

GUIA DELS MILLORS OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA DE CATALUNYA CAMPANYA 2025-2026



PREMIS NACIONALS MILLORS
OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA
DE CATALUNYA



**Generalitat
de Catalunya**

tothom El Govern de

**GUIA DELS MILLORS
OLIS D'OLIVA VERGE
EXTRA DE CATALUNYA
CAMPANYA 2025-2026**



És un honor presentar-vos la segona edició de la Guia dels millors olis d'oliva verge extra de Catalunya, un treball que recull els olis guardonats a la gala dels Premis Nacionals Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya, celebrada el desembre de 2025 a les Borges Blanques. Aquesta guia, que posa en valor la força, la diversitat i l'excel·lència del nostre sector oleícola, neix amb la voluntat d'homenatjar la feina de tants elaboradors i elaboradores que, amb esforç i convicció, han situat l'oli català en un lloc destacat dins l'escena agroalimentària internacional.

En només un quart de segle, Catalunya ha fet una evolució exemplar: hem passat d'un oli venut a doll i sense marca a un producte reconegut per la seva gran qualitat, amb olis d'oliva verge extra capaços de competir amb els millors del món.

Aquesta transformació ha estat possible gràcies a eines fonamentals, com el Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, que ha ajudat els productors a identificar i resoldre problemes, a millorar la qualitat i a difondre la cultura de l'oli arreu; i el Pla d'acompanyament dels molins per a la millora de la qualitat de l'oli, executat per l'IRTA, que des de fa més de vint anys dona suport a més de trenta molins cada campanya i contribueix a incrementar la producció d'oli d'oliva verge extra envasat amb marca pròpia.

Tot això s'ha assolit en un context marcat pel canvi climàtic, que incideix directament en el nostre oliverar. Després d'una campanya amb rendiments excepcionalment baixos i una recol·lecció més tardana del que és habitual, enguany hem recuperat nivells de producció i hem disposat de fruits en diferents estadis de maduració, fet que ha permès elaborar olis amb una gran riquesa aromàtica i sensorial. És una mostra més de la capacitat d'adaptació del sector i del valor de la innovació, del coneixement i de la feina ben feta.

El Govern de la Generalitat ha situat l'oli d'oliva com un sector estratègic i hi ha dedicat una acció continuada i transversal. Treballem per avançar cap a una producció més sostenible

i impulsem la reestructuració de l'oliverar i l'economia circular. Reforcem la projecció del sector amb campanyes que expliquen els valors socials, culturals i ambientals de l'oli, i consolidem espais de reconeixement com els Premis Nacionals Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya i la Nit de l'Oli. Apostem per la innovació i la transferència de coneixement, així com per una formació de qualitat a les escoles agràries, per preparar les noves generacions per als reptes de futur. Defensem un consum més saludable i conscient, promovent la presència de l'oli d'oliva verge extra català als menjadors públics, i treballlem per oferir un marc institucional estable que faciliti el creixement i la competitivitat del sector.

La guia que teniu a les mans és una eina per conèixer els olis premiats, però també és una invitació a descobrir la riquesa de les nostres varietats, de les denominacions d'origen protegides i de la feina de les persones que hi ha al darrere. Recull els millors afruitats verds, els millors madurs, els millors ecològics, els millors representants de varietats autòctones —fins i tot de varietats recuperades—, els millors envasos i els olis que millor mariden amb diferents aliments. Tant si es llegeix com un instrument de divulgació com si es consulta com a referència

gastronòmica, aquesta guia és, sobretot, un motiu d'orgull col·lectiu.

L'oli és cultura, tradició, territori i innovació. És economia i és futur. I és també prosperitat compartida: un producte que genera activitat, fixa població, ens representa al món i fa créixer el conjunt del sector agroalimentari català. En un moment en què culminem el llegat de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, el nostre oli d'oliva verge extra es confirma com un dels millors ambaixadors del país, un símbol de qualitat i d'arrelament que ens identifica i ens projecta.

Vull felicitar tots els elaboradors i elaboradores premiats i agrair de tot cor l'esforç i la dedicació de tot el sector. També vull donar les gràcies a les persones consumidores que trieu oli català, que valoreu el que és nostre i que contribueu a enfortir un sector essencial per al país. Continuarem treballant amb determinació i amb orgull perquè el nostre oli d'oliva verge extra sigui, cada dia més, sinònim de qualitat, salut i Catalunya.

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

ÍNDEX

Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya	8
Pla d'acompanyament de la qualitat i la sostenibilitat dels olis de Catalunya	12
Olivar sense rebuig: circularitat i nous productes més enllà de l'oli	18
Metodologia del concurs de tast	22
Premi al millor maridatge i aplicació gastronòmica	30
Premi al millor embalatge	34
Els millors olis de cada categoria	40
Fitxes descriptives dels olis amb puntuació superior a 80 punts	45
Llistat de participants	360

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

Primera edició: març de 2026

Disseny i maquetació: Pàkaru estudi creatiu

Fotografes: Yurian Quintanas Nobel

Impressió: Impremta La Galera

Dipòsit legal: B 6053-2026

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>



PANEL DE TAST OFICIAL D'OLIS VERGES D'OLIVA DE CATALUNYA

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

El Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya és el responsable de fer la valoració organolèptica dels olis verges d'oliva. Té el reconeixement oficial del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació i del Consell Oleícola Internacional. Forma part del Laboratori Agroalimentari de Catalunya (LAC), adscrit a la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (DARPA).

A diferència d'altres aliments, l'oli verge d'oliva ha de ser analitzat sensorialment per un panel per poder-lo classificar en les diferents categories comercials, d'acord amb la normativa oficial. Els seus resultats tenen, per tant, una implicació econòmica important. Això obliga a assegurar l'objectivitat del mètode de mesura, per tal que sigui repetible, reproducible, precís i exacte. Tanmateix, cal garantir la independència de les valoracions i que no hi hagi cap vincle d'interès entre el panel de tast i la mostra analitzada, per això la confidencialitat és un aspecte fonamental.

Antecedents

L'11 de juliol de 1991, es va publicar el Reglament CE 2568/91, que

establia el mètode oficial per a l'anàlisi química i sensorial dels olis d'oliva i en definia les categories comercials segons els resultats d'aquestes anàlisis.

L'octubre de 1994, es va iniciar el procés de selecció i entrenament d'un grup inicial de 110 tastadors a partir del qual es formaria el Panel Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya. Aquesta iniciativa va ser promoguda per l'empresa Olis de Catalunya, SA, i duta a terme per l'IRTA amb la col·laboració de l'Oficina Comarcal del Baix Camp (Reus) i l'Escola Agrària de Mas Bové del DARPA (Constantí).

El 22 de maig de 1997, va culminar aquest procés de formació amb la publicació en el DOGC núm. 2396 d'una ordre del DARPA, per la qual es creava el Panel de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya i se'n regulava el funcionament. A partir d'aquesta data, va passar a dependre orgànicament de la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries del DARPA, i van quedar a càrrec de l'IRTA les funcions de formació, assessorament tècnic i entrenament. El Decret 473/2004, de 28 de desembre, regula actualment el Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

Funcions del Panel

Les funcions del Panel són, principalment, classificar comercialment els olis verges d'oliva, elaborar perfils descriptius i oferir un criteri independent de valoració.

Cal destacar també que el Panel és una eina de suport per al sector productor pel que fa al control intern de qualitat i la gestió d'almàsseres; per al sector de la comercialització, al qual aporta criteris diferenciadors, i actua com a òrgan avaluador de la conformitat tant per a l'Administració (Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari i Agència Catalana del Consum) com per a entitats certificadores de les diferents DOP d'olis. Així mateix, actua com un instrument de laboratori objectiu i fiable en el camp de la recerca.

A més a més, el Panel participa en activitats de promoció, com ara tastos guiats en fires i festes de l'oli, i en jornades tècniques del Departament i d'altres entitats. També organitza cursos de tast inicial i avançat, intervé com a jurat en els concursos que s'organitzen a Catalunya i alguns dels seus tastadors participen en jurats de concursos internacionals que s'organitzen arreu del món.

Finalment, el Panel i el LAC són els responsables de l'organització dels Premis Nacionals Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya; aquesta guia representa la culminació d'aquests premis.

Composició del Panel de Catalunya i condicions per ser tastador

Tot i que la norma fixa un mínim de vuit tastadors, el Panel de Catalunya és format per vint-i-set tastadors oficials procedents de les diferents zones productores, una secretària tècnica, una cap de Panel i un director. Es tracta d'un factor diferencial respecte d'altres panels més reduïts, en els quals apartar temporalment alguns tastadors per falta de fiabilitat pot fer inviable el servei fins que aquests es recuperin. Tanmateix, els tastadors són seleccionats aplicant criteris tant d'aptitud tècnica com psicològica, aplicant protocols desenvolupats pel Departament de Psicologia de la URV, cosa que constitueix un altre fet diferencial respecte d'altres panels.

Perquè les valoracions dels diferents tipus d'oli siguin fiables, els tastadors estan sotmesos a un rigorós programa d'entrenament i a un procés d'avaluació contínua setmanal, seguint els protocols fixats

per la norma i en què l'IRTA ajuda a fer correccions quan es detecten desviacions significatives. Aquest entrenament permet la formació en l'aplicació de tècniques d'anàlisi sensorial noves, així com el seguiment individual de la fiabilitat de cada tastador.

Analítiques que duu a terme el Panel

El Panel de Catalunya ofereix tres modalitats bàsiques de tast, cadascuna de les quals aporta informació diferent:

- Tast de certificació: acredita la categoria comercial de la mostra de l'oli. Aquest tast inclou les repeticions necessàries per validar estadísticament els resultats i adjunta un informe amb el perfil descriptiu de l'oli.
- Tast de descripció: aporta el perfil descriptiu de l'oli sense donar-ne la catalogació comercial. Aquesta informació és de gran utilitat en la gestió de cellers i en la comercialització del producte.
- Tast ràpid de classificació-desclassificació: pensat per decidir de manera ràpida si un oli té defectes o no; és molt útil en el procés de fabricació.
- Altres tipus de tast molt més específics, però força utilitzats, són el tast

descriptiu ampliat d'olis extra, demanat per centres de recerca, i el tast per a concurs adaptat a les bases concretes de cada convocatòria.

Usuaris del Panel

Es pot considerar que el client del Panel és el sector de l'oli en totes les seves etapes: des del sector productor, envasador, distribuïdor i comercialitzador fins al consumidor, l'Administració i la recerca pública i privada.

PLA D'ACOMPANYAMENT DE LA QUALITAT I LA SOSTENIBILITAT DELS OLIS DE CATALUNYA

Agustí Romero, Antònia Ninot,
Juan Francisco Hermoso,
Roohollah Hashemzaei i
Montserrat Jiménez (IRTA)

Antecedents

El pla DARPA-IRTA d'acompanyament de la qualitat i la sostenibilitat dels olis catalans és una iniciativa del DARPA per facilitar que els operadors d'oli, especialment els de les DOP catalanes, tinguin accés als darrers resultats de la recerca i a una assistència tècnica especialitzada en temes de qualitat dels olis. El pla es va iniciar el 2002, a partir d'un grup de cooperatives que ja rebien servei de l'equip d'olivicultura de l'IRTA.

El pla d'acompanyament l'executa l'equip d'olivicultura i tecnologia d'olis de l'IRTA que, durant la campanya d'olis, es pot dedicar de manera exclusiva als problemes del dia a dia del sector oleícola català. Amb el temps, el pla s'ha consolidat i ha permès avançar en la identificació i la resolució de problemes recurrents del sector productor.

Finalitats del Pla

La finalitat del programa consisteix a assegurar la sostenibilitat a llarg termini del sector oleícola català, especialment la de les zones oleícoles més desafavorides que no poden intensificar el cultiu més enllà del nivell actual. Així mateix, es pretén donar compliment a la conservació de l'agrodiversitat i preservar un paisatge de gran qua-

litat i ric en capital natural davant l'emergència climàtica.

Aquestes finalitats s'han d'assolir, d'una banda, mitjançant la recerca i, de l'altra, a través de l'assistència científica i tècnica al sector dels molins d'oli de Catalunya. Això ha de permetre millorar-ne la qualitat i incrementar la venda d'oli envasat amb marques pròpies, fet que reduirà la dependència de les vendes a doll i aportarà valor afegit a l'oli per tal de compensar la menor productivitat potencial de les zones d'olivicultura tradicional. Tanmateix, es volen posar en marxa activitats i iniciatives que permetin avançar en la sostenibilitat global, tant en l'àmbit econòmic com en el social, l'ambiental i el de governança.

Metodologia del pla

El pla s'estructura en quatre grans àrees interrelacionades:

1. Activitats tècniques que busquen millorar la qualitat. De manera resumida, aquestes activitats comprenen des de la revisió general d'instal·lacions per identificar mancances i possibilitats de millora fins a les visites tècniques als molins durant la campanya d'elaboració, el suport a la gestió dels olis de cada campanya, l'assessorament per elaborar

olis especials de qualitat diferenciada i la nova opció d'activitats de cuina i oli per fomentar la venda en el sector de l'hoteleria, la restauració i el càtering (HORECA). Quan en alguna d'aquestes activitats s'identifiquen punts on manca informació objectiva per a la presa de decisions, es promouen activitats d'R+D+I, els resultats de les quals es poden aplicar als problemes reals del sector.

2. Activitats que volen avaluar l'impacte del pla en l'àmbit individual de cada operador i en el global de Catalunya. Aquesta línia inclou també la interacció amb el DARPA per facilitar-ne la tutorització i el seguiment.

3. Activitats que busquen implementar indicadors de sostenibilitat d'utilitat per als operadors catalans, seguint les propostes de l'anàlisi de sostenibilitat feta pel CREDA-2022. En resum, es tracta de quantificar un grup d'indicadors de sostenibilitat econòmica, de govern, ambiental i social, i de fer-ne un seguiment que ajudi els operadors a decidir el sentit i la prioritat de les seves inversions i decisions operatives.

4. Activitats de comunicació per fer accessible el programa al màxim nombre d'operadors de Catalunya i que permetin difondre els resultats obtinguts (respectant sempre la confidencialitat i la privacitat dels operadors individuals), amb la voluntat d'encoratjar els operadors catalans a millorar en els aspectes en què sigui més necessari.

Alguns resultats

Durant els més de vint anys del pla d'acompanyament, el sector català de l'oli ha assolit un nivell de vendes d'entre el 30 i el 100%, depenent de l'operador.

En l'àmbit de la recerca, el pla permet a diversos grups catalans (IRTA, UB-INSA, UdL, URV-CHE-MOSENS, UdG) fixar els seus objectius en problemes reals del sector català, així com tenir accés a mostres reals de molins catalans, amb un nivell de traçabilitat total facilitat per l'IRTA. Durant aquests anys, s'han fet avenços rellevants pel que fa a la comprensió dels compostos químics responsables dels atributs sensorials positius i negatius dels olis, la identificació dels processos de degradació de les olives en les etapes de recepció i d'emmagatzematge, la tipificació dels olis catalans i el

desenvolupament de marcadors que en permeten detectar l'origen, establir les consignes d'elaboració que permeten maximitzar un grup determinat de compostos i propietats en un oli d'alta gamma o conèixer l'estructura genètica de les varietats catalanes d'olivera.

La implementació d'aquests resultats de recerca es duu a terme mitjançant innovacions, sota el guiatge d'empreses que utilitzen aquesta plataforma i aquests coneixements per desenvolupar, entre altres solucions, equips de mesurament ràpid no invasiu amb intel·ligència artificial, que permeten avaluar en temps real les característiques de les olives aportades pels productors i prendre decisions sobre la millor manera de gestionar-ne el potencial.

La comunicació dels resultats del pla d'acompanyament es fa a diferents nivells, com ara xerrades tècniques previstes dins el programa de transferència del DARPA (PATT), la publicació d'articles tècnics i científics, la participació en fires i activitats de promoció del sector elaborador en els àmbits nacional i internacional, la publicació de resultats i notícies a l'Oficina Tècnica de l'Oli de Catalunya, dins

el portal tècnic Ruralcat del DARPA <https://ruralcat.gencat.cat/oficina-de-l-oli>, i, finalment, la divulgació entre els consumidors a través de la plataforma VADEGUST-TOTOLIS del Grup Món, amb notes breus quinzenals sobre temes d'actualitat <https://vadegust.cat/tot-olis/>.



OLIVAR SENSE REBUIG: CIRCULARITAT I NOUS PRODUCTES MÉS ENLLÀ DE L'OLI

Begoña De la Calle (IRTA)

El sistema agroalimentari s'enfronta a una gran paradoxa: fem servir recursos naturals cada cop més escassos i limitats per sostenir la producció d'una gran quantitat d'aliments que, massa sovint, no arriben a ser consumits. A escala global, la FAO estima que aproximadament un terç dels aliments es perd o es desaprofita al llarg de la cadena, amb el consegüent malbaratament d'aigua, energia i sòl fèrtil, i amb unes emissions de gasos que agreugen el canvi climàtic.

La valorització dels subproductes generats durant el procés industrial, com ara en l'extracció de l'oli d'oliva, és una manera de contribuir a la disminució del malbaratament alimentari, ja que allò que es podria considerar un residu es pot reintroduir a la cadena alimentària en forma d'un ingredient nou o com a pinso per a l'alimentació animal.

En un context de crisi climàtica i d'escassetat de recursos com l'actual, cal aprofitar tots els recursos que ens proporciona l'olivera. Durant el procés de producció de l'oli, s'obtenen grans volums de subproductes (sansa, oliasses, fulles, restes de poda, pinyola, etc.) que, si no es gestionen adequadament, es converteixen en un problema ambiental. Tanmateix, des del punt

de vista químic i nutricional, aquests subproductes constitueixen una matèria primera molt interessant per a la indústria, ja que són rics en compostos bioactius —especialment polifenols, fibra dietètica, carbohidrats, proteïnes i lípids—, amb un potencial alt per a aplicacions en aliments, ingredients funcionals, envasos actius, nutricèutics i cosmètica, entre d'altres. Per tot això, la valorització dels subproductes de l'oli d'oliva es presenta com una gran oportunitat per al sector.

D'acord amb la jerarquia d'usos per evitar el malbaratament alimentari, la prioritat és clara: primer cal prevenir les pèrdues i, quan això no és possible, tornar a introduir al màxim aquests recursos a la cadena alimentària, començant per l'alimentació humana i animal. L'objectiu és reincorporar-los a la cadena i contribuir a reduir la pèrdua i el malbaratament d'aliments, un dels grans reptes a què s'enfronta avui el sistema agroalimentari.

Els subproductes de l'oli d'oliva ens poden proporcionar productes de qualitat, amb una alta funcionalitat i, alhora, naturals, una combinació molt apreciada pel consumidor actual. A partir de la sansa, es poden obtenir, per exemple, farines sense gluten, riques en fibra i compostos

funcionals, capaces d'augmentar el valor nutricional de pans, galetes o pastes. De les fulles de l'olivera, se'n poden obtenir extractes amb acció antioxidant. Fins i tot la llavor de l'oliva, sovint oblidada, es presenta com una font d'oli i de compostos d'interès, com ara proteïna i fibra.

Un altre àmbit on aquests subproductes tenen un gran potencial és el de la salut i la cosmètica. Si bé aquests usos no eviten la pèrdua d'aliments, poden proporcionar productes d'alt valor afegit. Se'n poden obtenir extractes rics en compostos bioactius, orientats a abordar problemes com el risc cardiovascular o alteracions metabòliques. En cosmètica, hi trobem exfoliants amb pinyol d'oliva triturat o sabons enriquits amb extractes de fulla d'olivera. Entre aquestes oportunitats, destaca l'obtenció d'esqualè vegetal a partir de la sansa. Durant anys, una part important de l'esqualè que feia servir la indústria procedia del fetge de determinades espècies de tauró. L'aprofitament dels subproductes de l'oliverar ofereix una alternativa ètica i sostenible, fet que redueix la pressió sobre aquestes poblacions marines. Altres aplicacions ja conegudes dels subproductes de l'oli d'oliva són la fertilització o l'obtenció d'energia.

En definitiva, aprofitar tot el potencial de l'olivera no només redueix l'impacte ambiental, sinó que permet desenvolupar nous productes i línies de negoci de gran interès i alineades amb la sostenibilitat.

A Catalunya, el Departament d'Agricultura treballa des de fa més de cinc anys en la identificació i la difusió d'aquestes oportunitats d'aprofitament en diferents sectors de rellevància. Si vols aprofundir en aquest tema, pots consultar el document:

https://agricultura.gencat.cat/web/content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxa_VT_oli_oliva_VF.pdf



Figura 1. Oliasses



Figura 2. Llavors d'oliva. Imatge elaborada amb IA

METODOLOGIA DEL CONCURS DE TAST

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

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); de l'altra, a partir de la valoració anterior, es volen seleccionar els olis més ben valorats de cada una de les categories que estableix la convocatòria d'aquest certamen (Resolució ACC/3222/2024, de 26 de juliol de 2024).

Metodologia

La valoració dels olis es va fer en dues etapes. En la primera etapa, utilitzant un grup de tastadors oficials del Panel de Tast de Catalunya. Aquests tastadors van avaluar les mostres a cegues mitjançant el mètode del concurs internacional Mario Solinas del COI. El tast es va fer en sessions independents, amb les copes oficials de tast d'olis, 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 han utilitzat el programa informàtic INTRAPANEL i la plataforma en línia facilitada per la Fundación del Olivar, que permet

entrar 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, la seva entrada documentada i el seu 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. Així mateix, ha analitzat els resultats finals, ha assignat la valoració definitiva de cada mostra i ha redactat l'acta final del concurs, validada pel director del Panel, Xavier Vicens.

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

- Àngels Calvo (cap del panel). Llicenciada en Veterinària, en l'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 MAPA i del COI. Ha estat cap del jurat del concurs internacional Mario Solinas del COI unes quantes vegades. És coautora de diversos

articles científics sobre aplicacions de l'anàlisi sensorial d'olis en la millora dels processos i la qualitat. Du a terme nombroses activitats per divulgar la qualitat de l'oli d'oliva verge extra produït a Catalunya. Professora dels cursos oficials de tast d'olis organitzats pel DARPA per formar nous tastadors del panel de tast oficial de Catalunya i del MAPA. Jurat de diferents concursos nacionals i 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 Sénia.
- Jaume Aran. Tastador del panel de Catalunya. Ramader i olivicultor d'Aspa.
- Sergi Càmara. Tastador del panel de Catalunya. Olivicultor i elaborador d'oli de Manresa.
- Marisa Díaz. Tastadora del panel de Catalunya. Consultora experta en sistemes d'auditoria de qualitat.
- Josep M. Ferré. Tastador del panel de Catalunya. Responsable de la planta pilot d'olis de l'equip d'olivicultura i tecnologia d'olis de l'IRTA.

