaboramos vinos y aceites ecológicos incorporando personas con capacidades diferentes en todas las etapas del proceso. Desde los inicios, en 1974, el eje social está en el núcleo del proyecto productivo con el convencimiento de hacer compatible la inclusión social con la elaboración de productos de alta calidad. Trabajamos los olivos respetando los ciclos de la naturaleza y aplicando la agroecología, para hacer aceites que sean el reflejo de su tierra, de unos paisajes de gran valor marcados por los bancales y los márgenes de piedra seca. En nuestro pequeño molino, los elaboramos aplicando procesos suaves para respetar el carácter de nuestra arbequina de secano.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd intens. Clarament picant, amarg i astringent en boca que li confereixen sensació de robustesa en el pas de boca, només matisada per una dolçor certa inicial. Oli complex, amb connotacions que recorden l'ametlló o el plàtan verd, amb tons d'herba tallada i matisos finals de carxofa o tomatera i potser algun record final d'herbes aromàtiques i espècies dolces i picants. Oli molt franc, en què el perfil de nas concorda plenament amb el retronasal. El conjunt és altament harmònic, amb una altíssima valoració en nas i boca, i de llarga persistència.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso. Claramente picante, amargo y astringente en boca que le confieren sensación de robustez en el paso de boca, solo matizada por una dulzura cierta inicial. Aceite complejo, con connotaciones que evocan al almendruco o el plátano verde, con tonos de hierba cortada y matices finales de alcachofa o tomatera y quizás alguna evocación final de hierbas aromáticas y especias dulces y picantes. Aceite muy franco, en el que el perfil de nariz concuerda plenamente con el retronasal. El conjunto es altamente armónico, con una altísima valoración en nariz y boca, y de larga persistencia.





SODELPLANA, SCP Furro

91,8
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruïtat verd mitjà, millors olis monovarietals, millors olis de projecte de recuperació

Varietats / Variades

Negral

Zona d'origen / Zona de origen

Gavet de la Conca

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

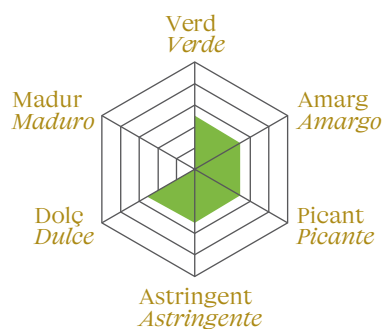
Contacte / Contacto

<https://www.instagram.com/sodelplana/>



Sodelplana, SCP, és una petita explotació familiar a Gavet de la Conca, del Pallars Jussà. Les nostres oliveres es troben a la part solana de la vall, de cara a migdia i al Montsec. Estan situades a 700 m d'altitud i protegides dels vents freds del nord per la serra de la Vall i d'Aransís, arrelades a sòls de secà estricte format per graves i argiles de roques calcàries. Aquestes condicions caracteritzen els nostres olis verds amb notes organolèptiques particulars i alts continguts en polifenols. L'oli Furro prové d'oliveres centenàries de la varietat autòctona negral, perfectament adaptada a les condicions de mitja muntanya.

Intensitats / Intensidades



Sodelplana, SCP, es una pequeña explotación familiar en Gavet de la Conca, de El Pallars Jussà. Nuestros olivos se encuentran en la parte solana de la sierra de La Vall, de cara a mediodía y al Montsec. Situadas a 700 m de altitud y protegidas de los vientos fríos del norte por la sierra de La Vall y de Aransís, arraigadas en suelos de secano estricto formado por gravas y arcillas de rocas calizas. Estas condiciones caracterizan nuestros aceites verdes con notas organolépticas particulares y altos contenidos en polifenoles. El aceite Furro proviene de olivos centenarios de la variedad autóctona negral, perfectamente adaptada a las condiciones de media montaña.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruïtat verd mitjà i remarcable equilibri en boca, amb una entrada dolcenca que finalitza en una nota picant clara però no agressiva, i un pas de boca bastant robust degut a l'astringència i amargor que presenta, indicadors d'un nivell polifenòlic notable. El perfil aromàtic és bàsicament verd i vegetal, amb predomini de fulles d'olivera, carxofa o tomatera i tocs més suaus d'herba, plàtan verd i ametlló. Oli molt franc, en què el nas avança el que notarem en boca. Mostra molt harmònica i elegant, de llarga persistència i bona valoració tant en fase olfactiva com gustativa.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio y remarcable equilibrio en boca, con una entrada dulce que finaliza en una nota picante clara pero no agresiva, y un paso de boca bastante robusto debido a la astringencia y amargor que presenta, indicadores de un nivel polifenólico notable. El perfil aromático es básicamente verde y vegetal, con predominio de hojas de olivo, alcachofa o tomatera y toques más suaves de hierba, plátano verde y almendruco. Aceite muy franco, en el que la nariz adelanta lo que percibiremos en boca. Muestra muy armónica y elegante, de larga persistencia y buena valoración tanto en fase olfativa como gustativa.

AGRÍCOLA I SECCIÓ CRÈDIT DE CABACÉS SCCL Fusió d'aromes cupatge

90,9
Punts / Puntos



Premis / Premios

Millors afruitat madur

Varietats / Variades

Arbequina, Rojal i Negret

Zona d'origen / Zona de origen

Cabacés

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

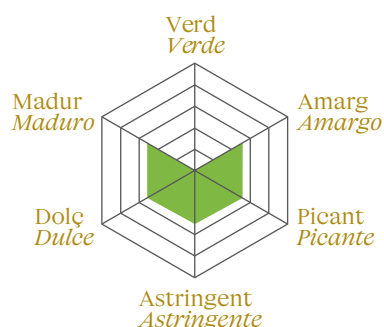
<https://coopcabaces.coop>



Cooperativa Cabacés neix l'any 1933, quan 51 pagesos del poble decideixen treballar de forma conjunta. Noranta anys després, la cooperativa continua sent el pal de palla del poble, amb més de 200 socis que produeixen al voltant d'un milió de quilos d'oliva anualment. Majoritàriament, es conrea la varietat arbequina, encara que també d'altres locals com les varietats rojal i negret, d'oliveres centenàries. L'any 2003, va ser pionera en la producció d'oli d'oliva verge extra ecològic, que actualment representa el 40% de la producció. Gràcies als esforços dels socis i de l'equip que hi treballa, la Cooperativa Cabacés aconsegueix produir any rere any un oli d'alta qualitat i assegura el benestar dels pagesos i del seu entorn natural.

Cooperativa Cabacés nace en el año 1933, cuando 51 campesinos del pueblo deciden trabajar de forma conjunta. Noventa años después, la cooperativa sigue siendo el pilar económico del pueblo, con más de 200 socios que producen alrededor de un millón de kilos de aceituna anualmente. Mayoritariamente, se cultiva la variedad arbequina, aunque también otras locales como las variedades rojal y negret, de olivos centenarios. En el año 2003, fue pionera en la producción de aceite de oliva virgen extra ecológico, que actualmente representa el 40% de la producción. Gracias a los esfuerzos de los socios y del equipo que trabaja en ella, la Cooperativa Cabacés consigue producir año tras año un aceite de alta calidad, asegurando el bienestar de los payeses y de su entorno natural.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur i bon equilibri en boca entre dolç, amarg i picant. El pas de boca és robust per l'astringència i encaixa molt bé amb les notes vegetals de la fase retronasal. Perfil d'aromes a dos nivells, amb una primera capa amb sensació d'ametlló, plàtan verd i fonoll o anisat, i un rerefons herbaci amb tocs florals, de poma o de fruites exòtiques en general. Oli molt franc en què el nas avança allò que notarem en boca. Pel que fa al cupatge, l'arbequina aporta la característica d'ametlló; la rojal, les notes florals i de fulles, i la negret, els matisos de fruites. Perfil global harmònic i de bona valoració tant en fase olfactiva com en fase bucal.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, con un buen equilibrio en boca entre dulce, amargo y picante. El paso de boca es robusto por la astringencia y encaja muy bien con las notas vegetales de la fase retronasal. Perfil de aromas a dos niveles, con una primera capa con sensación de almendruco, plátano verde e hinojo o anisado, y un trasfondo herbáceo con toques florales, de manzana o de frutas exóticas en general. Aceite muy franco en el que la nariz avanza lo que notaremos en boca. En cuanto a la igualación, la arbequina aporta la característica de almendruco, las notas florales y de hojas y los matices de frutas. Perfil global armónico y de buena valoración tanto en fase olfativa como en fase bucal.

AGRÍCOLA DEL CAMP SANTA BÀRBARA, SCCL Iberolei

83,0
Punts / Puntos



Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Morrut i Sevil·lenca

Zona d'origen / Zona de origen

Santa Bàrbara, DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

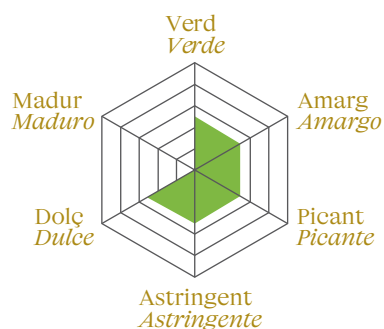
<https://grusco.cat/ca/>



Agrícola del Camp Santa Bàrbara, SCCL, és una cooperativa del Montsià, en concret, de Santa Bàrbara, fundada el 1957 per 80 socis. En l'actualitat, la componen 1.350 socis de Santa Bàrbara, Masdenverge i Amposta principalment. Cooperativa de caire comarcal, amb produccions mitjanes de 8.000 t d'olives i 2.000 t d'oli. Cooperativa emparada per la DOP Oli del Baix Ebre-Montsià.

Agrícola del Camp Santa Bàrbara, SCCL, es una cooperativa de El Montsià, en concreto, de Santa Bàrbara, fundada en 1957 por 80 socios, y en la actualidad la componen 1.350 socios de Santa Bàrbara, Masdenverge y Amposta principalmente. Cooperativa de carácter comarcal, con producciones medias de 8.000 t de aceitunas y 2.000 t de aceite. Cooperativa amparada por la DOP Aceite del Baix Ebre-Montsià.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà i molt equilibrat en boca, d'entrada dolcenca que evoluciona a amarg a la base de la llengua i a picant d'evolució lenta al final. Perfil d'aromes en dues capes, un primer nivell herbaci amb notes d'ametlló i tomàquet verd, i un rerefons dominat per notes de fulles diverses, com fulla d'olivera, tomatera, carxofa o d'altres plantes d'horta, amb matisos de fonoll o anisats. Oli molt franc en què el nas anticipa plenament allò que notarem en boca.

Aceite virgen extra de afruitado verde medio y muy equilibrado en boca, de entrada dulce que evoluciona a amargo en la base de la lengua y a picante de evolución lenta al final. Perfil de aromas en dos capas, un primer nivel herbáceo con notas de almendra y tomate verdes, y un trasfondo dominado por notas de hojas diversas, como hoja de olivo, tomatera, alcachofa u otras plantas de huerta, con matices anisados o de hinojo. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa plenamente lo que notaremos en boca.





IDENTITAT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Identitat Picual

80,9
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Picual

Zona d'origen / Zona de origen

Horta de Sant Joan

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

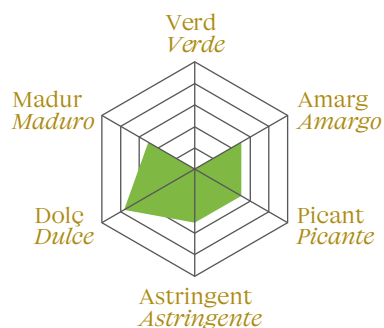
<https://identitatoliveoil.com>



Identitat Extra Virgin Olive Oil és un projecte familiar que es vertebrava sobre la producció, l'elaboració i la comercialització d'olis d'oliva monovarietals de les varietats empeltre, arbequina i picual de la màxima qualitat provinents de finques pròpies, amb certificació ecològica aprovada pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Mitjançant els seus productes i les experiències oleoturístiques difon els beneficis que aquests olis aporten per a la salut de les persones i per a la preservació i el respecte del paisatge i el patrimoni natural i cultural.

Identitat Extra Virgin Olive Oil es un proyecto familiar que se vertebraba sobre la producción, la elaboración y la comercialización de aceites de oliva monovarietales de las variedades empeltre, arbequina y picual de la máxima calidad provenientes de fincas propias, con certificación ecológica aprobada por el Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica (CCPAE). Mediante sus productos y las experiencias oleoturísticas, difunde los beneficios que estos aceites aportan para la salud de las personas y para la preservación y el respeto del paisaje y el patrimonio natural y cultural.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur, d'entrada en boca molt dolça, pas de sensació densa que finalitza en amarg a la base de la llengua i picant de ràpida evolució, però no agressiu. Perfil aromàtic senzill amb record de menta fresca, herba tallada i notes cítriques o d'alfàbrega. En boca es confirma plenament tot allò anunciat pel nas.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, de entrada en boca muy dulce, paso de sensación densa que finaliza en amargo en la base de la lengua y picante de rápida evolución, pero no agresivo. Perfil aromático sencillo con evocación de menta fresca, hierba cortada y notas cítricas o de albahaca. En boca se confirma plenamente todo lo anunciado por la nariz.





IDENTITAT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Identitat Arbequina

84,8
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Horta de Sant Joan

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

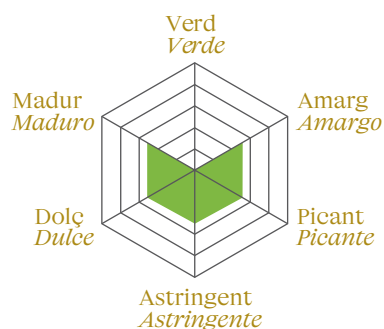
<https://identitatoliveoil.com>



Identitat Extra Virgin Olive Oil és un projecte familiar que es vertebrava sobre la producció, l'elaboració i la comercialització d'olis d'oliva monovarietals de les varietats empeltre, arbequina i picual de la màxima qualitat provinents de finques pròpies, amb certificació ecològica aprovada pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Mitjançant els seus productes i les experiències oleoturístiques difon els beneficis que aquests olis aporten per a la salut de les persones i per a la preservació i el respecte del paisatge i el patrimoni natural i cultural.

Identitat Extra Virgin Olive Oil es un proyecto familiar que se vertebraba sobre la producción, la elaboración y la comercialización de aceites de oliva monovarietales de las variedades empeltre, arbequina y picual de la máxima calidad provenientes de fincas propias, con certificación ecológica aprobada por el Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica (CCPAE). Mediante sus productos y las experiencias oleoturísticas, difunde los beneficios que estos aceites aportan para la salud de las personas y para la preservación y el respeto del paisaje y el patrimonio natural y cultural.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur, amb un bon equilibri en boca entre dolç, amarg i picant. Aroma en fase nasal directa molt característic de l'arbequina madura, amb profusió de notes de fruita seca, especialment ametlla, però també nous, acompanyades de tomàquet, fonoll, plàtan, poma, notes anisades i de fruites exòtiques. Oli molt franc en què el nas anticipa allò que trobarem en fase de boca, sense sorpreses i mantenint el caràcter madur.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, con un buen equilibrio en boca entre dulce, amargo y picante. Aroma en fase nasal directa muy característico de la arbequina madura, con profusión de notas de frutos secos, especialmente almendra, pero también nueces, acompañadas de tomate, hinojo, plátano, manzana, notas anisadas y de frutas exóticas. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa lo que encontraremos en fase de boca, sin sorpresas y manteniendo el carácter maduro.





EUROALIMENT PROVEEDOR DE ALIMENTOS DE CALIDAD, SLU Janiroc Arbequina

92,7
Punts / Puntos

Premis / Premios

Premi Top 10, millors afruïtat verd mitjà i millor maridatge

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

L'Albagés

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

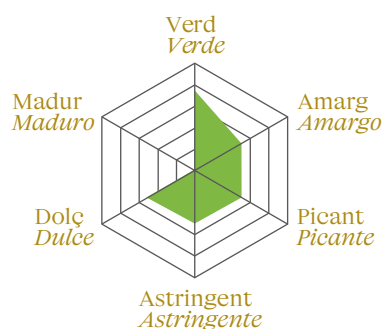
<https://pons.shop/ca/>



A Grup-Pons, la terra és la nostra aliada i ens comprometem amb pràctiques d'agricultura ecològica, tot respectant el medi ambient i assegurant la superioritat dels nostres productes. L'oli d'oliva verge extra Janiroc Arbequina orgànic és un tribut a la cinquena generació de la família Pons. És un oli elaborat entre setembre i octubre, exclusivament d'olives arbequines de collita primerenca de la nostra finca de l'Albagés, a 500 metres d'altura. És un verge extra elaborat amb olives verdes, molt en fred al molí de la família Pons, a la mateixa finca. La seva potència és ideal per gaudir-lo en cru en torrades i pa amb tomàquet.

En Grup-Pons, la tierra es nuestra aliada y nos comprometemos con prácticas de agricultura ecológica, respetando el medioambiente y asegurando la superioridad de nuestros productos. Janiroc Arbequina orgánico es un aceite de oliva virgen extra tributo a la quinta generación de la familia Pons. Es un aceite elaborado entre septiembre y octubre, exclusivamente de aceitunas arbequinas de cosecha temprana de nuestra finca de L'Albagés, a 500 metros de altura. Es un virgen extra elaborado con aceitunas verdes, molturado en frío en el molino de la familia Pons, en la propia finca. Su potencia es ideal para disfrutarlo en crudo en tostadas y pan con tomate.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruïtat verd mitjà, amb un perfecte equilibri entre dolç, picant, amarg i astringència, que li aporten un pas de boca pautat i elegant, sense estridències i sempre sota el domini d'afruïtat d'olives verdes. Aromes matisats però característics d'herba acabada de tallar i plàtan, amb un segon nivell que recorda la poma i l'ametlla. Finalment, si sabem esperar, sorgeixen les fulles de carxofa i les notes d'herbes aromàtiques. La petjada en boca és sensiblement diferent, amb domini de les fulles i sensació clara d'espècies picants que acaben ocupant tota la cavitat bucal. Oli persistent i força harmònic, amb una elevada valoració ortonasal.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, con un perfecto equilibrio entre dulce, picante, amargo y astringencia, que le aportan un paso de boca pautado y elegante, sin estridencias y siempre bajo el dominio del afrutado de aceitunas verdes. Aromas matizados pero característicos de hierba recién cortada y plátano, con un segundo nivel que evoca a la manzana y la almendra. Finalmente, si sabemos esperar, surgen las hojas de alcachofa y las notas de hierbas aromáticas. La huella en boca es sensiblemente diferente, con dominio de las hojas y sensación clara de especies picantes que acaban ocupando toda la cavidad bucal. Aceite persistente y bastante armónico, con elevada valoración ortonasal.



EUROALIMENT PROVEEDOR DE ALIMENTOS DE CALIDAD, SLU Janiroc Jardí Varietal

90,3
Punts / Puntos

Premis / Premios

Premi millors afruitat verd mitjà

Varietats / Variades

Cupatge natural de varietats

Zona d'origen / Zona de origen

Roselló

Tipus de producció / Tipo de producción

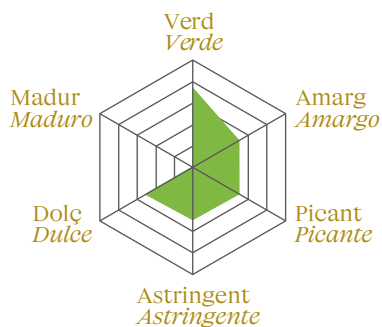
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://pons.shop/ca/>



Intensitats / Intensidades



A Grup-Pons, la terra és la nostra aliada i ens comprometem amb pràctiques d'agricultura ecològica, tot respectant el medi ambient i assegurant la superioritat dels nostres productes. L'oli d'oliva verge extra Janiroc Jardí Varietal orgànic és un tribut a la cinquena generació de la família Pons. Està elaborat amb més de 200 varietats d'olives cultivades al nostre "Jardí Varietal", ubicat a les finques de l'Albagés. Oli de collita primerenca, elaborat amb oliva molt fresca. Ideal per gaudir-lo en diferents aplicacions en cru.

En Grup-Pons, la tierra es nuestra aliada y nos comprometemos con prácticas de agricultura ecológica, respetando el medioambiente y asegurando la superioridad de nuestros productos. Janiroc Jardí Varietal orgánico es un aceite de oliva virgen extra tributo a la quinta generación de la familia Pons. Está elaborado con más de 200 variedades de aceitunas cultivadas en nuestro "Jardín Varietal" ubicado en las fincas de L'Albagés. Aceite de cosecha temprana, elaborado con aceituna muy fresca. Ideal para disfrutarlo en distintas aplicaciones en crudo.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd mitjà que domina el perfil, amb una boca molt equilibrada on, a mida que l'oli progressa, es van presentant el dolç, l'amarg i el picant final, sense estridències i ben combinats. Aromes que venen en dues capes diferenciades: un primer nivell representat per l'ametlló, el tomàquet verd i el fonoll, i un segon nivell amb record d'herba acabada de tallar i plàtan. Rerefons poc definit amb record de fulles de diversos tipus que lliga el conjunt. Perfil harmònic d'alta valoració ortonasal i retronasal.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio que domina el perfil, con una boca muy equilibrada donde, a medida que el aceite progresa, se van presentando el dulce, el amargo y el picante final, sin estridencias y bien combinados. Aromas que vienen en dos capas diferenciadas: un primer nivel representado por el almendruco, el tomate verde y el hinojo, y un segundo nivel con evocación de hierba recién cortada y plátano. Trasfondo poco definido con notas de hojas de diversos tipos que liga el conjunto. Perfil armónico de alta valoración ortonasal y retronasal.

EUROALIMENT PROVEEDOR DE ALIMENTOS DE CALIDAD, SLU Janiroc Lecciana

91,9
Punts / Puntos



Premis / Premios

Millors afruïtat verd lleuger, millors olis monovarietals i millor maridatge

Varietats / Variades

Lecciana

Zona d'origen / Zona de origen

Roselló

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

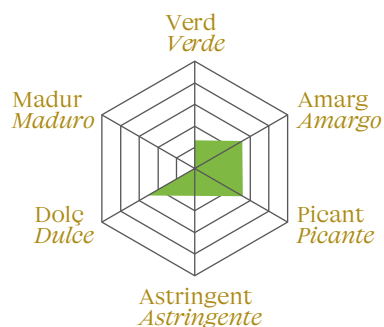
<https://pons.shop/ca/>



A Grup-Pons, la terra és la nostra aliada i ens comprometem amb pràctiques d'agricultura ecològica, tot respectant el medi ambient i assegurant la superioritat dels nostres productes. L'oli d'oliva verge extra Janiroc Lecciana orgànic és un tribut a la cinquena generació de la família Pons. És fruit de la investigació de les més de 200 varietats d'olives cultivades al nostre "Jardi Varietal", ubicat a les finques de l'Albagés. Oli de collita primerenca, elaborat amb oliva molt fresca. Ideal per gaudir-lo en diferents aplicacions en cru.

En Grup-Pons, la tierra es nuestra aliada y nos comprometemos con prácticas de agricultura ecológica, respetando el medioambiente y asegurando la superioridad de nuestros productos. Janiroc Lecciana orgánico es un aceite de oliva virgen extra tributo a la quinta generación de la familia Pons. Es fruto de la investigación de las más de 200 variedades de aceitunas cultivadas en nuestro "Jardín Varietal" ubicado en las fincas de L'Albagés. Aceite de cosecha temprana, elaborado con aceituna muy fresca. Ideal para disfrutarlo en distintas aplicaciones en crudo.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruïtat verd lleuger, amb una entrada dolça que dona pas a un lleuger amargor i un picant final no dominant. Aromes secundàries a tres nivells: el primer que percebem en olorar és una clara sensació de gespa acabada de tallar; per sota, una combinació d'ametlló, tomàquet verd i poma, que, en darrera instància, dona pas a notes especiades, com la canyella, florals i de fruites exòtiques poc definides. El perfil retronasal canvia lleugerament, el que contribueix a donar complexitat i invita a estar atents. Sorgeixen notes d'espècies picants, de fulles i plantes d'horta com la tomatera. El conjunt resulta molt suau, equilibrat i harmònic, i sorprèn la transformació aromàtica en passar a la fase de boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero, con una entrada dulce que da paso a un ligero amargor y un picante final no dominante. Aromas secundarios a tres niveles: el primero que percibimos al oler es una clara sensación de césped recién cortado; por debajo, una combinación de almendruco, tomate verde y manzana, que, en última instancia, da paso a notas especiadas, como la canela, florales y de frutas exóticas poco definidas. El perfil retronasal cambia ligeramente, lo que contribuye a dar complejidad e invita a estar atentos. Surgen notas de especias picantes, de hojas y plantas de huerta como la tomatera. El conjunto resulta muy suave, equilibrado y armónico, sorprendiendo la transformación aromática al pasar a la fase de boca.



EUROALIMENT PROVEEDOR DE ALIMENTOS DE CALIDAD, SLU Janiroc Koroneiki

92,4
Punts / Puntos

Premis / Premios

Top 10, millors afruitat verd intens, millors olis monovarietals
i millors producció ecològica

Varietats / Variades

Koroneiki

Zona d'origen / Zona de origen

Roselló

Tipus de producció / Tipo de producción

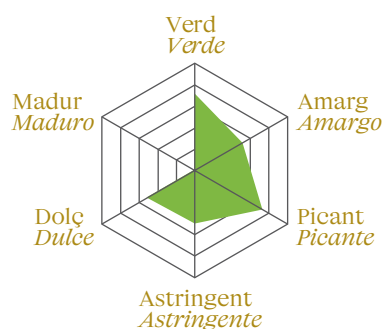
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://pons.shop/ca/>



Intensitats / Intensidades



A Grup-Pons, la terra és la nostra aliada i ens comprometem amb pràctiques d'agricultura ecològica, tot respectant el medi ambient i assegurant la superioritat dels nostres productes. L'oli d'oliva verge extra Janiroc Koroneiki orgànic és un tribut a la cinquena generació de la família Pons. Fruit de la investigació de les més de 200 varietats d'olives cultivades al nostre "Jardí Varietal", ubicat a les finques de l'Albagés. Oli de collita prime-renca, elaborat amb oliva molt fresca. Ideal per gaudir-lo en diferents aplicacions en cru.

En Grup-Pons, la tierra es nuestra aliada y nos comprometemos con prácticas de agricultura ecológica, respetando el medioambiente y asegurando la superioridad de nuestros productos. Janiroc Koroneiki orgánico es un aceite de oliva virgen extra tributo a la quinta generación de la familia Pons. Es fruto de la investigación de las más de 200 variedades de aceitunas cultivadas en nuestro "Jardín Varietal" ubicado en las fincas de L'Albagés. Aceite de cosecha temprana, elaborado con aceituna muy fresca. Ideal para disfrutarlo en distintas aplicaciones en crudo.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens i una poderosa nota picant a tota la cavitat bucal, potenciada per l'amarg i l'astringència mitjos i d'evolució més ràpida. Olor típica de la varietat, amb una nota floral molt marcada, que pot recordar els pètals de rosa, acompanyada de notes verdes d'herba tallada, pell de plàtan i fulla d'olivera. En boca, l'expressió aromàtica segueix el mateix patró reconeixible i només la progressiva evolució del picant li resta una mica d'harmonia. Perfil molt persistent i d'alta valoració tant en nas com en boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso y una poderosa nota picante por toda la cavidad bucal, potenciada por el amargo y la astringencia medios y de evolución más rápida. Olor típico de la variedad, con una nota floral muy marcada, que puede evocar a los pétalos de rosa, acompañada de notas verdes de hierba cortada, piel de plátano y hoja de olivo. En boca, la expresión aromática sigue el mismo patrón reconocible y solo la progresiva evolución del picante le resta un poco de armonía. Perfil muy persistente y de alta valoración tanto en nariz como en boca.

FRUITS DE PONENT GRUP COOPERATIU Kylatt

89,8
Punts / Puntos



Premis / Premios

Millors afruitat verd intens

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Alcanó, DOP Les Garrigues

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

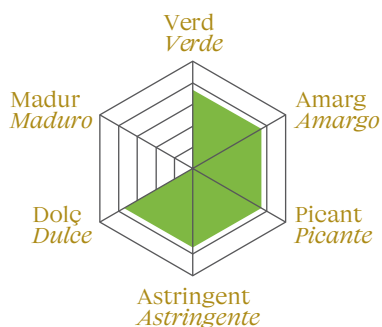
<https://www.fruitsponent.com/arees-de-negoci/agroalimentari/oli/>



Kylatt és un oli d'oliva verge extra de "Selecció Especial" que ha rebut nombrosos premis, elaborat a partir d'olives arbequines de camps especialment seleccionats i recol·lectades a principis d'octubre i a l'albada, per tal de conservar la frescor, i extretes en fred un cop acabades de collir.

Kylatt es un aceite de oliva virgen extra de "Selección Especial" que ha recibido numerosos premios, elaborado a partir de aceitunas arbequinas de campos especialmente seleccionados y recolectadas a principios de octubre y al amanecer, con el fin de conservar su frescura, y extraídas en frío una vez acabadas de cosechar.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, de sensació amarga i picant en boca, on resulta dens i poc fluid i deixa una percepció d'oli robust. Aromes característics de la varietat arbequina, amb domini d'herba acabada de tallar, ametlló i plàtan verd, amb un rerefons de tomàquet verd i fulles de tomatera, carxofa i altres plantes d'horta. El perfil de boca està interferit pel picant d'evolució ràpida per la cavitat bucal, però són evidents les notes de fulles i la sensació de plàtan i tomàquet verds, de llarga persistència.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, de sensación amarga y picante en boca, donde resulta denso y poco fluido dejando una percepción de aceite robusto. Aromas característicos de la variedad arbequina, con dominio de hierba recién cortada, almendruco y plátano verdes, con un trasfondo de tomate verde y hojas de tomatera, alcachofa y otras plantas de huerta. El perfil de boca está interferido por el picante de evolución rápida por la cavidad bucal, pero son evidentes las notas de hojas y la sensación de plátano y tomate verdes, de larga persistencia.





LA TRULLOLA

La Trullola Selecció

Arbequina Ecològica

82,5

Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

El Masroig

Tipus de producció / Tipo de producción

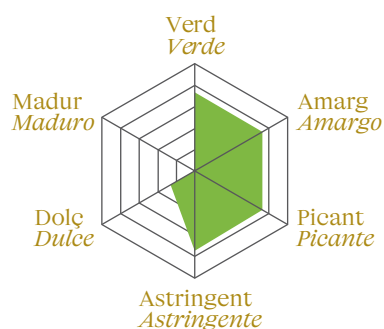
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://latrullola.com>



Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, molt robust i dens en boca, d'amarg ràpid i picant que s'expandeix per tota la cavitat bucal, bastant agressiu. Perfil d'aromes dominat per les connotacions de fulles de divers tipus, olivera, tomatera, carxofa i altres plantes d'horta, només una nota d'ametlló i plàtan ens recorden que estem davant un oli d'arbequina, potser collida massa en verd.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, muy robusto y denso en boca, de amargo rápido y picante que se expande por toda la cavidad bucal, bastante agresivo. Perfil de aromas dominado por las connotaciones de hojas de diverso tipo, olivo, tomatera, alcachofa y otras plantas de huerta, solo una nota de almendruco y plátano nos recuerda que estamos ante un aceite de arbequina, quizás cosechada demasiado en verde.





LA TRULLOLA

La Trullola Selecció

Farga

84,1
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Farga

Zona d'origen / Zona de origen

El Masroig

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

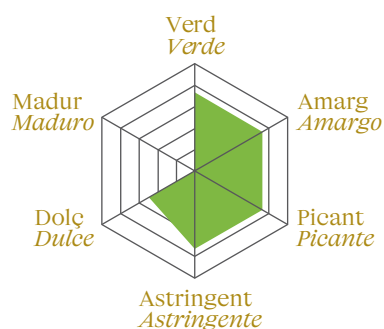
<https://latrullola.com/es/>



A La Trullola, tenim el cultiu certificat ecològic des del 2016. Treballem amb els principis de l'agricultura biodinàmica i també fem algunes pràctiques d'agricultura regenerativa. Tenim cobertes estables des del 2005, depenent de la finca. Totes les finques estan situades al Masroig (Baix Priorat).

En La Trullola, tenemos el cultivo certificado ecológico desde 2016. Trabajamos con los principios de la agricultura biodinámica y también hacemos algunas prácticas de agricultura regenerativa. Tenemos cubiertas estables desde 2005, dependiendo de la finca. Todas las fincas están situadas en El Masroig (Baix Priorat).

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, robust i dens en boca, d'amarg ràpid i picant que abraça tota la cavitat bucal, bastant agressiu. Aromes molt vegetals, una primera capa d'olor està dominada per les fulles d'olivera, tomatera o carxofa. En segon pla, sorgeixen els matisos més propis de la varietat, amb record d'ametlla, herba i tomàquet. La boca confirma plenament el perfil nasal directe.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, robusto y denso en boca, de amargo rápido y picante que abarca toda la cavidad bucal, bastante agresivo. Aromas muy vegetales, una primera capa de olor está dominada por las hojas de olivo, tomatera o alcachofa. En segundo plano surgen los matices más propios de la variedad, con evocación de almendra, hierba y tomate. La boca confirma plenamente el perfil nasal directo.





CAMP DE BELLAGUARDA, SCCL Les Trilles

82,8
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Bellaguarda

Tipus de producció / Tipo de producción

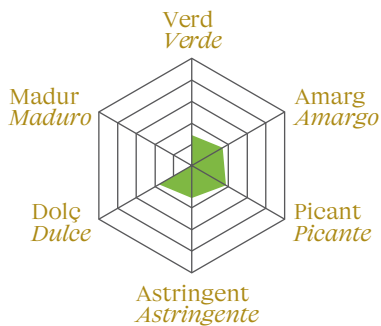
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://www.olisbellaguarda.com/ca/>



Intensitats / Intensidades



La Cooperativa Camp de Bellaguarda, SCCL, fou fundada l'any 1921. Amb més de 100 anys conreant el mateix fruit, l'arbequina, i extraient-ne el mateix producte, el seu suc, Olis Bellaguarda ha demostrat el seu saber fer i la qualitat del seu oli monovarietal, molt valorat. Tant el president d'Olis Bellaguarda com els tècnics i els 60 productors que formen part de la societat són professionals vocacionals de l'oli, nascuts i formats en la tradició olivera, i coneixedors de tots els secrets de l'arbequina. El saber heretat generació rere generació, l'experiència d'una vida dedicada al cultiu de l'arbequina i a l'obtenció del seu oli, i una trajectòria íntimament vinculada a Olis Bellaguarda són els distintius de l'equip de persones que tenen cura de les nostres oliveres i elaboren els nostres olis.

La Cooperativa Camp de Bellaguarda, SCCL, se fundó en 1921. Con más de 100 años cultivando el mismo fruto, la arbequina, y extrayendo el mismo producto, su jugo, Olis Bellaguarda ha demostrado su saber hacer y la calidad de su aceite monovarietal, muy valorado. Tanto el presidente de Olis Bellaguarda como los técnicos y los 60 productores que forman parte de la sociedad son profesionales vocacionales del aceite, nacidos y formados en la tradición olivo, y conocedores de todos los secretos de la arbequina. El saber heredado generación tras generación, la experiencia de una vida dedicada al cultivo de la arbequina y a la obtención de su aceite, y una trayectoria íntimamente vinculada a Olis Bellaguarda son los distintivos del equipo de personas que cuidan nuestros olivos y elaboran nuestros aceites.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger d'entrada dolcenca i final una mica picant, però no agressiu. Perfil d'aromes secundàries complex però no evident, requereix atenció i una mica de temps. En un primer pla, els atributs típics de la varietat arbequina, el tomàquet i l'ametlla verdes, i en aquesta mostra també sorgeix una nota floral. En segon terme, l'herba i la fulla d'olivera, amb un toc de plàtan verd, cítrics i tocs anisats. En boca el perfil perd nitidesa i queda una nota floral dominant, acompanyada d'un rerefons complex però de difícil definició. Final de boca ametllat que li confereix suavitat al conjunt.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero de entrada dulce y final un poco picante, pero no agresivo. Perfil de aromas secundarios complejos, pero no evidentes, requiere atención y un poco de tiempo. En un primer plano, los atributos típicos de la variedad arbequina, el tomate y la almendra verdes, y en esta muestra también surge una nota floral. En segundo plano, la hierba y la hoja de olivo, con un toque de plátano verde, cítricos y toques anisados. En boca el perfil pierde nitidez y queda una nota floral dominante, acompañada de un trasfondo complejo, pero de difícil definición. Final de boca almendrado que le confiere suavidad al conjunto.



H. MALLAFRÉ, SL
Mallafre

87,9
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Montbrió del Camp

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

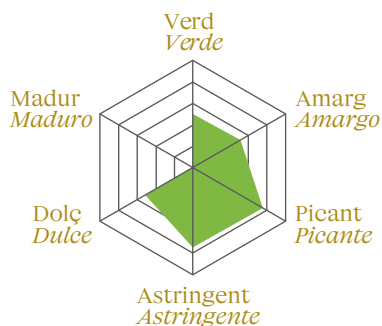
<https://mallafre.eu>



Mallafre és un molí d'oli des de fa tres generacions, el qual es va fundar l'any 1934. Al començament, comptava amb premses de cofins i, actualment, amb la maquinària més moderna existent. Produïm olis verges, ecològics i aromatitzats solament amb productes naturals i de proximitat. Actualment i degut al canvi climàtic, hem construït un nou molí a Montbrió del Camp amb noves tecnologies com la implantació del fred en l'emmagatzematge de les olives abans de la seva transformació, el qual treballa en fred i sense gaire batut per aconseguir olis més naturals i saludables.

Mallafre es una almazara desde hace tres generaciones, fundada en el año 1934. En sus inicios, contaba con prensas de capacho y, actualmente, con la maquinaria más moderna existente. Producimos aceites vírgenes, ecológicos y aromatizados solamente con productos naturales y de proximidad. Actualmente y debido al cambio climático, hemos construido un nuevo molino en Montbrió del Camp con nuevas tecnologías como la implantación del frío en el almacenamiento de las aceitunas antes de su transformación, trabajando en frío y sin casi batido para conseguir aceites más naturales y saludables.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà i robust en boca, amb una astringència que ràpidament asseca la boca i aporta sensació de densitat que evoluciona a amargor de llengua i a un picant final de gola dominant i una mica desequilibrat en relació amb l'afruitat. Perfil d'aromes en tres capes successives: una primera nota dominant d'espècies dolces com la canyella i els anisats, seguida d'un segon nivell amb notes herbàcies d'ametlló, fonoll i plàtan, i, en tercer lloc, sorgeixen les fulles d'olivera, carxofa o tomatera. El nas anticipa perfectament la boca, que manté matisos i intensitats relatives. Un oli persistent, però bastant desequilibrat en boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio y robusto en boca, con una astringencia que rápidamente seca la boca y aporta sensación de densidad que evoluciona a amargor de lengua y a un picante de garganta final dominante y un poco desequilibrado en relación con el afrutado. Perfil de aromas en tres capas sucesivas: una primera nota dominante de especias dulces como la canela y los anisados, seguida de un segundo nivel con notas herbáceas de almendruco, hinojo y plátano y, en tercer lugar, surgen las hojas de olivo, alcachofa o tomatera. La nariz anticipa perfectamente la boca, que mantiene matices e intensidades relativas. Un aceite persistente, pero bastante desequilibrado en boca.





H. MALLAFRÉ, SL
Mallafre

91,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd lleuger

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Montbrió del Camp

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

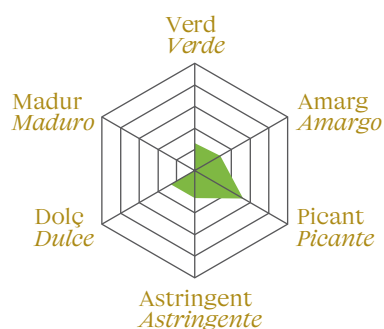
<https://mallafre.eu>



Mallafre és un molí d'oli des de fa tres generacions, el qual es va fundar l'any 1934. Al començament, comptava amb premses de cofins i, actualment, amb la maquinària més moderna existent. Produïm olis verges, ecològics i aromatitzats solament amb productes naturals i de proximitat. Actualment i degut al canvi climàtic, hem construït un nou molí a Montbrió del Camp amb noves tecnologies com la implantació del fred en l'emmagatzematge de les olives abans de la seva transformació, el qual treballa en fred i sense gaire batut per aconseguir olis més naturals i saludables.

Mallafre es una almazara desde hace tres generaciones, fundada en el año 1934. En sus inicios, contaba con prensas de capacho y, actualmente, con la maquinaria más moderna existente. Producimos aceites vírgenes, ecológicos y aceites aromatizados solamente con productos naturales y de proximidad. Actualmente y debido al cambio climático, hemos construido un nuevo molino en Montbrió del Camp con nuevas tecnologías como la implantación del frío en el almacenamiento de las aceitunas antes de su transformación, trabajando en frío y sin casi batido, para conseguir aceites más naturales y saludables.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd lleuger i molt suau en boca, amb una punxa picant d'evolució lenta però no desagradable. Perfil aromàtic en dues capes ben marcades; el primer que ens ve al nas és una nota clara d'herba acabada de tallada i ametlló, que poc a poc dona pas a notes secundàries que recorden el tomàquet, el plàtan verd, la poma o el fonoll, amb un toc de tomatera que contrasta amb les notes anteriors. Oli molt franc en què el nas anticipa la boca. De persistència curta, el conjunt té una bona valoració tant en la fase olfactiva com en l'etapa de boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero y muy suave en boca, con un punta picante de evolución lenta pero no desagradable. Perfil aromático en dos capas bien marcadas: lo primero que nos viene a la nariz es una nota clara de hierba recién cortada y almendruco, que poco a poco da paso a notas secundarias que evocan al tomate, el plátano verde, la manzana o el hinojo, con un toque de tomatera que contrasta con las notas anteriores. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa la boca. De persistencia corta, el conjunto tiene una buena valoración tanto en la fase olfativa como en la etapa de boca.





VÍCTOR XAVIER SEGURA ARESTÉ AGROMAIALS Mar d'Oliveres

80,5
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Maials

Tipus de producció / Tipo de producción

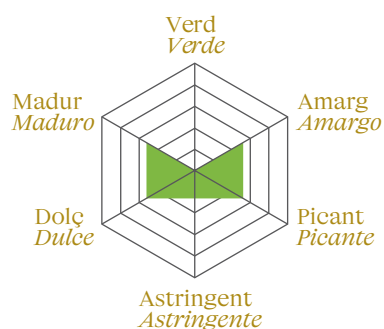
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://www.agromaials.com/productes/>



Intensitats / Intensidades



Agromaials va néixer l'any 2010 amb l'objectiu de comercialitzar l'OOVE de les olives procedents de les finques pròpies. El nostre compromís és produir OOVes autèntics i de qualitat, que capturin l'essència del paisatge de les Terres de Ponent, on es troben les nostres finques. Creiem fermament que els productes han de dignificar la terra i el treball de la pagesia. Els nostres olis són el reflex de l'esforç, del treball incansable i de la passió per la terra. Són també un testimoni del nostre compromís amb la qualitat i el saber fer. Cada gota d'oli és una mostra d'aquest vincle profund amb la natura i la nostra terra, que es manté viu i ferm en cadascun dels nostres productes. Degusteu-los.

Agromaiales nació en el año 2010 con el objetivo de comercializar el AOVE de las aceitunas procedentes de las fincas propias. Nuestro compromiso es producir AOVE auténticos y de calidad, que capturen la esencia del paisaje de Les Terres de Ponent, donde se encuentran nuestras fincas. Creemos firmemente que los productos deben dignificar la tierra y el trabajo de los payeses. Nuestros aceites son el reflejo del esfuerzo, del trabajo incansable y de la pasión por la tierra. Son también un testimonio de nuestro compromiso con la calidad y el saber hacer. Cada gota de aceite es una muestra de este vínculo profundo con la naturaleza y nuestra tierra, que se mantiene vivo y firme en cada uno de nuestros productos. Degústense.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur i molt equilibrat en boca, entre els atributs dolç, amarg i picant. Pas de boca fluid per la manca d'astringència. Aromes secundàries característiques de la varietat arbequina, com l'herba tallada, el tomàquet i l'ametlló. Rerefons de fruites madures, amb matisos de poma, plàtan, notes anisades i nous. Oli molt franc en què el nas anticipa plenament la boca.

Aceite virgen extra de afrutado maduro y muy equilibrado en boca, entre los atributos dulce, amargo y picante. Paso de boca fluido por la falta de astringencia. Aromas secundarios característicos de la variedad arbequina, como la hierba cortada, el tomate y el almendruco. Trasfondo de frutas maduras, con matices de manzana, plátano, notas anisadas y de nueces. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa plenamente la boca.



AGRÍCOLA MAS CURRÓ, SL Mas Curró Extra

93,6
Punts / Puntos

Premis / Premios

TOP 10, millors afruitat madur, millors olis monovarietals i millors olis de projecte de recuperació

Varietats / Variades

Vera del Vallès

Zona d'origen / Zona de origen

Caldes de Montbui

Tipus de producció / Tipo de producción

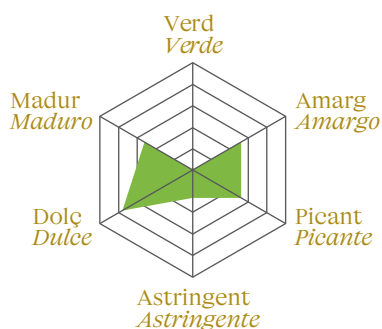
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

https://www.instagram.com/MasCurro_oli/



Intensitats / Intensidades



Mas Curró és una finca situada als termes municipals de Caldes de Montbui i Sentmenat. Les seves activitats són la producció d'oli, el cultiu de cereals i l'oleoturisme. Mas Curró compta amb 16 ha dedicades al cultiu de l'olivera, amb un total de 7.187 oliveres, dels quals 2.000 són de la varietat vera del Vallès. L'olivera vera del Vallès és la varietat autòctona dels municipis vallesans. Les oliveres tenen un vigor fort i compacte i l'oliva té una mida mitjana, de forma ovoidal, lleugerament asimètrica. Si es cull en verd, destaca per l'alt nivell de polifenols, tocoferols i oleocantal.

Mas Curró es una finca situada en los términos municipales de Caldes de Montbui y Sentmenat. Sus actividades son la producción de aceite, el cultivo de cereales y el oleoturismo. Mas Curró cuenta con 16 ha dedicadas al cultivo del olivo, con un total de 7.187 oliveres, de los que 2.000 son de la variedad vera del Vallès. El olivo vera del Vallès es la variedad autóctona de los municipios de El Vallès. Los olivos tienen un vigor fuerte y compacto y la aceituna tiene un tamaño medio, de forma ovoidal, ligeramente asimétrica. Si se cosecha en verde, destaca por su alto nivel de polifenoles, tocoferoles y oleocantal.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat madur, de dolçor marcada i amb notes amargues i picants d'evolució molt lenta. Aromàticament és molt particular, amb dos nivells ben marcats; destaquen les fruites exòtiques, amb records de mango, plàtan o poma combinades amb notes florals i verdes. Si donem una mica de temps, venen a nosaltres records herbacis, de fonoll o fruits secs. Al fons, alguns tocs molt lleugers de fulles i cítrics enllacen el conjunt. Curiosament, les sensacions retronasals són més dicotòmiques, amb separació de fruites i herbes i sense l'enllaç de les fulles. El conjunt resulta harmònic i força persistent, amb una bona valoració tant del nas com de boca.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, de marcado dulzor y con notas amargas y picantes de evolución muy lenta. Aromáticamente es muy particular, con dos niveles bien marcados; destacan las frutas exóticas, con evocaciones de mango, plátano o manzana combinadas con notas florales y verdes. Si damos algo más de tiempo, vienen a nosotros evocaciones herbáceas, de hinojo o frutos secos. Al fondo, algunos toques muy ligeros de hojas y cítricos enlazan el conjunto. Curiosamente, las sensaciones retronasales son más dicotómicas, con separación de frutas y hierbas y sin el enlace de las hojas. El conjunto resulta armónico y bastante persistente, con una buena valoración tanto de la nariz como de boca.