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

- Antoni Olesti. Tastador del panel de Catalunya.

- Pilar Pardell. Tastadora del panel de Catalunya.

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

- Concha Torres. Tastadora del panel de Catalunya.

En una segona etapa, es va repetir la valoració dels millors olis de cada una de les categories del concurs mitjançant un grup mixt configurat 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 Catalunya, utilitzant mostres cegues organitzades per sessions, en què l'objectiu era seleccionar els millors de cada categoria.

També en aquesta etapa es va fer servir el programa INTRAPANEL de la Fundación del Olivar.

Els membres d'aquest jurat internacional van ser:

- Àngels Calvo (cap del panel). 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 del Greix de Sevilla (CSIC). Ha treballat a la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Junta d'Andalusia a Jaén entre el 1987 i el 2019 desenvolupant, entre altres tasques, 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, la valoració sensorial dels olis, la seva promoció i l'estudi i la recerca dels mètodes antics d'extracció d'olis. Ha publicat molts 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 tant nacionals com internacionals. Participa com a jurat en els premis més prestigiosos a escala nacional i internacional. Cap de panel de tast de la guia IBEROLEUM. Directora tècnica del concurs internacional CINVE-AOVES.

- José M. Penco. President de l'AEMO. Enginyer agrònom per la Universitat de Còrdova. Màster en Olivicultura i Eleotècnia. Membre de l'Acadèmia Andalusia de Gastronomia i Turisme. Director del concurs internacional EVOOLEUM. Consultor internacional de qualitat d'olis d'oliva. Projectista i gerent de l'empresa INAC XXI, SL.

- Antonio Lauro. Doctor enginyer agrònom i funcionari de l'Agència Regional per al Desenvolupament de l'Agricultura de Calàbria (AR-SAC). 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 i cofundador de Terra Olivo Jerusalem. Cap del panel del concurs OLIVINUS Argentina, del concurs Japan Olive Oil Prize (JOOP) i del NYWorld. Professor del curs de sommelier d'oli d'oliva a l'escola internacional d'oli d'oliva de Nova York i Londres. 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. Natural d'Atenes (Grècia), és enginyera agrònoma i fundadora de Mykonos Olive

Oil Tasting. Ofereix seminaris i assessora productors i molins d'oli d'oliva a Grècia i altres països sobre com produir olis d'oliva verges extra d'alta gamma i com iniciar un negoci d'oleoturisme amb èxit; també desenvolupa marques d'oli d'oliva des de zero. És pionera del turisme oleícola alternatiu i la primera persona al món a imaginar i implementar tastos d'oli d'oliva de luxe en iots i viles privades. És jutge 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.

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

- Josep M. Ferré. Tastador 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.

- Pilar Pardell. Tastadora 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 de cadascuna de les categories considerades per al concurs:

- Catalunya top 10. Menció especial als cinc olis de puntuació global més alta en cada categoria (grans i petits productors).

- Millors olis monovarietals. Reconeixement als deu millors olis elaborats amb varietats diferents.

- Producció ecològica. Premi als tres millors olis certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), independentment de si es tractava de petits o de grans productors.

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

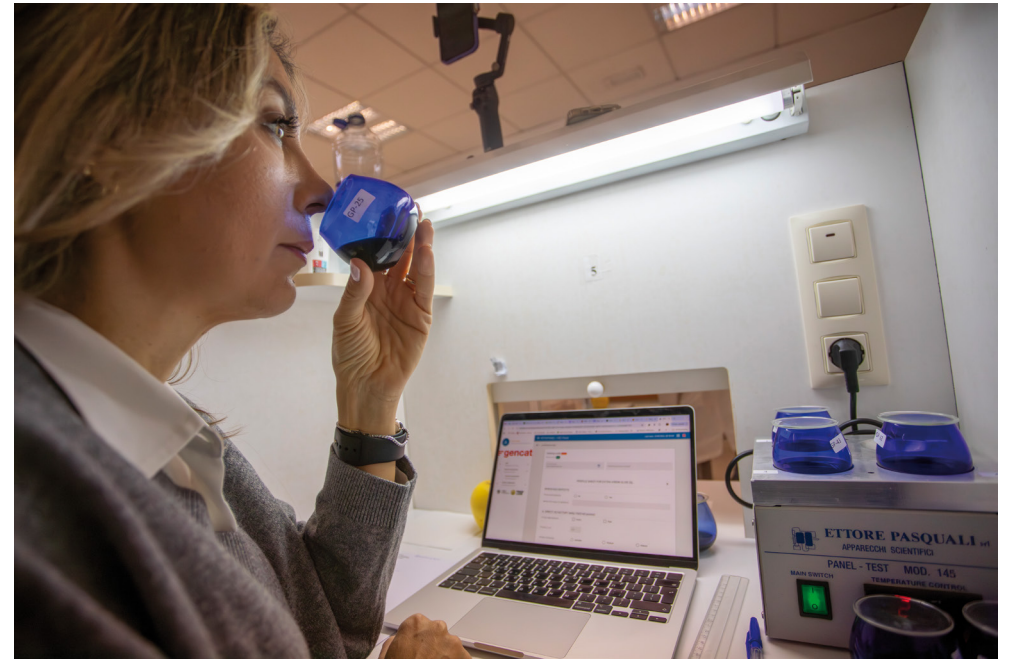
- Petits productors: afruitat verd intens, afruitat verd mitjà, afruitat verd lleuger i afruitat madur. Els cinc més ben puntuats de cada categoria.

- 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 en les plantacions de molt alta densitat. Feta aquesta consideració, es va triar les tres varietats més ben valorades, evitant repetir una mateixa varietat.

- Els tres olis amb millor versatilitat gastronòmica i potencial de maridatge es van seleccionar entre els millors olis de grans i petits productors.

- En la categoria dels olis amb millor embalatge no es té en compte la puntuació de l'oli.





TAST PER AL PREMI AL MILLOR MARIDATGE, COMBINACIÓ CULINÀRIA I VERSATILITAT GASTRONÒMICA

Laia Badal i Toni Massanés
(Fundació Alícia)

Objectius

L'objectiu d'aquest tast va ser fer una avaluació sensorial de diferents mostres d'olis d'oliva verge extra des d'una perspectiva gastronòmica, a partir dels tres millors olis de cadascuna de les categories (afritat verd intens, verd mitjà, verd lleuger i afritat madur), seleccionats prèviament pel Panel de Tast de Catalunya.

En la majoria dels concursos, la valoració dels olis s'acaba amb el tast oficial del jurat expert, que n'avalua les característiques sensorials. En aquest cas, però, es va anar més enllà i, per segon any consecutiu, es va incorporar al concurs dels millors olis d'oliva verge extra de Catalunya una valoració culinària amb l'objectiu de conèixer com mariden o combinen culinàriament amb diferents ingredients, així com la valoració d'altres categories com l'embalatge.

L'avaluació es va dur a terme mitjançant la metodologia pròpia de tast de la Fundació Alícia, segons la qual la resposta sensorial va més enllà de la descripció objectiva del producte i inclou aspectes més subjectius relacionats directament amb la seva aplicació a la cuina. Es concep com el resultat de la relació complexa entre persones i ingredients, en un entorn determinat, per donar resposta a uns objectius concrets.

Actualment, resulta indispensable disposar de metodologies aplicades que ofereixin resultats holístics quan es tasten aliments. L'objectiu no és necessàriament proposar idees rupturistes, sinó obtenir un ventall ampli de combinacions possibles i, al mateix temps, reorganitzar el coneixement i generar-ne de nou.

Metodologia

Membres del jurat:

- Representant del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació: Mireia Medina Sala
- Representant de la Fundació Alícia: Antoni Massanés Sánchez
- Representant del sector de la restauració (La Cort del Mos): Jeffrey Ruiz

Assistits per:

- Cap de cuina de la Fundació Alícia: Marc Puig-Pey Boher
- Tècnic de cuina de la Fundació Alícia: Josep Lozano Rodriguez
- Tècnic de cuina de la Fundació Alícia: Mireia Riba Lleonart
- Cuinera del restaurant La Cort del Mos: Helena Termes

Les mostres d'oli es van tastar, en primer lloc, en cru i es va respondre a la pregunta sobre quines combinacions culinàries s'identificaven prioritàriament amb els principals grups d'aliments.

1→ MOSTRA 518

1a→ **Combinacions culinàries ***

Pensa, prioritza i selecciona els grups d'aliments que combinen millor amb l'oli tastat.

A

Hortalisses (verdures i tubercles)

B

Bolets

C

Cereals (pasta, arròs, panificats...)

D

Peix i marisc

E

Carns i menuts

F

Llet i derivats làctics

G

Ous

H

Llegums

I

Fruita (fresca i dessecada)

J

Fruita seca i llavors

K

Sucre i derivats

L

Espècies, herbes aromàtiques...

M

Altres

[Añadir opción](#)

Llistat de combinacions culinàries

1→ MOSTRA 518

1b→ Anota ingredients, elaboracions o tècniques de cocció que exemplifiquin les combinacions que has prioritzat.

Descripción (opcional)

Escriu la resposta aquí

Shift + Enter per afegir un paràgraf

A continuació, es van tastar dues elaboracions maridades amb cada oli i es va valorar la seva acceptació global. Els olis es van analitzar des d'un punt de vista hedònic mitjançant una escala d'intensitat (1-5), aplicada a dos plats de referència.

Es van escollir dues elaboracions per dur a terme el tast, una de freda i una de calenta, elaborades amb producte local:

- Elaboració freda: es volia analitzar la capacitat organolèptica de l'oli en cru, moment en què presenta tot el seu caràcter, les aromes no es volatilitzen per efecte de la calor i es desenvolupa tot el seu potencial expressiu. Es va seleccionar una maionesa.

- Elaboració calenta: es volia avaluar la capacitat de l'oli per lligar i analitzar l'acció de la calor sobre les diferents mostres. Es va escollir patata i mongeta tendra bullides.

Comparativa final

Partint de la base que totes les mostres d'oli tastades eren de qualitat, l'exercici va consistir a identificar les que podien tenir més valor gastronòmic.

Aquest concepte no implica que una mostra sigui millor o pitjor, sinó que presenti atributs com ara una versatilitat més gran a la cuina, una personalitat marcada aplicable a un plat o un equilibri superior entre l'aroma i el gust, entre d'altres.

Per tant, tot i haver efectuat un exercici individual de tast hedònic, la suma dels valors numèrics no va ser l'única font per seleccionar les mostres finalistes, sinó que es va considerar el conjunt d'aquests valors i les combinacions culinàries identificades pels tastadors per acabar de seleccionar les tres mostres guanyadores.

PREMI AL MILLOR EMBALATGE

Mireia Medina (Laboratori Agroalimentari) i Daniel Rull (Pàkaru)

Objectius

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

Metodologia, el jurat

Els membres del jurat del concurs de packaging són:

- Vicent Almiñana és Sponsorship Content Manager a la Barcelona Creativity & Design Foundation. Dissenyador gràfic, docent i comissari, centra el seu interès en la història del disseny i en la divulgació dels seus principals referents, amb una mirada orientada a la conservació i activació del llegat dels mestres pioners.

Ha liderat la secció Mestres del Blanc! festival (2016–2022) i col·labora amb diferents entitats i institucions com el Museu del Disseny de Barcelona (DHub), ADG-FAD i DIMAD. Actualment, combina la gestió de continguts i patrocinis amb la docència, la curadoria i la pràctica professional, aprofundint en la teoria, la reflexió i la crítica del disseny i la comunicació visual.

- Àlex Brossa Enrique. Clúster mànager. Associació Clúster del Packaging. Enginyer de Telecomunicacions i MBA, Àlex Brossa té experiència en la gestió de projectes d'innovació, internacionalització i 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 en projectes per a pimes de la Fundació CECOT Innovació, en àmbits com les tecnologies 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 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 desenvolupat 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 càrrec de subdirectora general d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries del mateix Departament.

Amb l'assistència del dinamitzador de la sessió, sense veu ni vot:

- Daniel Rull Vallverdú. Dissenyador gràfic de l'estudi Pàkaru.

Metodologia dels 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'envasament es valora a partir de tres aspectes, considerats principals, mitjançant una escala de cinc punts:

- L'envàs garanteix una bona experiència d'usuari, que inclou la facilitat d'obertura, el control en el servei del producte i la resistència de l'envàs i dels materials d'etiquetatge.

- El disseny capta l'atenció immediatament i destaca en un lineal o espai de venda amb força i presència visual, de manera que 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'avaluen a partir de dues preguntes, utilitzant una escala de valoració de cinc punts:

- S'avalua si es tracta d'un conjunt creatiu que innova dins del sector amb recursos visuals que destaquen i sorprenen, i que enalteix de manera 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 els acabats elegants, com ara textures, vernissos o estampats que realcin el disseny.

- Sostenibilitat i circularitat

Es valoren dos aspectes mitjançant una escala de cinc punts:

- Es valora l'ús de materials reciclables, ecològics o solucions que redueixin l'impacte ambiental sense comprometre la qualitat ni l'estètica.

- Es valora si el disseny o la descripció comercial de l'envàs connecten amb l'arrelament i la tradició de Catalunya a través d'elements simbòlics que evoquin la terra i la cultura mediterrània.

Comparativa final

L'avaluació es va desenvolupar en 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 formar diversos grups amb menys referències.

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

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

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

Amb les deu ampolles finalistes, es va desenvolupar una quarta fase d'anàlisi en què cada membre del jurat, a través d'unes fitxes, valorava, per separat i amb una puntuació concreta, l'acompliment dels criteris descrits a la pauta d'avaluació. Seguidament, es van sumar els punts de cada embalatge i es van determinar com a guanyadores les opcions amb més puntuació.



Arbor Sacris de Miliunverd



Janiroc Lecciana
de Pons Tradició



Baronia de Cabacés
de la Coop. de Cabacés

ELS MILLORS DE CADA CATEGORIA

Relació d'olis guanyadors

GRANS PRODUCTORS

Afruitat verd intens

Elixir Despinyolada Bio	Cuadrat Valley	93,65
Janiroc Koroneiki	Pons Tradició	93,03
Janiroc Lecciana	Pons Tradició	92,60
Janiroc Arbequina	Pons Tradició	92,42
Degustus Selecció Especial	Cooperativa La Granadella	91,08

Afruitat verd mitjà

Elixir Bio	Cuadrat Valley	92,05
Fontfleurie	Cuadrat Valley	92
Baronia de Cabacés	Cooperativa de Cabacés	92
Oli Les Cabanes	Cooperativa de Juncosa	91,70
Mallafre Ecològic	Olis Mallafre	90,20

Afruitat verd lleuger

Promptus	Coop. Arbequina i SC	90,45
OliFerm	Cooperativa Castellldans	90,30
Priordei 1789 Arbequina	Agro Foods & Commerce	89,05
Baronia de Cabacés Ecològic	Cooperativa de Cabacés	88,65
Molí del Llarg Eco	Industrial Agrícola Forés	83,46

Afruitat madur

Oli Padri	Mas Montseny	91,06
Oli l'Amagat	Ramon Rojo Puerto	91,06
Caterra Empeltre	Coop. Pobla Massaluca	90,25
Ètim	Agrícola Falset Marçà	90,20
Caterra Empeltre Arbequina	Coop. Pobla Massaluca	88,35

PETITS PRODUCTORS

Afruitat verd intens

Salar d'Arbúcies	Molí Salar d'Arbúcies	94,77
Coll de l'Alba Morruda	Xavier Guilera Ximenis	94,29
Oli de Marges - Masia Can Calopa	L'Olivera	93,85
Identitat Empeltre	Toni Beltran	93,40
Albium Picual Arbequina	Agroalbiu	93,17

Afruitat verd mitjà

Arbor Sacris	Miliunverd	93,95
Oli Fontclara Arbequina	Zanotelli	93,01
Oleum Naturale	Pz Turch	91,62
Oli del Boix	Cal Boix, Scp	91,54
Casolí	Miliunverd	91,31

Afruitat verd lleuger

Az-Azeytun Arbequina	Comercial Az-Azeytun	92,20
Suo Tempore	Raig d'Arbeca	91,65
Ella i natres	Comercial Az-Azeytun	91,40
Torre Roja	Agrícola Mas Curró	90,90
Massís Del Port 1898 Verd Arbequina	Agrícola Sant Josep Bot	90,15

Afruitat madur

Verolat de l'Ebre	Verolat	93,59
Ella L'Ariadna	Comercial Az-Azeytun	92,80
Mas Curró Vera Selecta	Agrícola Mas Curró	92,08
Ella i l'Adam	Comercial Az-Azeytun	90,20
Cimma Massanell	Olea Drinks	89,50

OLIS DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

Salar d'Arbúcies	Molí Salar d'Arbúcies	94,77
Coll de l'Alba Morruda	Xavier Guilera Ximenis	94,29
Oli de Marges - Masia Can Calopa	L'Olivera	93,85

OLIS MONOVARIETALS

Salar d'Arbúcies	Molí Salar d'Arbúcies	94,77
Coll de l'Alba Morruda	Xavier Guilera Ximenis	94,29
Arbor Sacris	Miliunverd	93,95
Elixir Despinyolada Bio	Cuadrat Valley	93,65
Verolat de l'Ebre	Verolat	93,59
Janiroc Koroneiki	Pons Tradició	93,03
Janiroc Lecciana	Pons Tradició	92,60
Oli Fontclara Argudell	Zanotelli	92,38
Mas Montseny Selecció Picual	Mas Montseny	91,94
Ella i natres	Comercial Az-Azeytun	91,40

OLIS RECUPERACIÓ DE VARIETATS AUTÒCTONES

Salar d'Arbúcies	Molí Salar d'Arbúcies	94,77
Furro	Sodelplana	89,65
Cimma Massanell	Olea Drinks	89,50

MILLOR MARIDATGE

Oli Fontclara Arbequina	Zanotelli
Suo Tempore	Raig d'Arbeca
Mas Curró Vera Selecta	Agrícola Mas Curró

MILLOR EMBALATGE

Arbor Sacris	Miliunverd
Janiroc Lecciana	Pons Tradició
Baronia de Cabacés	Cooperativa de Cabacés

TOP 5 MILLORS OLIS DE GRANS PRODUCTORS

Elixir Despinyolada Bio	Cuadrat Valley	93,65
Janiroc Koroneiki	Pons Tradició	93,03
Janiroc Lecciana	Pons Tradició	92,60
Janiroc Arbequina	Pons Tradició	92,42
Elixir Bio	Cuadrat Valley	92,05

TOP 5 MILLORS OLIS DE PETITS PRODUCTORS

Salar d'Arbúcies	Molí Salar d'Arbúcies	94,77
Coll de l'Alba Morrua	Xavier Guilera Ximenis	94,29
Arbor Sacris	Miliunverd	93,95
Oli de Marges - Masia Can Calopa	L'Olivera	93,85
Verolat de l'Ebre	Verolat	93,59

FITXES DESCRIPTIVES DELS OLIS AMB PUNTUACIÓ SUPERIOR A 80 PUNTS

1921
Camp de Bellaguarda, SCCL

80,48
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Bellaguarda (Garrigues)

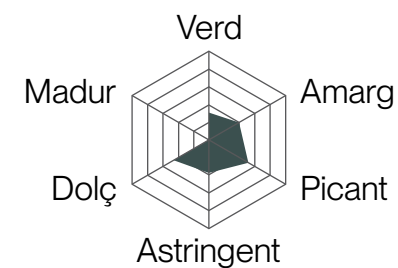
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger amb una clara sensació de tomàquet verd i notes herbàcies i d'ametlló, amb un rerefons que recorda el plàtan verd. Entrada en boca dolcenca i pas fluid cap a la gola, on desenvolupa un toc picant mitjà de curta durada. Perfil aromàtic final tènue, amb connotacions ametllades que confereixen suavitat al conjunt.



1933

Agrícola i Secció de Crèdit
de Cabacés, SCCL

88,30
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Cabacés (Priorat), DOP Siurana

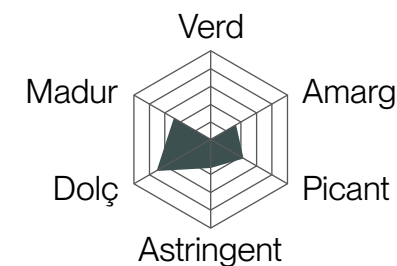
Contacte

<https://coopcabaces.coop/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb aromes herbàcies, d'ametlló i d'espècies dolces com la canyella; rerefons floral i amb tocs de tomàquet. Entrada molt dolça en boca i sensació fluida a la llengua que finalitza amb una amargor i una picantor lleugeres. Oli molt franc, en el qual el nas anticipa allò que notarem a la boca.



+ Art, oli d'autor
+ Art oli d'autor

90,89
punts



Premis

-

Varietats

Mescla natural de verdal, koroneiki, frantoio, arbequina i picual

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Les Borges Blanques (Garrigues)

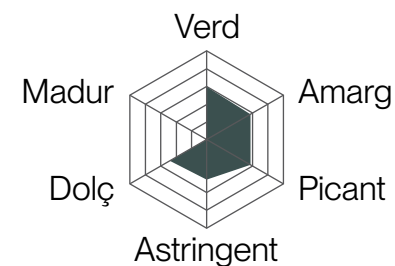
Contacte

<https://olisbenetrebull.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Per via directa, el primer que ens mostra és gespa tallada, ametlló i plàtan verd, amb un fons anisat i tocs de tomàquet. Oli d'entrada dolça i sensació fluida que acaba en un amarg de final de boca i conclou amb un picant mitjà d'evolució molt lenta, però que acaba equilibrant la resta de sensacions. La via retronasal afegeix, a les notes olfactives, sensacions de carxofa o fulles.



3 Vessanes

Catmedia Global, SL

86,31
punts



Premis

-

Varietats

Argudell

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Sant Climent Sescebes (Alt Empordà)

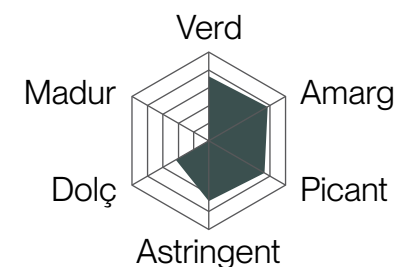
Contacte

<https://www.3vessanes.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens, complex i harmònic. Presenta aromes secundàries en dos nivells; d'entrada ens ve a buscar una nota clara de fulles d'olivera, tomatera o carxofa; en segon pla, es poden identificar notes d'herba, florals i de plàtan verd. Entrada en boca dolcenca que ràpidament dona lloc a una sensació d'astringència i un pas de boca dens i robust, que acaba en un amarg intens en arribar a la base de la llengua; un cop empassat, desenvolupa un picant evident, però equilibrat amb la intensitat aromàtica que presenta. La via retronasal confirma totalment el que es percep per la via olfactiva directa. La persistència en boca és notable.