AGRÍCOLA MAS CURRÓ, SL Mas Curró Vera Prèmium

92,9
Punts / Puntos

Premis / Premios

TOP 10, millors afruitat verd lleuger

Varietats / Variades

Vera del Vallès

Zona d'origen / Zona de origen

Caldes de Montbui

Tipus de producció / Tipo de producción

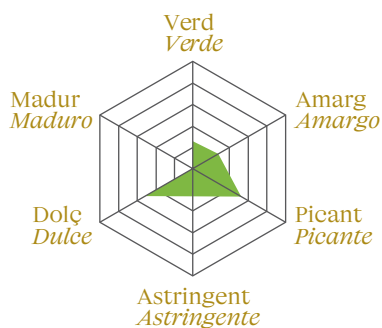
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

https://www.instagram.com/MasCurro_oli/



Intensitats / Intensidades



Mas Curró és una finca situada als termes municipals de Caldes de Montbui i Sentmenat. Les seves activitats són la producció d'oli, el cultiu de cereals i l'oleoturisme. Mas Curró compta amb 16 ha dedicades al cultiu de l'olivera, amb un total de 7.187 olivers, dels quals 2.000 són de la varietat vera del Vallès. L'olivera vera del Vallès és la varietat autòctona dels municipis vallesans. Les oliveres tenen un vigor fort i compacte i l'oliva té una mida mitjana, de forma ovoidal, lleugerament asimètrica. Si es cull en verd, destaca per l'alt nivell de polifenols, tocoferols i oleocantal.

Mas Curró es una finca situada en los términos municipales de Caldes de Montbui y Sentmenat. Sus actividades son la producción de aceite, el cultivo de cereales y el oleoturismo. Mas Curró cuenta con 16 ha dedicadas al cultivo del olivo, con un total de 7.187 olivares, de los que 2.000 son de la variedad vera del Vallès. El olivo vera del Vallès es la variedad autóctona de los municipios de El Vallès. Los olivos tienen un vigor fuerte y compacto y la aceituna tiene un tamaño medio, de forma ovoidal, ligeramente asimétrica. Si se cosecha en verde, destaca por su alto nivel de polifenoles, tocoferoles y oleocantal.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, d'entrada dolça en boca i evolució lenta a un picant mig de gola, en cap cas desagradable. Aromàticament és complex i molt franc, i el perfil de nas encaixa perfectament amb el de boca. La nota dominant és el record de plàtan verd i d'ametlló. Ràpidament, venen els tocs de fulla fresca de figuera i l'herba acabada de tallar, complementats amb un rerefons d'espècies dolces i notes florals o de nou madura. Només molt al final poden sorgir records de fruites exòtiques. L'harmonia és remarcable i la persistència suficient per apuntar una valoració retronasal alta.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero, con entrada dulce en boca y evolución lenta a un picante medio de garganta, en ningún caso desagradable. Aromáticamente es complejo y muy franco, y el perfil de nariz encaja perfectamente con el de boca. La nota dominante es la evocación de plátano verde y almendruco. Rápidamente, vienen los toques de hoja fresca de higuera y la hierba recién cortada, complementados con un trasfondo de especias dulces y notas florales o de nuez madura. Solo muy al final pueden surgir evocaciones de frutas exóticas. La armonía es remarcable y la persistencia suficiente para apuntar una valoración retronasal alta.



MAS MONTSENY Mas Montseny Arbequina

81,1
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

El Morell

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

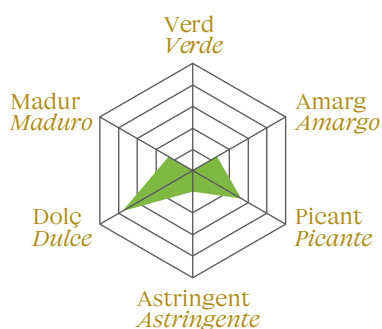
Contacte / Contacto

<https://www.masmontseny.com/botiga-online/>



L'oli d'oliva verge extra Mas Montseny es produeix des del 1940 al mateix molí familiar. Des dels seus inicis, l'empresa s'ha dedicat a elaborar els seus propis olis i també a produir per a altres marques i productors del territori català. Això ha fet que Mas Montseny esdevingui un referent en la producció d'olis per a tercers, i ofereix un servei integral als agricultors i pagesos de tota la província i més enllà. L'oli Mas Montseny, elaborat amb olives 100% arbequines, és reconegut per nombroses famílies que han crescut amb el seu sabor inconfusible. Cada any, la família Catà es dedica a moldre les olives diàriament durant la campanya per garantir la màxima qualitat. L'oli d'arbequina Mas Montseny es caracteritza per un sabor suau, dolç i afruitat, ideal per a tot tipus de plats, i es comercialitza en tot tipus de formats per a casa.

Intensitats / Intensidades



El aceite de oliva virgen extra Mas Montseny se produce desde 1940 en el mismo molino familiar. Desde sus inicios, la empresa se ha dedicado a elaborar sus propios aceites y también a producir para otras marcas y productores del territorio catalán. Esto ha hecho que Mas Montseny se convierta en un referente en la producción de aceites para terceros, ofreciendo un servicio integral a los agricultores y payeses de toda la provincia y de fuera de ella. El aceite Mas Montseny, elaborado con aceitunas 100% arbequinas, es reconocido por numerosas familias que han crecido con su sabor inconfundible. Cada año, la familia Catà se dedica a moler las aceitunas diariamente durante la campaña para garantizar la máxima calidad. El aceite de arbequina Mas Montseny se caracteriza por un sabor suave, dulce y afruitado, ideal para todo tipo de platos, y se comercializa en todo tipo formados para casa.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Descripció sensorial de l'oli: oli verge extra d'afruitat madur i molt dolç i suau en boca. Perfil d'aromes en tres capes successives: d'entrada, ens recorda el tomàquet i l'ametlló i, en segon pla, l'herba acabada de tallar, el plàtan i notes anisades. Rerefons menys precis amb tocs de nous, poma i fulla d'olivera. La via retronasal respecta el perfil ortonasal, però queda simplificat, sense notes de poma ni nous.

Aceite virgen extra de afrutado maduro y muy dulce y suave en boca. Perfil de aromas en tres capas sucesivas: de entrada, nos evoca al tomate y el almendruco; en segundo plano, a la hierba recién cortada, el plátano y notas anisadas. Trasfondo menos preciso con toques de nueces, manzana y hoja de olivo. La vía retronasal respeta el perfil ortonasal, pero queda simplificado, sin notas de manzana ni nueces.





MAS MONTSENY Mas Montseny Selecció Coratina

91,2
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Coratina

Zona d'origen / Zona de origen

El Morell

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

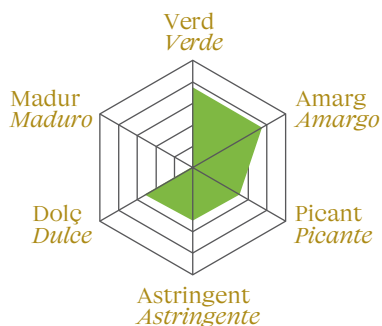
<https://www.masmontseny.com/botiga-online/>



L'oli d'oliva verge extra Coratina és reconegut com un dels més exclusius i excepcionals a tot el món. Conegut com "il porfuomo", destaca per l'alt contingut en antioxidants, que li confereixen propietats extraordinàriament beneficioses per a la salut. Aquest oli únic va arribar a Catalunya quan Roger Catà, impulsat per la seva qualitat excepcional, va viatjar a Itàlia per conèixer de prop la varietat coratina i incorporar-la al territori. La primera plantació comercial d'aquesta varietat a la península ibèrica es va establir el 2019 a Mas Montseny, juntament amb altres varietats seleccionades, al Morell (Tarragona).

El aceite de oliva virgen extra Coratina es reconocido como uno de los más exclusivos y excepcionales en todo el mundo. Conocido como "il porfuomo", destaca por su alto contenido en antioxidantes, que le confieren propiedades extraordinariamente beneficiosas para la salud. Este aceite único llegó a Cataluña cuando Roger Catà, impulsado por su calidad excepcional, viajó a Italia para conocer de cerca la variedad coratina e incorporarla al territorio. La primera plantación comercial de esta variedad en la península ibérica se estableció en 2019 en Mas Montseny, junto con otras variedades seleccionadas, en El Morell (Tarragona).

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens i robust en boca, d'amarg persistent i picant d'evolució lenta però que es projecta per tota la cavitat bucal. Aromes típics de la varietat coratina, amb una primera nota de plàtan verd, ametlló i espècies dolces, com la canyella. En segon pla, es poden percebre tocs de poma, tomàquet, fonoll i florals, complementats amb matisos vegetals de fulles d'olivera i tomatera. A la boca, la nota dominant és el plàtan verd, acompanyat de fulles i una sensació ametllada persistent, que aporta suavitat. Oli harmònic de bona valoració tant ortonasal com retronasal.

Aceite virgen extra de afruitado verde intenso y robusto en boca, de amargo persistente y picante de evolución lenta pero que se proyecta por toda la cavidad bucal. Aromas típicos de la variedad coratina, con una primera nota de plátano verde, almendruco y especias dulces, como la canela. En segundo plano, se pueden percibir toques de manzana, tomate, hinojo y florales, complementados con matices vegetales de hojas de olivo y tomatera. En la boca, la nota dominante es el plátano verde, acompañado de hojas y una sensación almendrada persistente, que aporta suavidad. Aceite armónico de buena valoración tanto ortonasal como retronasal.





MAS MONTSENY Mas Montseny Selecció Lecciana

83,6
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Lecciana

Zona d'origen / Zona de origen

El Morell

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

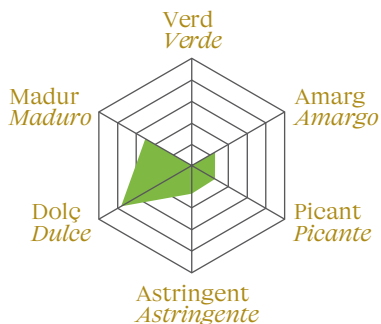
<https://www.masmontseny.com/botiga-online/>



La varietat lecciana s'ha posicionat com una opció innovadora en el món dels olis d'oliva d'alta qualitat gràcies al seu perfil aromàtic intens i el caràcter robust però equilibrat, aportant un toc exòtic i elegant que s'adapta perfectament tant a plats crus com a receptes elaborades. Aquesta combinació la converteix en una elecció ideal per a aquells que busquen enriquir les seves creacions culinàries amb un sabor distintiu i sofisticat. A més, l'alt contingut en polifenols, amb propietats antioxidants, la fa una opció saludable, la qual cosa contribueix a una alimentació equilibrada sense comprometre el plaer gastronòmic. La lecciana és una fusió de salut i excel·lència.

La variedad lecciana se ha posicionado como una opción innovadora en el mundo de los aceites de oliva de alta calidad gracias a su perfil aromático intenso y su carácter robusto pero equilibrado, aportando un toque exótico y elegante que se adapta perfectamente tanto a platos crudos como a recetas elaboradas. Esta combinación lo convierte en una elección ideal para aquellos que buscan enriquecer sus creaciones culinarias con un sabor distintivo y sofisticado. Además, su alto contenido en polifenoles, con propiedades antioxidantes, lo hace una opción saludable, contribuyendo a una alimentación equilibrada sin comprometer el placer gastronómico. La lecciana es una fusión de salud y excelencia.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur i entrada molt dolça i fluida en boca. Aromes característics de la varietat lecciana collida en madur, amb profusió de fruites com el plàtan, la poma, l'ametlla o el tomàquet, acompanyades de tocs florals i anisats, tot plegat envoltat per una nota herbàcia que lliga el conjunt i li dona sentit. Oli molt franc, en què el nas anticipa plenament allò que notarem en boca, sense sorpreses.

Aceite virgen extra de afrutado maduro y entrada muy dulce y fluida en boca. Aromas característicos de la variedad lecciana cosechada en maduro, con profusión de frutas como el plátano, la manzana, la almendra o el tomate, acompañadas de toques florales y anisados, todo ello rodeado por una nota herbácea que liga el conjunto y le da sentido. Aceite muy franco, en el que la nariz anticipa plenamente lo que notaremos en boca, sin sorpresa.





OLIS SOLÉ, SL
Mas Tarrés

86,3
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Montroig del Camp, DOP Siurana

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

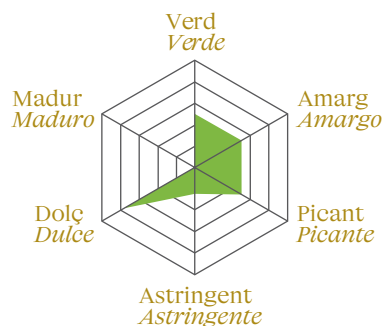
https://www.olissole.com/ca/productes/#mas_tarres



Olis Solé, des de 1825. Al llarg de set generacions, ens hem dedicat al cultiu de les oliveres i a l'elaboració d'oli d'oliva verge extra Mas Tarrés DOP Siurana d'alta qualitat en el poble de Mont-roig del Camp, a Tarragona. Amb la nostra experiència, hem aconseguit el reconeixement nacional i internacional, i hem arribat a més de 23 països arreu dels quatre continents.

Olis Solé, desde 1825. A lo largo de siete generaciones, nos hemos dedicado al cultivo de los olivos y a la elaboración de aceite de oliva virgen extra Mas Tarrés DOP Siurana de alta calidad en el pueblo de Mont-roig del Camp, en Tarragona. Con nuestra experiencia, hemos conseguido el reconocimiento tanto nacional como internacional, llegando, así, a más de 23 países en todo el mundo en los cuatro continentes.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger i dolç en boca, de pas molt fluid, desenvolupa un amarg i picant mitjos amb una sensació final agradable. Aroma herbàcia i d'ametlló dominants, amb rerefons que recorda el plàtan, la poma, i notes anisades i florals, amb tocs de tomatera o nous verdes. En boca el perfil confirma allò anticipat per la via nasal directa.

Aceite virgen extra de afruitado verde ligero y dulce en boca, de paso muy fluido, desarrolla un amargo y picante medios con una sensación final agradable. Aroma herbáceo y de almendruco dominantes, con trasfondo que evoca al plátano, la manzana, notas anisadas y florales, con toques de tomatera o nueces verdes. En boca el perfil confirma lo anticipado por la vía nasal directa.



AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT
SANT JOSEP
Massís del Port 1898 Verd Arbequina

85,9
Punts / Puntos



Premis / Premios

Millors afruitat verd lleuger

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Bot

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://santjosepwines.com/ca/massis-del-port/>



L'Agrícola Sant Josep disposa d'almàssera pròpia des dels seus inicis, el 1962. Tota la producció ve dels camps d'oliveres de Bot, Caseres, Gandesa, Horta de Sant Joan i Prat de Comte. Tota la producció d'olives es cull directament de l'arbre. Les varietats d'oliva principals són l'empeltre, olivera molt arrelada a les zones de mitja muntanya de la vall del riu Ebre, i l'arbequina. Massís del Port 1898 és la marca de l'Agrícola Sant Josep per als olis de categoria verge extra de collita primerenca o de qualitat seleccionada, només envasats en vidre o llauna. El nom de la marca és un homenatge al pas de Picasso per la zona en uns anys en què l'olivera era el conreu dominant arreu de la comarca i els voltants.

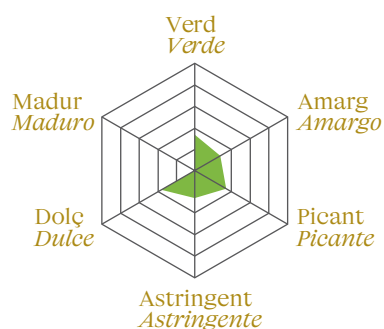
La Agrícola Sant Josep dispone de almazara propia desde sus inicios, en 1962. Toda la producción viene de los campos de olivos de Bot, Caseres, Gandesa, Horta de Sant Joan y Prat de Comte. Toda la producción de aceitunas se recoge directamente del árbol. Las variedades de aceituna principales son la empeltre, olivo muy arraigado en las zonas de media montaña del valle del río Ebro, y la arbequina. Massís del Port 1898 es la marca de la Agrícola Sant Josep para los aceites de categoría virgen extra de cosecha temprana o de calidad seleccionada, solo envasados en vidrio o lata. El nombre de la marca es un homenaje al paso de Picasso por la zona en unos años en los que el olivo era el cultivo dominante por toda la comarca y alrededores.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd lleuger de boca molt suau i bastant dolça. Perfil d'aromes senzill, amb nota dominant d'ametlla verda, pròpia de la varietat arbequina i rerefons de nous, herba tallada, poma o fonoll. El nas anticipa la boca. El conjunt resulta molt suau i agradable.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero de boca muy suave y bastante dulce. Perfil de aromas sencillo, con nota dominante de almendra verde, propia de la variedad arbequina y trasfondo de nueces, hierba cortada, manzana o hinojo. La nariz anticipa la boca. El conjunto resulta muy suave y agradable.

Intensitats / Intensidades





COOPERATIVA AGRÍCOLA DE CAMBRILS, SCCL Mestral Arbequina

88,3
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Cambrils, DOP Siurana

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

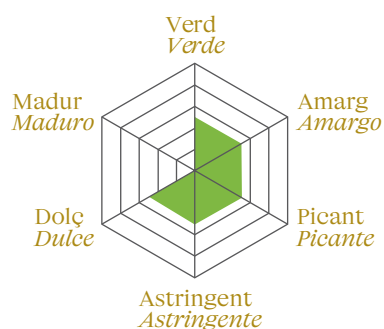
<https://www.mestralcambrils.com/cat>



Amb un esperit inicial de millora i creixement que encara perdura, el 1902 es va crear la Cooperativa Agrícola de Cambrils. Avui, la cooperativa segueix amb els valors cooperatius fundacionals i ara compta amb tota l'experiència i la professionalitat d'una empresa reconeguda amb els distintius més prestigiosos de qualitat i sostenibilitat. El nostre objectiu és oferir productes d'alta qualitat i seguir mantenint el vincle amb els nostres pagesos. Les nostres oliveres, conreades a la nostra privilegiada terra fèrtil, entre la mar i les muntanyes de la Costa Daurada, ens segueixen permetent fer el nostre producte més preuat: l'oli d'oliva verge extra d'arbequina.

Con un espíritu inicial de mejora y crecimiento que aún perdura, en 1902 se creó la Cooperativa Agrícola de Cambrils. A día de hoy, la cooperativa sigue con los valores cooperativos fundacionales y ahora cuenta con toda la experiencia y la profesionalidad de una empresa reconocida con los distintivos más prestigiosos de calidad y sostenibilidad. Nuestro objetivo es ofrecer productos de alta calidad y seguir manteniendo el vínculo con nuestros payeses. Nuestros olivos, cultivados en nuestra privilegiada tierra fértil, entre el mar y las montañas de la Costa Dorada, nos siguen permitiendo hacer nuestro producto más preciado: el aceite de oliva virgen extra de arbequina.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger i equilibrat en boca, on el dolç deixa pas a un amarg lleuger, potenciat per una certa astringència. Picant d'evolució lenta. Aromàticament presenta certa complexitat, però de notes poc definides; amb una combinació d'ametlló, tomàquet, fonoll o floral, que conviu amb percepcions de fulla d'olivera, plàtan verd, cítrics i fruites exòtiques. El perfil de boca varia sensiblement, on es fan més evidents les notes d'herba, ametlló i florals, sobre el fons format per la resta de matisos avançats pel nas. El conjunt resulta suau però complex, si es dedica el temps que requereix aquesta mostra.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero y equilibrado en boca, donde el dulce deja paso a un amargo ligero, potenciado por una cierta astringencia. Picante de evolución lenta. Aromáticamente presenta cierta complejidad, pero de notas poco definidas; con una combinación de almendruco, tomate, hinojo o floral, que convive con percepciones de hoja de olivo, plátano verde, cítricos y frutas exóticas. El perfil de boca varía sensiblemente, donde se hacen más evidentes las notas de hierba, almendruco y florales, sobre el fondo formado por el resto de matices avanzados por la nariz. El conjunto resulta suave pero complejo, si se le dedica el tiempo que requiere esta muestra.



COOPERATIVA AGRÍCOLA DE CAMBRILS, SCCL Mestral Arbequina

91,2
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat madur

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Cambrils, DOP Siurana

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

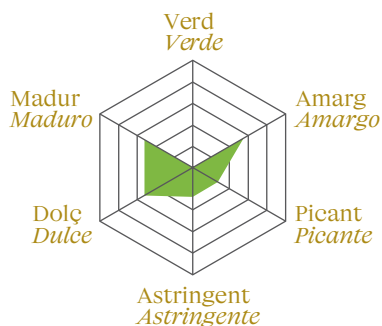
<https://www.mestralcambrils.com/cat>



Amb un esperit inicial de millora i creixement que encara perdura, el 1902 es va crear la Cooperativa Agrícola de Cambrils. Avui, la cooperativa segueix amb els valors cooperatius fundacionals i ara compta amb tota l'experiència i la professionalitat d'una empresa reconeguda amb els distintius més prestigiosos de qualitat i sostenibilitat. El nostre objectiu és oferir productes d'alta qualitat i seguir mantenint el vincle amb els nostres pagesos. Les nostres oliveres, conreades a la nostra privilegiada terra fèrtil, entre la mar i les muntanyes de la Costa Daurada, ens segueixen permetent fer el nostre producte més preuat: l'oli d'oliva verge extra d'arbequina.

Con un espíritu inicial de mejora y crecimiento que aún perdura, en 1902 se creó la Cooperativa Agrícola de Cambrils. A día de hoy, la cooperativa sigue con los valores cooperativos fundacionales y ahora cuenta con toda la experiencia y la profesionalidad de una empresa reconocida con los distintivos más prestigiosos de calidad y sostenibilidad. Nuestro objetivo es ofrecer productos de alta calidad y seguir manteniendo el vínculo con nuestros payeses. Nuestros olivos, cultivados en nuestra privilegiada tierra fértil, entre el mar y las montañas de la Costa Dorada, nos siguen permitiendo hacer nuestro producto más preciado: el aceite de oliva virgen extra de arbequina.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat madur d'entrada dolça en boca, que passa a lleugerament amarga quan arriba a la base de la llengua i gairebé sense notes picants. L'aroma és la típica de la varietat arbequina recollida quan la maduració està avançada, amb connotacions d'ametlla, tomàquet i florals. Si donem una mica de temps, ens venen records d'herba i fonnoll, poma, plàtan o fruites exòtiques, que ens confirmen la procedència d'olives madures. El perfil retronasal repeteix l'anterior, però ara tots els aromes sorgeixen plegats i al mateix temps, i deixen una agradable sensació ametllada que aporta suavitat.

Aceite virgen extra de afrutado maduro de entrada dulce en boca, que pasa a ligeramente amarga cuando llega a la base de la lengua y sin notas picantes. El aroma es el típico de la variedad arbequina cosechada cuando la maduración está ya avanzada, con connotaciones de almendra, tomate y florales. Si esperamos un poco, nos vienen evocaciones de hierba e hinojo, manzana, plátano o frutas exóticas, que nos confirman la procedencia de aceitunas maduras. El perfil retronasal repite lo anterior, pero ahora todos los aromas surgen juntos y al mismo tiempo, dejando una agradable sensación almendrada que aporta suavidad.





AGRO-MIGJORN, SL Migjorn Arbequina

84,1
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Navàs

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

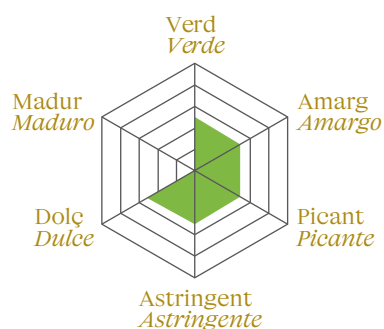
<https://olimigjorn.com/ca/>



Oli Migjorn és un projecte dedicat al cultiu ecològic d'oliveres situat a la Vall d'Hortons, al Bages. La qualitat i la sinèrgia amb el territori són els nostres objectius del dia a dia. La qualitat és una de les puntes de llança del projecte. La feina a camp, el tractament ecològic, la tria del moment de la collita i la utilització de maquinària moderna per a l'elaboració de l'oli en són la clau. Oli Migjorn participa activament en les iniciatives que teixeixen relació entre productors del territori, agents de la gastronomia i del turisme, artesans o administracions, amb la voluntat de mostrar la nostra història i singularitats, així com contribuir a l'economia local.

Oli Migjorn es un proyecto dedicado al cultivo ecológico de olivos situado en la Vall d'Hortons, en El Bages. La calidad y la sinergia con el territorio son nuestros objetivos del día a día. La calidad es una de las puntas de lanza del proyecto. El trabajo en campo, el tratamiento ecológico, la elección del momento de la cosecha y la utilización de maquinaria moderna para la elaboración del aceite son la clave. Oli Migjorn participa activamente de las iniciativas que tejen relación entre productores del territorio, agentes de la gastronomía y del turismo, artesanos o administraciones, con la voluntad de mostrar nuestra historia y singularidades, así como contribuir a la economía local.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, d'entrada dolcenca en boca, amarg al final de la llengua i picant d'evolució lenta, que no resulta agressiu. Aromes lleugers amb predomini d'herba i matisos típics de la varietat, com l'ametlla, el fonoll i el tomàquet. Si estem atents, podem identificar un rerefons quelcom imprecís que pot recordar el plàtan, fruites exòtiques i notes florals. La via retronal és molt similar a l'ortonasal, però es perden els matisos florals i de fruites.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero, de entrada dulce en boca, amargo al final de la lengua y picante de evolución lenta, que no resulta agresivo. Aromas ligeros con predominio de hierba y matices típicos de la variedad, como la almendra, el hinojo y el tomate. Si prestamos atención, podemos identificar un trasfondo algo impreciso que puede evocar al plátano, frutas exóticas y notas florales. La vía retronal es muy similar a la ortonasal, pero se pierden los matices florales y de frutas.



AGRÍCOLA DE CORBERA D'EBRE, SCCL Miralls

88,4
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Empeltre

Zona d'origen / Zona de origen

Corbera d'Ebre, DOP Oli de Terra Alta

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

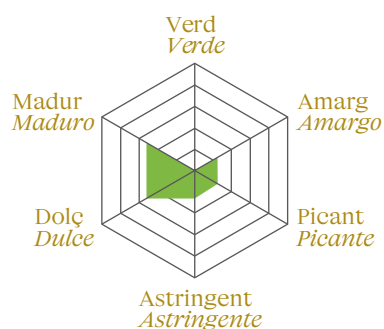
<https://agricolacorbera.com>



L'Agrícola Sant Josep disposa d'almàssera pròpia des dels seus inicis, el 1962. Tota la producció ve dels camps d'oliveres de Bot, Caseres, Gandesa, Horta de Sant Joan i Prat de Comte. Tota la producció d'olives es cull directament de l'arbre. Les varietats d'oliva principals són l'empeltre, olivera molt arrelada a les zones de mitja muntanya de la vall del riu Ebre, i l'arbequina. Massís del Port 1898 és la marca de l'Agrícola Sant Josep per als olis de categoria verge extra de collita primerenca o de qualitat seleccionada, només envasats en vidre o llauna. El nom de la marca és un homenatge al pas de Picasso per la zona en uns anys en què l'olivera era el conreu dominant arreu de la comarca i els voltants.

La Agrícola Sant Josep dispone de almazara propia desde sus inicios, en 1962. Toda la producción viene de los campos de olivos de Bot, Caseres, Gandesa, Horta de Sant Joan y Prat de Comte. Toda la producción de aceitunas se recoge directamente del árbol. Las variedades de aceituna principales son la empeltre, olivo muy arraigado en las zonas de media montaña del valle del río Ebro, y la arbequina. Massís del Port 1898 es la marca de la Agrícola Sant Josep para los aceites de categoría virgen extra de cosecha temprana o de calidad seleccionada, solo envasados en vidrio o lata. El nombre de la marca es un homenaje al paso de Picasso por la zona en unos años en los que el olivo era el cultivo dominante por toda la comarca y alrededores.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger de boca molt suau i bastant dolça. Perfil d'aromes senzill, amb nota dominant d'ametlla verda, pròpia de la varietat arbequina i rerefons de nous, herba tallada, poma o fonoll. El nas anticipa la boca. El conjunt resulta molt suau i agradable.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero de boca muy suave y bastante dulce. Perfil de aromas sencillo, con nota dominante de almendra verde, propia de la variedad arbequina y trasfondo de nueces, hierba cortada, manzana o hinojo. La nariz anticipa la boca. El conjunto resulta muy suave y agradable.





COOPERATIVA AGRÍCOLA DE LA BISBAL DE FALSET Montsacer

90,8
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd lleuger

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

La Bisbal de Falset, DOP Siurana

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció integrada / Producción integrada

Contacte / Contacto

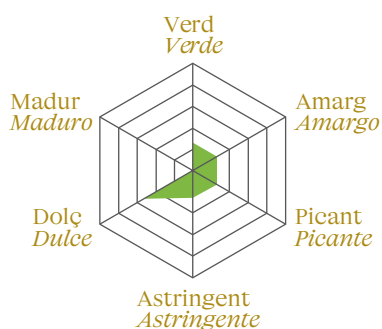
<https://www.montsacer.com>



Som una cooperativa fundada el 1952 i que es dedica exclusivament a la producció d'oli d'oliva verge extra. Estem ubicats a la Bisbal de Montsant i molt lligats al territori que ens envolta: al bell mig de la natura, amb història i tradició. Una natura marcada per un riu i una muntanya que porten el mateix nom, Montsant, i dels quals pren el nom el nostre poble i també la marca del nostre oli: Montsacer. Un oli amb caràcter, modelat per les espones de pedra seca on creixen les oliveres arbequines que conreen els nostres socis. Unes oliveres amb un fruit que dona un oli de molta qualitat. De casa nostra i per al món. Un regal per als sentits.

Somos una cooperativa fundada en 1952 y que se dedica exclusivamente a la producción de aceite de oliva virgen extra. Estamos ubicados en La Bisbal de Montsant y muy ligados al territorio que nos rodea: en medio de la naturaleza, con historia y tradición. Una naturaleza marcada por un río y una montaña que llevan el mismo nombre, y de los que toma el nombre nuestro pueblo y también la marca de nuestro aceite Montsacer. Un aceite con carácter, modelado por los márgenes de piedra seca donde crecen los olivos arbequinos que cultivan nuestros socios. Unos olivos con un fruto que da un aceite de mucha calidad. De nuestra casa y para el mundo. Un regalo para los sentidos.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger en què el principal atribut de boca és la dolçor, sense notes amargues ni picants rellevants. Perfil aromàtic típic de la varietat arbequina, amb domini d'ametlló, tomàquet i notes anisades o de fonoll. Rerefons d'herba tallada, plàtan i nous, amb algun toc diferencial de carxofa o tomatera. Perfil de boca que confirma plenament la percepció olfactiva, sense sorpreses. Nota final ametllada que confirma la suavitat aportada per la dolçor.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero en el que el principal atributo de boca es el dulzor, sin notas amargas o picantes relevantes. Perfil aromático típico de la variedad arbequina, con dominio de almendruco, tomate y notas anisadas o de hinojo. Trasfondo de hierba cortada, plátano y nueces, con algún toque diferencial de alcachofa o tomatera. Perfil de boca que confirma plenamente la percepción olfativa, sin sorpresas. Nota final almendrada que confirma la suavidad aportada por la dulzura.





UNIÓ ORIGEN, SCCL NOS 300m

90,8
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd lleuger

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Reus, DOP Siurana

Tipus de producció / Tipo de producción

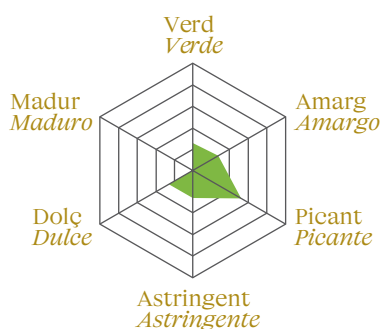
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://terrafruits.coop/nos/>



Intensitats / Intensidades



NOS 300m és un oli excepcional pensat per compartir. Es tracta d'un oli de muntanya, elaborat amb oliveres centenàries de la zona del Priorat que es troben a 300 metres d'altura sobre el nivell del mar. La seva base és arbequina, junt amb altres varietats tradicionals. Els olis NOS són una gamma d'olis de proximitat. Estan pensats per gaudir a taula mentre compartim moments únics amb els nostres. NOS és un projecte de Terra Fruits (Grup Unió).

NOS 300m es un aceite excepcional pensado para compartir. Se trata de un aceite de montaña, elaborado con olivos centenarios de la zona de El Priorat que se encuentran a 300 metros de altura sobre el nivel del mar. Su base es arbequina, junto con otras variedades tradicionales. Los aceites NOS son una gama de aceites de proximidad. Están pensados para disfrutar en la mesa, compartiendo momentos únicos con los nuestros. NOS es un proyecto de Terra Fruits (Grup Unió).

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd lleuger i molt suau en boca, amb una sensació final de tipus picant però no desagradable. Aromàticament, és una arbequina típica amb notes herbàcies i d'ametlló o fonoll. Tot i així, si estem atents i donem una mica de temps, podrem identificar un rerefons de fulles de tomatera i olivera, així com tocs de pell de plàtan i nous verds. Oli molt franc en què el nas anticipa el que trobarem en boca. Al final, una nota clarament ametllada en boca s'imposa al sabor general i li confereix encara més suavitat de l'aportada per la manca d'astringència i amargor.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero y muy suave en boca, con una sensación final de tipo picante pero no desagradable. Aromáticamente se trata de una arbequina típica con notas herbáceas y de almendruco o hinojo. Aunque, si estamos atentos y damos un poco de tiempo, podremos identificar un trasfondo de hojas de tomatera y olivo, así como toques de piel de plátano y nueces verdes. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa lo que encontraremos en boca. Al final, una nota claramente almendrada en boca se impone al sabor general y le confiere aún más suavidad de la aportada por la falta de astringencia y amargor.





AGROALBIUM, SL Oleum Flumen

88,2
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

L'albi

Tipus de producció / Tipo de producción

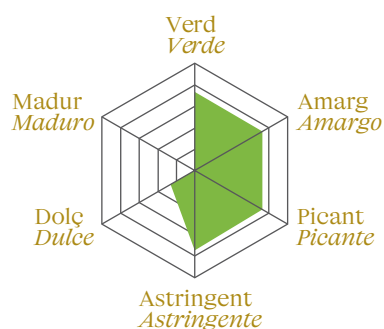
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://albiu.cat/botiga/>



Intensitats / Intensidades



A Olis Albiu, som una empresa familiar de l'Albi. El 2019, vam construir el nostre molí propi per poder fer aquest or líquid en el moment òptim i poder desenvolupar tot el procés des de l'arbre fins a la taula. Són olis d'oliva verge extra que s'elaboren únicament amb la producció d'oliveres de les nostres finques de l'Albi, terra d'oliveres arbequines amb un acurat cultiu per poder disposar d'olives sanes i de màxima qualitat. El nostre molí es troba a la carretera de l'Albi a Cervià de les Garrigues, al km 6. Les nostres marques comercials són: Oleum Flumen, EcoAlbiu (ecològic), Ninou (oli del raig) i Albiu (OOVE).

En Aceites Albiu, somos una empresa familiar de L'Albi. En 2019, construimos nuestro molino propio para poder hacer este oro líquido en su momento óptimo y poder desarrollar todo el proceso desde el árbol hasta la mesa. Son aceites de oliva virgen extra que se elaboran únicamente con la producción de olivos de nuestras fincas de L'Albi, tierra de olivos arbequinos con un esmerado cultivo para poder disponer de aceitunas sanas y de máxima calidad. Nuestro molino se encuentra situado en la carretera de L'Albi a Cervià de les Garrigues, en el km 6. Nuestras marcas comerciales son: Oleum Flumen, EcoAlbiu (ecológico), Ninou (oli del raig o aceite sin filtrar de primera prensada) y Albiu (AOVE).

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens i robust en boca, on resulta amarg, astringent i molt picant. Perfil d'aromes en tres capes successives: d'entrada, olor de fulla d'olivera, carxofa i ametlló, que dona pas a matisos d'herba, tomàquet i plàtan verd. Rerefons final que recorda el fonoll o la poma. El perfil de boca canvia sensiblement, i passa a ser quasi exclusivament notes de fulles de diversa mena, gairebé sense matisos.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso y robusto en boca, donde resulta amargo, astringente y muy picante. Perfil de aromas en tres capas sucesivas: de entrada, olor a hoja de olivo, alcachofa y almendruco, que da paso a matices de hierba, tomate y plátano verde. Trasfondo final que evoca al hinojo o la manzana. El perfil de boca cambia sensiblemente, pasando a ser casi exclusivamente notas de hojas de diverso tipo, prácticamente sin matices.



JORDI TURCH GRIÑÓ Oleum Naturale

86,1
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Tortosa

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

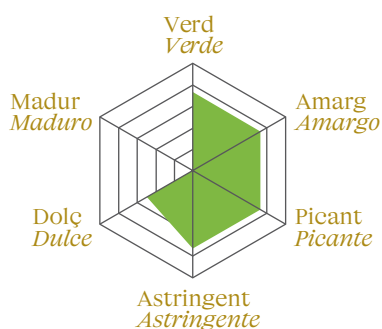
<https://www.oleumnaturale.cat>



Oleum Naturale Organic vol ser la continuació de la feina feta per la família a les finques de Rasquera al llarg de diverses generacions. És un oli produït en finca tradicional (no superintensiu). És un oli de llarga vida útil amb què s'obté el màxim contingut en antioxidants. L'objectiu d'Oleum Naturale Organic és obtenir el millor oli d'oliva verge extra possible, produït de forma ecològica i amb collita primerenca.

Oleum Naturale Organic quiere ser la continuación del trabajo realizado por la familia en las fincas de Rasquera a lo largo de varias generaciones. Es un aceite producido en finca tradicional (no superintensivo). Un aceite de larga vida útil y obteniendo el máximo contenido en antioxidantes. El objetivo de Oleum Naturale Organic es obtener el mejor aceite de oliva virgen extra posible, producido de forma ecológica y con cosecha temprana.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens de pas de boca dens i amarg, que acaba en un picant d'evolució lenta però d'alta intensitat. Aromes secundàries en dos nivells: d'entrada, es nota la sensació herbàcia i d'ametlló i, en segon pla, el matisos més complexos que recorden el plàtan i el fonoll, combinats amb fulles d'olivera, tomatera, carxofera o altres plantes d'horta. El nas anticipa perfectament allò que identificarem en boca, sense sorpreses.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso de paso de boca denso y amargo, acabando en un picante de evolución lenta pero de alta intensidad. Aromas secundarios en dos niveles: de entrada, se nota la sensación herbácea y de almendruco y, en segundo plano, los matices más complejos que evocan al plátano e hinojo, combinados con hojas de olivo, tomatera, alcachofa u otras plantas de huerta. La nariz anticipa perfectamente lo que identificaremos en boca, sin sorpresas.





XAVIER GUILERA XIMENIS Coll de l'Alba Sevillenca

91,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Sevillenca

Zona d'origen / Zona de origen

El Perelló

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

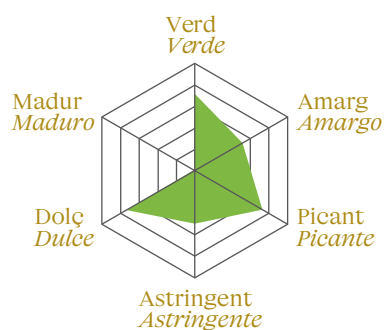
<https://www.olicolldelalba.com/comprar-oli-doliva-verge/>



Oli Coll de l'Alba neix després d'una decisió difícil: abandonar la ciutat per instal·lar-nos al Perelló (Baix Ebre) per iniciar un nou projecte de vida. Un cop instal·lats, descobrim amb fascinació el món de l'oli i l'olivera, temàtica que, pels nostres orígens, desconeixiem per complet. Amb vertadera passió intentem aprendre tot el que podem (encara avui dia) en relació amb aquests dos àmbits: l'OOVE i l'olivera. Transcorreguts ja uns anys, el nostre projecte té un objectiu clar: reivindicar, i posar en el mapa dels millors olis catalans, les dues varietats locals que tenim al Perelló: la morruda i la sevillenca. La nostra forma de fer-ho passa per l'elaboració d'OOVE amb una marcada intencionalitat gastronòmica.

Oli Coll de l'Alba nace tras una decisión difícil: abandonar la ciudad para instalarnos en El Perelló (Baix Ebre) para iniciar un nuevo proyecto de vida. Una vez instalados, descubrimos con fascinación el mundo del aceite y el olivo, temática que, por nuestros orígenes, desconocíamos por completo. Con verdadera pasión intentamos aprender todo lo que podemos (incluso hoy en día) en relación con estos dos ámbitos: el AOVE y el olivo. Transcurridos ya unos años, nuestro proyecto tiene un objetivo claro: reivindicar, y poner en el mapa de los mejores aceites catalanes, las dos variedades locales que tenemos en El Perelló: la morruda y la sevillenca. Nuestra forma de hacerlo pasa por la elaboración de AOVE con marcada intencionalidad gastronómica.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens. Entrada dolcenca en boca, amb evolució cap amarg en arribar al final de la llengua, amb una sensació molt fluida degut a la poca astringència que presenta. Picant de gola intens, però no desagradable. Aromes vegetals amb profusió de fulles, d'olivera, tomatera, carxofa i plantes d'horta en general. En segon pla, es poden identificar notes de pell de plàtan verd, ametlló, gespa, notes florals i d'espècies dolces. Oli molt franc en què el nas anticipa el perfil aromàtic de boca. Final de boca ametllat, que confereix suavitat al conjunt, que resulta altament harmònic i de gran valoració en la fase de boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso. Entrada dulce en boca, con evolución hacia amargo al llegar a la base de la lengua, con una sensación muy fluida debido a la poca astringencia que presenta. Picante de garganta intenso, pero no desagradable. Aromas vegetales con profusión de hojas, de olivo, tomatera, alcachofa y plantas de huerta en general. En segundo plano, se pueden identificar notas de piel de plátano verde, almendruco, césped, notas florales y de especias dulces. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa el perfil aromático de boca. Final de boca almendrado, que confiere suavidad al conjunto, que resulta altamente armónico y de gran valoración en fase de boca.



EMPORDÀLIA Oli de Pau

90,5
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd mitjà

Varietats / Variades

Argudell i Corivell

Zona d'origen / Zona de origen

Pau, DOP Oli de l'Empordà

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

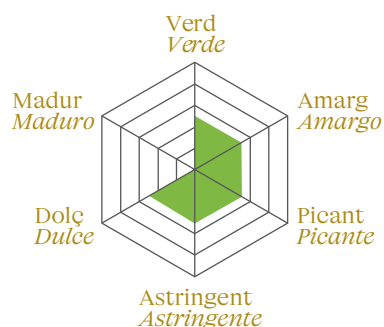
Contacte / Contacto

<https://botiga.empordalia.com/productes-emporda/oli-de-pau/>



Empordàlia és la unió de petits productors de la comarca de l'Empordà, que treballem la terra des de fa moltes generacions. El nostre compromís no és cap altre que saber reunir en cada ampolla bagatge i qualitat. Ens amara el vent de tramuntana, una geografia rocallosa, poca pluja generosa i la salabor del mar proper. Formem una gran família que treballem un terror d'oliveres centenàries i ceps autòctons i antics tal com els nostres avis i besavis ens van ensenyar, amb el respecte a la terra, seguint els mateixos valors i continuant el mateix camí per a les generacions futures. L'Oli de Pau, d'oliva verge extra, que elaborem a Empordàlia s'obté exclusivament d'olives de l'Empordà, on les oliveres centenàries són la base de la producció.

Intensitats / Intensidades



Empordàlia es la unión de pequeños productores de la comarca de L'Empordà, que trabajamos la tierra desde hace muchas generaciones. Nuestro compromiso no es otro que saber reunir en cada botella bagaje y calidad. Nos ampara el viento de tramontana, una geografía rocosa, poca lluvia generosa y la esencia del mar cercano. Formamos una gran familia que trabajamos un terrero de olivos centenario y cepas autóctonas y antiguas tal y como nuestros abuelos y bisabuelos nos enseñaron, con el respeto a la tierra, siguiendo los mismos valores y continuando el mismo camino para las generaciones futuras. El aceite de oliva virgen extra Oli de Pau que elaboramos en Empordàlia se obtiene exclusivamente de aceitunas de L'Empordà, donde los olivos centenarios son la base de la producción.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, i sensació robusta en boca, on el dolç dona pas a un amargor mig i, posteriorment, retorna en forma de picant per tota la cavitat bucal. Aromes pròpies de la varietat argudell, més complexos que no pas intensos, amb predomini de menta fresca, tomatera i fulla d'olivera, combinat amb records florals i de fruites exòtiques més pròpies de la varietat corivell, plàtan verd i ametlla. En boca, es potencia la família de fulles, com la carxofa o la fulla de figuera i les fulles d'hortalisses en general. Perfil persistent i d'alta valoració tan en fase olfactiva com de boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, y sensación robusta en boca, donde el dulce da paso a un amargor medio y, posteriormente, regresa en forma de picante por toda la cavidad bucal. Aromas propios de la variedad argudell, más complejos que intensos, con predominio de menta fresca, tomatera y hoja de olivo, combinado con evocaciones florales y de frutas exóticas más propias de la variedad corivell, plátano verde y almendra. En boca, se potencia la familia de hojas, como la alcachofa o la hoja de higuera y las hojas de hortalizas en general. Perfil persistente y de alta valoración tanto en fase olfativa como de boca.



JORDI ELIES FÀBREGA Oli del Boix

92,3
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd mitjà

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Castell de Mur

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

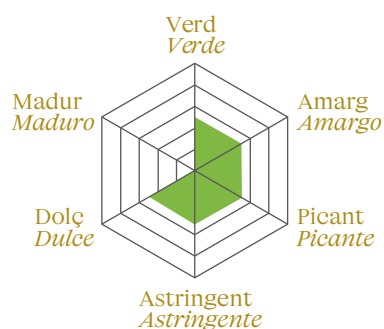
<https://www.instagram.com/olidelboix/>



Després de tres generacions fent oli per a casa, família i amics, Oli del Boix ha treballat per millorar la qualitat i arribar a totes les taules. Ens apassiona el món de les oliveres i la terra i el de l'oli d'oliva verge extra. Mai se'n sap prou, així que sense deixar de banda moltes tècniques dels nostres avantpassats, no hem deixat d'estudiar per aconseguir un bon OOVE.

Después de tres generaciones haciendo aceite para casa, familia y amigos, Oli del Boix ha trabajado para mejorar la calidad y llegar a todas las mesas. Nos apasiona el mundo de los olivos y la tierra, así como el del aceite de oliva virgen extra. Nunca se sabe suficiente, así que sin dejar de lado muchas técnicas de nuestros antepasados, no hemos dejado de estudiar para conseguir un buen AOVE.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd mitjà amb un bon equilibri entre nas i boca, on una entrada clarament dolça es transforma en amarg, en arribar al final de la llengua, que retorna endavant en forma de picant i astringència, com si fos un oli "doble". Nas i boca presenten el mateix perfil aromàtic, no massa complex però sí molt harmònic, amb dos nivells principals d'aromes: un primer nivell molt fresc i suau amb predomini d'ametlló i matisos de plàtan verd, fonoll o gespa, i un segon nivell més imprecís, amb records de fruites varies i alguna nota de fulles poc evident.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio con un buen equilibrio entre nariz y boca, donde una entrada claramente dulce se transforma en amargo, al llegar al final de la lengua, regresando hacia delante en forma de picante y astringencia, como si fuera un aceite "denso". Nariz y boca presentan el mismo perfil aromático, no demasiado complejo pero sí muy armónico, con dos niveles principales de aromas: un primer nivel muy fresco y suave con predominio de almendruco y matices de plátano verde, hinojo o césped, y un segundo nivel más impreciso, con evocaciones de frutas varias y alguna nota de hojas poco evidente.



FONTCLARA Oli Fontclara Argudell

91,7
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd intens i millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Argudell

Zona d'origen / Zona de origen

Palau Sator

Tipus de producció / Tipo de producción

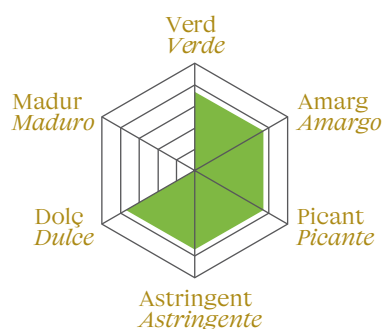
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://www.fontclara.es/ca/>



Intensitats / Intensidades



Fa mes de 30 anys, Roland Zanotelli es va enamorar de l'Empordà i del seu paisatge, la flora, la tradició, la gastronomia, i, per descomptat, els seus camps d'oliveres. Va decidir convertir el seu somni en realitat i va produir Oli Fontclara. En els últims anys s'ha incorporat al projecte Nuri Torrent, nascuda a Fontclara, amb una gran passió i dedicació per la terra. Ha donat una gran empenta al projecte que creix cada any amb noves plantacions. Junts són l'esperit de Fontclara, un projecte que avança cada dia per oferir el millor de l'Empordà i de la seva terra: un oli d'oliva verge extra extraordinari.