Albium

Agroalbium, SL

93,17
punts



Premis

Millors olis afruitat verd intens de petits productors

Varietats

Arbequina i picual

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

L'Albi (Garrigues)

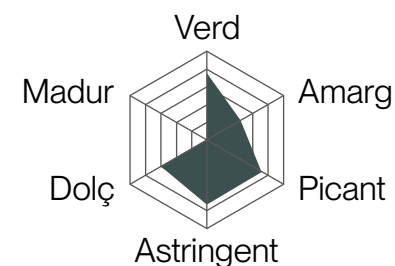
Contacte

<https://albium.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afreutat verd intens. Aromes pròpies d'un cupatge, amb notes d'igual intensitat pròpies de cada varietat; d'una banda, la tomatera, carxofa, fulles d'olivera i menta, pròpies de picual; d'altra banda, els records de plàtan i herba. El pas de boca és robust, amb una astringència marcada i un amarg final també evident; un cop ingerit, desenvolupa ràpidament una nota picant intensa però equilibrada amb l'afreutat. El conjunt resulta harmònic, complex i persistent, com mossegar una oliva verda.



Aragem

Cooperativa Agrícola
de Cambrils, SCCL

82,46
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Cambrils (Baix Camp), DOP Siurana

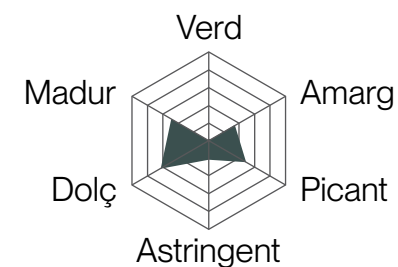
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb matisos anisats i de fonoll o plàtan madur. En boca és dolç i molt fluid, amb un amarg i un picant finals lleugers. La sensació final en boca coincideix amb la via olfactiva directa i deixa un record suau amb tocs d'ametlla.



Arbaget

Maria Rosa Tejero

88,77
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Riudecanyes (Baix Camp)

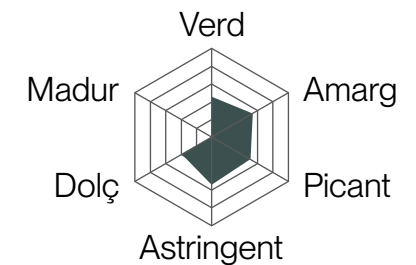
Contacte

<https://www.winespiritscollection.com/es/producto/aceite-de-oliva-verge-extra-arbaget-oove/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Aromes típics de la varietat, amb record d'herba, fonoll o ametlla verda. En segon pla, s'hi pot identificar el plàtan i tocs de carxofa o tomatera. En boca és dens, d'entrada astringent i final amarg. Un cop ingerit, es desenvolupa una nota picant, equilibrada amb la dolçor. La via retronasal és senzilla, amb només records d'herba i carxofa. El conjunt resulta més interessant en nas que en boca.



Arbor Sacris

Miliunverd_Olis de f nca

93,95
punts



Premis

Top 5 millors olis de petits productors
Millors olis afruitat verd mitjà de petits productors
Millors olis monovarietals
Millor embalatge

Varietats

Farga

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Sénia (Montsià)

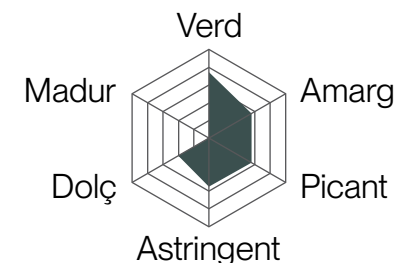
Contacte

<https://www.miliunverd.com>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd mitjà de complexitat i harmonia altes. La via olfactiva directa ens aporta una clara nota verda d'herba i ametlló, combinada amb algun toc de for s o mel. Per sota, un record de carxofa o plàtan verd i, molt al fnal, tocs lleugers de fruites exòtiques o espècies. El pas de boca és dens i amb clares notes amargues i d'astringència, que acaben en un picant de lenta evolució creixent, però que no arriba a desequilibrar el conjunt. Les notes retronasals es concreten en la sensació d'ametlla verda, gespa i for s, amb un rerefons fnal que r ecorda la pell de plàtan, la carxofa o les fulles de l'olivera.



Arbor Senium

Miliunverd_Olis de finca

92,60
punts



Premis

-

Varietats

Farga

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Sénia (Montsià)

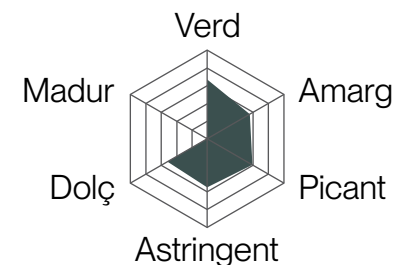
Contacte

<https://www.miliunverd.com>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens, complex i harmònic. La primera ensuada ens recorda la carxofa i ens deixa clar que les olives es van collir verdes. Els matisos secundaris recorden la pell de plàtan, les fulles de l'olivera o la tomatera, amb tocs més suaus d'ametlló, poma verda i algunes herbes aromàtiques. El pas de boca és dens i amb clares notes amargues i d'astringència, que conclouen en un picant de lenta evolució creixent, que acaba sent la nota dominant. Oli molt franc, en què el nas anticipa la boca.



Aureum Morrut

Soldebre, SCCL

86,24
punts



Premis

-

Varietats

Morrut

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Tortosa (Baix Ebre), DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

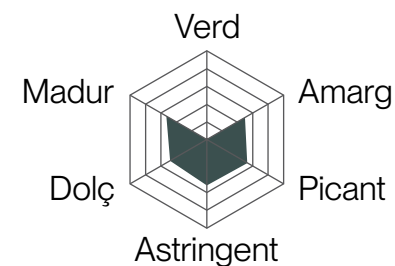
Contacte

<https://www.olisoldebre.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb notes herbàcies molt lleugeres i un record general d'ametlles, amb un fons de fruites exòtiques poc definit. El pas de boca és fluid i acaba amb un amarg i picant lleugers i poc dominants. Les notes aromàtiques retronasals contrasten amb la via olfactiva directa, ja que ara són més evidents els matisos de fulles i carxofa, tot i que la nota final dominant és ametllada, fet que confereix suavitat al conjunt.



Aureum Sevillenc

Soldebre, SCCL

85,06
punts



Premis

-

Varietats

Sevillenca

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Tortosa (Baix Ebre), DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

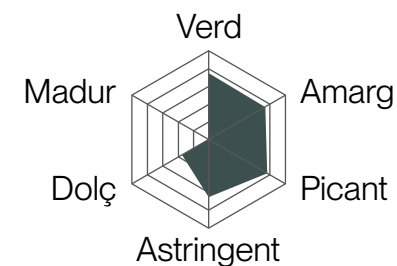
Contacte

<https://www.olisoldebre.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. Aroma verda, amb matisos que combinen notes herbàcies, com la gespa acabada de tallar, l'ametlló i el plàtan verd, juntament amb tocs de fulles d'olivera, tomatera i carxofa. La sensació en boca és robusta i astringent, que potencia la nota amarga que presenta al final de la llengua; un cop empassat, desenvolupa un picant intens, però equilibrat amb la resta de percepcions. La sensació final, en l'aspecte aromàtic, és d'un oli verd i amb notes de fulla d'olivera.



Az-Azeytun Arbequina

Comercial Az-Azeytun

XCIII, SL

92,20
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de petits productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Batea (Terra Alta)

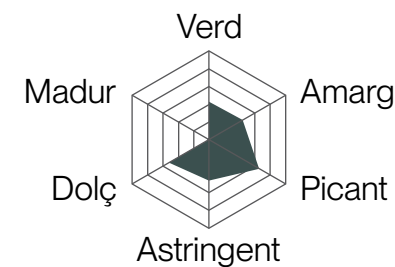
Contacte

<https://azeytun.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afreitat verd lleuger. Aromes secundàries a dos nivells; en primer pla, els matisos d'herba i ametlló, propis de la varietat; en segon pla, s'intueixen tocs de plàtan, carxofa i el que semblen espècies dolces. Amb una entrada en boca de tipus dolç i dons, amb un fons amarg clar i un picant final que esdevé la nota dominant a la boca. La via retronasal confirma les notes aromàtiques de la via directa al nas.



Barcella
Agroapícola Clanegui, SL

85,05
punts



Premis

-

Varietats

Mescla natural de varietats

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

El Perelló (Baix Ebre)

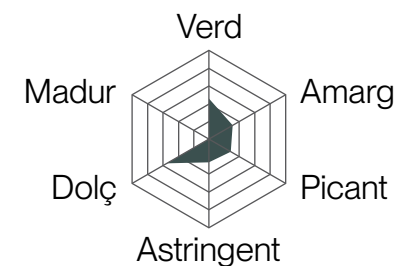
Contacte

<http://www.meliolidelperello.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger amb matisos herbacis i ametllats. La sensació en boca és molt dolça, amb un pas de boca molt fuid que acaba en un amarg i picant molt lleugers. La sensació final retronasal és molt similar a l'olfactiva directa.



Barcella Morrut
Agroapícola Clanegui, SL

92,27
punts



Premis

-

Varietats

Morrut

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

El Perelló (Baix Ebre)

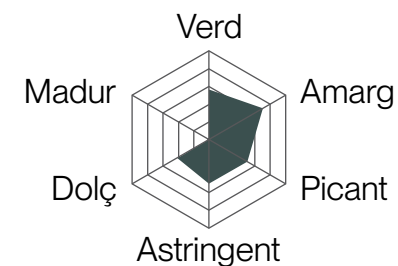
Contacte

<http://www.meliolidelperello.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. La primera impressió és molt vegetal, amb tons de carxofa i fulles de plantes d'horta; rerefons complex amb notes encara de fulles d'olivera, tomatera o de fguera, combinades amb matisos d'herba, ametlló o fonoll. Entrada en boca dolça i densa, que acaba amb una punxa amarga dominant i un picant de gola equilibrat amb la dolçor. Les notes retronasals finals continuen sent de carxofa i verdures, amb matisos herbacis.



Baró de l'Albi

Agrícola de l'Albi, SCCL

88,01
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

L'Albi (Garrigues), DOP Les Garrigues

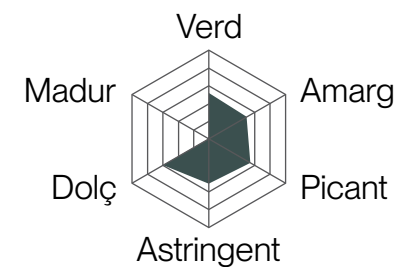
Contacte

<https://www.agricolaalbi.es/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Aroma típica d'ametlla verda, amb un fons d'herba i notes diferencials de tipus floral i de nous verdes o verdures. La nota dominant a la boca és el dolç, amb una sensació fluida i un amarg i picant final lleugers. Un cop empassat, l'aroma confirma, plenament, el que s'ha identificat en boca.



Baronia de Cabacés

Agrícola i Secció de Crèdit de Cabacés, SCCL

92
punts



Premis

Millors olis afruitats verd mitjà de grans productors

Millor embalatge

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Cabacés (Priorat), DOP Siurana

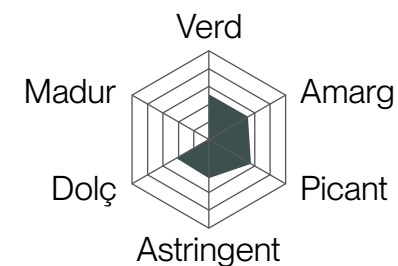
Contacte

<https://coopcabaces.coop/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà i pinzellades herbàcies i d'ametlla verda; en segon pla, s'identifiquen matisos de fonoll, poma i plàtan verd. Entrada dolcenca en boca i sensació densa que acaba amb un amarg i picant. Perfil retronasal molt apagat, amb record de plàtan madur i ametlla. El conjunt resulta molt interessant en nas i en boca.



Baronia de Cabacés Ecològic

Agrícola i Secció de Crèdit
de Cabacés, SCCL

88,65
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Cabacés (Priorat), DOP Siurana

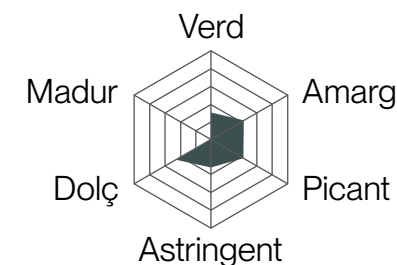
Contacte

<https://coopcabaces.coop/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà. Aromes secundàries herbàcies i d'ametlla verda, amb rerefons anisat i de plantes d'horta. Entrada en boca clarament dolça, de pas fluid, i sensació amarga i picant al fons de la boca, tot i que mantenen un bon equilibri amb la part aromàtica. Perfil retronasal amb connotacions de fulles d'olivera, pell de plàtan i ametlló.



Cabra Feixet

Agrícola Catalana Sant
Isidre del Perelló, SCCL

82,30
punts



Premis

-

Varietats

Mesccla natural de sevillenca, arbequina i regués (morrut)

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

El Perelló (Baix Ebre)

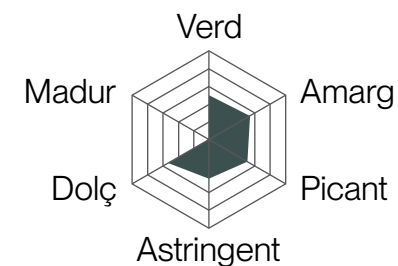
Contacte

<https://coperello.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Aroma que combina notes de fulles d'olivera o carxofa amb matisos de gespa tallada; rerefons d'ametlla, plàtan i fonoll. Entrada en boca dolça i molt fluida, que acaba amb un amarg mitjà i un picant més lleuger que es projecta pel paladar cap a la part frontal de la boca. La sensació final en boca és molt vegetal, amb connotacions de carxofa de llarga durada.



Cal Sileta

Cal Sileta, SCP

89,35
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Vallbona de les Monges (Garrigues)

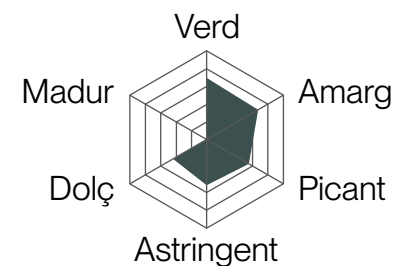
Contacte

<https://www.calsileta.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. La via nasal directa aporta notes clares de fulles d'olivera i carxofa, que complementen una ametlla verda dominant; el rerefons és senzill i es pot explicar amb una sensació herbàcia general. L'entrada en boca és dolça i fluida, alhora que presenta un amarg mitjà. Un cop empassat, desenvolupa un picant progressiu que no arriba a tapar l'amargor. El record a la boca és de fulles.



Casolí

Miliunverd_Olis de finca

91,31
punts



Premis

Millors olis afruitat verd mitjà de petits productors

Varietats

Arbosana

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Selva del Camp (Baix Camp)

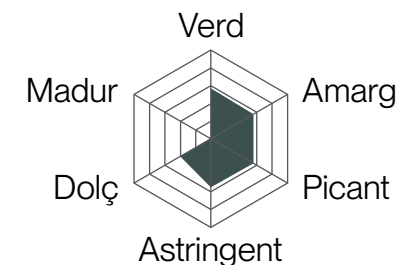
Contacte

<https://www.miliunverd.com>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd mitjà amb aromes en diferents capes; en primer lloc, hi identifiquem l'ametla verda, la gespa acabada de tallar i notes florals que recorden la ginesta; un segon nivell ens aporta records de poma verda, fonoll o plàtan verd; finalment, si parem atenció, podem reconèixer tocs de carxofa, tomatera o cítrics. L'entrada en boca és amarga i astringent, amb un picant que va creixent en intensitat, cosa que deixa una sensació final molt robusta i densa. Un cop ingerit, les notes aromàtiques coincideixen amb el que s'ha identificat per via olfactiva directa. Oli de complexitat i harmonia elevades.



Caterra

Agrícola i Secció de Crèdit Terra Alta, SCCL

88,35
punts



Premis

Millors olis afruitat madur de grans productors

Varietats

Mesccla natural d'arbequina i empeltre

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Pobla de Massaluca (Terra Alta), DOP Oli Terra Alta

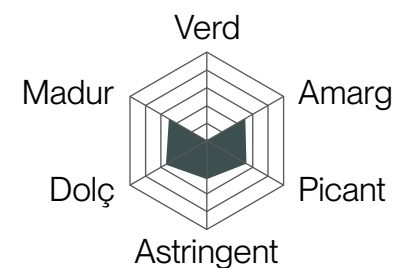
Contacte

<https://www.caterra.es/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur molt lleuger, amb matisos anisats i records d'ametlla, plàtan i fruites molt madures. La sensació en boca és dolça i el pas de boca és fluid i acaba en un amarg i picant lleugers. La sensació final en boca confirma la percepció olfactiva directa.



Caterra Arbequina

Agrícola i Secció de Crèdit Terra Alta, SCCL

83,40
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Pobla de Massaluca (Terra Alta)

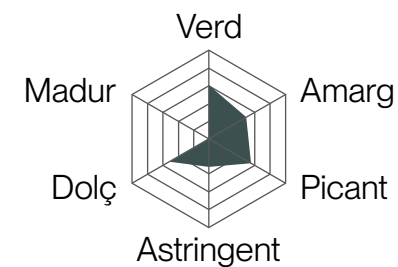
Contacte

<https://www.caterra.es/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens, amb notes d'herba i de tomatera; rerefons que recorda la carxofa o les plantes d'horta. Sensació fluida en boca, d'entrada dolcenca i amb una amargor clara, d'evolució ràpida i evident, que finalitza amb una nota picant mitjana. Aromes finals a la boca que recorden fulles de diversos tipus.



Caterra Empeltre

Agrícola i Secció de Crèdit Terra Alta, SCCL

90,25
punts



Premis

Millors olis afruitat madur de grans productors

Varietats

Empeltre

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Pobla de Massaluca (Terra Alta), DOP Oli Terra Alta

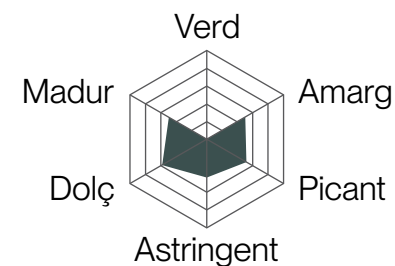
Contacte

<https://www.caterra.es/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat madur amb els matisos característics de la varietat com la nou, les notes florals i l'ametlla. Oli dolç i fluid, que dona lloc a un amarg lleuger a la base de la llengua i un picant també lleuger, que es projecta pel paladar, un cop empassat. La via retronasal manté les notes inicials, amb una sensació final ametllada i harmònica.



Cimma Arbequina

Olea Drinks, SL

86,26
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Sant Martí de Barcedana (Pallars Jussà)

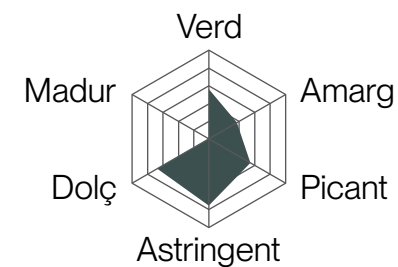
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Olor dominant d'herba i ametlló, amb un fons de fulles d'olivera, carxofera, tomatera i altres plantes d'horta. Entrada a la boca molt dolça que dona lloc a una sensació astringent i un picant final de tipus lleuger. La via retronasal esdevé més rica en fulles que no pas herbàcia.



Cimma Massanell

Olea Drinks, SL

89,50
punts



Premis

Millors olis afruitat madur de petits productors

Millors olis elaborats en projectes de recuperació de varietats autòctones

Varietats

Massanell

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Sant Martí de Barcedana (Pallars Jussà)

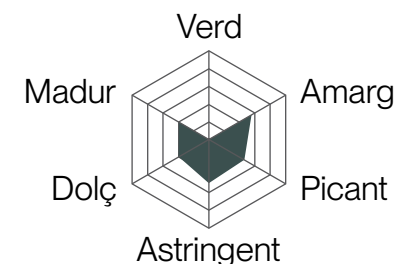
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd intens. Olor en dos nivells; en un primer pla, Oli verge extra d'afritat madur. En olorar-lo, el primer que ens surt a buscar és una sensació herbàcia, d'ametlló o plàtan verd; en segon pla, s'hi poden identificar connotacions de fruites com la poma o el tomàquet madurs. El pas de boca és dens, amb una nota amargant al final de la gola, que arriba a dominar el perfil. Les notes retronasals confirmen la via nasal directa.



Cimma Negral

Olea Drinks, SL

86,87
punts



Premis

-

Varietats

Negral

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Sant Martí de Barcedana (Pallars Jussà)

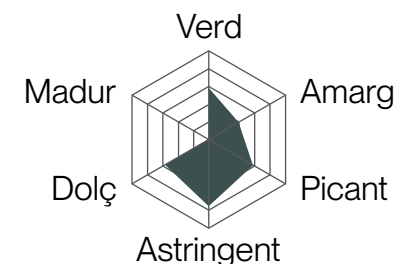
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. Olor en dos nivells; en un primer pla, predominen la gespa tallada, l'ametlló, les herbes aromàtiques i les fulles d'olivera; en segon terme, i si s'està atent, podem identificar-hi un fons de carxofa o tomatera. Les sensacions de boca són més intenses que la via olfactiva directa, amb una entrada dolça i una sensació robusta originada per la combinació d'amarg, picant i astringent. La sensació aromàtica final a la boca és idèntica a l'anticipada per la via directa.