Hace más de 30 años, Roland Zanotelli se enamoró de L'Empordà y de su paisaje, su flora, la tradición, la gastronomía, y, por descomptado, de sus campos de olivos. Decidió convertir su sueño en realidad, produciendo Oli Fontclara. En los últimos años se ha incorporado al proyecto Nuri Torrent, nacida en Fontclara, con una gran pasión y dedicación por la tierra. Ha dado un gran impulso al proyecto, que crece cada año con nuevas plantaciones. Juntos son el espíritu de Fontclara, un proyecto que avanza cada día para ofrecer lo mejor de L'Empordà y de su tierra. Un aceite de oliva virgen extra extraordinario.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens i robust en boca, on l'astringència potencia un amarg intens que dona pas a un picant dominant, tot i tenir una entrada dolcenca. Aromes de tipus verd, amb connotacions de pell de plàtan, menta fresca o ametlló. Per sota, es perceben tocs més vegetals de fulla d'olivera i de plantes d'horta, combinades amb records florals o d'alfàbrega i espècies dolces. El perfil retronasal canvia significativament de l'anterior, en el sentit que tots els matisos venen plegats, essent més difícil la seva identificació. La sensació general és la d'un oli de sabor vegetal, de llarga persistència i millor valoració olfactiva que en fase de boca, fet que li resta quelcom d'harmonia.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso y robusto en boca, donde la astringencia potencia un amargo intenso que da paso a un picante dominante, a pesar de tener una entrada dulce. Aromas de tipo verde, con connotaciones de piel de plátano, menta fresca o almendruco. Por debajo, se perciben toques más vegetales de hoja de olivo y de plantas de huerta, combinadas con evocaciones florales o de albahaca y especias dulces. El perfil retronasal cambia significativamente del anterior, en el sentido de que todos los matices vienen juntos, siendo más difícil su identificación. La sensación general es de un aceite de sabor vegetal, de larga persistencia y mejor valoración olfativa que en fase de boca, lo que le resta algo de armonía.



FONTCLARA Oli Fontclara Arbequina

93,5
Punts / Puntos

Premis / Premios

TOP 10, millors afrutats verd intens i millors ecològics

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Palau Sator

Tipus de producció / Tipo de producción

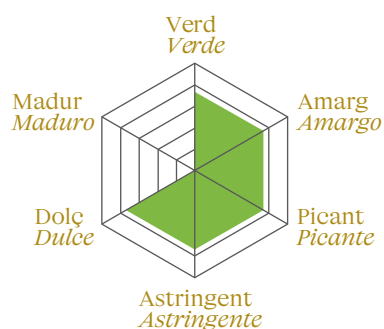
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://www.fontclara.es/ca/>



Intensitats / Intensidades



Fa més de 30 anys, Roland Zanotelli es va enamorar de l'Empordà i del seu paisatge, la flora, la tradició, la gastronomia, i, per descomptat, els seus camps d'oliveres. Va decidir convertir el seu somni en realitat i va produir Oli Fontclara. En els últims anys s'ha incorporat al projecte Nuri Torrent, nascuda a Fontclara, amb una gran passió i dedicació per la terra. Ha donat una gran empenta al projecte que creix cada any amb noves plantacions. Junts són l'esperit de Fontclara, un projecte que avança cada dia per oferir el millor de l'Empordà i de la seva terra: un oli d'oliva verge extra extraordinari.

Hace más de 30 años, Roland Zanotelli se enamoró de L'Empordà y de su paisaje, su flora, la tradición, la gastronomía, y, por descomptado, de sus campos de olivos. Decidió convertir su sueño en realidad, produciendo Oli Fontclara. En los últimos años, se ha incorporado en el proyecto Nuri Torrent, nacida en Fontclara, con una gran pasión y dedicación por la tierra. Ha dado un gran impulso al proyecto que crece cada año con nuevas plantaciones. Juntos son el espíritu de Fontclara, un proyecto que avanza cada día para ofrecer lo mejor de L'Empordà y de su tierra. Un aceite de oliva virgen extra extraordinario.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afrutats verd intens i molt robust en boca, on l'astringència potencia un amarg intens que dona pas a un picant notable, tot i tenir una primera entrada bastant dolça. La base aromàtica la formen les fruites verdes, com el record de plàtan, ametlló, poma i tomàquet verd. Un segon nivell de tipus floral i d'herbes aromàtiques complementa l'anterior. Després, surten tocs de fulles d'olivera o de plantes d'horta. El nas dona pas a una boca més vegetal, on la nota dominant és verda i recorda la tomatera i d'altres fulles, sorgint les notes de fruites més al final. Oli persistent i harmònic amb una gran valoració tant de boca com nasal.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso y muy robusto en boca, donde la astringencia potencia un amargo intenso que da paso a un picante notable, a pesar de tener una primera entrada bastante dulce. La base aromática la forman las frutas verdes, como la evocación de plátano, almendruco, manzana y el tomate verde. Un segundo nivel de tipo floral y de hierbas aromáticas complementa el anterior. Después, salen toques de hojas de olivo o de plantas de huerta. La nariz da paso a una boca más vegetal, donde la nota dominante es verde y evoca a la tomatera y otras hojas, surgiendo las notas de frutas más al final. Aceite persistente y armónico con una gran valoración tanto de boca como nasal.



AGRÍCOLA D'ULLDEMOLINS SANT JAUME La Llena

80,8
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Ulldemolins, DOP Siurana

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció integrada / Producción integrada

Contacte / Contacto

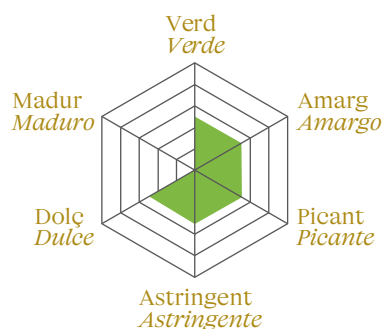
<https://coopulldemolins.com/shop/>



Som una de les cooperatives de la DOP Siurana que elaborem i comercialitzem oli d'oliva verge extra de la varietat arbequina des de l'any 1954 i la primera cooperativa que va elaborar oli ecològic a Catalunya. Els nostres olis de producció integrada i ecològics, amb el seu gust Afruitat característic de muntanya, transmeten l'essència del territori de la vall del Silenci, caracteritzat per l'altitud i pel clima, que fan que sigui una de les zones més fresques del Priorat. El lent procés de maduració, l'acurada recol·lecció de l'oliva sana i fresca i la posterior extracció al molí, només amb procediments mecànics, ens permet obtenir un suc d'oliva natural que és un plaer per al paladar i que conserva totes les propietats per a la salut.

Somos una de las cooperativas de la DOP Siurana que elaboramos y comercializamos aceite de oliva virgen extra de la variedad arbequina desde el año 1954 y la primera cooperativa que elaboró aceite ecológico en Cataluña. Nuestros aceites de producción integrada y ecológicos, con su gusto afruitado característico de montaña, transmiten la esencia del territorio del valle de El Silenci, caracterizado por la altitud y por el clima, que hacen que sea una de las zonas más frescas de El Priorat. El lento proceso de maduración, la cuidadosa recolección de la oliva sana y fresca, y la posterior extracción en el molino, solo con procedimientos mecánicos, nos permite obtener un zumo de oliva natural que es un placer para el paladar y que conserva todas las propiedades para la salud.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd lleuger i molt equilibrat en boca, entre els atributs dolç, amarg i picant. Aromes secundàries en dues capes successives, al principi ens venen les notes més característiques de la varietat arbequina, com l'herba tallada, el tomàquet i l'ametlló. En segon pla, podem identificar el plàtan, connotacions de fonoll o anisades i tocs de fulles de tomatera o carxofa. El perfil retronasal manté l'essència anterior, però tots els matisos s'igualen per sota de la nota dominant de tipus herbaci.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero y muy equilibrado en boca, entre los atributos dulce, amargo y picante. Aromas secundarios en dos capas sucesivas, al principio nos vienen las notas más características de la variedad arbequina, como la hierba cortada, el tomate y el almendruco. En segundo plano, podemos identificar el plátano, connotaciones de hinojo o anisadas y toques de hojas de tomatera o alcachofa. El perfil retronasal mantiene la esencia anterior, pero todos los matices se igualan por debajo de la nota dominante de tipo herbáceo.



AGRÍCOLA SANT ISIDRE JUNCOSA DE LES GARRIGUES, SCCL Oli Les Cabanes

91,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat madur

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Juncosa de les Garrigues, DOP Les Garrigues

Tipus de producció / Tipo de producción

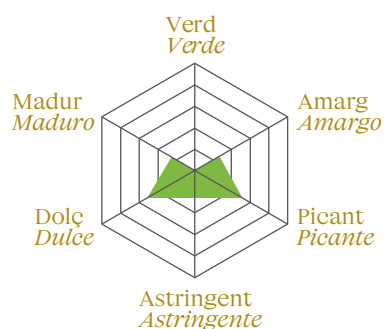
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://olilescabanes.com/ca/>



Intensitats / Intensidades



La Cooperativa de Juncosa va ser fundada l'any 1919 per un grup de pagesos, disposats a unir esforços i treballar junts per salvaguardar els seus interessos i comercialitzar l'oli de manera conjunta. La cooperativa ha estat sempre lligada a la història i l'economia del poble de Juncosa, on pràcticament tots els agricultors en són socis. Des de l'any 2011, la cooperativa disposa d'un nou molí, totalment ampliat i renovat amb la maquinària més avançada per oferir la màxima seguretat i eficàcia al procés d'obtenció i elaboració de l'oli d'oliva verge extra Les Cabanes.

La Cooperativa de Juncosa se fundó en el año 1919 por un grupo de campesinos, dispuestos a unir esfuerzos y trabajar juntos para salvaguardar sus intereses y comercializar el aceite de manera conjunta. La cooperativa ha estado siempre ligada a la historia y la economía del pueblo de Juncosa, donde prácticamente todos los agricultores son socios. Desde el año 2011, la cooperativa dispone de un nuevo molino, totalmente ampliado y renovado con la maquinaria más avanzada para ofrecer la máxima seguridad y eficacia en el proceso de obtención y elaboración del aceite de oliva virgen extra Les Cabanes.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat madur. L'atribut de boca dominant és el dolç, amb un picant final lleuger i gairebé sense amargor ni astringència, fet que li confereix un pas de boca molt fluid. Aromes secundàries típiques d'olives arbequines de maduració avançada, amb notes de plàtan madur, anisats i fonoll, i tocs d'ametlla i poma. A la boca, si estem atents, es poden identificar matisos més vegetals de tomatera i herba tallada que complementen els anteriors. Final de boca clarament ametllat, que confereix suavitat al conjunt, que resulta harmònic i amb una bona valoració en la fase olfactiva.

Aceite virgen extra de afrutado maduro. El atributo de boca dominante es el dulce, con un picante final ligero y prácticamente sin amargor ni astringencia, lo que le confiere un paso de boca muy fluido. Aromas secundarios típicos de aceitunas arbequinas de maduración avanzada, con notas de plátano maduro, anisados e hinojo, y toques de almendra y manzana. En la boca, si estamos atentos, se pueden identificar matices más vegetales de tomatera y hierba cortada que complementan los anteriores. Final de boca claramente almendrado, que confiere suavidad al conjunto que resulta armónico y con una buena valoración en la fase olfativa.



ALSINA LLORENS GABRIEL Oli Castelló Arbequina Verd

90,9
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd intens

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Castelló de Farfanya

Tipus de producció / Tipo de producción

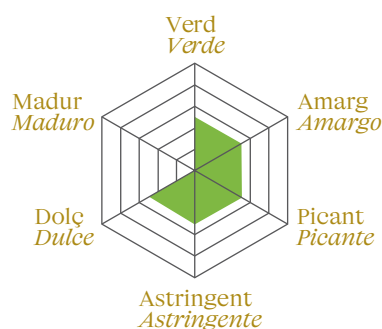
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://olicastello.com/ca/>



Intensitats / Intensidades



Oli Castelló neix l'any 1879, quan Gabriel Alsina adquireix el molí d'oli de Castelló de Farfanya, a Lleida. Gabriel Alsina és una persona altament emprenedora i assumeix el rol amb una idea molt clara, que és elaborar i vendre oli d'alta qualitat fidel a la zona, tot mantenint l'essència que tan clara tenia el seu pare, una elaboració i producció artesanal, amb un producte de màxima qualitat, per donar el millor dels seus olis als paladars més exigents. En l'actualitat, s'hi ha incorporat els seus fills, Romina i Gabriel Alsina, dues peces clau en el projecte familiar amb noves visions, però sempre mantenint l'essència, la delicadesa i l'estima per aquest fruit que els hi han transmès, a casa, els seus pares.

Oli Castelló nace en el año 1879, cuando Gabriel Alsina adquiere el molino de aceite de Castelló de Farfanya, en Lleida. Gabriel Alsina es una persona altamente emprendedora, asume el rol con una idea muy clara, que es elaborar y vender aceite de alta calidad fiel a la zona, manteniendo la esencia que tan clara tenía su padre, una elaboración y producción artesanal, con un producto de máxima calidad, para dar lo mejor de sus aceites a los paladares más exigentes. En la actualidad, se han incorporado sus hijos, Romina y Gabriel Alsina, dos piezas claves en el proyecto familiar con nuevas visiones, pero siempre manteniendo la esencia, la delicadeza y el aprecio por este fruto que les han transmitido sus padres en casa..

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd mitjà i de sabors clars i nets en boca, amb entrada dolcenca que dona pas a un amarg mig i sensació astringent i sequedat de llengua; picant progressiu que acaba essent dominant. Olor verda amb connotacions clares d'herba i plàtan verd, complementades per fulles de carxofa o tomatera i tocs finals de tomàquet verd i fonoll. La boca segueix el mateix patró aromàtic, però amb una nota final ametllada que li confereix suavitat al conjunt, que resulta harmònic, de persistència mitjana i de bona valoració tant en fase olfactiva com retronasal.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio y de sabores nitidos en boca, con entrada dulce que da paso a un amargo medio y sensación astringente y sequedad de lengua; picante progresivo que acaba siendo dominante. Olor verde con connotaciones claras de hierba y plátano verde, complementadas por hojas de alcachofa o tomatera y toques finales de tomate verde e hinojo. La boca sigue el mismo patrón aromático, pero con una nota final almendrada que le confiere suavidad al conjunto, que resulta armónico, de persistencia media y de buena valoración tanto en fase olfativa como retronasal.



MOLÍ DELS TORMS

Olicatessen

Negral

85,6

Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Negral

Zona d'origen / Zona de origen

Els Torms

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

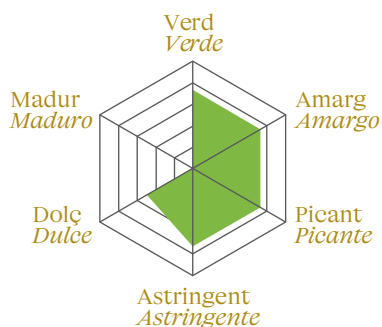
<https://olicatessen.com/el-nostre-oli/>



Som agricultors, elaboradors i divulgadors. Vivim als Torms, terra d'oliveres, i fa més de vuit generacions en cultiu de manera ecològica. Des del 2005, tenim el nostre molí propi i estem orgullosos de la nostra feina, que entenem no només com a producte, sinó com a labor paisatgística, conservació del territori i de varietats locals, experiències oleoturístiques, gastronomia i dieta mediterrània i divulgació de la cultura de l'oli. Els olis Olicatessen són olis de finca, d'arbequina i de varietats recuperades, d'oliveres centenàries, i de marges de pedra seca que li donen un caràcter i matisos singulars que no només parlen d'oli d'oliva verge extra ecològic, sinó també de tots aquests valors afegits que ja formen part de la nostra filosofia i que som feliços de compartir.

Somos agricultores, elaboradores y divulgadores. Vivimos en Els Torms, tierra de olivos, y hace más de ocho generaciones cultivamos de manera ecológica. Desde 2005 tenemos nuestro molino propio y estamos orgullosos de nuestro trabajo, que entendemos no solo como producto, sino como labor paisajística, conservación del territorio y de variedades locales, experiencias oleoturísticas, gastronomía y dieta mediterránea y divulgación de la cultura del aceite. Los aceites Olicatessen son aceites de finca, de arbequina y de variedades recuperadas, de olivos centenarios, y de márgenes de piedra seca que le dan un carácter y matices singulares que no solo hablan de aceite de oliva virgen extra ecológico, sino también de todos esos valores añadidos que ya forman parte de nuestra filosofía y que estamos felices de compartir.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, de pas molt dens i astringent en boca, on l'amargor es nota des de que l'oli entra i va incrementant la seva intensitat fins que arriba al final de la llengua. Picant intens per tota la boca. Olor clarament verda i vegetal, amb predomini de carxofa i fulla d'olivera, amb tocs d'ametlló i gespa. En segon nivell, sorgeixen notes de nous, plàtan o herbes aromàtiques que complementen la capa anterior. En boca, el perfil aromàtic queda simplificat i només les fulles, l'ametlló i la gespa són evidents.

Aceite virgen extra de afruitado verde intenso, de paso muy denso y astringente en boca, donde el amargor se nota desde que el aceite entra y va incrementando su intensidad hasta que llega al final de la lengua. Picante intenso por toda la boca. Olor claramente verde y vegetal, con predominio de alcachofa y hoja de olivo, con toques de almendruco y césped. En segundo nivel, surgen notas de nueces, plátano o hierbas aromáticas que complementan la capa anterior. En boca, el perfil aromático queda simplificado y solo las hojas, el almendruco y el césped son evidentes.



MOLÍ DELS TORMS

Olicatessen

Arbequina

83,3

Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Els Torms

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

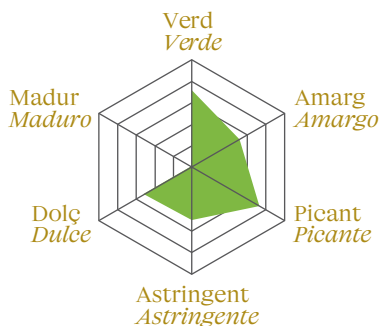
<https://olicatessen.com/el-nostre-oli/>



Som agricultors, elaboradors i divulgadors. Vivim als Torms, terra d'oliveres, i fa més de vuit generacions en cultiu de manera ecològica. Des del 2005, tenim el nostre molí propi i estem orgullosos de la nostra feina, que entenem no només com a producte, sinó com a labor paisatgística, conservació del territori i de varietats locals, experiències oleoturístiques, gastronomia i dieta mediterrània i divulgació de la cultura de l'oli. Els olis Olicatessen són olis de finca, d'arbequina i de varietats recuperades, d'oliveres centenàries, i de marges de pedra seca que li donen un caràcter i matisos singulars que no només parlen d'oli d'oliva verge extra ecològic, sinó també de tots aquests valors afegits que ja formen part de la nostra filosofia i que som feliços de compartir.

Somos agricultores, elaboradores y divulgadores. Vivimos en Els Torms, tierra de olivos, y hace más de ocho generaciones cultivamos de manera ecológica. Desde 2005 tenemos nuestro molino propio y estamos orgullosos de nuestro trabajo, que entendemos no solo como producto, sino como labor paisajística, conservación del territorio y de variedades locales, experiencias oleoturísticas, gastronomía y dieta mediterránea y divulgación de la cultura del aceite. Los aceites Olicatessen son aceites de finca, de arbequina y de variedades recuperadas, de olivos centenarios, y de márgenes de piedra seca que le dan un carácter y matices singulares que no solo hablan de aceite de oliva virgen extra ecológico, sino también de todos esos valores añadidos que ya forman parte de nuestra filosofía y que estamos felices de compartir.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, d'entrada dolç i evolució cap amarg, el final de boca és clarament picant, tot i que equilibrat pel fruitat intens. Aromes secundaris característics de la varietat arbequina, de tipus herbaci i record a tomàquet. Rerefons d'ametlló o fonoll, combinat amb fulles de diferents tipus com carxofa, tomatera i altres plantes d'horta. En boca el perfil varia sensiblement, amb disminució de les notes de tomàquet i fruites i reforç de la sensació de fulles.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, de entrada dulce y evolución hacia amargo, el final de boca es claramente picante, aunque equilibrado por el afrutado intenso. Aromas secundarios característicos de la variedad arbequina, de tipo herbáceo y evocación a tomate. Trasfondo de almendruco o hinojo, combinados con hojas de diferentes tipos como alcachofa, tomatera y otras plantas de huerta. En boca el perfil varía sensiblemente, con disminución de las notas de tomate y frutas y refuerzo de la sensación de hoja.



MOLÍ DELS TORMS

Olicatessen

Coupge

88,2

Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Verdal, Negral, Bequeruda i Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Els Torms

Tipus de producció / Tipo de producción

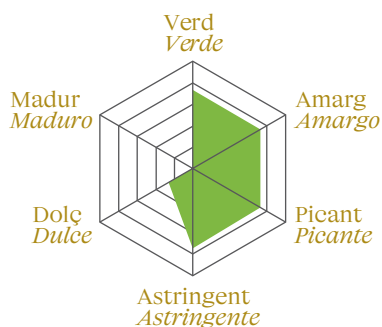
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://olicatessen.com/el-nostre-oli/>



Intensitats / Intensidades



En Molí dels Torms Somos agricultores, elaboradores y divulgadores. Vivimos en Els Torms, tierra de olivos, y hace más de ocho generaciones cultivamos de manera ecológica. Desde 2005 tenemos nuestro molino propio y estamos orgullosos de nuestro trabajo, que entendemos no solo como producto, sino como labor paisajística, conservación del territorio y de variedades locales, experiencias oleoturísticas, gastronomía y dieta mediterránea y divulgación de la cultura del aceite. Los aceites Olicatessen son aceites de finca, de arbequina y de variedades recuperadas, de olivos centenarios, y de márgenes de piedra seca que le dan un carácter y matices singulares que no solo hablan de aceite de oliva virgen extra ecológico, sino también de todos esos valores añadidos que ya forman parte de nuestra filosofía y que estamos felices de compartir.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, agressiu en boca, on presenta un pas dens i amarg, i finalitza en un picant notable, però equilibrat amb la intensitat d'afruitat d'oliva. Perfil d'aromes de molta intensitat, però poca complexitat, una combinació de fulles diverses d'olivera, carxofa, tomatera i altres plantes d'horta. Alguns tocs més lleugers d'herba tallada, ametlló i plàtan verd. Oli molt franc en què el nas anticipa el que notarem en boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, agresivo en boca, donde presenta un paso denso y amargo, finalizando en un picante notable, pero equilibrado con la intensidad del afrutado de oliva. Perfil de aromas de mucha intensidad, pero poca complejidad, una combinación de hojas diversas, de olivo, alcachofa, tomatera y otras plantas de huerta. Algunos toques más ligeros de hierba cortada, almendruco y plátano verde. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa lo que notaremos en boca.





XAVIER GAYA PALAU Oligami

89,9
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Els Ometllons

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

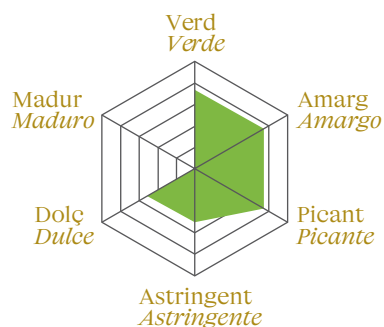
<https://oligami.cat>



Oligami és un projecte de dos agricultors del terme dels Ometllons, que aposten per una agricultura ecològica, respectuosa amb el medi ambient, tot buscant l'equilibri de la saviesa dels nostres padrins amb les noves tecnologies. Des de temps immemorials, vetllar i protegir la terra forma part del nostre ADN, en especial de les oliveres, que formen part del nostre segell identitari i forgen els nostres caràcters. Per aquest motiu, continuem la raó que els nostres avantpassats van emprendre en aquestes terres, tenint cura no només de les oliveres, sinó del sòl en què s'arrelen i l'entorn que les envolta.

Oligami es un proyecto de dos agricultores del término de Els Ometllons, que apuestan por una agricultura ecológica, respetuosa con el medioambiente, buscando el equilibrio de la sabiduría de nuestros abuelos con las nuevas tecnologías. Desde tiempos inmemoriales, velar y proteger la tierra forma parte de nuestro ADN, en especial de los olivos, que forman parte de nuestro sello identitario, forjando nuestros caracteres. Por este motivo, continuamos la razón que nuestros antepasados emprendieron en estas tierras, cuidando no solo de los olivos, sino del suelo en el que se arraigan y el entorno que los rodea.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, de sensació amarga i picant en boca, on resulta densa i poc fluida. Perfil d'aromes dominat per notes vegetals d'herba i fulles d'olivera, tomatera, carxofa i altres plantes d'horta. En segon pla, sorgeixen tocs de plàtan i ametlló o fonoll. El perfil retronasal encaixa plenament amb el nasal directe, tot i la forta sensació ardent que acaba dominant la cavitat bucal. Perfil persistent de molt bona valoració en la fase olfactiva.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, de sensación amarga y picante en boca, donde resulta denso y poco fluido. Perfil de aromas dominado por notas vegetales de hierba y hojas de olivo, tomatera, alcachofa y otras plantas de huerta. En segundo plano, surgen toques de plátano y almendruco o hinojo. El perfil retronasal encaja plenamente con el nasal directo, a pesar de la fuerte sensación ardiente que acaba dominando la cavidad bucal. Perfil persistente de muy buena valoración en fase olfativa.