Coll de l'Alba Morruda

Oli Coll de l'Alba

94,29
punts



Premis

Top 5 millors olis de petits productors
Millors olis afruitat verd intens de petits productors
Millors olis de producció ecològica
Millors olis monovarietals

Varietats

Morruda

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

El Perelló (Baix Ebre)

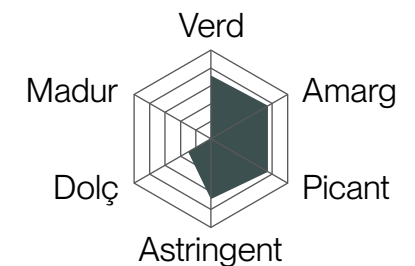
Contacte

<https://www.olicolldealaba.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd intens, equilibrat i complex, que combina aromes d'herba, ametlló i plàtan verd amb tons més forts que recorden les fulles d'oli-vera, tomatera o carxofera, amb un record d'alfàbrega característic. Entrada en boca astringent i robusta, que acaba amb un amarg i picant intensos, però equilibrats amb les percepcions aromàtiques. Final de boca que confirma, totalment, la via olfactiva directa. Final de gran persistència, com quan es mossega una oliva de l'arbre.



Coll de l'Alba Sevillenca

Oli Coll de l'Alba

89,25
punts



Premis

-

Varietats

Sevillenca

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

El Perelló (Baix Ebre)

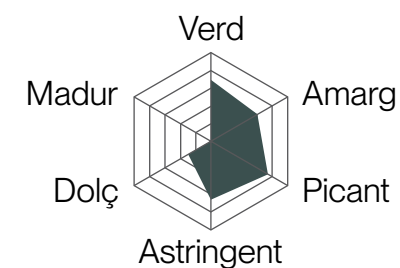
Contacte

<https://www.olicolldelalba.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'aroma afruitat verd intens. El primer contacte amb l'oli és verd amb notes de gespa acabada de tallar i ametlló; en segon pla, queden aromes de carxofa, fulla d'olivera, tomatera i pell de plàtan verd, amb tocs lleugers de fonoll i pebrot verd. Entrada astringent en boca que finalitza amb un amargor mitjà i una picantor mitjana d'evolució molt lenta i que es projecta pel paladar. La boca confirma el nas pel que fa a les notes aromàtiques.



Cosmos Oli Cometes

80,40
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica i biodinàmica

Zona d'origen

La Pobla de Cèrvoles (Garrigues)

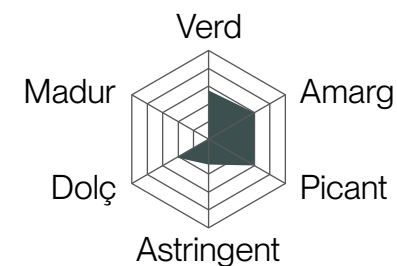
Contacte

<https://www.olicometes.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Per via olfactiva directa es poden identificar notes herbàcies i amb records de menta fresca, complementades amb tocs de fulla d'olivera o carxofa. En boca, l'entrada és dolça i, quan l'oli arriba a la base de la llengua, desenvolupa una nota amarga d'olives verdes i un picant final que va creixent a poc a poc. El perfil aromàtic de boca confirma les impressions inicials.



D'Oliciós Arbequina

Essential

Neuen Karbu, SL

90,30
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Arboç (Baix Penedès)

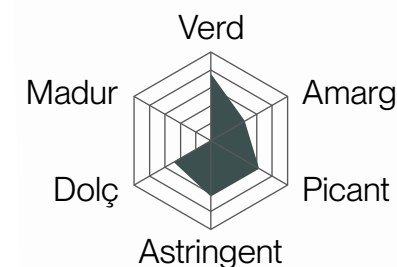
Contacte

<https://dolicios.com/shop>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens, complex i harmònic. L'olor és clarament d'olives verdes, amb domini de fulles d'olivera o carxofera, combinades amb herba o ametlla verda, i rerefons d'herbes aromàtiques i plàtan verd. En boca és astringent, picant i amarg; intensos però equilibrats amb el gust i l'aroma d'oliva verda, de manera que no es fa desagradable. Oli molt franc, en què el nas anticipa totalment les notes retronasals.



Degustus Arbequina

Cooperativa La Granadella i Secció
de Crèdit Sant Antoni Abad, SCCL

83,60
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Granadella (Garrigues)

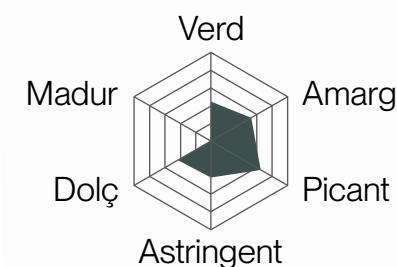
Contacte

<https://cooperativalagranadella.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb aromes herbàcies i d'ametlló o tomàquet i plàtan. Entrada dolcenca i densa en boca, amb una amargor i una picantor intenses i dominants. Perfil d'aromes retronasal que confirma la via nasal directa.



Degustus Ecològic

Cooperativa La Granadella i Secció
de Crèdit Sant Antoni Abad, SCCL

80,02
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

La Granadella (Garrigues)

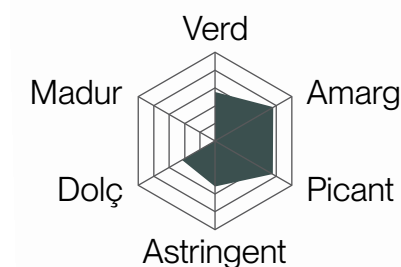
Contacte

<https://cooperativalagranadella.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb aromes herbàcies i d'ametlló o tomàquet i plàtan. Entrada dolcenca i densa en boca, amb una amargor i una picantor intenses i dominants. Perfil d'aromes retronasal que confirma la via nasal directa.



Degustus Selecció Especial
Cooperativa La Granadella i Secció
de Crèdit Sant Antoni Abad, SCCL

91,08
punts



Premis

Millors olis afruitat verd intens de grans productors

Varietats

Mescla de varietats

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Granadella (Garrigues)

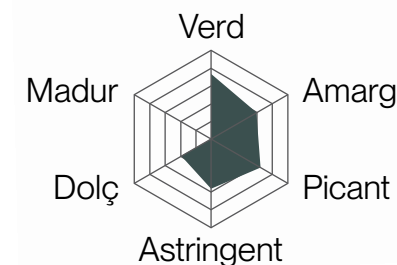
Contacte

<https://cooperativagranadella.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd intens. Perfil d'aromes secundàries complex i molt harmònic i equilibrat, on es complementen notes herbàcies, com la gespa, l'ametlló, el tomàquet i el plàtan verd, amb tocs de fulles d'olivera i tomatera; rerefons menys evident, amb tocs florals o de fonoll. Entrada dolcenca i densa de boca, que dona pas a una amargor intensa al final de la llengua i una picantor final que es projecta pel paladar. Les notes aromàtiques retronasals es concreten amb una percepció herbàcia d'ametlló i un complement de fulles. Les percepcions de boca són persistents i la sensació general és d'un oli fresc i complex.



Eco Albium

Agroalbiu, SL

83,39
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Albi (Garrigues)

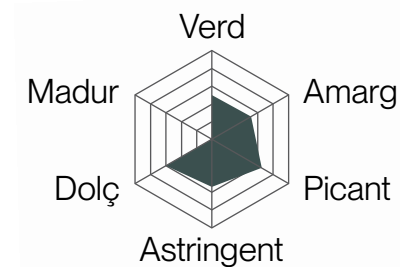
Contacte

<https://albiu.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd d'intensitat mitjana. La via olfactiva directa és senzilla, amb notes d'herba tallada i ametlló. El pas de boca és dolç i conclou en un amarg lleuger i un picant d'evolució lenta, que acaba dominant el perfil de boca. El sabor final recorda la carxofa o la gespa tallada, amb un rerefons de plàtan verd i ametlló.



El Mussol Verd

El Mussol Verd, SCCL

80,54
punts



Premis

-

Varietats

Morrut i sevillenca

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

El Perelló (Baix Ebre)

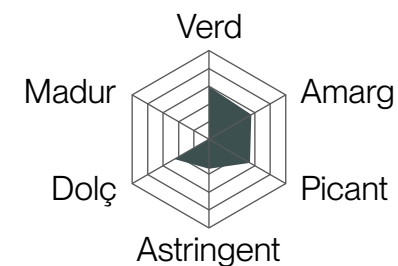
Contacte

<https://www.facebook.com/elmussolverd/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'olor afruitat verd mitjà amb matisos de fulla d'olivera, tomatera o carxofa; en segon pla, queden notes florals i de fonoll. A la boca, és amargant i presenta una picantor que va creixent fins a igualar l'anterior. El perfil aromàtic de boca és similar a l'olfactiu directe.



El Soleràs, Selecció Arbequina Cooperativa Agrícola del Soleràs S.C.C.I

83,47
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

El Soleràs (Garrigues)

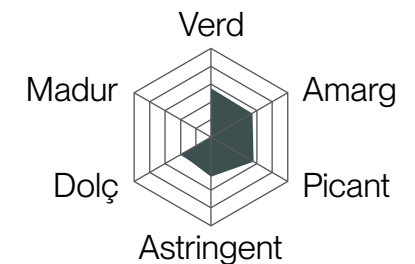
Contacte

<https://coopelsoleras.es/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb aromes secundàries a diferents nivells; d'entrada, podem identificar una sensació herbàcia i d'ametlló; per sota, matisos de carxofa o fulla d'olivera i, si hi parem atenció, es poden identificar tocs subtils de plàtan o tomàquet verds. Entrada dolcenca en boca, sensació densa i amarga al final de la llengua, que dona pas a un picant d'evolució lenta i força equilibrat amb la resta de sensacions. El perfil final de boca està dominat per la sensació de plàtan verd i carxofa, amb matisos de gespa tallada.



Elixir Bio Cuadrat Valley

92,05
punts



Premis

Top 5 millors olis de grans productors

Millors olis afruitat verd mitjà de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Albagés (Garrigues), DOP Les Garrigues

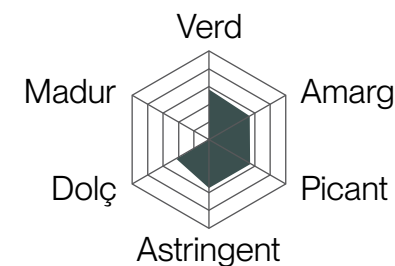
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd mitjà. Entrada en boca dolça que deixa pas a una clara sensació amarga i astringent, amb un picant que evoluciona lentament fins a equilibrar les notes anteriors. La sensació que queda a la boca és d'un oli dens. L'olor directa és de tipus vegetal, amb matisos que poden recordar l'herba acabada de tallar, l'ametlla verda o el tomàquet per a amanides. En un segon nivell podem identificar records de fulla d'olivera o de carxofa, juntament amb alguna herba aromàtica o algun toc de plàtan verd. La sensació final a la boca està més dominada per les notes de fulles i carxofa, de manera que els matisos herbacis queden en segon terme. El conjunt presenta una complexitat elevada i persistència llarga.



Elixir despinyolada Bio Cuadrat Valley

93,65
punts



Premis

Top 5 millors olis de grans productors
Millors olis afruitat verd intens de grans productors
Millors olis monovarietals

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Albagés (Garrigues), DOP Les Garrigues

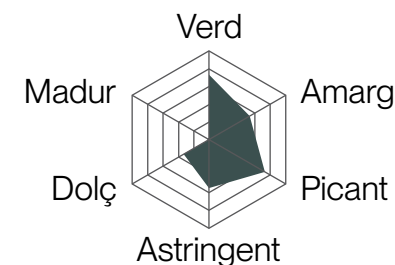
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. Entrada en boca amb una clara sensació amarga i astringent, amb un picant progressiu que al final esdevé dominant. Robust i dens en boca. Presenta aromes molt vegetals, amb una primera capa d'olor dominada per les notes de fulles d'olivera, tomatera o carxofa. L'olor de gespa acabada de tallar es va transformant en matisos de tomàquet i ametlla verda, fins a formar el perfil més característic de la varietat. Oli molt franc en què el nas anticipa plenament les notes aromàtiques que notarem a la boca. El conjunt presenta una complexitat elevada i persistència llarga.



Ella i l'Adam

Comercial Az-Azeytun

XCIII, SL

90,20
punts



Premis

Millors olis afruitat madur de petits productors

Varietats

Oliana

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Batea (Terra Alta)

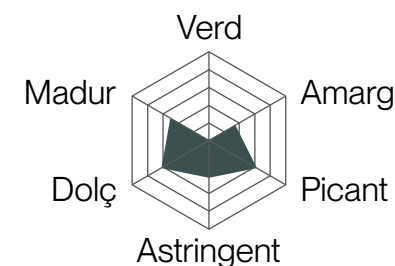
Contacte

<https://azeytun.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat madur complex i harmònic. Aromes secundàries que primer ens recorden la gespa, l'ametlla i l'anís o tons florals; amb un fons de fruites, com la poma, el tomàquet i el plàtan madurs. L'entrada en boca és dolçenc. El pas de boca és dens, amb una sensació astringent als llavis i una punxa picant a la gola. Les notes aromàtiques a la boca presenten una nota ametllada dominant, combinada amb tocs d'herba, plàtan o tomàquet madurs, així com records anisats i florals.



Ella i natres

Comercial Az-Azeytun

XCIII, SL

91,40
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de petits productors

Millors olis monovarietals

Varietats

Arbosana

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Batea (Terra Alta)

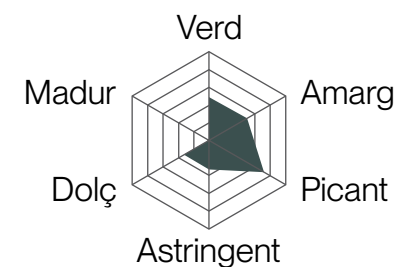
Contacte

<https://azeytun.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd lleuger, complex i harmònic. Aromes secundàries en dos nivells; al principi, ens venen connotacions de gespa acabada de tallar i ametlló; en segon terme, notes més vegetals que recorden la fulla d'olivera, la carxofera, la tomatera o la pell de plàtan. Tot i presentar una entrada dolcenca, ràpidament, dona pas a una sensació astringent i densa, que acaba en un amarg lleuger i un picant dominant que es projecta pel paladar. Oli franc, en què el nas anticipa la boca.



Ella l'Ariadna

Comercial Az-Azeytun

XCIII, SL

92,80
punts



Premis

Millors olis afruitat madur de petits productors

Varietats

Empeltre

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Batea (Terra Alta)

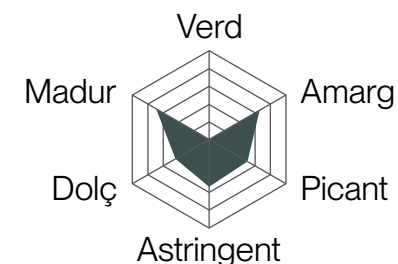
Contacte

<https://azeytun.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat madur, complex i harmònic, amb l'aroma de nous característica de la varietat; en segon terme es pot identificar una sensació herbàcia o de fonoll, alhora que d'ametlla; finalment, si estem atents i escalfem prou l'oli, s'hi poden identificar tocs de fruites exòtiques, poma, plàtan madur o tomàquet. L'entrada a la boca és dolçenc i fluida, que esdevé amarga quan arriba a la gola; en empassar-lo, desenvolupa un picant lleuger que es projecta pel paladar. El regust final equival al que s'ha identificat en nas al principi.



Escornalbou

Cooperativa Agrícola de Riudecanyes, SCCL

80,40
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Riudecanyes (Baix Camp), DOP Siurana

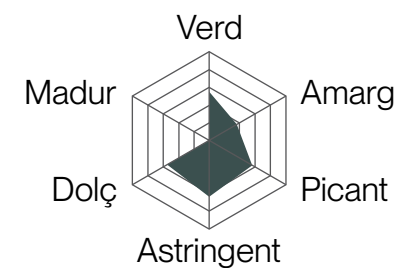
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, amb els matisos típics de la varietat en aquesta zona. Olor d'ametlla i tomàquet, amb un rerefons d'herba. El pas de boca és dolcenc i fluid, i desenvolupa una mica d'amargor quan l'oli mulla la base de la llengua i un picant molt lleuger al final. Les notes retronasals són senzilles i recorden el tomàquet i l'ametlló.



Esmolet

Sodelplana, SCP

85,97
punts



Premis

-

Varietats

Verdiell

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Gavet de la Conca (Pallars Jussà)

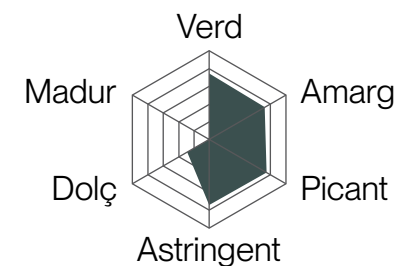
Contacte

<https://www.geoparcorigens.cat/turisme-gastronomic-geoparc/#productes>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd intens amb tocs de carxofa i fulles d'olivera; en segon pla, es poden identificar tocs d'herba, ametlló i tomaquera o fulles de plantes d'horta. Entrada en boca seca i astringent que evoluciona cap a robusta, a causa d'un amarg intens i un nivell de picant també elevat, però equilibrat amb la fase olfactiva.



Ester Solé
Olis Solé, SL

86,05
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Mont-roig del Camp (Baix Camp), DOP Siurana

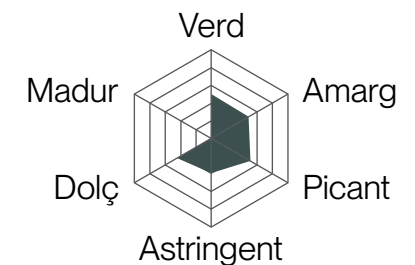
Contacte

<https://www.olissole.com/ca/inici/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà. Aroma herbàcia, d'ametlla verda, tomàquet i plàtan verds, amb tocs menys evidents de caràcter floral o anisat. Entrada dolça en boca, de pas fluid, que acaba amb un amarg i picant mitjans però equilibrats amb l'afruitat. Sensació final amb notes d'ametlla en boca, que confereix suavitat al conjunt.



Ètim
Cooperativa de Falset
Marçà, SCCL

90,20
punts



Premis

Millors olis afruitat madur de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Falset (Priorat), DOP Siurana

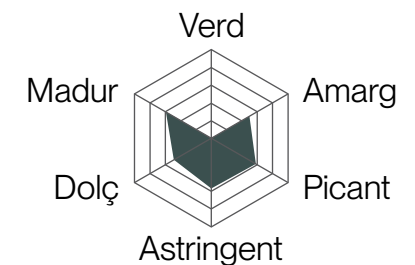
Contacte

<https://www.etim.cat/agrobotiga/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat madur de certa complexitat, especialment per via indirecta. La primera impressió és la característica de la varietat, amb notes d'ametlló i herba acabada de tallar; en segon pla, si estem atents, podem identificar diverses notes que recorden el plàtan verd, el tomàquet, la fulla d'olivera i algunes fruites exòtiques. La sensació en boca és amargant i astringent, sense ser desagradables, donat que deixen pas a un picant de rerefons que acaba definint aquesta etapa. Un cop ingerit, les aromes se simplifiquen i queda un record clar d'ametlla verda, plàtan verd, gespa, fulles d'olivera i fruites exòtiques. El conjunt resulta complex, harmònic i persistent.



Finca Mas Perdut Verd

Masia Mas Perdut

80,52
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Santa Oliva (Baix Penedès), DOP Siurana

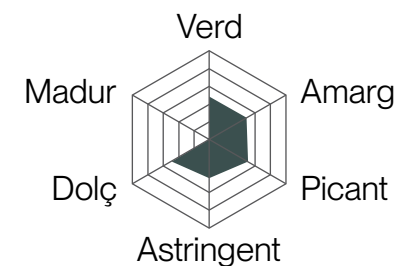
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà amb matisos de gespa acabada de tallar i tocs menys evidents de tomàquet verd, carxofa o plantes d'horta. A la boca, és dolç i fluid, amb una amargor mitjana i una picantor d'evolució lenta un cop s'ha empassat l'oli. També a la boca, es percep una sensació herbàcia i amb notes d'ametlla, que confereix suavitat al conjunt.



Fontfleurie Cuadrat Valley

92,0
punts



Premis

Millors olis afruitat verd mitjà de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

L'Albagés (Garrigues), DOP Les Garrigues

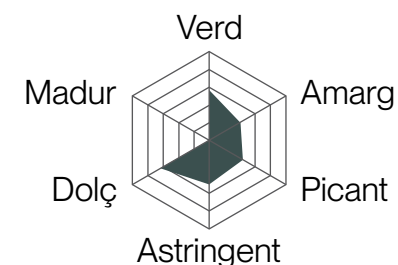
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd d'intensitat mitjana. Una primera exploració al nas permet percebre una nota que recorda l'ametlla verda, acompanyada de tocs de gespa tallada i poma, amb un rerefons que podria ser de plàtan verd, tomàquet o nous verdes. Entrada en boca dolça que evoluciona a una percepció lleugerament amarga i astringent quan l'oli arriba a la base de la llengua. De manera progressiva es pot percebre una nota picant per tota la cavitat bucal. Un cop empassat, l'oli comença a emetre notes herbàcies, que tornen a recordar l'ametlló, però també s'hi poden identificar connotacions de fulles d'olivera. Oli de gran complexitat aromàtica i persistència en boca notable.



Furro

Sodelplana, SCP

89,65
punts



Premis

Millors olis elaborats en projectes de recuperació de varietats autòctones

Varietats

Negral

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Gavet de la Conca (Pallars Jussà)

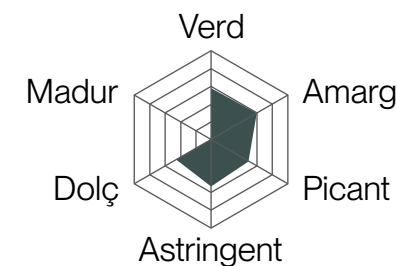
Contacte

<https://www.geoparcorigens.cat/turisme-gastronomic-geoparc/#productes>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà amb pinzellades de carxofa, herbàcies i d'ametlla verda; en segon pla, es poden identificar notes de fulles d'olivera o tomaquera. El perfil aromàtic en boca confirma totalment les notes anticipades al nas, que són la característica més rellevant d'aquest oli.



Fusió d'aromes

Agrícola i Secció de Crèdit de Cabacés, SCCL

80,44
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina, rojal i negret

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Cabacés (Priorat)

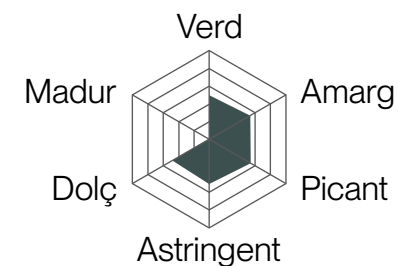
Contacte

<https://coopcabaces.coop/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb notes de gespa acabada de tallar i tomaquera; rerefons tènues que recorden fulles d'olivera o ametlló. Entrada dolcenca i pas per la llengua dens, amb una amargor mitjana al final de la llengua. Acaba amb una picantor també mitjana d'evolució lenta i que es projecta cap al paladar. El perfil aromàtic de boca confirma la via nasal directa, amb regust d'herba, ametlló, tomaquera i fulles.