SOCIETAT AGRÍCOLA SIURANA, SL Olivia Argudell

82,2
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Argudell

Zona d'origen / Zona de origen

Siurana d'Empordà

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

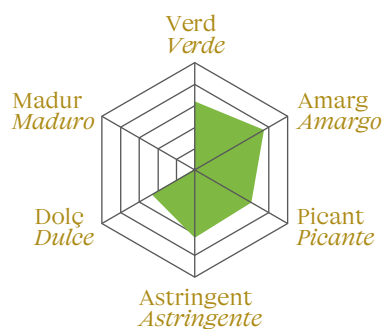
<https://www.agricolasiurana.com>



A Societat Agrícola Siurana fem oli, però no qualsevol oli! Des del cor de l'Empordà, mimem cada gota amb passió i orgull. Treballem amb la varietat argudell, autèntica de casa nostra, i amb arbequina ecològica, perquè sabem que la qualitat i la sostenibilitat són la millor recepta. Si busques un oli amb personalitat, perfecte per donar-li aquell "toc màgic" als teus plats, aquí el tens. Ens agrada pensar que posem una mica de l'Empordà a cada ampolla!

En Societat Agrícola Siurana hacemos aceite, ¡pero no cualquier aceite! Desde el corazón de L'Empordà, mimamos cada gota con pasión y orgullo. Trabajamos con la variedad argudell, auténtica de nuestra tierra, y con arbequina ecológica, porque sabemos que calidad y sostenibilidad son la mejor receta. Si buscas un aceite con personalidad, perfecto para darle ese "toque mágico" a tus platos, aquí lo tienes. ¡Nos gusta pensar que ponemos un pedacito de L'Empordà en cada botella!

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, robust i dens en boca, d'amarg ràpid, intens i persistent i picant final mig, bastant agressiu. Perfil d'aromes en dues capes: al principi, venen a nosaltres les notes de fruits secs verds, com la nou i l'ametlló, amb un toc de tomàquet verd; en segon pla, records herbacis de fonoll o anisats, fruites exòtiques i plàtan. En boca, el perfil canvia sensiblement, i guanyen protagonisme les fulles de carxofa o tomatera.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, robusto y denso en boca, de amargo rápido, intenso y persistente y picante final medio, bastante agresivo. Perfil de aromas en dos capas: al principio, vienen a nosotros las notas de frutos secos verdes, como la nuez y el almendruco, con un toque de tomate verde; en segundo plano, evocaciones herbáceas de hinojo o anisados, frutas exóticas y plátano. En boca, el perfil cambia sensiblemente, ganando protagonismo las hojas de alcachofa o tomatera.





XIC'S CAL BORRECH Orcau Vell

91,1
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors ecològics i millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Cua de cirera

Zona d'origen / Zona de origen

Tremp

Tipus de producció / Tipo de producción

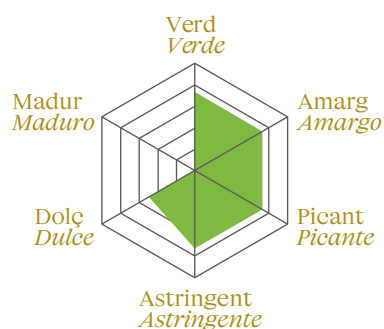
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://www.instagram.com/jordi.roca.batalla/>



Intensitats / Intensidades



La creació de l'Associació de Productors d'Oli del Pallars és el punt de partida per a l'elaboració d'olis de qualitat a la comarca. A partir d'aquí, s'inicia la recerca i l'estudi de les oliveres; comencem a tenir informació de les varietats que hi ha al territori i som els únics productors d'aquesta varietat. També ampliem coneixements per a l'elaboració d'olis verge extra. Orcau Vell, amb la varietat cua de cirera, comença a caminar l'any 2018. Des de les primeres analítiques, comprovem l'alt valor de l'oliva, especialment pel seu alt contingut en polifenols. Treballem, seguint les recomanacions, en la producció monovarietal.

La creación de la Asociación de Productores de Aceite de El Pallars es el punto de partida para la elaboración de aceites de calidad en la comarca. A partir de aquí, se inicia la investigación y el estudio de los olivos y empezamos a tener información de las variedades que hay en el territorio, siendo los únicos productores de esta variedad. También ampliamos conocimientos para la elaboración de aceites virgen extra. Orcau Vell, con la variedad cua de cirera, empieza a caminar en el año 2018. Desde las primeras analíticas, comprobamos el alto valor de la aceituna, especialmente por su alto contenido en polifenoles. Trabajamos, siguiendo las recomendaciones, en la producción monovarietal.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens. El pas de boca és molt "doble" i la llengua queda seca per l'astringència. Es nota amarg abans d'arribar al final de la llengua i, un cop empassat, desenvolupa un picant que sembla no tenir fi, però que s'equilibra amb un afruitat verd intens. En nas domina la nota de carxofa, juntament amb matisos de fulla d'olivera, tomatera i plantes d'horta. Rerefons de fruites verdes que li confereix suavitat, amb record d'ametlló, tomàquet verd o plàtan verd, així com una mica de fonoll o gespa. Oli totalment franc, en què el nas anticipa el perfil de boca. Oli contundent de llarga persistència en boca, molt característic de la varietat cua de cirera.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso. El paso de boca es muy "denso" y la lengua queda seca por la astringencia. Se nota amargo antes de llegar a la base de la lengua y, una vez tragado, desarrolla un picante que parece no tener fin, pero que se equilibra con un afrutado verde intenso. En nariz domina la nota de alcachofa, junto con matices de hoja de olivo, tomatera y plantas de huerta. Trasfondo de frutas verdes que le confiere suavidad, con evocación de almendruco, tomate verde o plátano verde, así como un poco de hinojo o césped. Aceite totalmente franco, donde la nariz anticipa el perfil de boca. Aceite contundente de larga persistencia en boca, muy característico de la variedad cua de cirera.



ORIGINAL, SL Original Arbequina

80,3
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Batea

Tipus de producció / Tipo de producción

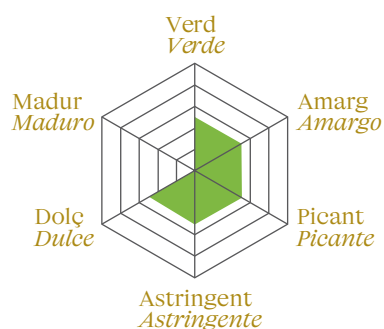
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://original.com>



Intensitats / Intensidades



A Original som productors d'oli d'oliva verge extra, i ens passem tot l'any mimant les oliveres perquè, quan arribi el mes d'octubre, ens posem a collir-les i, a les poques hores, ja tenim disponible l'OOVE. Comercialitzem diferents tipus d'OOVE, monovarietals i cupatge de diferents varietats d'olives, tots en ampolles de 500 ml. Els nostres OOVE són valorats pels millors xefs nacionals i internacionals, i estem presents als millors restaurants del país com, per exemple, al restaurant Lasarte de Barcelona, el qual té tres estrelles Michelin. La nostra ampolla més mediterrània, blava com el mar, conté OOVE de la varietat 100% arbequina, de collita pròpia al mes d'octubre, de Batea, a la Terra Alta.

En Original somos productores de aceite de oliva virgen extra y nos pasamos todo el año mimando los olivos para que, cuando llegue el mes de octubre, nos pongamos a cosecharlos y, a las pocas horas, ya tengamos disponible el AOVE. Comercializamos diferentes tipos de AOVE, monovarietales e igualación de diferentes variedades de aceitunas, todos en botellas de 500 ml. Nuestros AOVE son valorados por los mejores chefs nacionales e internacionales, y estamos presentes en los mejores restaurantes del país, como, por ejemplo, el restaurante Lasarte de Barcelona, que cuenta con tres estrellas Michelin. Nuestra botella más mediterránea, azul como el mar, contiene nuestro AOVE de variedad 100% arbequina, de cosecha propia en el mes de octubre, de Batea, en La Terra Alt.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, equilibrat en boca, amb amarg i picant mitjos i entrada dolcenca i agradable. Olor verd d'ametlló i poma o plàtan. En segon pla, sorgeixen les fruites exòtiques, el tomàquet, el fonoll i les fulles de carxofa. En la fase de boca són les fulles les que ocupen el segon pla, aportant una sensació d'oli fresc i deixant les fruites com anecdotiques.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, equilibrado en boca, con amargo y picante medios y entrada dulce y agradable. Olor verde de almendruco y manzana o plátano. En segundo plano, surgen las frutas exóticas, el tomate, el hinojo y las hojas de alcachofa. En la fase de boca, son las hojas las que ocupan el segundo plano, aportando una sensación de aceite fresco y relegando a las frutas a un plano anecdótico.



ORIGINAL, SL Original Arbosana

85,5
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbosana

Zona d'origen / Zona de origen

Batea

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

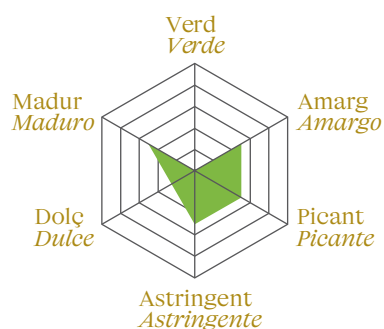
<https://original.com>



A Original som productors d'oli d'oliva verge extra, i ens passem tot l'any mimant les oliveres perquè, quan arribi el mes d'octubre, ens posem a collir-les i, a les poques hores, ja tenim disponible l'OOVE. Comercialitzem diferents tipus d'OOVE, monovarietals i cupatge de diferents varietats d'olives, tots en ampolles de 500 ml. Els nostres OOVE són valorats pels millors xefs nacionals i internacionals, i estem presents als millors restaurants del país com, per exemple, al restaurant Lasarte de Barcelona, el qual té tres estrelles Michelin. La nostra botella més passional, de color vermell intens, conté el nostre OOVE de varietat 100% arbosana.

En Original somos productores de aceite de oliva virgen extra y nos pasamos todo el año mimando los olivos para que, cuando llegue el mes de octubre, nos pongamos a cosecharlos y, a las pocas horas, ya tengamos disponible el AOVE. Comercializamos diferentes tipos de AOVE, monovarietales e igualación de diferentes variedades de aceitunas, todos en botellas de 500 ml. Nuestros AOVE son valorados por los mejores chefs nacionales e internacionales y estamos presentes en los mejores restaurantes del país, como, por ejemplo, el restaurante Lasarte de Barcelona, con tres estrellas Michelin. Nuestra botella más pasional, de color rojo intenso, contiene nuestro AOVE de variedad 100% arbosana.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur, però de pas dens i amarg en boca, amb un picant mig d'evolució lenta. Aromes propis de la varietat arbosana de record floral i anisat. Rerefons complex que combina fulles d'olivera amb ametlló, tomàquet i gespa. En boca es transforma, i, ara, les notes de plàtan i gespa passen a ser els companys dels atributs principals.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, pero de paso denso y amargo en boca, con un picante medio de evolución lenta. Aromas propios de la variedad arbosana de evocación floral y anisado. Trasfondo complejo que combina hojas de olivo con almendruco, tomate y césped. En boca se transforma, y, ahora, las notas de plátano y césped pasan a ser los compañeros de los atributos principales.





ORIGINAL, SL Original Koroneiki

91,9

Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors afruitat verd lleuger

Varietats / Variades

Koroneiki

Zona d'origen / Zona de origen

Batea

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

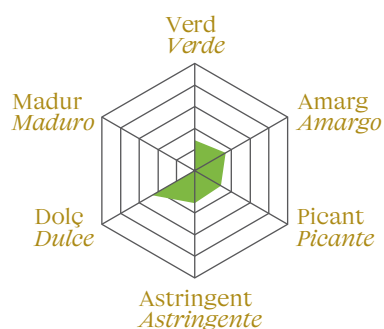
<https://original.com>



A Original som productors d'oli d'oliva verge extra, i ens passem tot l'any mimant les oliveres perquè, quan arriba el mes d'octubre, ens posem a collir-les i, a les poques hores, ja tenim disponible l'OOVE. Comercialitzem diferents tipus d'OOVE, monovarietals i cupatge de diferents varietats d'olives, tots en ampolles de 500 ml. Els nostres OOVE són valorats pels millors xefs nacionals i internacionals, i estem presents als millors restaurants del país com, per exemple, al restaurant Lasarte de Barcelona, el qual té tres estrelles Michelin. La nostra ampolla més "pura", de color blanc, és la més discreta, però la que conté el nostre OOVE amb més caràcter: la varietat 100% koroneiki.

En Original somos productores de aceite de oliva virgen extra y nos pasamos todo el año mimando los olivos para que, cuando llegue el mes de octubre, nos pongamos a cosecharlos y, a las pocas horas, ya tengamos disponible el AOVE. Comercializamos diferentes tipos de AOVE, monovarietales e igualación de diferentes variedades de aceitunas, todos en botella de 500 ml. Nuestros AOVE son valorados por los mejores chefs nacionales e internacionales y estamos presentes en los mejores restaurantes del país, como, por ejemplo, el restaurante Lasarte de Barcelona, con tres estrellas Michelin. Nuestra botella más "pura", de color blanco, es la más discreta, pero la que contiene nuestro AOVE con más carácter: la variedad 100% koroneiki.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd lleuger i en què la dolçor s'imposa a un amarg i picant molt lleugers. La manca d'astringència reforça la sensació de suavitat extrema en boca. Aromàticament, és un koroneiki típic, amb una nota dominant de tipus floral específica i connotacions d'herba acabada de tallar, acompanyada de tocs de fonoll, espècies dolces i plàtan verd. Les notes de fons poden recordar diverses fruites i donen consistència al afruitat d'oliva verda. Oli molt franc, en què el perfil de boca repeteix les connotacions ortonasals. El conjunt és harmònic i de gran suavitat.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero y en el que el dulzor se impone a un amargo y picante muy ligeros. La falta de astringencia refuerza la sensación de suavidad extrema en boca. Aromáticamente es un koroneiki típico, con una nota dominante de tipo floral específica y connotaciones de hierba recién cortada, acompañada de toques de hinojo, especias dulces y plátano verde. Las notas de fondo pueden recordar varias frutas y dan consistencia al afrutado de aceituna verde. Aceite muy franco, en el que el perfil de boca repite las connotaciones ortonasales. El conjunto es armónico y de gran suavidad.



ORIGINAL, SL Original Arbosana i Arbequina

86,6
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbosana i Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Batea

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

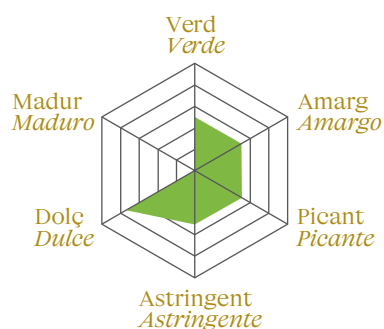
<https://original.com>



A Original som productors d'oli d'oliva verge extra, i ens passem tot l'any mimant les oliveres perquè, quan arriba el mes d'octubre, ens posem a collir-les i, a les poques hores, ja tenim disponible l'OOVE. Comercialitzem diferents tipus d'OOVE, monovarietals i cupatge de diferents varietats d'olives, tots en ampolles de 500 ml. Els nostres OOVE són valorats pels millors xefs nacionals i internacionals, i estem presents als millors restaurants del país com, per exemple, al restaurant Lasarte de Barcelona, el qual té tres estrelles Michelin. La nostra botella més natural, de color verd, conté un cupatge de les nostres varietats arbequina i arbosana.

En Original somos productores de aceite de oliva virgen extra y nos pasamos todo el año mimando los olivos para que, cuando llegue el mes de octubre, nos pongamos a cosecharlos y, a las pocas horas, ya tengamos disponible el AOVE. Comercializamos diferentes tipos de AOVE, monovarietales e igualación de diferentes variedades de aceitunas, todos en botellas de 500 ml. Nuestros AOVE son valorados por los mejores chefs nacionales e internacionales y estamos presentes en los mejores restaurantes del país, como, por ejemplo, el restaurante Lasarte de Barcelona, con tres estrellas Michelin. Nuestra botella más natural, de color verde, contiene una igualación de nuestras variedades arbequina y arbosana.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, dolç en boca, d'amarg i picant mitjos i equilibrats amb la intensitat dl'afruitat d'oliva. Aromes secundàries que generen consens i que confirmen un cupatge ben dissenyat, amb un primera capa d'herba tallada, ametlló i plàtan verd. En segon pla, una combinació més complexa de fruites com la poma, el tomàquet, les nous, el fonoll i notes florals, juntament amb fulles d'olivera, tomatera o carxofa. El nas anticipa la boca, amb lleugers canvis substancials, com el fet que, en boca, les notes bàsiques de l'arbequina semblen dominar el perfil sobre les d'arbosana.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero, dulce en boca, de amargo y picante medios y equilibrados con la intensidad del afrutado de oliva. Aromas secundarios que generan consenso y que confirman una igualación bien diseñada, con una primera capa de hierba cortada, almendruco y plátano verde. En segundo plano, una combinación más compleja de frutas como la manzana, el tomate, las nueces, el hinojo y notas florales, junto con hojas de olivo, tomatera o alcachofa. La nariz anticipa la boca, con ligeros cambios sustanciales, como el hecho de que, en boca, las notas básicas de la arbequina parecen dominar el perfil sobre las de arbosana.



ORIGINAL, SL Original 9 Varietats

85,8
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Oliana, Frantoio, Arbosana, Koroneiki, Coriana entre d'altres

Zona d'origen / Zona de origen

Batea

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

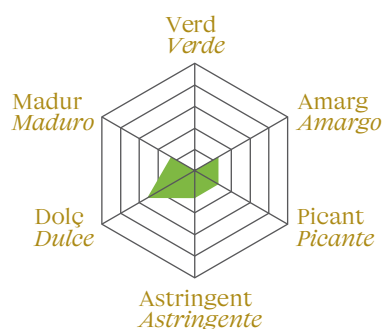
<https://original.com>



A Original som productors d'oli d'oliva verge extra, i ens passem tot l'any mimant les oliveres perquè, quan arribi el mes d'octubre, ens posem a collir-les i, a les poques hores, ja tenim disponible l'OOVE. Comercialitzem diferents tipus d'OOVE, monovarietals i cupatge de diferents varietats d'olives, tots en ampolles de 500 ml. Els nostres OOVE són valorats pels millors xefs nacionals i internacionals, i estem presents als millors restaurants del país com, per exemple, al restaurant Lasarte de Barcelona, el qual té tres estrelles Michelin. La nostra botella 9 Varietats és un cupatge en una edició limitada, ja que només fem 2.000 botelles de 500 ml cada campanya.

En Original somos productores de aceite de oliva virgen extra y nos pasamos todo el año mimando los olivos para que, cuando llegue el mes de octubre, nos pongamos a cosecharlos y, a las pocas horas, ya tengamos disponible el AOVE. Comercializamos diferentes tipos de AOVE, monovarietales e igualación de diferentes variedades de aceitunas, todos en botellas de 500 ml. Nuestros AOVE son valorados por los mejores chefs nacionales e internacionales y estamos presentes en los mejores restaurantes del país, como, por ejemplo, el restaurante Lasarte de Barcelona, con tres estrellas Michelin. Nuestra botella 9 Varietats es una igualación en una edición limitada, ya que solamente envasamos 2.000 botellas de 500 ml cada campaña.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur, dolç en boca, d'amarg i picant lleugers. Aromes secundàries en tres capes successives. En primer terme, es poden identificar la poma madura, l'ametlla i el tomàquet. En segon terme, l'herba tallada acompanyada de nous madures, fruites exòtiques i anisats. Finalment, si tenim paciència, es poden apuntar notes tènues de tipus floral i plàtan madur, amb fulles d'olivera o de plantes d'horta. La diversitat fa palesa l'existència d'una composició entre varietats, la majoria collides en madur.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, dulce en boca, de amargo y picante ligeros. Aromas secundarios en tres capas sucesivas. En primer plano, se pueden identificar la manzana madura, la almendra y el tomate. En segundo término, la hierba cortada acompañada de nueces maduras, frutas exóticas y anisados. Finalmente, si somos pacientes, se pueden apuntar notas tenues de tipo floral y plátano maduro, con hojas de olivo o de hortalizas. La diversidad hace patente la existencia de una composición entre variedades, la mayoría cosechadas en maduro.



MAS MONTSENY Padrí

93,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

TOP 10, millors afruitat madur i millor maridatge

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

El Morell

Tipus de producció / Tipo de producción

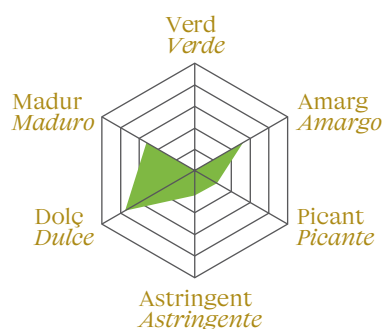
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://www.masmontseny.com>



Intensitats / Intensidades



L'oli d'oliva verge extra Padrí és molt més que un oli: és un tribut a les oliveres centenàries del Camp de Tarragona i a la saviesa de la gent gran que ha cuidat aquestes terres durant generacions. Aquest oli exclusiu neix d'oliveres amb més d'un segle de vida, que, com els avis del camp, amaguen dins seu la força i la història d'una terra treballada amb amor i dedicació. Cada any, només quatre finques seleccionades d'oliveres centenàries amb una sanitat excepcional són collides el mateix dia per crear un oli únic que simbolitza la connexió entre tradició i excel·lència.

El aceite de oliva virgen extra Padrí es mucho más que un aceite: es un tributo a los olivos centenarios de El Camp de Tarragona y a la sabiduría de las personas mayores que ha cuidado estas tierras durante generaciones. Este aceite exclusivo nace de olivos con más de un siglo de vida, que, como los abuelos del campo, esconden dentro de él la fuerza y la historia de una tierra trabajada con amor y dedicación. Cada año, solo cuatro fincas seleccionadas de olivos centenarios con una sanidad excepcional se cosechan el mismo día para crear un aceite único que simboliza la conexión entre tradición y excelencia.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur i molt dolç i suau en boca. El fonoll i l'ametlla són l'empremta nasal d'aquest oli elaborat amb olives arbequines madures. Els matisos de plàtan, poma i florals resten en segon terme i es complementen per una nota final més complexa i fresca de gespa tallada i nous verdes. Oli molt franc, en què el perfil retronasal confirma totalment l'olor directe en nas. Perfil d'alta harmonia i de bona valoració tant de nas com de boca, amb una persistència mitjana, poc comú en un oli madur.

Aceite virgen extra de afrutado maduro y muy dulce y suave en boca. El hinojo y la almendra son la huella nasal de este aceite elaborado con aceitunas arbequinas maduras. Los matices de plátano, manzana y florales quedan en segundo plano y se complementan por una nota final más compleja y fresca de césped recién cortado y nueces verdes. Aceite muy franco, en el que el perfil retronasal confirma totalmente el olor directo en nariz. Perfil de alta armonía y de buena valoración tanto de nariz como de boca, con una persistencia media, poco común en un aceite maduro.



SODELPLANA, SCP Potxó Verd

89,6
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Gavet de la Conca

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

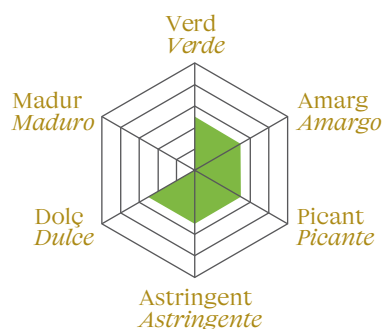
<https://www.instagram.com/sodelplana/>



Sodelplana, SCP, és una petita explotació familiar a Gavet de la Conca, al Pallars Jussà. Les nostres oliveres es troben a la part solana de la vall, de cara a migdia i al Montsec. Estan situades a 700 m d'altitud i protegides dels vents freds del nord per la serra de la Vall i d'Aransís, arrelades a sòls de secà estricte format per graves i argiles de roques calcàries. Aquestes condicions caracteritzen els nostres olis verds amb notes organolèptiques particulars i alts continguts en polifenols. L'oli Potxó Verd prové d'oliveres centenàries de la varietat arbequina, perfectament adaptada a les condicions de mitja muntanya.