Gaudea Signature Bio Evoo, SL

86,19
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Lleida (Segrià)

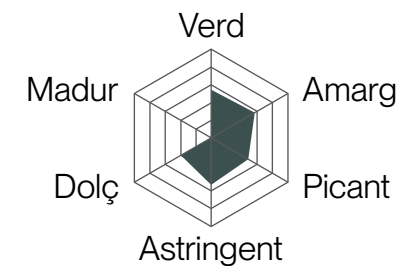
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. L'aroma recorda l'herba tallada i l'ametlla verda, amb un fons anisat, amb records de plàtan i carxofa. Entrada en boca dolcenca i pas de boca dens que acaba amb una nota amarga. La via retronasal es redueix a una sensació ametllada amb tocs de carxofa.



Germanor
Actel, SCCL

80,81
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Les Borges Blanques (Garrigues)

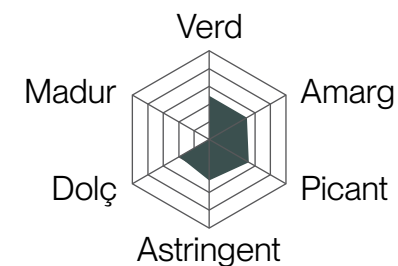
Contacte

<https://actelgrup.com/ca/oli/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà amb pinzellades de carxofa; rerefons d'ametlló i plàtan verd, amb tocs menys evidents de fulles d'olivera. Entrada en boca dolcenca que ràpidament queda coberta per un amarg mitjà i un picant a la gola, que evoluciona fins a equilibrar l'afruitat. En boca s'igualen tots els matisos de carxofa, ametlló, plàtan verd, fulles i herba.



Iberolei

Olis de Santa Bàrbara, SCCL

80,78
punts



Premis

-

Varietats

Mescla de varietats de la zona

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Santa Bàrbara (Montsià), DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

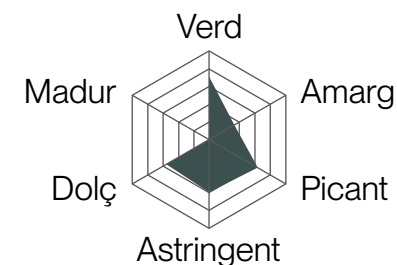
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. Aroma característica de la mescla de varietats tradicionals de la zona; una primera nota verda amb connotacions de carxofa domina el perfil, que indica que la base del cupatge és morrut; en segon pla, podem trobar-hi notes de fulla d'olivera o de tomatera i, en darrer terme, tocs més lleus de plàtan, tomàquet o gespa. El pas de boca és robust, d'entrada dolcenca que ràpidament dona pas a una sensació astringent i amarga; un cop ingerit, el picant es fa evident, tot i quedar compensat per la intensitat d'aromes. La sensació retronasal final és molt similar a la directa.



Iberolei Farga

Olis de Santa
Bàrbara, SCCL

90,30
punts



Premis

-

Varietats

Farga

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Santa Bàrbara (Montsià), DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

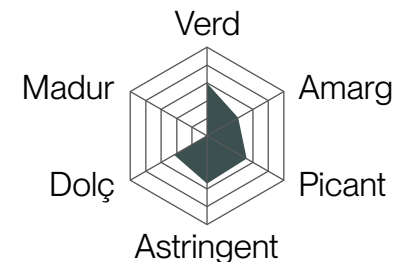
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd d'intensitat mitjana. Perfil d'aromes a dos nivells; en un primer pla, es fa evident la sensació de gespa acabada de tallar; en segon terme, podem identificar-hi l'ametlló, el plàtan i fruites exòtiques; finalment, si escalfem bé l'oli, es pot percebre un rerefons de tomàquet o carxofa. El pas de boca és dens, amb un amarg lleu i una astringència residual als llavis. El perfil aromàtic de boca és molt similar al percebut per via directa al nas.



Iberolei Morruda

Olis de Santa
Bàrbara, SCCL

90,10
punts



Premis

-

Varietats

Morrut

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Santa Bàrbara (Montsià), DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

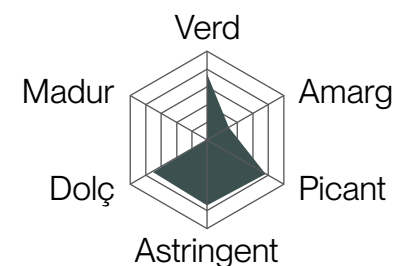
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. La via olfactiva directa ens porta les notes més característiques de la varietat, amb predomini de fulla d'olivera, gespa tallada, ametlló o tomàquet verd; en segon pla, es poden identificar tocs de tomatera, plàtan verd i alfàbrega. L'entrada en boca és dolcenca i dona pas a una clara sensació astringent i de densitat. En arribar a la gola, desenvolupa una nota picant força evident. Un cop ingerit, ens venen aro-mes vegetals de fulla d'olivera, ametlló, carxofa i herbes aromàtiques.



Iberolei Sevillenca

Olis de Santa
Bàrbara, SCCL

88,05
punts



Premis

-

Varietats

Sevillenca

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Santa Bàrbara (Montsià), DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

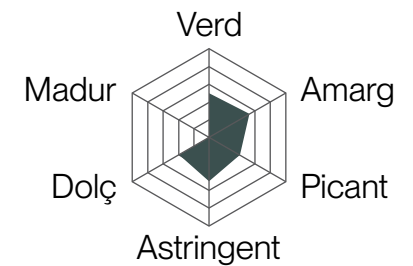
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger. Per la via directa olfactiva, presenta notes d'herba o ametlla verda, amb un rerefons més vegetal que recorda fulles d'olivera, carxofa o tomatera. En boca és amarg i fluid, amb una nota picant de progressió molt lenta i que no arriba a ser clara del tot. La via retronasal és molt lleugera, amb indicis d'herba o ametlló i tomatera.



Identitat Extra Virgin Olive Oil Arbequina Toni Beltran

89,70
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Horta de Sant Joan (Terra Alta), DOP Oli Terra Alta

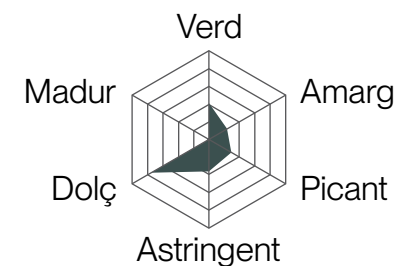
Contacte

<https://identitatoliveoil.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger amb aromes característiques de la varietat, com la gespa acabada de tallar, l'ametlló i el plàtan verd; rerefons menys evident que recorda aromes d'anís i tocs de tomaquera. Entrada molt dolça i f uida en boca. Perfil a romàtic f nal similar a l'olfactiu, amb records herbacis, d'ametlla i plàtan.



Identitat Extra Virgin Olive Oil Empeltre Toni Beltran

93,40
punts



Premis

Millors olis afruitat verd intens de petits productors

Varietats

Empeltre

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Horta de Sant Joan (Terra Alta), DOP Oli Terra Alta

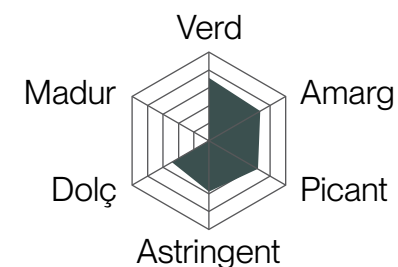
Contacte

<https://identitatoliveoil.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb aromes característiques de la varietat, com la nou i l'ametlla; en segon pla, es poden identificar notes herbàcies de fonoll i plàtan; rerefons menys evident que recorda notes florals, de fruites exòtiques i algun toc de fulles o carxofa. Entrada dolcenca en boca i pas de boca dens i robust, amb una amargor final intensa i una picantor ràpida de gola que es projecta cap al paladar i la superfície de la llengua. Oli molt franc, en el qual el nas anticipa la boca i la intensitat d'aromes retronasals es manté elevada i és persistent. Oli complex i harmònic de qualitat molt alta.



Janiroc Arbequina

Pons Tradició, SL

92,42
punts



Premis

Top 5 millors olis de grans productors

Millors olis afruitat verd intens de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Albagés (Garrigues)

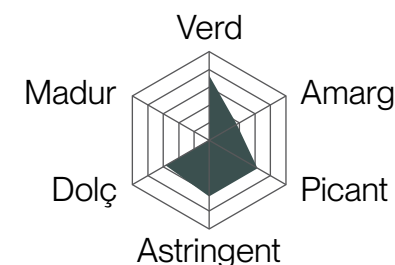
Contacte

<https://pons1945.com/ca>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd intens. La via olfactiva directa és clarament d'olives verdes, amb una combinació de gespa, fulles d'olivera, carxofa, tomatera i ametlla verda. L'entrada en boca és dolcenca, però ràpidament es transforma en un oli amarg i astringent; en arribar a la gola, el picant comença a créixer fins a dominar la boca, tot i que manté un equilibri amb l'alta intensitat aromàtica de tipus vegetal. Oli molt franc, en què el nas anticipa, plenament, el que notarem en boca. Un oli complex, harmònic i d'alta persistència.



Janiroc Jardí Varietal

Pons Tradició, SL

80,20
punts



Premis

-

Varietats

Mescla natural de diverses varietats

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Albagés (Garrigues)

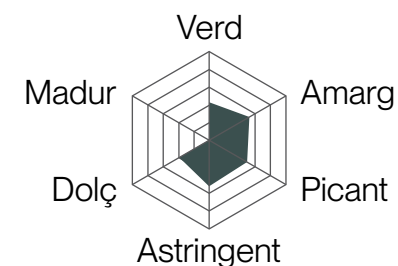
Contacte

<https://pons1945.com/ca>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Perfil d'aromes que combina l'herba i l'ametlló, amb un fons de fulles d'olivera, tomatera o carxofa. En boca és bastant fluid, d'amarg lleuger al final de boca. Les notes de boca recorden més les fulles d'olivera, tomatera o carxofa, amb un fons d'ametlla o plàtan.



Janiroc Koroneiki
Pons Tradició, SL

93,03
punts



Premis

Top 5 millors olis de grans productors
Millors olis afruitats verd intens de grans productors
Millors monovarietals

Varietats

Koroneiki

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Albagés (Garrigues)

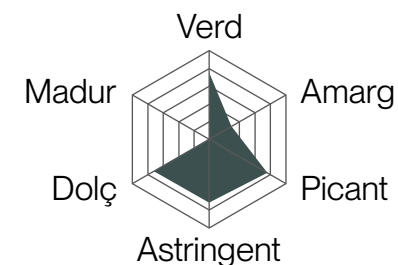
Contacte

<https://pons1945.com/ca>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd intens i persistent. Al nas, és molt verd, amb domini de les notes de fulles d'olivera, de carxofa i de tomatera; en segon pla, queden l'herba tallada, l'ametlló i el plàtan verd. Tot i presentar una entrada dolça, la sensació general a la boca és de densitat i astringència, amb un picant de desenvolupament ràpid. L'aroma final a la boca coincideix amb la que s'ha identificat per la via olfactiva directa, amb un predomini de notes de fulles.



Janiroc Lecciana

Pons Tradició, SL

92,60
punts



Premis

Top 5 millors olis de grans productors
Millors olis afruitat verd intens de grans productors
Millors olis monovarietals
Millor embalatge

Varietats

Lecciana

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Albagés (Garrigues)

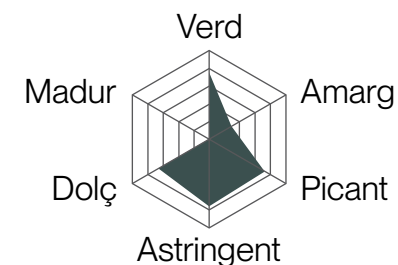
Contacte

<https://pons1945.com/ca>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. Al nas, és un oli molt verd, amb notes de fulles d'olivera, carxofera o tomatera, combinades amb gespa i ametlló. La sensació en boca és robusta, amb una nota dolcenca inicial de curta durada, que dona pas a l'astringència i el picant que es projecta pel paladar. Un cop ingerit, les aromes coincideixen amb la via olfactiva directa. Un oli complex de llarga persistència.



Kylatt
Fruits de Ponent, SCCL

80,52
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Alcanó (Garrigues)

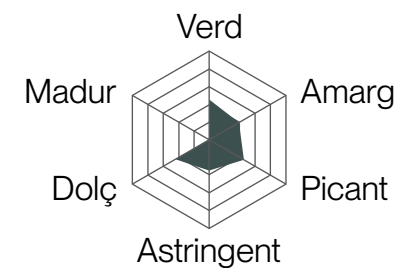
Contacte

<https://ordeponent.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd d'intensitat mitjana. La via olfactiva directa recorda el fonoll o la gespa fresca, amb un fons de tomatera o carxofa, així com un toc molt lleu de plàtan madur. En boca és molt fluid, d'entrada dolça que evoluciona a un amarg lleuger a la base de la llengua; desenvolupa un picant mitjà per tot el paladar, que aporta una sensació final fresca.



L'oli Bio Cuadrat Valley

89,40
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Albagés (Garrigues), DOP Les Garrigues

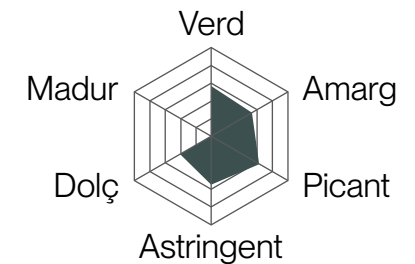
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Entrada en boca amargant i una mica astringent, que evoluciona a una percepció picant per tota la cavitat bucal. Aroma senzilla però franca, amb un primer pla d'herba acabada de tallar i un fons amb record de fulles d'olivera, carxofa o tomatera. S'intueixen tocs de poma o plàtan verd. Pel que fa a les aromes, el nas anticipa totalment la boca, amb els mateixos matisos i intensitats relatives.



L'Olivera Finques

L'Olivera, SCCL

92,44
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Vallbona de les Monges (Garrigues)

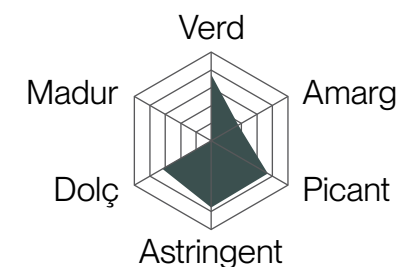
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens, harmònic i complex. La via olfactiva directa ens aporta aromes de gespa acabada de tallar i ametlló, combinades amb fulles d'olivera, tomatera i carxofa, amb un fons de plantes d'horta o plàtan verd. Amb una entrada dolça a la boca, la sensació principal és de densitat, amb un amarg lleuger a la base de la llengua i un picant creixent que a poc a poc es va projectant pel paladar. Oli molt franc, en què el nas anticipa, plenament, les sensacions aromàtiques a la boca, que resulten persistents.



La Borgenca

Agrària i Secció de Crèdit
La Borgenca, SCCL

82,48
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Les Borges Blanques (Garrigues)

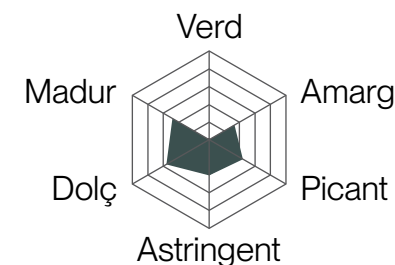
Contacte

<https://laborgenca.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb aromes secundàries d'herba i ametlló. En segon pla, s'identifiquen records de plàtan i tomàquet. L'entrada en boca és dolça i amb sensació d'olives madures, que dona pas a un amarg molt lleuger i una certa picantor al paladar. Les notes finals a la boca es redueixen a un cert record de plàtan o d'herba i a una sensació ametllada que confereix suavitat al conjunt.



La Gaeta

Vallespí Vidal – La Gaeta

88,09
punts



Premis

-

Varietats

Empeltre

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Vilalba dels Arcs (Terra Alta), DOP Oli Terra Alta

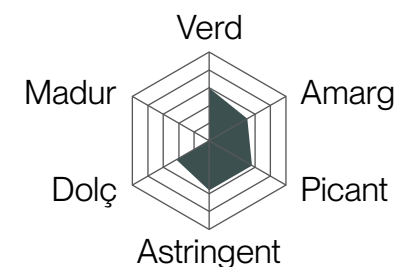
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb els matisos propis de la varietat, especialment notes que recorden les nous o l'ametlla, amb tocs florals i anisats. En boca és un oli molt equilibrat, d'entrada dolça que dona pas a un amarg lleuger i una astringència molt lleu. El picant és moderat i necessita un cert temps per evolucionar, però al final s'equilibra amb la resta de percepcions a la boca. Un cop ingerit, les notes retronasals confirmen el que percep el nas, amb algun matis més que recorda les fulles d'olivera o la carxofa.



La Sènia

Joan Argilaga

80
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Móra la Nova (Ribera d'Ebre)

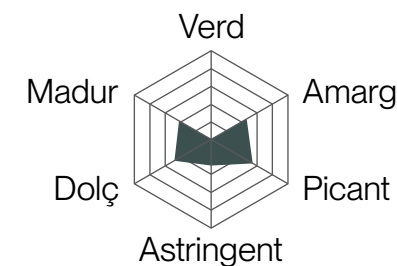
Contacte

<https://www.instagram.com/oli.lasenia/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur. Aromes secundàries que combinen gespa i tomàquet verd amb notes molt lleus de tomatera, fulles d'olivera o plantes d'horta. Entrada dolcenca en boca i sensació fluida amb una amargor i una picantor finals lleugeres. L'aroma retronasal final confirma el que s'ha percebut per via olfactiva directa.



La Vall ECO

Hericamps

80
punts



Premis

-

Varietats

Rojal

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

La Figuera (Priorat)

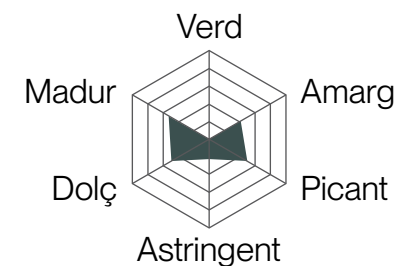
Contacte

<https://www.hericamps.cat/ca/botiga>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur. Aromes secundàries que combinen gespa i tomàquet madur amb notes molt lleus de tomatera. Entrada dolcenca en boca i sensació fluida, amb una amargor i una picantor finals lleugeres. L'aroma retronasal final confirma el que s'ha percebut per via olfactiva directa, i hi afegeix una nota de plàtan madur.



Lacrima Olea Mil·lenària

Agrícola catalana
de Godall, SCCL

88,08
punts



Premis

-

Varietats

Farga

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Godall (Montsià); DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

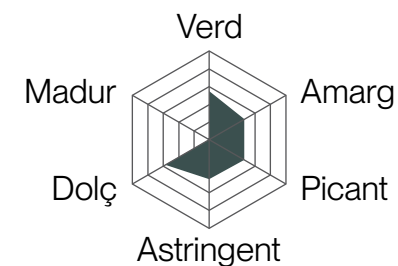
Contacte

<https://www.lacrimaolea.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb notes florals i d'ametlla verda; en segon pla, podem identificar matisos de poma, anís, fonoll, herba acabada de tallar i nous. Entrada molt dolça en boca, de pas dens cap a la base de la llengua, on es poden percebre una amargor i una picantor lleugeres. El perfil de boca coincideix amb l'olfactiu.



Les Passeres Cooperativa de Riudoms, SCCL

84,90
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Riudoms (Baix Camp), DOP Siurana

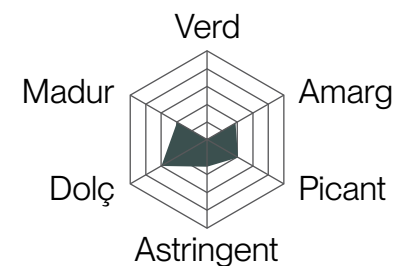
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb notes herbàcies molt lleugeres i un record general d'ametlles, amb un fons de fruites exòtiques poc definit. El pas de boca és fluid i acaba amb un amarg i picant lleugers i poc dominants. Les notes aromàtiques retronasals contrasten amb la via olfactiva directa, ja que ara són més evidents els matisos de fulles i carxofa, tot i que la nota final dominant és ametllada, fet que confereix suavitat al conjunt.



Les Seviques

Les Seviques, SL

85,43
punts



Premis

-

Varietats

Rojal

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Torre de l'Espanyol (Ribera d'Ebre)

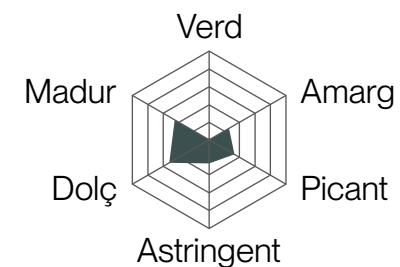
Contacte

<https://lesseviques.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat madur amb notes olfactives que combinen tocs florals amb una sensació de nous i ametlles; rerefons de plàtan madur i fruites exòtiques. Pas de boca fluid i nota dolcenca per tota la boca.



Les Trilles

Camp de Bellaguarda, SCCL

81,71
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Bellaguarda (Garrigues), DOP Les Garrigues

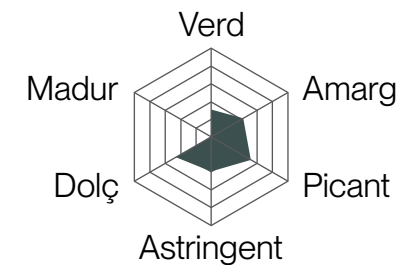
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger amb matisos herbacis i d'ametlla verda; presenta un rerefons de fulles d'olivera, tomaquera o carxofa. Entrada en boca dolça i fluida, amb un lleuger toc amarg al final de la llengua i un de picant d'evolució lenta, que es fa evident però no és excessiu. El perfil aromàtic en boca és molt tènue, amb notes herbàcies i trets d'ametlla.