Sodelplana, SCP, es una pequeña explotación familiar en Gavet de la Conca, de El Pallars Jussà. Nuestros olivos se encuentran en la parte solana de la sierra de La Vall, de cara a mediodía y al Montsec. Situadas a 700 m de altitud y protegidas de los vientos fríos del norte por la sierra de La Vall y de Aransís, arraigadas en suelos de secano estricto formado por gravas y arcillas de rocas calizas. Estas condiciones caracterizan nuestros aceites verdes con notas organolépticas particulares y altos contenidos en polifenoles. El aceite Potxó Verd proviene de olivos centenarios de la variedad arbequina, perfectamente adaptada a las condiciones de media montaña.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà i equilibrat en boca, amb una entrada dolça, amb pas dens i amarg, que finalitza en un picant mig de progressió lenta. Perfil aromàtic a dos nivells, amb una primera capa que recorda l'herba tallada, l'ametlló i notes florals. En segon pla, es poden identificar el tomàquet, notes cítriques, la poma i un rerefons de fulles de plantes diverses. En boca, les fulles passen a ser dominants, tot i que de baixa intensitat.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio y equilibrado en boca, con una entrada dulce, con paso denso y amargo, finalizando en un picante medio de progresión lenta. Perfil aromático a dos niveles, con una primera capa que evoca a la hierba cortada, el almendruco y notas florales. En segundo plano, se pueden identificar el tomate, notas cítricas, la manzana y un trasfondo de hojas de plantas diversas. En boca, las hojas pasan a ser dominantes, aunque de baja intensidad.

AGRO FOODS & COMMERCE, SLU
Priordei 1789
Empremta de Rojal

91,5
Punts / Puntos



Premis / Premios

Millors afrutit verd intens, millors olis monovarietals i millors olis de projecte de recuperació

Varietats / Variades

Rojal

Zona d'origen / Zona de origen

Margalef

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció integrada / Producción integrada

Contacte / Contacto

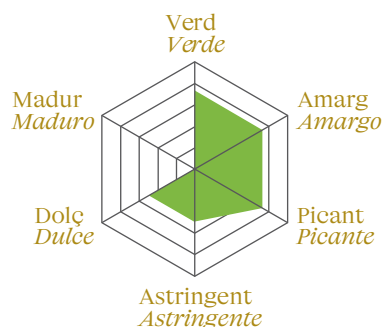
<https://priordei.com>



Priordei és una empresa familiar amb més de 200 anys d'història, arrelada profundament al territori i vinculada a la família Ciuraneta des del 1789. Actualment, la 10a generació d'homes i dones treballa amb la mateixa passió que els seus avantpassats, guiats per un amor incondicional a la terra i els seus fruits. Aquesta herència es manifesta en cada ampolla que produïm, tot fusionant tradició i qualitat. Per a Priordei, l'oli d'oliva és el resultat d'un esforç col·lectiu que honora la natura i la història familiar. Cada gota reflecteix la dedicació per oferir salut i sabor, mantenint viu un llegat que simbolitza molt més que economia: simbolitza l'ànima d'una família i la seva relació indestructible amb la terra.

Priordei es una empresa familiar con más de 200 años de historia, arraigada profundamente en el territorio y vinculada a la familia Ciuraneta desde 1789. Actualmente, la 10.ª generación de hombres y mujeres trabaja con la misma pasión que sus antepasados, guiados por un amor incondicional a la tierra y sus frutos. Esta herencia se manifiesta en cada botella que producimos, fusionando tradición y calidad. Para Priordei, el aceite de oliva es el resultado de un esfuerzo colectivo que honra la naturaleza y la historia familiar. Cada gota refleja la dedicación para ofrecer salud y sabor, manteniendo vivo un legado que simboliza mucho más que economía: simboliza el alma de una familia y su relación indestructible con la tierra.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afrutit verd intens, amarg i picant en boca, però ben equilibrat pel que fa a les intensitats. Aromes secundàries amb un primer nivell amb record verd d'herba, ametlló, pell de plàtan o tomatera. Per sota, sorgeixen tons més variats, però difícils de discriminar, com poden ser les espècies dolces, la vainilla, notes florals o de fruites exòtiques, fulles de carxofa, així com records de poma o tomàquet. El perfil retronasal es simplifica i perd els matisos especiats i florals, mantenint els tocs vegetals. El conjunt resulta d'alta complexitat, persistent i molt harmònic.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, amargo y picante en boca, pero bien equilibrado en cuanto a las intensidades. Aromas secundarios con un primer nivel con evocación verde de hierba, almendruco, piel de plátano o tomatera. Por debajo, surgen tonos más variados, pero difíciles de discriminar, como pueden ser las especias dulces, la vainilla, notas florales o de frutas exóticas, hojas de alcachofa, así como evocaciones de manzana o tomate. El perfil retronasal se simplifica y pierde los matices especiados y florales, manteniendo los toques vegetales. El conjunto resulta de alta complejidad, persistente y muy armónico.



AGRO FOODS & COMMERCE, SLU

Priordei 1789

Empremta d'Arbequina

90,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Margalef

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció integrada / Producción integrada

Contacte / Contacto

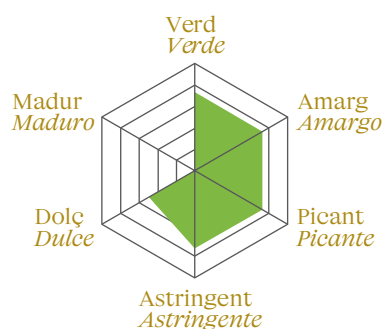
<https://priordei.com>



Priordei és una empresa familiar amb més de 200 anys d'història, arrelada profundament al territori i vinculada a la família Ciuraneta des del 1789. Actualment, la 10a generació d'homes i dones treballa amb la mateixa passió que els seus avantpassats, guiats per un amor incondicional a la terra i els seus fruits. Aquesta herència es manifesta en cada ampolla que produïm, tot fusionant tradició i qualitat. Per a Priordei, l'oli d'oliva és el resultat d'un esforç col·lectiu que honora la natura i la història familiar. Cada gota reflecteix la dedicació per oferir salut i sabor, mantenint viu un llegat que simbolitza molt més que economia: simbolitza l'ànima d'una família i la seva relació indestructible amb la terra.

Priordei es una empresa familiar con más de 200 años de historia, arraigada profundamente en el territorio y vinculada a la familia Ciuraneta desde 1789. Actualmente, la 10.ª generación de hombres y mujeres trabaja con la misma pasión que sus antepasados, guiados por un amor incondicional a la tierra y sus frutos. Esta herencia se manifiesta en cada botella que producimos, fusionando tradición y calidad. Para Priordei, el aceite de oliva es el resultado de un esfuerzo colectivo que honra la naturaleza y la historia familiar. Cada gota refleja la dedicación para ofrecer salud y sabor, manteniendo vivo un legado que simboliza mucho más que economía: simboliza el alma de una familia y su relación indestructible con la tierra.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens, pas de boca molt robust i astringent que mostra l'amargor des del primer moment i acaba en una sensació clarament picant que avança de la gola, passa pel paladar i es projecta cap als llavis. Perfil aromàtic senzill, amb una nota clara d'ametlló, acompanyada de gespa, fulles d'olivera, tomatera i pell de plàtan o nous verdes. El perfil retronal està més caracteritzat per les fulles i notes d'espècies picants. Perfil que anticipa les notes típiques de la varietat arbequina, però mancada d'una mica de maduració.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso, paso de boca muy robusto y astringente que muestra el amargor desde el primer momento y acaba en una sensación claramente picante que avanza de la garganta, pasando por el paladar y proyectándose hacia los labios. Perfil aromático sencillo, con una nota clara de almendruco, acompañada de césped, hojas de olivo, tomatera y piel de plátano o nueces verdes. El perfil retronal está más caracterizado por las hojas y notas de especias picantes. Perfil que anticipa las notas típicas de la variedad arbequina, pero carente de un poco de maduración.



RIUS D'OR, SCP Rius d'Or Empeltre

88,3
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Empeltre

Zona d'origen / Zona de origen

La Fatarella

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

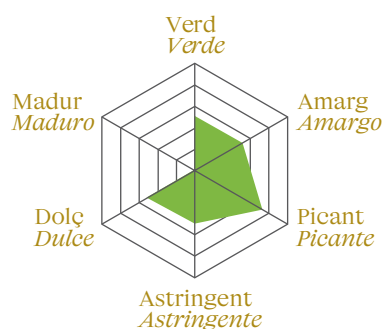
<https://www.riusdor.com>



Rius d'Or és una petita empresa familiar situada a la Fatarella, a la Terra Alta. Amb uns valors centrats en la qualitat i la sostenibilitat, la companyia produeix oli d'oliva verge extra a partir d'olives seleccionades de les seves pròpies oliveres, combinant tècniques tradicionals amb processos innovadors per garantir un producte excepcional en sabor i qualitat. A més de la seva dedicació a l'elaboració d'oli, l'empresa promou l'oleoturisme i organitza visites i tastos per als interessats a conèixer l'art de l'elaboració d'oli. Amb un fort compromís amb la terra i el medi ambient, Rius d'Or es posiciona com un referent en el món de l'oli d'oliva a les Terres de l'Ebre.

Rius d'Or es una pequeña empresa familiar situada en La Fatarella, en La Terra Alta. Con unos valores centrados en la calidad y la sostenibilidad, la compañía produce aceite de oliva virgen extra a partir de aceitunas seleccionadas de sus propios olivos, combinando técnicas tradicionales con procesos innovadores para garantizar un producto excepcional en sabor y calidad. Además de su dedicación a la elaboración de aceite, la empresa promueve el oleoturismo organizando visitas y catas para los interesados en conocer el arte de la elaboración de aceite. Con un fuerte compromiso con la tierra y el medioambiente, Rius d'Or se posiciona como un referente en el mundo del aceite de oliva en Les Terres de l'Ebre.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, amb un pas de boca dens i amargós que finalitza en un picant de gola dominant i persistent. Aromes secundàries típiques de la varietat empeltre, amb una nota característica de nou madura i ametlla, acompanyades de fruites exòtiques, plàtan i tocs florals. Rerefons d'herba tallada, fonoll, anisats i record de fulles de carxofa o plantes d'horta. Perfil de boca molt similar, amb petites variacions a favor dels fruits secs.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, con un paso de boca denso y amargoso que finaliza en un picante de garganta dominante y persistente. Aromas secundarios típicos de la variedad empeltre, con una nota característica de nuez madura y almendra, acompañadas de frutas exóticas, plátano y toques florales. Trasfondo de hierba cortada, hinojo, anisados y evocación de hojas de alcachofa o plantas de huerta. Perfil de boca muy similar, con pequeñas variaciones a favor de los frutos secos.



RIUS D'OR, SCP Rius d'Or Arbequina

85,5
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

La Fatarella

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

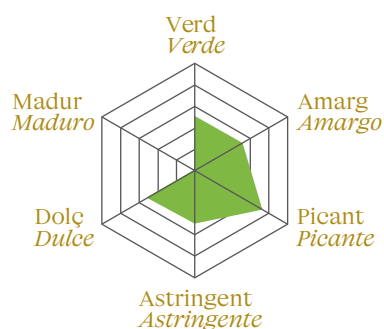
<https://www.riusdor.com>



Rius d'Or és una petita empresa familiar situada a la Fatarella, a la Terra Alta. Amb uns valors centrats en la qualitat i la sostenibilitat, la companyia produeix oli d'oliva verge extra a partir d'olives seleccionades de les seves pròpies oliveres, combinant tècniques tradicionals amb processos innovadors per garantir un producte excepcional en sabor i qualitat. A més de la seva dedicació a l'elaboració d'oli, l'empresa promou l'oleoturisme i organitza visites i tastos per als interessats a conèixer l'art de l'elaboració d'oli. Amb un fort compromís amb la terra i el medi ambient, Rius d'Or es posiciona com un referent en el món de l'oli d'oliva a les Terres de l'Ebre.

Rius d'Or es una pequeña empresa familiar situada en La Fatarella, en La Terra Alta. Con unos valores centrados en la calidad y la sostenibilidad. La compañía produce aceite de oliva virgen extra a partir de aceitunas seleccionadas de sus propios olivos, combinando técnicas tradicionales con procesos innovadores para garantizar un producto excepcional en sabor y calidad. Además de su dedicación a la elaboración de aceite, la empresa promueve el oleoturismo organizando visitas y catas para los interesados en conocer el arte de la elaboración de aceite. Con un fuerte compromiso con la tierra y el medioambiente, Rius d'Or se posiciona como un referente en el mundo del aceite de oliva en Les Terres de l'Ebre.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, d'entrada dolcenca, pas de boca dens i amarg i final de picant creixent que avança de la gola als llavis. Perfil aromàtic directe en tres capes successives. En primera instància, ve cap a nosaltres una nota herbàcia, que evoluciona a nous verdes i fulles d'olivera, carxofa o tomatera. Rerefons amb els matisos varietals de l'arbequina, que recorden l'ametlla verda i el plàtan. El perfil retronasal canvia significativament, i queden només dues capes aromàtiques ben diferenciades: una primera molt vegetal que incorpora les fulles i l'herba, per acabar en una segona capa més varietal, amb notes d'ametlla i plàtan.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, de entrada dulce, paso de boca denso y amargo y final de picante creciente que avanza de la garganta a los labios. Perfil aromático directo en tres capas sucesivas. En primera instancia, viene hacia nosotros una nota herbácea, que evoluciona a nueces verdes y hojas de olivo, alcachofa o tomatera. Trasfondo con los matices varietales de la arbequina, que evocan a la almendra verde y el plátano. El perfil retronasal cambia significativamente, quedando solo dos capas aromáticas bien diferenciadas, una primera muy vegetal que incorpora las hojas y la hierba, acabando en una segunda capa más varietal, con notas de almendra y plátano.



RIUS D'OR, SCP

Rius d'Or

Fulla de Salze

84,5
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millors olis monovarietals

Varietats / Variades

Fulla de Salze

Zona d'origen / Zona de origen

La Fatarella

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

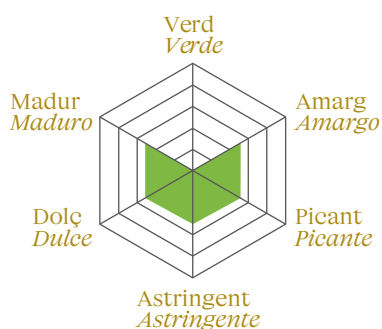
<https://www.riusdor.com>



Rius d'Or és una petita empresa familiar situada a la Fatarella, a la Terra Alta. Amb uns valors centrats en la qualitat i la sostenibilitat, la companyia produeix oli d'oliva verge extra a partir d'olives seleccionades de les seves pròpies oliveres, combinant tècniques tradicionals amb processos innovadors per garantir un producte excepcional en sabor i qualitat. A més de la seva dedicació a l'elaboració d'oli, l'empresa promou l'oleoturisme i organitza visites i tastos per als interessats a conèixer l'art de l'elaboració d'oli. Amb un fort compromís amb la terra i el medi ambient, Rius d'Or es posiciona com un referent en el món de l'oli d'oliva a les Terres de l'Ebre.

Rius d'Or es una pequeña empresa familiar situada en La Fatarella, en La Terra Alta. Con unos valores centrados en la calidad y la sostenibilidad, la compañía produce aceite de oliva virgen extra a partir de aceitunas seleccionadas de sus propios olivos, combinando técnicas tradicionales con procesos innovadores para garantizar un producto excepcional en sabor y calidad. Además de su dedicación a la elaboración de aceite, la empresa promueve el oleoturismo organizando visitas y catas para los interesados en conocer el arte de la elaboración de aceite. Con un fuerte compromiso con la tierra y el medioambiente, Rius d'Or se posiciona como un referente en el mundo del aceite de oliva en Les Terres de l'Ebre.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

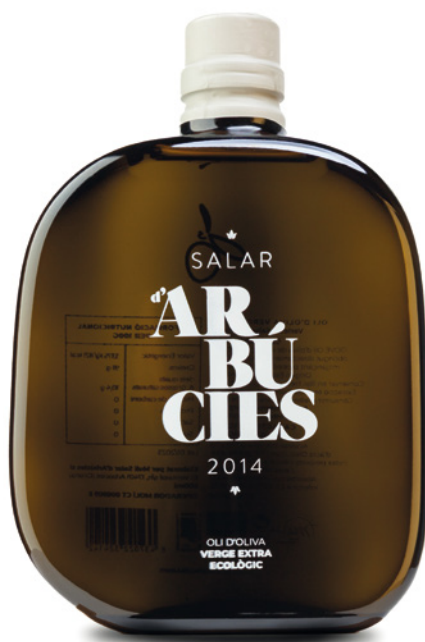
Oli verge extra d'afruitat madur, amb un bon equilibri en boca entre dolç, amarg i picant, de pas dens i sensació final de tipus robust que contrasta amb l'afruitat de tipus madur. Aroma en fase nasal directa que recorda l'herba, l'ametlla madura i les nous, amb un rerefons complex de vainilla, anisats i tons florals, junt amb notes de plàtan i fruites exòtiques. Oli molt franc en què el nas anticipa plenament la boca, sense sorpreses.

Aceite virgen extra de afrutado maduro, con un buen equilibrio en boca entre dulce, amargo y picante, de paso denso y sensación final de tipo robusto que contrasta con el afrutado de tipo maduro. Aroma en fase nasal directa que evoca a la hierba, la almendra madura y las nueces, con un trasfondo complejo de vainilla, anisados y tonos florales, junto con notas plátano y frutas exóticas. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa plenamente la boca, sin sorpresas.



MOLÍ SALAR D'ARBÚCIES, SL Salar d'Arbúcies 2014

89,1
Punts / Puntos



Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Salar d'Arbúcies

Zona d'origen / Zona de origen

Arbúcies

Tipus de producció / Tipo de producción

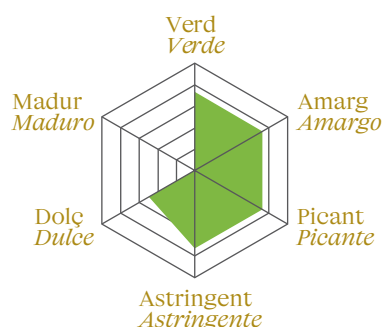
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://salardarbucies.com>



Intensitats / Intensidades



Molí Salar d'Arbúcies es funda l'any 2020 dissenyat per obtenir la màxima qualitat de l'oli de la varietat salar d'Arbúcies, desapareguda des del 1956 (any del Fred) i recuperada a partir del 2013. El nom prové del fet que, antigament, aquesta oliva estava destinada a posar-se en aigua i sal per convertir-se en oliva de taula. En un entorn privilegiat del Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny, la recuperació del vell olivar de la vall d'Arbúcies és qüestió de respecte al medi ambient i de la voluntat de reconèixer un tresor ocult pel temps en què l'home i la natura es troben en una estreta relació. Salar d'Arbúcies ha necessitat aigua i granit, esforç, perseverança i temps per projectar el plaer dels sentits en cada gota del seu oli.

Molí Salar d'Arbúcies se funda en el año 2020 diseñado para obtener la máxima calidad del aceite de la variedad salar d'Arbúcies, desaparecida desde 1956 (año del Frío) y recuperada a partir de 2013. El nombre proviene del hecho de que, antiguamente, esta aceituna estaba destinada a macerar en agua y sal para convertirse en aceituna de mesa. En un entorno privilegiado de Parque Natural y Reserva de la Biosfera de El Montseny, la recuperación el viejo olivar de La Vall d'Arbúcies es cuestión de respeto al medioambiente y de la voluntad de reconocer un tesoro oculto por el tiempo en el que el hombre y la naturaleza se encuentran en una estrecha relación. Salar d'Arbúcies ha necesitado agua y granito, esfuerzo, perseverancia y tiempo para proyectar el placer de los sentidos en cada gota de su aceite.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens d'entrada amarga i astringent que esdevé en picant intens, progressiu i una mica desequilibrat. Fase olfactiva intensa, amb domini clar d'herba tallada, ametlló i fonoll, que es recolzen sobre un fons de fulles de matisos diferents, com l'olivera, la carxofa o la tomatera. Si estem atents, es poden identificar tocs de fruites exòtiques, plàtan i notes florals. El conjunt resulta intens, i l'excés de sensació robusta en boca li resta quelcom d'harmonia.

Aceite virgen extra de afruitado verde intenso de entrada amarga y astringente que se convierte en picante intenso, progresivo y un poco desequilibrado. Fase olfativa intensa, con dominio claro de hierba cortada, almendruco e hinojo, que se apoyan sobre un fondo de hojas de matices diferentes, como el olivo, la alcachofa o la tomatera. Si estamos atentos, se pueden identificar toques de frutas exóticas, plátano y notas florales. El conjunto resulta intenso, y el exceso de sensación robusta en boca le resta algo de armonía.



SET D'OLI, SL Set d'oli Arbosana

81,6
Punts / Puntos

Premis / Premios

Millor embalatge

Varietats / Variades

Arbosana

Zona d'origen / Zona de origen

Figuerola del Camp

Tipus de producció / Tipo de producción

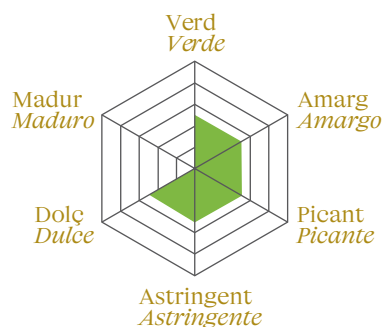
Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

<https://setdoli.com>



Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, i amb un bon equilibri de boca entre dolç, amarg i picant, amb una sensació densa però no robusta. Aromes secundàries a un sol nivell, on es combinen les notes d'ametlló, tomàquet i plàtan verd, amb records herbacis i de fulles d'olivera, carxofa i d'altres plantes d'horta. Oli molt franc, en què el nas anticipa el que notarem en boca.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, y con un buen equilibrio de boca entre dulce, amargo y picante, con una sensación densa pero no robusta. Aromas secundarios a un solo nivel, donde se combinan las notas de almendruco, tomate y plátano verde, con evocaciones herbáceas y de hojas de olivo, alcachofa y otras plantas de huerta. Aceite muy franco, en el que la nariz anticipa lo que notaremos en boca.





BODEGA COSTERS DEL SIÓS, SL Siós

87,0
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

Balaguer

Tipus de producció / Tipo de producción

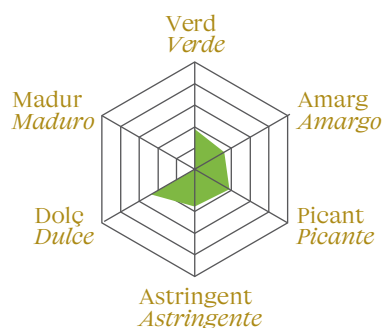
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://costersio.com/shop/ca/>



Intensitats / Intensidades



L'oli d'oliva verge extra Siós prové de la finca Flix, a Balaguer, una regió reconeguda per la seva tradició oliverera. Aquest oli s'elabora exclusivament amb olives de la varietat arbequina, curosament seleccionades i collides la primera setmana del mes d'octubre, per tal d'aconseguir un oli verd de gran intensitat de color i que expressi tota la potència aromàtica de la varietat arbequina. El terreny fèrtil i el clima mediterrani de Balaguer proporcionen unes condicions ideals per al cultiu d'oliveres. El Siós és un oli que reflecteix la passió i el compromís amb l'excel·lència dels seus productors.

El aceite de oliva virgen extra Siós proviene de la finca Flix, en Balaguer, una región reconocida por su tradición oliverera. Este aceite se elabora exclusivamente con aceitunas de la variedad arbequina, cuidadosamente seleccionadas y cosechadas la primera semana del mes de octubre, con el fin de conseguir un aceite verde de gran intensidad de color y que exprese toda la potencia aromática de la variedad arbequina. El terreno fértil y el clima mediterráneo de Balaguer proporcionan unas condiciones ideales para el cultivo de olivos. El Siós es un aceite que refleja la pasión y el compromiso con la excelencia de sus productores.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, amb una entrada dolça que dona pas a un lleuger amargor i un picant final no dominant. Aromes secundàries d'herba, ametlló i poma verda, amb un rerefons de fulles d'olivera o tomatera, nous verdes i fonoll. Final de boca ametllat que aporta suavitat al conjunt, que resulta lleuger però molt agradable.