L'Olier

Camp i Secció de Crèdit dels Torms, SCCL

80,75
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Els Torms (Garrigues)

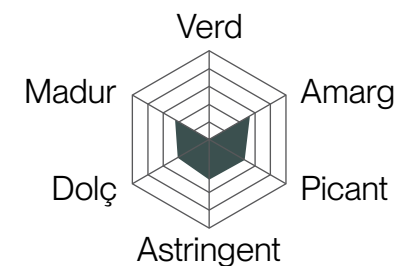
Contacte

<https://www.loliercoop.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur. Aroma suau que recorda el tomàquet i l'ametlla. En boca també és molt suau, d'entrada dolcenca, pas fluid de boca i nota final amargant. L'aroma final a la boca inclou matisos lleus de fruites exòtiques.



Mallafré Arbequina

H. Mallafré, SL

87,95
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Riudoms (Baix Camp)

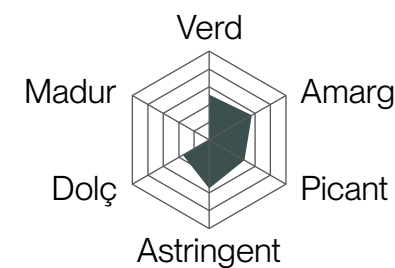
Contacte

<https://mallafré.com/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur. La via nasal directa és molt suau, amb una nota predominant d'ametlla, tomàquet i plàtan madurs, amb un fons anisat molt lleuger. En boca és fluid i suau, amb una mica d'amarg a la base de la llengua i un picant molt lleu i que apareix lentament. La via retronasal és molt suau, amb record de plàtan, tomàquet i ametlles.



Mallafré Ecològic

H. Mallafré, SL

90,20
punts



Premis

Millors olis afruitat verd mitjà de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Riudoms (Baix Camp)

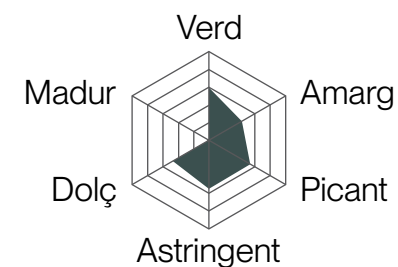
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Aroma organitzada en diferents nivells, fet que li atorga una complexitat notable; en primer pla, podem identificar car-hi connotacions d'ametlla i plàtan verds; en segon terme, un cert record herbaci i de fonoll semblen complementar les anteriors; finalment, si estem atents, podem intuir un fons de carxofa o tomatera. L'entrada en boca és dolcenc, però ràpidament l'oli desenvolupa una sensació astringent a la part frontal de la boca, que esdevé amargant en arribar a la base de la llengua, on també desenvolupa un picant de progressió lenta pel paladar. La via retronasal manté certa complexitat, amb una primera sensació ametllada i de plàtan verd, acompanyades de tocs poc definits que recorden les fulles de carxofa o tomatera. La sensació final en boca és fresca i persistent.



Mar d'Oliveres

Agromaials

80
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Maials (Garrigues)

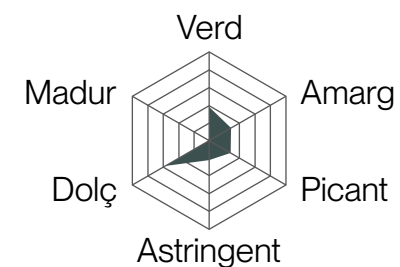
Contacte

www.agromaials.com



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà. L'olor recorda el tomàquet i l'ametlla. Oli d'entrada dolça i molt fluid a la boca que finalitza amb una amargor lleugera de durada curta. La sensació final a la boca recorda el gust de l'ametlla amb tocs de tomàquet i plàtan.



Mas Auró Arbequina

Auró Agrícola, SL

86,94
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Esponellà (Pla de l'Estany)

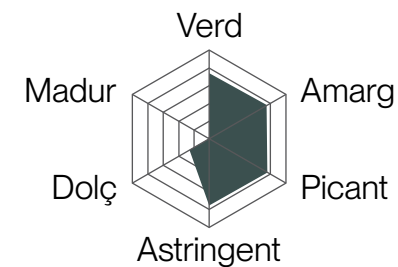
Contacte

<https://www.masauro.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb aromes poc usuals, amb predomini de fulles d'olivera, de plantes d'horta i de carxofa; rerefons més característic, amb notes herbàcies, d'ametlló i plàtan. Entrada robusta en boca que dona pas a una nota amarga intensa i desenvolupa una picantor de gola també intensa, si bé és equilibrada.



Mas Auró Argudell

Auró Agrícola, SL

85,36
punts



Premis

-

Varietats

Argudell

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Esponellà (Pla de l'Estany)

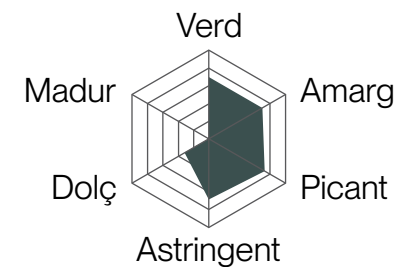
Contacte

<https://www.masauro.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb aromes típiques de la varietat, amb predomini de fulles d'olivera, tomaquera o carxofa, i tocs de gespa tallada; per sota, es poden identificar matisos de plàtan verd i menta fresca. Entrada robusta en boca que finalitza amb una amargor i una picantor intenses i persistents, tot i que mantenen l'equilibri amb les notes aromàtiques.



Mas Auró Koroneiki

Auró Agrícola, SL

91,85
punts



Premis

-

Varietats

Koroneiki

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Esponellà (Pla de l'Estany)

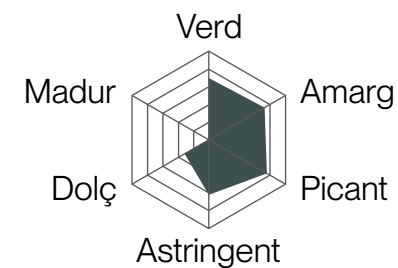
Contacte

<https://www.masauro.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb aromes en dos plans sobreposats: en primer lloc, podem identificar les notes herbàcies, florals i d'alfàbrega; en segon pla, records de fulles d'olivera, plantes d'horta o carxofa. Entrada densa i robusta en boca, amb una amargor i una picantor intenses, tot i que equilibrades respecte de la fase aromàtica. Oli harmònic i persistent.



Mas Curró Vera

Agrícola Mas Curró, SL

90,50
punts



Premis

-

Varietats

Vera del Vallès

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Caldes de Montbui (Vallès Oriental)

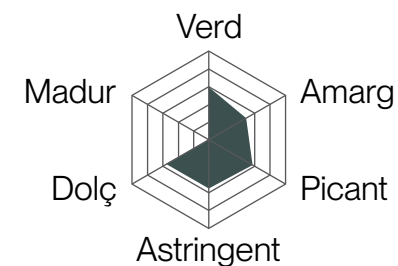
Contacte

<https://mascurro.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, complex i harmònic, amb aromes que recorden l'ametlló, la gespa acabada de tallar, el plàtan verd i notes florals; en segon pla apareixen la poma, el tomàquet, la carxofa o el fonoll. L'entrada en boca és dolcenca i densa, que ràpidament desenvolupa una nota amarga i sensació astringent a la part dels llavis i acaba en un picant progressiu però no agressiu. Les notes aromàtiques retronasals són una confirmació de les percebudes per via directa. Oli persistent i harmònic.



Mas Curró Vera Selecta

Agrícola Mas Curró, SL

92,08
punts



Premis

Millors olis afruitat madur de petits productors
Millors olis per a maridatge

Varietats

Vera del Vallès

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Caldes de Montbui (Vallès Oriental)

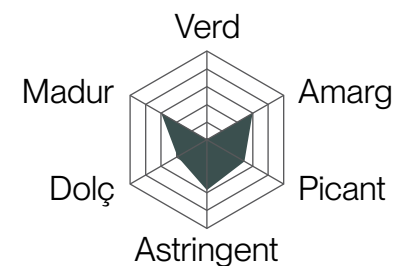
Contacte

<https://mascurro.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat madur, complex i harmònic, amb aromes a dos nivells. En primer lloc, ens ve a buscar una clara sensació de fruites exòtiques amb matisos de préssec, fons, ametlló i gespa tallada; en segon terme, podem identificar records de plàtan, tomàquet, poma, fonoll o herbes aromàtiques. L'entrada en boca és amarga i astringent, amb un picant lleuger d'evolució molt lenta. La via retronasal és la confirmació d'allò que anticipa la via directa al nas.



Mas de Colom

Borges Agricultural & Industrial Edible Oils, SAU

87,35
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina i verdiell

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Tàrrega (Urgell)

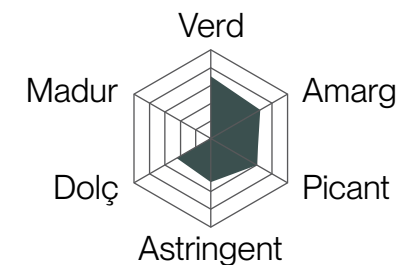
Contacte

<https://borges-baieo.com/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb aromes herbàcies i d'ametlló, amb un rerefons més suau que recorda el tomàquet verd, la carxofa i el plàtan verd. Entrada dolcenca i densa en boca, amb una amargor final intensa i una picantor mitjana. Perfil d'aromes retronasals poc evident, però que deixa un regust vegetal agradable.



Mas Fuertes Argudell
Mas Fuertes Products, SL

86,68
punts



Premis

-

Varietats

Argudell

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

La Bisbal d'Empordà (Baix Empordà)

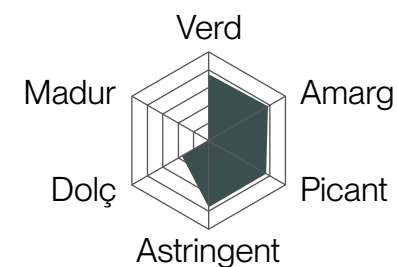
Contacte

<https://masfuertes.com/es/pages/olijfolie>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. La primera sensació al nas és verda, amb connotacions de fulles d'olivera i carxofa; rerefons més suau de tipus herbaci que recorda l'ametlló o el tomàquet verd. Entrada dolça en boca, que ràpidament evoluciona cap a un oli dens, amarg i picant, amb una sensació astringent a la part frontal de la boca. La sensació aromàtica en boca és similar a la percebuda al nas, amb una percepció general de fulles.



Mas Fuertes Arbequina

Mas Fuertes Products, SL

81,73
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

La Bisbal d'Empordà (Baix Empordà)

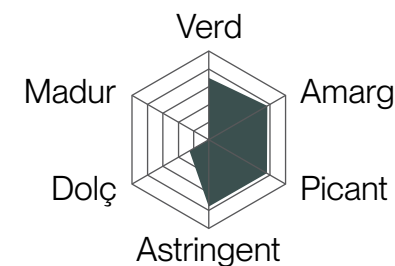
Contacte

<https://masfuertes.com/es/pages/olijfolie>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb notes de gespa acabada de tallar, plàtan verd i notes de carxofa, tomatera o fulles d'olivera o de plantes d'horta. Entrada astringent i robusta en boca, amb una amargor intensa al final de la llengua; acaba amb una picantor també intensa a la gola. El perfil aromàtic de boca és totalment vegetal, amb notes de fulles d'olivera, tomatera i carxofa, amb un efecte similar a mossegar una oliva de l'arbre.



Mas Montseny

Selecció Coratina

Molí d'oli Mas Montseny

91,10
punts



Premis

-

Varietats

Coratina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

El Morell (Tarragonès)

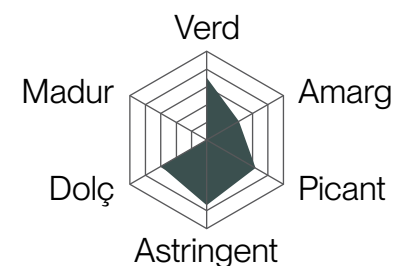
Contacte

<https://www.masmontseny.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. L'olor està dominada per una clara nota d'ametlló, seguida del característic plàtan verd d'aquesta varietat, combinat amb tocs de tomatera, carxofa o fulles d'olivera. El pas de boca és robust, d'entrada astringent i amargant, amb un picant de ràpida evolució un cop ingerit. El sabor a la boca és senzill, amb la nota d'ametlló dominant i tocs molt tènues de canyella i gespa tallada. Un perfil d'alta valoració en nas i persistent en boca.



Mas Montseny

Selecció Picual

Molí d'oli Mas Montseny

91,94
punts



Premis

Millors olis monovarietals

Varietats

Picual

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

El Morell (Tarragonès)

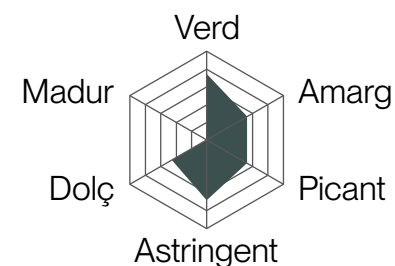
Contacte

<https://www.masmontseny.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens i matisos aromàtics a dos nivells; en un primer moment ens venen a buscar les notes d'herba tallada i tomatera; en segon pla, podem identificar-hi l'alfàbrega, la fulla de figuera, la carxofa i les fulles d'olivera i de plantes d'horta. La boca és robusta, amb una astringència dominant i persistent, mentre que el picant i l'amarg són també clars, però queden en segon terme. Les aromes de boca queden simplificades a una nota d'alfàbrega, fulla de figuera, carxofa i herba tallada. Perfil complex, harmònic i de llarga persistència en boca.



Mas Tarrés
Olis Solé, SL

81,85
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Mont-roig del Camp (Baix Camp), DOP Siurana

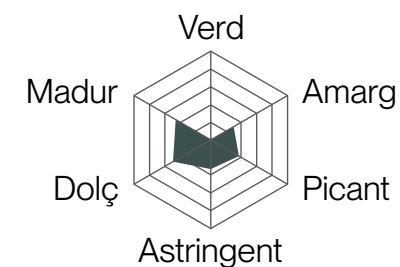
Contacte

<https://www.olissole.com/ca/inici/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat madur i matisos anisats, de plàtan madur i tocs d'ametlla, amb un rerefons de tomàquet o poma. Entrada en boca dolça i fluida. Sensacions retronasals idèntiques a les olfactives directes.



Massís del port 1898 Verd

Agrícola Sant Josep, SCCL

87,31
punts



Premis

-

Varietats

Mescla natural en què l'empeltre és majoritària

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Bot (Terra Alta); DOP Oli de Terra Alta

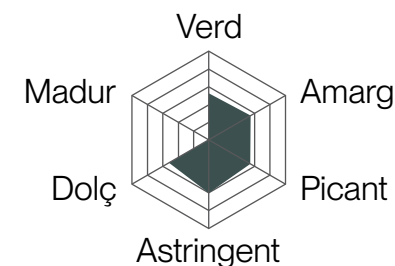
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Aromes secundàries en diferents nivells; al principi, ens venen a buscar les notes herbàcies, d'ametlló i plàtan verd; en segon pla, la nota característica de nous; finalment, un rerefons de fulles d'olivera o tomatera. L'entrada en boca és dolcenca i el pas de boca bastant dens, amb una astringència frontal i un amarg mitjà en arribar l'oli a la base de la llengua; un cop empassat, el picant va sorgint i avançant per tota la boca. La sensació retronasal és similar a l'olfactiva directa, però combinant tots els matisos amb intensitat similar.



Massís del Port 1898
Verd Arbequina
Agrícola Sant Josep, SCCL

90,15
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de petits productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Bot (Terra Alta)

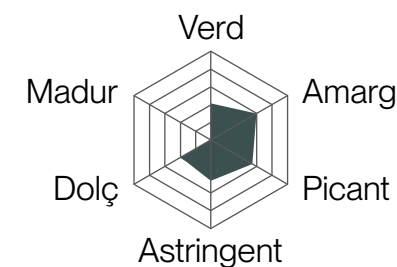
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger. Aromes secundàries característiques de la varietat, amb predomini d'herba, ametlló, tomàquet verd i matisos anisats. En boca és molt suau, de pas fluid i amb un final amargant lleuger, com a nota més característica. Les aromes de boca coincideixen amb les de la via directa.



Mestral

Cooperativa Agrícola de Cambrils, SCCL

80,03
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Cambrils (Baix Camp), DOP Siurana

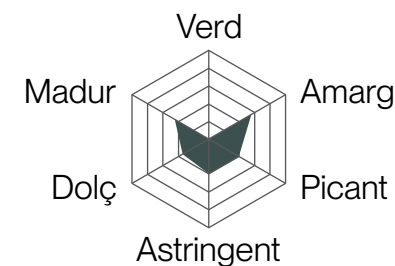
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur d'intensitat lleugera i dominat per una nota ametllada, amb records d'herba, poma o tomàquet madur. El pas de boca és fluid i una mica amarg, sense altres percepcions remarcables. Les notes retronasals són escasses, amb només una nota ametllada a la boca que el fa bastant agradable i li dona suavitat i equilibri.



Mestral Bio

Cooperativa Agrícola
de Cambrils, SCCL

80
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Cambrils (Baix Camp)

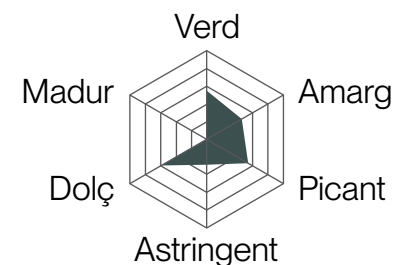
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger. Aroma herbàcia i de fonoll amb tocs de fruites madures com el plàtan; en segon pla es poden identificar aromes d'ametlla verda o de carxofa. Oli molt dolç amb una sensació fluida en boca que, al final, desenvolupa una nota picant que puja al paladar, però no arriba a ser dominant. Les notes retronasals coincideixen amb la via olfactiva directa.



Migjorn Corbella

Agro-Migjorn, SL

88,97
punts



Premis

-

Varietats

Corbella

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Navàs (Bages)

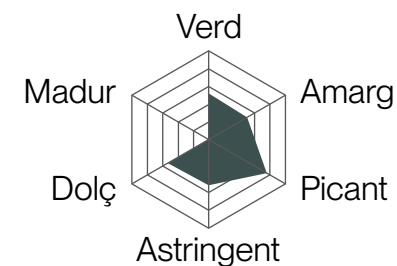
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, harmònic i d'aroma complexa. Perfil d'aromes secundàries a dos nivells; en un primer pla, hi ha una nota clara de gespa acabada de tallar; en segon terme, podem percebre tocs anisats i d'ametlla; rerefons molt característic de la varietat, amb notes de fruites exòtiques com el mango, el plàtan i notes florals. Entrada en boca dolça i pas de boca dens i astringent, amb un final amarg lleuger que es veu superat per una nota picant dominant a la gola, que es projecta pel paladar. Final de boca ametllat, amb notes d'herba, plàtan i tocs de tomatera.



Molí del Llarg Arbequina
Agrícola Industrial
Forés, SL

80,50
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Tortosa (Baix Ebre)

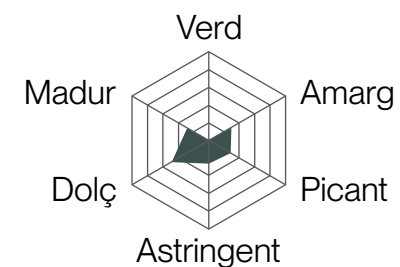
Contacte

<https://www.olisfores.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb matisos de plàtan, tomàquet i ametllats. En boca és dolç i molt suau que encaixa amb el perfil aromàtic madur percebut al nas i confirmat a la boca.



Molí del Llarg Eco

Agroindustrial Forés, SL

83,46
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de grans productors

Varietats

Arbosana

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Tortosa (Baix Ebre)

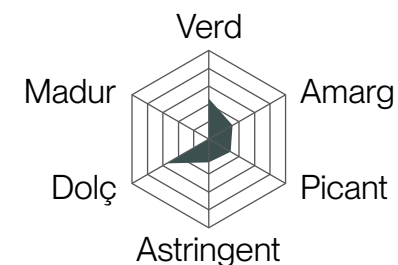
Contacte

<https://www.olisfores.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd lleuger amb aromes herbàcies i d'ametlló, amb un rerefons de tomàquet. Pas de boca molt lleuger que acaba en una sensació dolcenca molt clara. La via retronasal és molt lleugera i confirma la via olfactiva directa, tot i que molt matisada.



Monterols

Oleander Bio, SA

85,65
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Castellvell del Camp (Baix Camp)

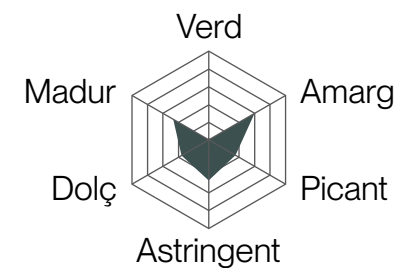
Contacte

<https://www.oleanderbio.com/producte-ecologic/olis-ecologics/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur. Perfil d'aroma molt suau, amb connotacions d'ametlla i tomàquet i un fons de plàtan o fruites madures. El pas de boca és molt fluid i acaba en una nota amarga dominant. El final de boca torna a recordar l'ametlla o el tomàquet madur. Un oli senzill però de sensacions netes i agradables.



NOS Orgànic
Unió Origen SCCL

80,73
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Reus (Baix Camp), DOP Siurana

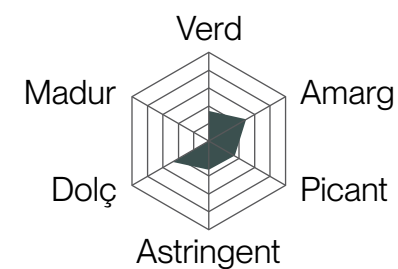
Contacte

<https://www.nosonline.es/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, amb notes d'ametlla verda i un fons herbaci que recorda el tomàquet verd. Entrada dolcenca en boca i sensació fluida, que finalitza amb una amargor lleugera. Aromes finals molt lleugeres que recorden el plàtan i la gespa tallada, amb un gust ametllat que aporta suavitat al conjunt.



OleAurum

Olis de Catalunya, SL

80,03
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Reus (Baix Camp), DOP Siurana

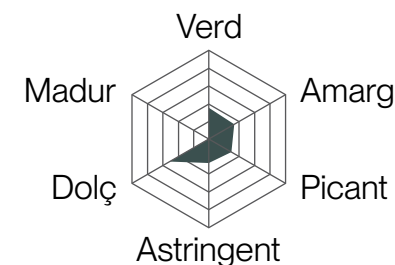
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger, amb notes d'ametlló i tomàquet d'amanir, i record de plàtan verd i gespa acabada de tallar; rerefons d'anís o amb tocs de fonoll. Oli molt dolç i fluid a la boca, que acaba amb una amargor i picor lleugeres. Final de boca de gust ametllat i molt suau.



Oleum Flumen

Agroalbium, SL

82,80
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

L'Albi (Garrigues)

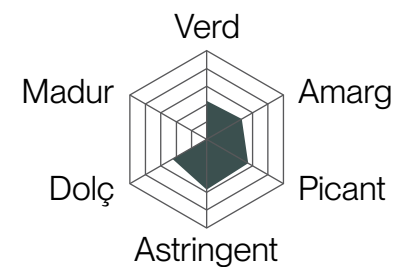
Contacte

<https://albium.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, amb aromes a dos nivells; en un primer moment, es pot identificar l'herba i la carxofa; en un segon nivell, es perceben notes de plàtan verd i ametlló. El pas de boca és dens, d'astringència frontal i amarg de gola. Un cop ingerit, el picant es va projectant pel paladar cap a la boca. Les aromes retronasals confirmen l'olor directa inicial.



Oleum Naturale

P.Z. Turch, SL

91,62
punts



Premis

Millors olis afruitat verd mitjà de petits productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Tortosa (Baix Ebre)

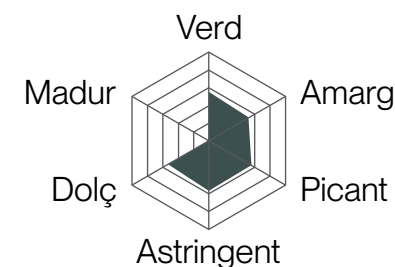
Contacte

<https://www.oleumnaturale.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd mitjà, complex i harmònic, amb els matisos típics de la varietat collida en verd. Es tracta d'una combinació de tomatera o carxofa, juntament amb tocs més suaus d'ametlla verda i herba acabada de tallar. En boca, és un oli equilibrat però de clara sensació amarga, astringent i picant, tot i que necessita uns segons per desenvolupar-se plenament. El final de boca és més matisat, per bé que amb gran diversitat de matisos, amb una nota dominant d'ametlla verda i records d'herba, carxofa, fulles d'olivera o de tomatera i pell de plàtan.



Oli de Marges de Can Calopa L'Olivera, SCCL

93,85
punts



Premis

Top 5 millors olis de petits productors
Millors olis de producció ecològica
Millors olis afruitat verd intens de petits productors

Varietats

Arbequina, becarut i vera del Vallès

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Vallbona de les Monges (Garrigues)

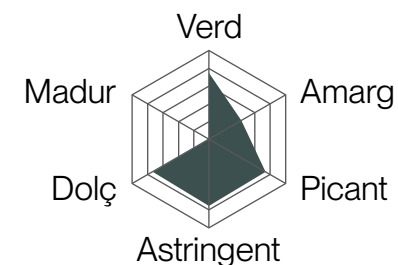
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afreutat verd intens. Perfil d'aromes complex que surten en diferents nivells; d'entrada, s'hi pot identificar l'herba i l'ametlló; en segon pla, tocs anisats, de plàtan verd i de tomàquet d'amanir; finalment, un rerefons amb matisos florals i de poma verda. Sensació robusta en boca, amb una entrada dolcenca i un picant que es projecta per tota la boca. La via retronasal aporta notes d'ametlla i plàtan verds. El conjunt resulta complex i persistent.



Oli de Pau

Empordàlia, SCCL

80,11
punts



Premis

-

Varietats

Mescla natural d'argudell i corivell

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Pau (Alt Empordà), DOP Oli de l'Empordà

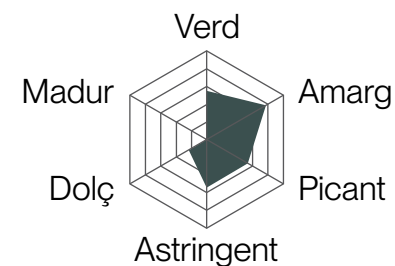
Contacte

<https://empordalia.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. La primera sensació al nas és de fulles d'olivera o de plantes d'horta com la carxofa o la tomatera; si estem atents, podrem identificar un rerefons que recorda el fonoll o altres herbes. El pas de boca bastant fluid i finalitza amb una sensació amarga força clara; un cop empassat, desenvolupa un picant d'evolució lenta, però que es queda per sota de l'amargor. La via retronasal és molt similar a la via directa, amb una clara sensació de fulles.



Oli de Vera

Miriam Puigdellívol

84,95
punts



Premis

-

Varietats

Vera del Montserrat

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Collbató (Baix Llobregat)

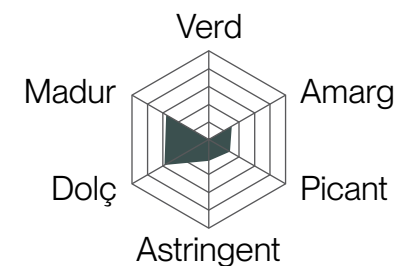
Contacte

<https://www.oli-vera.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb aromes herbàcies, d'ametlló i d'espècies dolces com la vainilla, molt particular; rerefons floral i amb tocs de plàtan. Entrada molt dolça en boca i sensació fluida a la llengua que finalitza amb una amargor i una picantor molt lleugeres. Oli molt franc, en el qual el nas anticipa allò que notarem a la boca.



Oli del Boix

Cal Boix, SCP

91,54
punts



Premis

Millors olis afruitat verd mitjà de petits productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castell de Mur (Pallars Jussà)

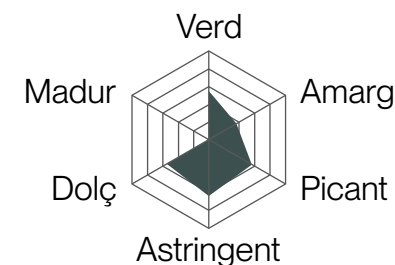
Contacte

<https://olipallars.cat/productors/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd d'intensitat mitjana, harmònic i complex. Per via directa, l'olor és verda, amb notes que recorden les fulles d'olivera, carxofa o tomatera, combinades amb records d'herba tallada, ametlla verda i plàtan verd. Hi ha un rerefons d'espècies picants i herbes aromàtiques. El pas de boca és contundent, amb una sensació densa i robusta, deguda a la ràpida sensació d'astringència tot just tocar la llengua i que quasi no dona temps a percebre una nota dolça ben marcada. El final de boca és amarg i picant. Un cop ingerit, el sabor coincideix amb el que el nas anticipava: notes vegetals de fulles i herba, amb matisos d'espècies picants de llarga persistència.



Oli del Boix Les Padrines Cal Boix, SCP

90,60
punts



Premis

-

Varietats

Cupatge natural de varietats locals
(perdiuena, mur, negral, roiet, grossal...)

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castell de Mur (Pallars Jussà)

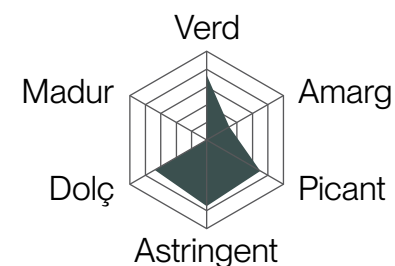
Contacte

<https://olipallars.cat/productors/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. La primera aroma és clarament vegetal, amb record d'olives verdes, fulles, tomatera i carxofa; en segon pla queden notes d'herba, plàtan verd i espècies picants. La sensació en boca és robusta i astringent, tot i que l'entrada pot semblar dolcenca. El final de boca és picant contundent i es combina, ràpidament, amb notes retro-nasals idèntiques a les identificades al nas. El conjunt, tot i la intensitat del picant, és complex i molt persistent.



Oli Fontclara Arbequina Zanotelli, SL

93,01
punts



Premis

Millors olis afruitat verd mitjà de petits productors
Millors olis per a maridatge

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Palau-sator (Baix Empordà)

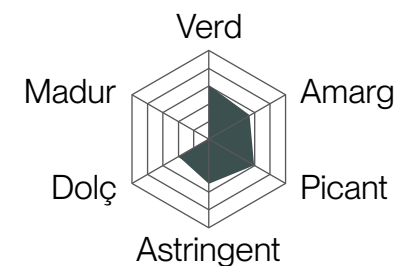
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd mitjà amb aromes herbàcies i d'ametlló, amb tocs de carxofa; rerefons de fulles d'olivera o tomatera o plantes d'horta, i tocs finals, menys evidents, que recorden el fonoll o el plàtan verd. Entrada dolcenca en boca, de pas dens, i finalitza amb una amargor i una picantor mitjanes i molt equilibrades. Oli molt franc, en el qual el nas anticipa, plenament, les sensacions aromàtiques a la boca, que són força persistents. Un perfil complex i molt harmònic.



Oli Fontclara Argudell Zanotelli, SL

92,38
punts



Premis

Millors olis monovarietals

Varietats

Argudell

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Palau-sator (Baix Empordà)

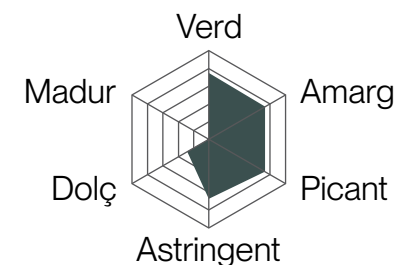
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb aromes característiques de la varietat, principalment, de fulles d'olivera o carxofa; en segon pla, s'identifiquen notes herbàcies, de plàtan verd, ametlló i tocs de menta fresca i fulla de figuera. L'entrada en boca és astringent i robusta, i finalitza amb una amargor i una picantor intenses, però equilibrades amb la fase aromàtica. Un oli complex, harmònic i de persistència llarga.



Oli l'Amagat

Ramon Rojo Puerto

91,06
punts



Premis

Millors olis afruitat madur de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Riudoms (Baix Camp)

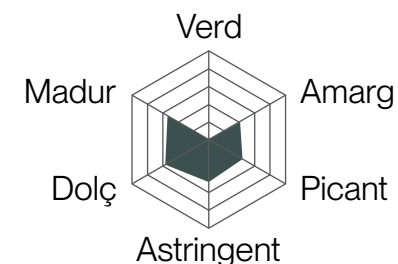
Contacte

<https://benvingutsapages.cat/establiment/2052-oli-lamagat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat madur complex, amb una primera percepció d'ametlla, plàtan i fonoll, que donen pas a un rerefons molt ric en què podem identificar poma, tomàquet, fulles d'olivera i flors. El pas de boca és dens, amb una nota dolcenca d'entrada que va donant pas a un amarg i astringent lleugers. El picant necessita un cert temps per desenvolupar-se, tot i no ser dominant. Oli molt franc, en què la percepció en nas concorda plenament amb les notes de boca, que romanen de manera persistent.



Oli La Llena

Agrícola Ulldemolins, SCCL

80,66
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Ulldemolins (Priorat), DOP Siurana

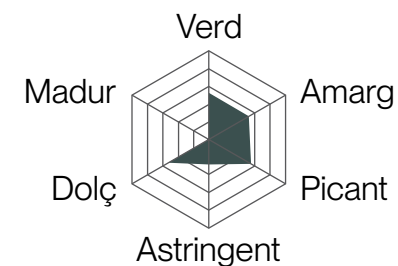
Contacte

<https://coopulldemolins.com/781-2/#>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'olor afruitat madur. Al nas, presenta aromes de fruites exòtiques i herbàcies. Entrada dolça en boca, que evoluciona a una amargor mitjana en arribar a la base de la llengua; un cop empassat, desenvolupa una picantor d'evolució lenta. Notes retronasals poc definides, amb tocs de fonoll o plàtan.



Oli Les Cabanes

Coop. de Juncosa, SCCL

91,70
punts



Premis

Millors olis afruitat verd mitjà de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Juncosa (Garrigues); DOP Les Garrigues

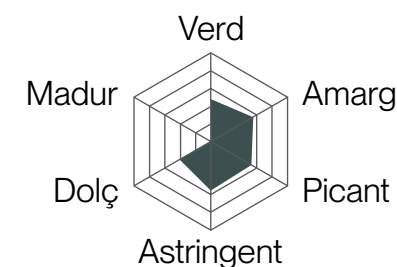
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. Perfil d'aromes que combina l'herba i l'ametlló, amb un fons de fulles d'olivera, tomatera o carxofa. En boca és bastant fluid, d'amarg lleuger al final de boca. Les notes de boca recorden més les fulles d'olivera, tomatera o carxofera, amb un fons d'ametlla o plàtan.



Oli Verd

Pons Tradició, SL

87,53
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

L'Albagés (Garrigues)

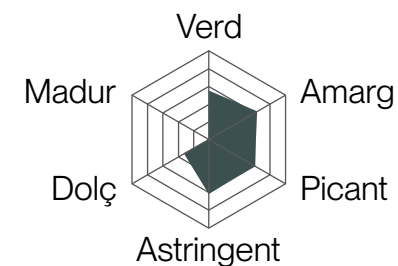
Contacte

<https://pons1945.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà. Aroma herbàcia, d'ametlla verda i fonoll; en segon pla, matisos de fulles d'olivera, tomaquera i pell de plàtan verd. Entrada en boca robusta i astringent, amb un amarg i un picant mitjans i equilibrats. Oli molt franc, en què el nas anticipa plenament el que trobarem a la boca.



Òliba de Can Dolcet

Prats Fruits, SL

80
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Barcelona (Barcelonès)

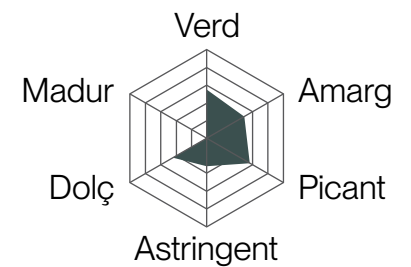
Contacte

<https://www.olibadecandolcet.com>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger amb aromes de gespa acabada de tallar i tocs de fonoll, tomatera i carxofa. En boca presenta una entrada dolça, sensació fluida i un amarg lleuger i un picant d'evolució lenta que es projecta cap al paladar. El final de boca és ametllat i amb notes tènues que recorden la gespa i les fulles de carxofa.



OliCastelló Arbequina

Castelló Agricultural
Oils & Foods, SL

83,13
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castelló de Farfanya (Noguera)

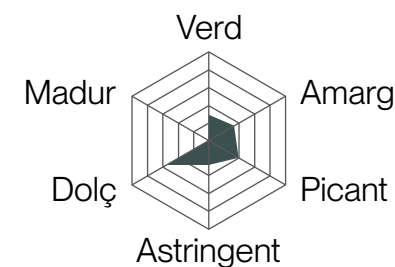
Contacte

<https://www.facebook.com/CastelloOLI/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger amb una nota dominant d'ametlló, complementada amb matisos herbacis o de tomàquet verd; rerefons que recorda el plàtan. En boca és molt dolç i fluid i acaba en un amarg i picant lleugers. L'aroma final a la boca canvia sensiblement i combina notes d'herba, tomàquet, ametlló i plàtan verd amb d'altres de tomatera.



OliCastelló
Arbequina Verd
Castelló Agricultural
Oils & Foods, SL

89,04
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castelló de Farfanya (Noguera)

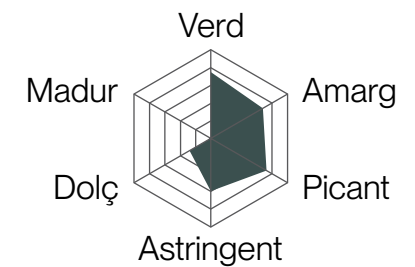
Contacte

<https://www.facebook.com/CastelloOLI/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb aromes en diferents nivells. Només olorar-lo, ens ve a buscar una sensació verda, d'alfàbrega fresca i fulles d'olivera; en segon pla, s'identifiquen notes de gespa acabada de tallar, ametlló, amb matisos de tomatera o carxofa. Pas de boca dens que acaba en un amarg i picant marcats i equilibrats. Oli molt franc, en què el nas anticipa, totalment, el que percebrem a la boca.



OliCastelló Arbosana

Castelló Agricultural
Oils & Foods, SL

85,20
punts



Premis

-

Varietats

Arbosana

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castelló de Farfanya (Noguera)

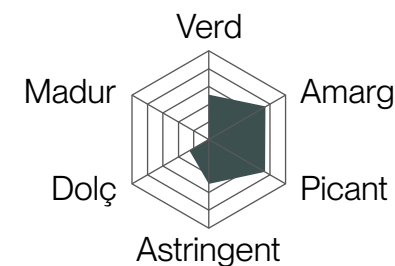
Contacte

<https://www.olicastello.cat/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb afruitat verd intens i tocs de gespa tallada o carxofa; rerefons que combina la tomatera i altres plantes hortícoles amb l'ametlla verda o el tomàquet d'amanir. Oli robust en boca, amb un final amarg i una picantor dominants, per sobre la intensitat aromàtica. Les notes retronasals confirmen la via olfactiva i afegeixen matisos de menta o alfàbrega.



OliCastelló Cobrançosa
Castelló Agricultural
Oils & Foods, SL

88,50
punts



Premis

-

Varietats

Cobrançosa

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castelló de Farfanya (Noguera)

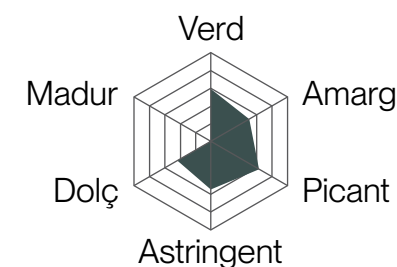
Contacte

<https://www.olicastello.cat/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb afruitat verd mitjà amb pinzellades de gespa tallada, ametlló i fonoll; rerefons que recorda la fulla de l'olivera o la tomatera, i final amb tocs florals. Entrada dolça en boca i sensació densa, amb una amargor al final de la llengua i una picantor de desenvolupament lent, però evident. Sensació final astringent i vegetal, que recorda bastant la via olfactiva directa.



OliCastelló
Gran reserva familiar
Castelló Agricultural
Oils & Foods, SL

88,44
punts



Premis

-

Varietats

Mescla de varietats

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castelló de Farfanya (Noguera)

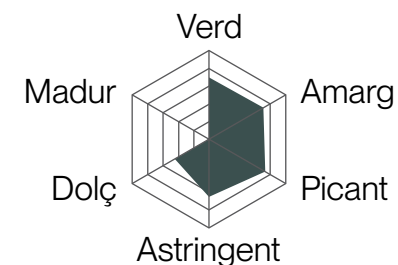
Contacte

<https://www.olicastello.cat/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra, afruitat verd intens amb una nota dominant de verdura i gespa; per sota, podem identificar notes de fulla d'olivera, tomatera i carxofa; rerefons d'ametlla, tomàquet, cítric i pebrot verd. Entrada dolça en boca, que dona pas a una amargor mitjana al final de la llengua i a una picantor creixent un cop s'ha empassat. Sensació robusta en boca. El perfil retronasal confirma la via olfactiva directa.



OliCastelló Koroneiki

Castelló Agricultural Oils & Foods, SL

84
punts



Premis

-

Varietats

Koroneiki

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castelló de Farfanya (Noguera)

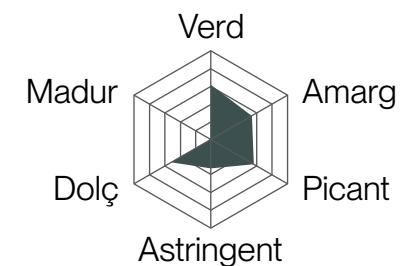
Contacte

<https://www.olicastello.cat/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb pinzellades clares de fulles d'olivera, carxofa o tomatera; rerefons més suau que recorda la gespa acabada de tallar i l'ametlla verda. Boca dolcenca, fluida i amb notes verdes, amb una amargor i una picantor de desenvolupament ràpid. Un cop empassat, deixa una sensació d'olives verdes amb matisos de fulles, de persistència llarga.



OliCastelló Picual

Castelló Agricultural
Oils & Foods, SL

82
punts



Premis

-

Varietats

Picual

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castelló de Farfanya (Noguera)

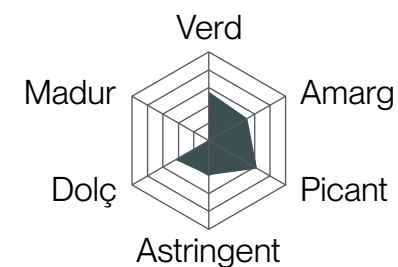
Contacte

<https://www.olicastello.cat/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà amb senyals de gespa tallada i fulles; rerefons de tomatera i carxofa, amb tocs molt lleus de menta o d'alfàbrega, característics de la varietat. Entrada a la boca dolcenca i sensació a la llengua amarga, amb una picantor final dominant. El final de boca és herbaci i persistent.



OliCastelló
reserva familiar
Castelló Agricultural
Oils & Foods, SL

86,12
punts



Premis

-

Varietats

Mescla de varietats

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castelló de Farfanya (Noguera)

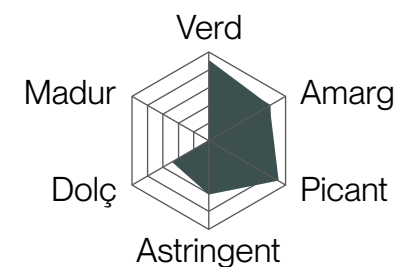
Contacte

<https://www.olicastello.cat/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'olor afruitat verd intens amb pinzellades de carxofa i fulles; rerefons que combina herbes, fonoll i ametlló. Entrada fluida en boca, que dona pas a una amargor intensa quan l'oli arriba a la base de la llengua. Picantor d'evolució ràpida a la gola, que arriba a ser la nota dominant final.



Olicatessen 2.345

Molí dels Torms, SL

80,06
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina, verdal i becaruda

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Els Torms (Garrigues)

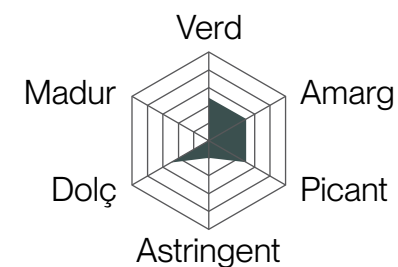
Contacte

<https://olicatessen.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd lleuger amb matisos herbacis, d'alfàbrega o tomàquet. En boca, és dolç, amb una amargor a la base de la llengua i una picantor d'evolució molt lenta al final. El perfil aromàtic de boca confirma la via olfactiva directa i hi afegeix tocs de fulles.