Aceite virgen extra de afrutado verde ligero, con una entrada dulce que da paso a un ligero amargor y un picante final no dominante. Aromas secundarios de hierba, almendruco y manzana verde, con un trasfondo de hojas de olivo o tomatera, nueces verdes e hinojo. Final de boca almendrado que aporta suavidad al conjunto, que resulta ligero pero muy agradable.



SIDERPA EMPORDÀ, SL Tribana de Peralada Argudell

83,5
Punts / Puntos

Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Argudell

Zona d'origen / Zona de origen

Perelada

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

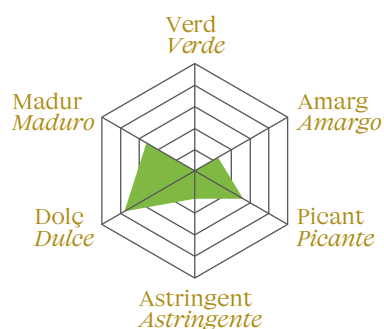
<https://tribanaperalada.com>



L'any 2014 la família Padern Ponsi va crear la marca d'oli verge extra Tribana de Peralada, que a través de la societat Siderpa Empordà, SL, ven i distribueix oli verge extra de les oliveres ecològiques de les varietats argudell i arbequina. Aquesta varietat està adaptada a les condicions climàtiques del terreny de l'Empordà, amb sòls pobres de grava i argiles vermelles i acostumada al fort vent de tramuntana. Les nostres oliveres centenàries, plantades entre Peralada i Garriguella, produeixen un oli d'alta qualitat.

En el año 2014, la familia Padern Ponsi creó la marca de aceite virgen extra Tribana de Peralada, que a través de la sociedad Siderpa Empordà, SL, vende y distribuye aceite virgen extra de los olivos ecológicos de las variedades argudell y arbequina. Esta variedad está adaptada a las condiciones climáticas del terreno de L'Empordà, con suelos pobres de gravas y arcillas rojas, y acostumbrada al fuerte viento de tramontana. Nuestros olivos centenarios, plantados entre Peralada y Garriguella, producen un aceite de alta calidad.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat madur de boca dolcenca, poc amarg, amb un picant mig d'evolució lenta i gens agressiu. Aromes a dos nivells, una primera capa amb notes de fruites com el plàtan, la poma, l'ametlla o la nou verda, amb un rerefons floral o anisat i amb notes herbàcies. El perfil de boca confirma plenament l'olfactiu directe.

Aceite virgen extra de afrutado maduro de boca dulce, poco amargo, con un picante medio de evolución lenta y nada agresivo. Aromas a dos niveles, una primera capa con notas de frutas como el plátano, la manzana, la almendra o la nuez verde, con un trasfondo floral o anisado y con notas herbáceas. El perfil de boca confirma plenamente el olfativo directo.



SIDERPA EMPORDÀ, SL
Tribana de Peralada
Picual

86,1
Punts / Puntos



Premis / Premios

-

Varietats / Variades

Picual

Zona d'origen / Zona de origen

Perelada

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció ecològica / Producción ecológica

Contacte / Contacto

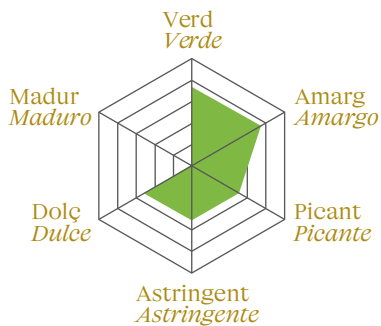
<https://tribanaperalada.com>



L'any 2014 la família Padern Ponsi va crear la marca d'oli verge extra Tribana de Peralada, que a través de la societat Siderpa Empordà, SL, ven i distribueix oli verge extra de les oliveres ecològiques de les varietats argudell i arbequina. Aquesta varietat està adaptada a les condicions climàtiques del terreny de l'Empordà, amb sòls pobres de grava i argiles vermelles i acostumada al fort vent de tramuntana. Les nostres oliveres centenàries, plantades entre Peralada i Garriguella, produeixen un oli d'alta qualitat.

En el año 2014 la familia Padern Ponsi creó la marca de aceite virgen extra Tribana de Peralada, que a través de la sociedad Siderpa Empordà, SL, vende y distribuye aceite virgen extra de los olivos ecológicos de las variedades argudell y arbequina. Esta variedad está adaptada a las condiciones climáticas del terreno de L'Empordà, con suelos pobres de gravas y arcillas rojas y acostumbrada al fuerte viento de tramontana. Nuestros olivos centenarios, plantados entre Peralada y Garriguella, producen un aceite de alta calidad.

Intensitats / Intensidades



Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afruitat verd intens de boca amarga, amb un picant mig d'evolució ràpida però no agressiu. Aromes secundàries típiques de la varietat picual, olor verda de fulla de figuera, alfàbrega o menta fresca. Rerefons de fulles de tomatera, carxofa i d'olivera, amb tocs imprecisos que poden recordar fruites exòtiques o eucaliptus, ametlla o poma. El perfil retronasal reproduïx fidelment el nas, però es perden les fruites en favor de les notes de fulles.

Aceite virgen extra de afrutado verde intenso de boca amarga, con un picante medio de evolución rápida pero no agresivo. Aromas secundarios típicos de la variedad picual, olor verde de hoja de higuera, albahaca o menta fresca. Trasfondo de hojas de tomatera, alcachofa y de olivo, con toques imprecisos que pueden evocar a frutas exóticas o eucalipto, almendra o manzana. El perfil retronasal reproduce fielmente la nariz, pero se pierden las frutas en favor de las notas de hojas.



AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÈDIT
LA PALMA, SCCL
Vall Major

90,5
Punts / Puntos



Premis / Premios

Millors afruitat verd mitjà

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

La Palma d'Ebre, DOP Siurana

Tipus de producció / Tipo de producción

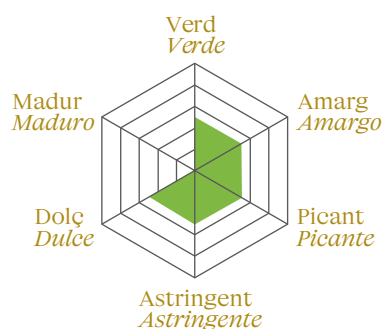
Producció convencional / Producción convencional

Contacte / Contacto

<https://www.cooplalpalma.cat>



Intensitats / Intensidades



Inaugurada el 1919, actualment la cooperativa disposa de diverses seccions com ara l'al·màssera, el magatzem de fruits secs, el subministrament de productes per a l'agricultura i la secció de crèdit. Amb el pas dels anys, han anat evolucionant les tècniques en l'elaboració de l'oli, principal producte en l'economia local. Actualment, es disposa de dues línies d'extracció continua amb funcionament a dues fases amb capacitat per molturar 100.000 kg d'olives cada dia, juntament amb un equipament de recepció i una envasadora en la qual s'envasa i comercialitza una part de l'oli que es produeix. L'Agrícola i Secció de Crèdit la Palma, SCCL, té en l'actualitat 88 socis actius que produeixen una mitjana anual de 400.000 kg d'oli, que pertanyen a la Denominació d'Origen Protegida Siurana.

Inaugurada en 1919, actualmente la cooperativa dispone de varias secciones como la almazara, el almacén de frutos secos, el suministro de productos para la agricultura y la sección de crédito. Con el paso de los años, han ido evolucionando las técnicas en la elaboración del aceite, principal producto en la economía local. Actualmente, se dispone de dos líneas de extracción continua con funcionamiento a dos fases con capacidad para molturar 100.000 kg de aceitunas cada día, junto con un equipamiento de recepción y una envasadora en la que se envasa y comercializa una parte del aceite que se produce. La Agrícola i Secció de Crèdit La Palma, SCCL, tiene en la actualidad 88 socios activos que producen una media anual de 400.000 kg de aceite, que pertenecen a la Denominación de Origen Protegida Siurana.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat verd mitjà, d'entrada dolcenca, amarg mig, pas de boca dens i astringent i final de boca clarament picant, però no agressiu. Aromes característics de la varietat Arbequina de la DOP Siurana a les zones d'interior, amb predomini d'herba acabada de tallar, tomàquet i ametlla. Notes secundàries que recorden el plàtan verd o la poma, i rerefons imprecís, però on podem identificar tocs florals, de fonoll i fulles de tomatera o carxofa. Oli molt franc en què el nas anticipa plenament el que trobarem en boca. Conjunt harmònic i de gran tipicitat.

Aceite virgen extra de afrutado verde medio, de entrada dulce, amargo medio, paso de boca denso y astringente y final de boca claramente picante, pero no agresivo. Aromas característicos de la variedad arbequina de la DOP Siurana en las zonas de interior, con predominio de hierba recién cortada, tomate y almendra. Notas secundarias que evocan al plátano verde o la manzana y trasfondo impreciso, pero en el que podemos identificar toques florales, de hinojo y hojas de tomatera o alcachofa. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa plenamente lo que encontraremos en boca. Conjunto armónico y de gran tipicidad.

VILÀ MOLÍ D'OLI, SL Vilà Molí d'Oli

91,0
Punts / Puntos



Premis / Premios

Millors afruitat madur

Varietats / Variades

Arbequina

Zona d'origen / Zona de origen

El Cogul

Tipus de producció / Tipo de producción

Producció convencional / Producción convencional

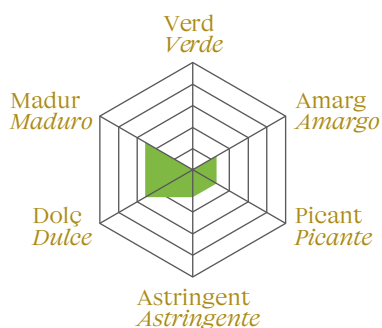
Contacte / Contacto

<https://olivila.com>



Vilà Molí d'Oli és una empresa familiar fundada el 1942, actualment en la quarta generació. Produïm i elaborem oli d'oliva verge extra de màxima qualitat al nostre molí situat al Cogul, que compta amb tot l'equipament per a la producció de l'oli. Gestionem des de l'arribada de l'oliva fins a l'envasat, amb els més alts estàndards de qualitat per aconseguir el millor de cada oliva. Les olives, procedents d'agricultors locals, són premsades en menys de 24 hores per mantenir-ne totes les propietats i obtenir un suc d'oliva de la millor qualitat. La família Vilà sempre ha respectat els mètodes tradicionals d'extracció, amb l'objectiu de produir un oli únic, tot respectant la composició natural de l'oliva i preservant els aromes característics de l'arbequina.

Intensitats / Intensidades



Vilà Molí d'Oli es una empresa familiar fundada en 1942, actualmente en su cuarta generación. Producimos y elaboramos aceite de oliva virgen extra de máxima calidad en nuestro molino situado en El Cogul, que cuenta con todo el equipamiento para la producción del aceite, gestionando desde la llegada de la aceituna hasta su envasado, con los más altos estándares de calidad para conseguir lo mejor de cada aceituna. Las aceitunas, procedentes de agricultores locales, se prensan en menos de 24 horas para mantener todas sus propiedades y obtener un zumo de aceituna de la mejor calidad. La familia Vilà siempre ha respetado los métodos tradicionales de extracción, con el objetivo de producir un aceite único, respetando la composición natural de la aceituna y preservando los aromas característicos de la arbequina.

Descripció sensorial / Descripción sensorial

Oli verge extra d'afritat madur i clarament dolç en boca, que són els dos atributs que el defineixen. Pas de boca molt fluid i sense notes amargues ni picants. Al nas, la primera impressió és de fonoll o anisada i d'ametlló, amb un segon nivell més imprecís que pot recordar el tomàquet, la poma, l'herba i notes florals. Oli molt franc en què el nas anticipa el que trobarem en boca. Final de boca ametllat que confereix encara més suavitat a un perfil dolç i molt agradable, d'alta valoració en fase de boca.

Aceite virgen extra de afrutado maduro y claramente dulce en boca, siendo los dos atributos que lo definen. Paso de boca muy fluido y sin notas amargas ni picantes. En la nariz, la primera impresión es de hinojo o anisada y de almendruco, con un segundo nivel más impreciso que puede evocar al tomate, la manzana, la hierba y notas florales. Aceite muy franco en el que la nariz anticipa lo que percibiremos en boca. Final de boca almendrado que confiere aún más suavidad a un perfil dulce y muy agradable, de gran valoración en fase.



LLISTAT DE PARTICIPANTS

(Puntuació superior a 80 punts)

Listado de participantes

Llistat de participants amb una puntuació superior a 80 punts

Listado de participantes con una puntuación superior a 80 puntos

ADNArgudell	Iglesias Xifra Víctor	Vilamaniscle	Convencional	Argudell	82,1	Pàg. 47
Arbequina Arbeka	Arbequina i Secció de Crèdit, SCCL	Arbeka	Convencional	Arbequina	84,7	Pàg. 48
Arrels d'en Pep	Marc Alcalà Bartolomé	Bellmunt del Priorat	Ecològic	Arbequina	88,7	Pàg. 49
Baronia de Cabacés	Agríc. i Secció Crèdit de Cabacés, SCCL	Cabacés	Convencional	Arbequina	92,4	Pàg. 50
Cabrona	Set d'Oli, SL	Figuerola del Camp	Ecològic	Menya	82,1	Pàg. 52
Cal Portalé	Cal Portalé, SCP	Conca de Dalt	Ecològic	Llangueta Pallaresa	86,9	Pàg. 54
Cal Portalé	Cal Portalé, SCP	Conca de Dalt	Ecològic	Arbequina	88,9	Pàg. 53
Cal Portalé	Cal Portalé, SCP	Conca de Dalt	Convencional	Picual	94,0	Pàg. 55
Casolí	Mil&Unverd SL	La Sénia	Convencional	Arbosana	91,3	Pàg. 56
Catterra	Agríc. i Secc. de Cr. Terra Alta, SCCL	La Pobla de Massaluca	Convencional	Cupatge	80,8	Pàg. 57
Cimma	Ivan Caelles Colomé	Lleida	Ecològic	Arbequina	91,0	Pàg. 59
Cimma	Ivan Caelles Colomé	Lleida	Ecològic	Negral	89,4	Pàg. 58
Coopertiva El Soleràs	Coop. Agrícola El Soleràs, SCOOP	El Soleràs	Convencional	Arbequina	90,7	Pàg. 60
Degustus	Cooperativa La Granadella	La Granadella	Integrada	Arbequina	90,1	Pàg. 62
Degustus	Cooperativa La Granadella	La Granadella	Ecològic	Arbequina	91,2	Pàg. 64
Degustus	Cooperativa La Granadella	La Granadella	Convencional	Cupatge	89,0	Pàg. 63
D'Oliciós	Neuen Karbu, SL	L'Arboç	Ecològic	Arbequina	91,0	Pàg. 61
EcoAlbium	Agroalbium, SL	L'Albi	Ecològic	Arbequina	90,2	Pàg. 65
Elixir despinyolada	Cuadrat Valley, SL	L'Albagés	Ecològic	Arbequina	90,9	Pàg. 66
Ella i Natres	Comercial Az-Azeytun XCIII, SL	Batea	Convencional	Arbosana	92,0	Pàg. 67
Ella i l'Adam	Comercial Az-Azeytun XCIII, SL	Batea	Convencional	Oliana	92,5	Pàg. 68
Ella i l'Ariadna	Comercial Az-Azeytun XCIII, SL	Batea	Convencional	Empeltre	89,9	Pàg. 69
Escornalbou	Agrícola i Caixa Agrària i Secció de Crèdit de Riudecanyes, SCCL	Riudecanyes	Convencional	Arbequina	81,8	Pàg. 70
Esmolet	Sodelplana, SCP	Gavet de la Conca	Convencional	Verdiell	82,4	Pàg. 71
Ètim	Agríc. Falset-Marçà i Secc.de Cr. Afalma, SCCL	Falset	Convencional	Arbequina	90,6	Pàg. 72
Finca Hostalets 1898	Casa Seuma, SL	Barcelona	Ecològic	Arbequina	88,4	Pàg. 73
Finques	L'Olivera, SCCL	Vallbona de les Monges	Ecològic	Arbequina	94,3	Pàg. 74
Furro	Sodelplana, SCP	Gavet de la Conca	Convencional	Negral	91,8	Pàg. 75
Fusió d'aromes	Agríc. i Secc. de Cr. de Cabacés, SCCL	Cabacés	Ecològic	Arbequina, Rojal, Negret	90,9	Pàg. 76
Iberolei	Agrícola del Camp Sta Barbara, SCCL	Santa Bàrbara	Convencional	Sevillanca i Morrut	83,0	Pàg. 77
Identitat	Antoni Beltran Carbó	Horta de Sant Joan	Ecològic	Arbequina	84,8	Pàg. 79
Identitat	Antoni Beltran Carbó	Horta de Sant Joan	Ecològic	Picual	80,9	Pàg. 78
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment.de Calidad, SLU	Rosselló	Ecològic	Arbequina	92,7	Pàg. 80
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment.de Calidad, SLU	Rosselló	Ecològic	Cupatge	90,3	Pàg. 81
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment.de Calidad, SLU	Rosselló	Ecològic	Koroneiki	92,4	Pàg. 83
Janiroc	Euroaliment Prov. Aliment.de Calidad, SLU	Rosselló	Ecològic	Lecciana	91,9	Pàg. 82
Kylatt	Fruits de Ponent Grup Cooperatiu	Alcanó	Convencional	Arbequina	89,8	Pàg. 84
La Trullola Selecció	La Trullola	El Masroig	Ecològic	Arbequina	82,5	Pàg. 85
La Trullola Selecció	La Trullola	El Masroig	Convencional	Farga	84,1	Pàg. 86
Les Trilles	Camp de Bellaguarda, SCCL	Bellaguarda	Convencional	Arbequina	82,8	Pàg. 87
Mallafre	H. Mallafre, SL	Riudoms	Ecològic	Arbequina	91,0	Pàg. 89

Llistat de participants amb una puntuació superior a 80 punts

Listado de participantes con una puntuación superior a 80 puntos

Mallafré	H. Mallafré, SL	Riudoms	Ecològic	Arbequina	87,9	Pàg. 88
Mar d'Oliveres	Víctor Xavier Segura Aresté	Maials	Convencional	Arbequina	80,5	Pàg. 90
Mas Curró	Agrícola Más Curró, SL	Caldes de Montbui	Convencional	Vera del Vallès	92,9	Pàg. 92
Mas Curró extra	Agrícola Más Curró, SL	Caldes de Montbui	Convencional	Vera del Vallès	93,6	Pàg. 91
Mas de Colom – Casa Borges	Borges Agrícola & Industrial Edible Oils, SAU	Tàrraga	Convencional	Cupatge	84,6	Pàg. 51
Mas Montseny	Mas Montseny	El Morell	Convencional	Arbequina	81,1	Pàg. 93
Mas Montseny Selecció	Mas Montseny	El Morell	Ecològic	Coratina	91,2	Pàg. 94
Mas Montseny Selecció	Mas Montseny	El Morell	Ecològic	Lecciana	83,6	Pàg. 95
Mas Tarrés	Olis Solé, SL	Mont-roig del Camp	Convencional	Arbequina	86,3	Pàg. 96
Massis del Port 1898	Agrícola i Secció de Crèdit Sant Josep	Bot	Convencional	Arbequina	85,9	Pàg. 97
Mestral	Coop. Agrícola de Cambrils, SCCL	Cambrils	Convencional	Arbequina	91,2	Pàg. 99
Mestral	Coop. Agrícola de Cambrils, SCCL	Cambrils	Convencional	Arbequina	88,3	Pàg. 98
Migjorn	Agro-Migjorn, SL	Navàs	Ecològic	Arbequina	84,1	Pàg. 100
Miralls	Agrícola de Corbera d'Ebre, SCCL	Corbera d'Ebre	Convencional	Empeltre	88,4	Pàg. 101
Montsacer	Coop. Agrícola de la Bisbal de Falset	La Bisbal de Falset	Integrada	Arbequina	90,8	Pàg. 102
NOS 300m	Unió Origen, SCCL	Reus	Convencional	Arbequina	90,8	Pàg. 103
Oeum Naturale	Jordi Turch Griñó	Tortosa	Ecològic	Arbequina	86,1	Pàg. 105
Oleum Flumen	Agroalbiu, SL	L'Albi	Convencional	Arbequina	88,2	Pàg. 104
Oli Coll de l'Alba	Xavier Guiera Ximenis	El Perelló	Ecològic	Sevillenca	91,0	Pàg. 106
Oli de Pau	Empordàlia	Pau	Convencional	Argudell	90,5	Pàg. 107
Oli del Boix	Jordi Èlies Fàbrega	Castell de Mur	Convencional	Arbequina	92,3	Pàg. 108
Oli Fontclara	Fontclara	Palau-sator	Ecològic	Argudell	91,7	Pàg. 109
Oli Fontclara	Fontclara	Palau-sator	Ecològic	Arbequina	93,5	Pàg. 110
Oli La Llena	Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume	Ulldemolins	Integrada	Arbequina	80,8	Pàg. 111
Olicatessen	Moli dels Torms, SL	Els Torms	Ecològic	Arbequina	83,3	Pàg. 115
Olicatessen	Moli dels Torms, SL	Els Torms	Ecològic	Cupatge	88,2	Pàg. 116
Olicatessen	Moli dels Torms, SL	Els Torms	Ecològic	Negral	85,6	Pàg. 114
Oligami	Xavier Gaya Palau	Els Omellons	Ecològic	Arbequina	89,9	Pàg. 117
Oli Les Cabanes	Agrícola Sant Isidre Juncosa de Les Garrigues, SCCL	Juncosa	Convencional	Arbequina	91,0	Pàg. 112
Olis Castelló	Alsina Llorens Gabriel	Castelló de Farfanya	Convencional	Arbequina	90,9	Pàg. 113
Olivia argudell	Societat Agrícola Siurana, SL	Siurana d'Empordà	Convencional	Argudell	82,2	Pàg. 118
Orcau Vell	Xic's Cal Borrech	Tremp	Ecològic	Cua de cirera	91,1	Pàg. 119
Original	Original, SL	Batea	Convencional	Cupatge	86,6	Pàg. 123
Original	Original, SL	Batea	Convencional	Cupatge	85,8	Pàg. 124
Original	Original, SL	Batea	Convencional	Arbequina	80,3	Pàg. 120
Original	Original, SL	Batea	Convencional	Arbosana	85,5	Pàg. 121
Original	Original, SL	Batea	Convencional	Koroneiki	91,9	Pàg. 122
Padri	Mas Montseny	El Morell	Convencional	Arbequina	93,0	Pàg. 125
Potxó verd	Sodelplana, SCP	Gavet de la Conca	Convencional	Arbequina	89,6	Pàg. 126
Priordei 1789	Agro Foods & Commerce, SLU	Margalef	Integrada	Arbequina	90,0	Pàg. 128
Priordei 1789	Agro Foods & Commerce, SLU	Margalef	Integrada	Rojal	91,5	Pàg. 127
Rius d'Or	Rius d'Or	La Fatarella	Convencional	Arbequina	85,5	Pàg. 130

Llistat de participants amb una puntuació superior a 80 punts
Listado de participantes con una puntuación superior a 80 puntos

Rius d'Or	Rius d'Or	La Fatarella	Convencional	Empeltre	88,3	Pàg. 129
Rius d'Or	Rius d'Or	La Fatarella	Convencional	Fulla de Salze	84,5	Pàg. 131
Salar d'Arbúcies 2014	Moli Salar d'Arbúcies, SL	Arbúcies	Ecològic	Salar d'Arbúcies	89,1	Pàg. 132
Set d'Oli	Set d'Oli, SL	Figuerola del Camp	Ecològic	Arbosana	81,6	Pàg. 133
Siós	Bodegas Costers del Sió, SL	Balaguer	Convencional	Arbequina	87,0	Pàg. 134
Tribana de Peralada	Siderpa Empordà, SL	Peralada	Ecològic	Argudell	83,5	Pàg. 135
Tribana de Peralada	Siderpa Empordà, SL	Peralada	Convencional	Picual	86,1	Pàg. 136
Vall Major	Agric. i Secc. de Cr. La Palma, SCCL	La Palma d'Ebre	Convencional	Arbequina	90,5	Pàg. 137
Vilà Molí d'Oli	Vila Molí d'Oli, SL	El Cogul	Convencional	Arbequina	91,0	Pàg. 138