Olicatessen Negral de Les Garrigues Molí dels Torms, SL

81
punts



Premis

-

Varietats

Negral de les Garrigues

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Els Torms (Garrigues)

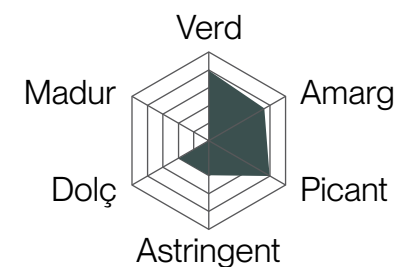
Contacte

<https://olicatessen.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd intens. Olor d'olives verdes amb pinzellades herbàcies i de tomaquera. Pas de boca fluid que culmina amb una amargor mitjana. Un cop empassat, es fa evident una picantor intensa que evoluciona. Final de boca amb record de carxofa.



OliFerm

Cooperativa del Camp
de Castellidans, SCCL

90,30
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Castellidans (Garrigues)

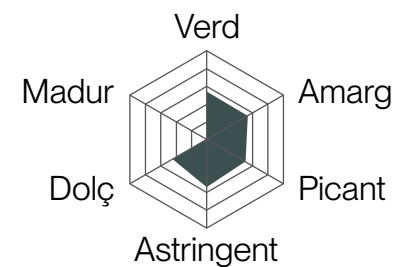
Contacte

<https://www.oliferm.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd lleuger. Oli d'alta complexitat en nas, on l'aroma és verda i recorda el tomàquet verd o l'ametlló, amb tocs de carxofa; el rerefons és d'herba, poma o plàtan verds. En boca és una mica amarg i astringent, amb un picant que progressa lentament de la gola al paladar. Oli harmònic i persistent amb una sensació de frescor llarga.



Oligami
Olis Ecogami, SL

81,83
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Els Omellons (Garrigues)

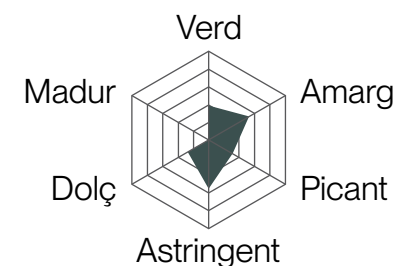
Contacte

<https://www.oligami.es/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd d'intensitat mitjana. Aroma que recorda el tomàquet d'amanir, l'ametlla verda o el plàtan. En boca és fluid i molt suau, amb un amarg de desenvolupament lent que es projecta de la gola endavant pel paladar. Les notes de nas anticipen plenament les de boca.



Olim

Mas Blanch i Jove, SL

89,15
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

La Pobla de Cérvoles (Garrigues)

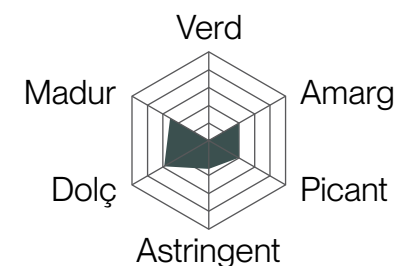
Contacte

<https://www.masblanchijove.com/producte/olim/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur d'aroma ametllada i amb connotacions herbàcies, de plàtan madur i tomàquet; rerefons anisat i amb tocs de fonoll i florals. Entrada en boca dolcenca i fluida, amb un amarg i un picant finals poc evidents. Oli molt franc, en què el nas anticipa totalment les sensacions a la boca.



Oliorgànic Terrall de Sant Isidre

(Cooperativa Sant Isidre de
les Borges Blanques, SCCL)

80,56
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Les Borges Blanques (Garrigues), DOP Les Garrigues

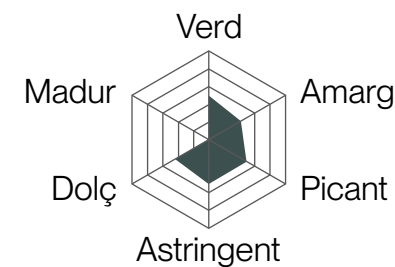
Contacte

<https://terrall.es/es/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd d'intensitat mitjana. Aromes pròpies de la varietat, amb una primera nota d'herba o ametlla verda i un segon pla que recorda el tomàquet o el plàtan. D'entrada dolça, el pas de boca és dens i acaba en un amarg lleuger i una certa nota d'astringència a la part frontal de la boca. El picant és d'evolució lenta i arriba a equiparar-se amb l'amarg. El sabor final en boca confirma les sensacions d'herba i ametlló.



Olis Montané

Olis Montané, SL

80,31
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina i rojal

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Torre de l'Espanyol (Ribera d'Ebre)

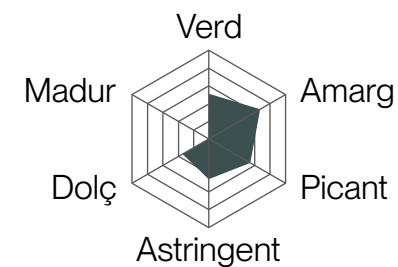
Contacte

<https://olismontane.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb una clara sensació de fulles o carxofa; presenta un rerefons herbaci i d'ametlla verda, amb tocs que recorden les nous. En boca és fluid i amarg, amb un picant final d'evolució lenta i d'intensitat mitjana. La via retronasal és molt similar a l'olfactiva directa, amb una sensació de fulles.



Olivia Argudell
Societat Agrícola
Siurana, SL

84,09
punts



Premis

-

Varietats

Argudell

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Siurana d'Empordà (Alt Empordà)

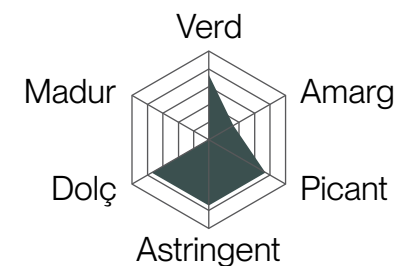
Contacte

<https://www.agricolasiurana.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens. L'olor és clarament verda i vegetal, amb matisos de fulles d'olivera, carxofera o tomatera, amb tocs d'espècies picants com el pebre. L'entrada en boca és dolça, però, ràpidament, dona pas a una nota astringent molt evident, que deixa pas a un picant intens quan arriba a la gola. Les aromes de boca coincideixen amb les de la via olfactiva directa. Les sensacions són les mateixes que en mossegar una oliva verda de l'arbre.



Or del Terme

Cooperativa del Camp
de Bovera, SCCL

80,50
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Bovera (Garrigues)

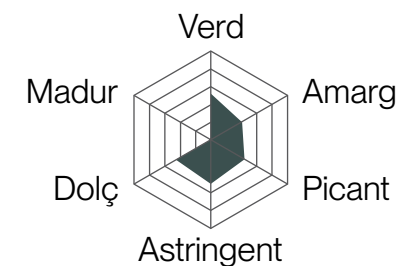
Contacte

<https://www.ordelterme.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger amb aromes secundàries d'herba i ametlló, amb un rerefons que recorda el tomàquet o el plàtan verd. En boca és dolç i una mica amarg i astringent, amb una sensació picant que va envoltant la llengua i el paladar. Tot i no ser un oli robust, sí que presenta una certa densitat que el fa molt agradable i elegant. Un cop empassat, les notes aromàtiques canvien una mica i, a la sensació d'herba i tomàquet verd, s'hi ajunten tocs de fulla d'olivera.



Orcau Vell Cua de Cirera

Xic's de Cal Borrech

83,76
punts



Premis

-

Varietats

Cua de cirera

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Isona i Conca Dellà (Pallars Jussà)

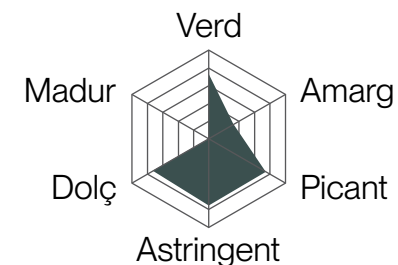
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens, dominat per una nota de carxofa o de fulles d'olivera. En segon terme, es poden identificar tocs d'ametlla, herba tallada, tomatera i plantes d'horta. Entrada en boca dolcenca, però el de boca és molt robust, amb astringència inicial molt clara i un picant intens que també es projecta per tota la boca i acaba sent l'atribut dominant. La via retronasal confirma plenament tot el que s'ha anticipat per la via olfactiva directa.



Orcau Vell Arbequina

Xic's de Cal Borrech

87,98
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Isona i Conca Dellà (Pallars Jussà)

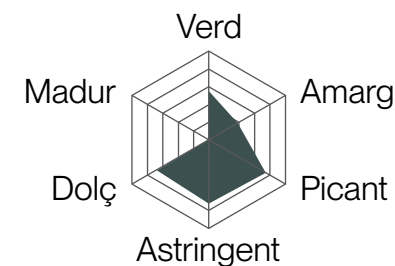
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb les característiques típiques de la varietat, amb notes d'herba i ametlla verda dominants i fàcils de percebre. En segon pla, i de forma molt tènue, es poden identificar tocs de plàtan o fonoll. El pas de boca és una mica astringent i amb una percepció picant creixent, que es va projectant per tota la boca. Les notes aromàtiques finals coincideixen plenament amb l'olor directa.



Original 9 varietats

Original, SL

80,97
punts



Premis

-

Varietats

Oliana, frantoio, arbosana i koroneiki

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Batea (Terra Alta)

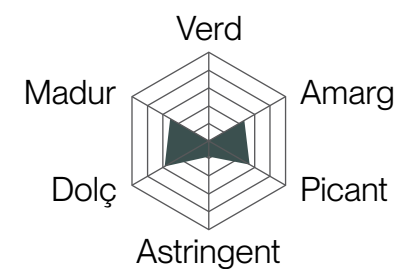
Contacte

<https://original.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat madur i matisos herbacis combinats amb notes de fruites com la poma madura o el plàtan. Entrada dolcenca en boca i molt fluida, amb un final d'amargor i picantor lleugeres. Oli franc, on el nas anticipa la boca.



Original Arbequina

Original, SL

83
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Batea (Terra Alta)

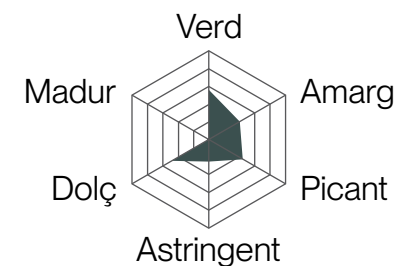
Contacte

<https://original.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà i els matisos propis de la varietat, de tipus herbaci amb tocs de fonoll o ametlla verda. En boca és dolç i fluid, amb una lleugera amargor a la base de la llengua i un picant que va augmentant d'intensitat lentament i queda equilibrat amb la resta d'atributs. Final de boca amb sensacions d'ametlla i tocs de fulles de carxofa o plantes d'horta.



Original Arbosana

Original, SL

81
punts



Premis

-

Varietats

Arbosana

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Batea (Terra Alta)

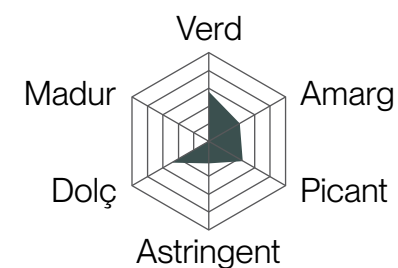
Contacte

<https://original.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd mitjà i matisos de tipus herbaci amb tocs florals; en segon pla es poden identificar tocs d'ametlla verda, menta fresca, tomatera o mou verda. En boca és dolç i fluid, amb una lleugera amargor a la base de la llengua i un picant que va augmentant d'intensitat lentament i queda equilibrat amb la resta d'atributs. Final de boca amb sensacions d'ametlla i tocs de fruites com la poma o el plàtan.



Original Koroneiki

Original, SL

91
punts



Premis

-

Varietats

Koroneiki

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Batea (Terra Alta)

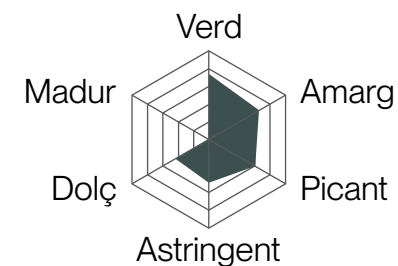
Contacte

<https://original.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens amb aromes de pell de plàtan verd, fonoll, florals i matisos de fruites exòtiques. Entrada dolcenca en boca, de pas dens, que finalitza amb una amargor intensa de curta durada, la qual dona pas a una picantor mitjana no dominant. El final de boca remarca les notes d'ametlla i florals. És un oli harmònic i de certa complexitat.



Padrí

Molí d'oli Mas Montseny

91,06
punts



Premis

Millors olis afruitat madur de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

El Morell (Tarragonès)

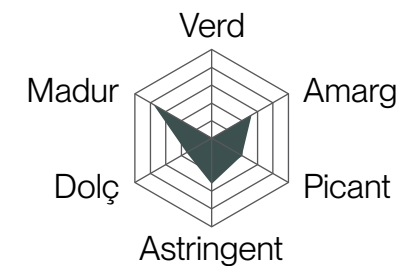
Contacte

<https://www.masmontseny.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur. L'aroma és molt suau i matisada, amb predomini de fonoll, ametlla i plàtan, amb un rerefons que recorda la poma madura, el tomàquet i certs tocs florals. La boca és bastant neutra, de pas fluid i amb un amarg lleuger d'evolució lenta. Les notes aromàtiques de boca són molt tènues i coincideixen amb les percebudes per via olfactiva directa. Un perfil harmònic en què el nas predomina sobre la boca.



Pedrigolet
EFA-Sureda
Casanovas, SL

90,95
punts



Premis

-

Varietats

Argudell

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Ullà (Baix Empordà), DOP Oli de l'Empordà

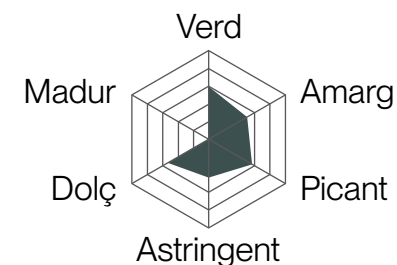
Contacte

<https://pedrigolet.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà, complex i harmònic. La via olfactiva directa és plena de matisos, amb un primer nivell que recorda la gespa acabada de tallar i l'ametlló, i un segon nivell amb tocs verds de plàtan, poma, tomàquet i carxofa amb menta. Entrada en boca molt dolça, que dona lloc a un amarg mitjà al final de la llengua. Un cop empassat, desenvolupa un picant mitjà però equilibrat. Perfil d'aromes retronasals complex, en què diferents matisos se sobreposen els uns als altres; si hi donem temps, acabarem identificant notes herbàcies i de plàtan verd, acompanyades de poma, tomàquet verd i tomatera, que tenen una persistència llarga.



Petit Molí del Pau

Agrària Cal Pau, SL

87,18
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Os de Balaguer (Noguera)

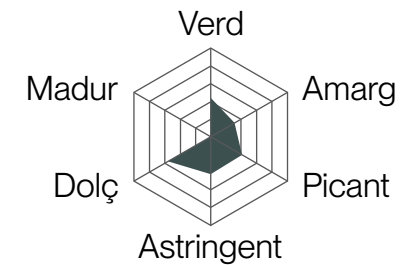
Contacte

<https://www.molidelpau.cat/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà que es desenvolupa en dos plans; en primer terme, les notes pròpies de la varietat, com són la gespa tallada i l'ametlla verda; en segon pla podem identificar la pell de plàtan, la carxofa o la planta del tomàquet. En boca és dolç i molt fluid, i acaba amb una lleugera sensació amarga i picant de persistència baixa. El final de boca se simplifica i queda resumit en una nota d'herba o plàtan i una sensació final ametllada, que confereix suavitat al conjunt.



Potxó verd

Sodelplana, SCP

89,24
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Gavet de la Conca (Pallars Jussà)

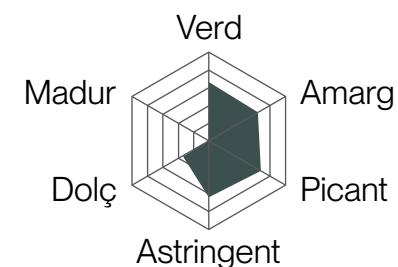
Contacte

<https://www.geoparcorigens.cat/turisme-gastronomic-geoparc/#productes>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra amb un afruitat verd intens amb pinzellades de carxofa, gespa acabada de tallar i ametlla verda; en segon pla, les notes de fulla d'olivera i tomaquera reforcen la impressió vegetal inicial; només en la darrera capa aromàtica, hi podem detectar tocs poc evidents de plàtan o tomàquet verds. Entrada en boca astringent i robusta, d'amargor i picantor intenses però no agressives. A la boca s'igualen totes les percepcions aromàtiques i deixen una sensació vegetal amb matisos de carxofa, herba, ametlla verda i tomaquera. Un oli amb una expressió aromàtica notable.



Priordei 1789 Arbequina
Agro Foods &
Commerce, SL

89,05
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Margalef (Priorat)

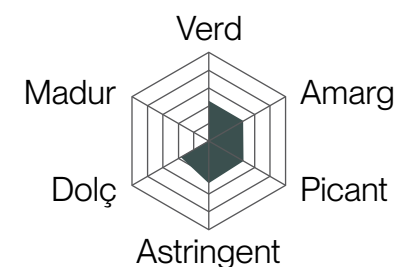
Contacte

<https://priordei.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger. En nas, recorda l'ametlló, amb un fons de gespa tallada i fulles de carxofa. El pas de boca és dens i amargant, amb una nota amarga en arribar a la gola i un picant lleuger de desenvolupament molt lent. El final de boca és suau, amb una nota lleugera d'ametlla i herba.



Priordei 1789 Rojal

Agro Foods &
Commerce, SL

87,56
punts



Premis

-

Varietats

Rojal

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Margalef (Priorat)

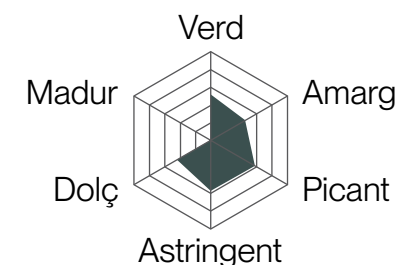
Contacte

<https://priordei.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà. En nas, presenta la típica nota floral pròpia de la varietat, acompanyada de gespa acabada de tallar i ametlla verda. El fons de fulles d'olivera o carxofa, tot i no ser fàcils d'identificar, és també característic de la varietat. En boca, comença dolç i desenvolupa una mica d'astringència i amargor a mesura que progressa cap a la gola. Un cop empassat, el picant va creixent en intensitat fins a ser la nota dominant, però no agressiva. El final de boca és potser més característic, amb una nota verda de fulles i carxofa, amb la sensació floral característica.



Promptus

Cooperativa Arbequina i Secció de Crèdit, SCCL

90,45
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de grans productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Arbeca (Garrigues), DOP Les Garrigues

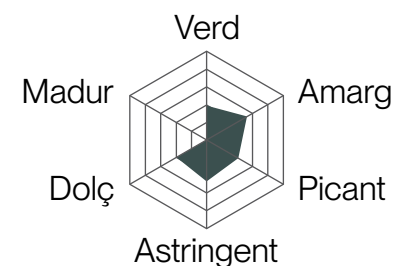
Contacte

<https://www.arbequina.coop/ca/botiga/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger. La percepció olfactiva directa és, d'entrada, molt senzilla, amb connotacions d'herba i ametlla; si mantenim l'atenció, podem identificar-hi tocs que recorden el plàtan o el fonoll i una mica de carxofa. Entrada en boca dolcenca, i pas de boca fluid que esdevé amargant quan arriba a la base de la llengua, tot i que es tracta d'una percepció de curta durada. Les notes retronasals són poc clares i es poden resumir en una sensació herbàcia.



Raig d'Arbeca

Raig d'Arbeca

80
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Arbeca (Garrigues)

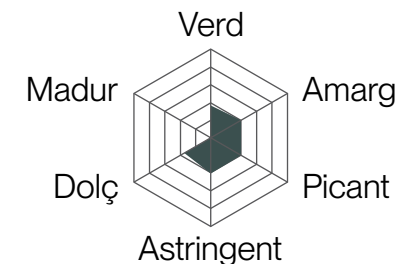
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger de notes molt precises, amb predomini d'herba, ametlla i tomàquet i, si estem atents, es pot percebre un rerefons de plàtan. Inesperadament, el pas de boca dens dona lloc a amarg a la base de la llengua i astringència als llavis. Al final, de manera progressiva, una nota picant va envoltant la boca, sense ser desagradable. El sabor final en boca és senzill, amb sensació ametllada i tocs de tomàquet madur.



Salar d'Arbúcies

Molí Salar d'Arbúcies, SL

94,77
punts



Premis

- Top 5 millors olis de petits productors
- Millors olis afruitat verd intens de petits productors
- Millors olis monovarietals
- Millors olis de producció ecològica
- Millors olis elaborats en projectes de recuperació de varietats autòctones

Varietats

Salar d'Arbúcies

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Arbúcies (Selva)

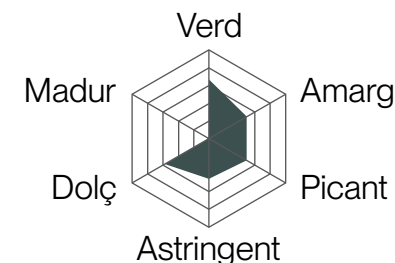
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd intens d'alta complexitat aromàtica a diferents nivells. D'entrada, ens venen a buscar notes herbàcies, d'ametlló, fonoll i plàtan verd; en segon terme, podem identificar notes de fruites exòtiques, florals i de menta fresca o fulla de figuera; si hi estem atents, encara podem identificar un fons d'anís amb records de carxofa, tomaquera i fulles d'olivera. Entrada dolça en boca i sensació de densitat que dona pas a un final amarg i una picantor que es projecta pel paladar, però es manté equilibrada amb la resta de percepcions. La sensació en boca és persistent i molt harmònica. Un perfil realment diferent.



Selecció Molí del Pau

Agrària Cal Pau, SL

81,65
punts

Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Os de Balaguer (Noguera)

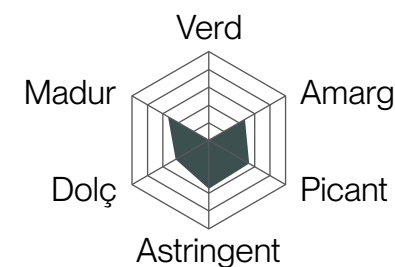
Contacte

<https://www.molidelpau.cat/ca/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur. Aromes que recorden l'ametlla i el plàtan, amb un rerefons de tomàquet madur. Pas de boca lleuger, suau i fluid, amb una percepció amarga i picant lleus. Les notes aromàtiques retronasals coincideixen plenament amb les olfactives directes.



Set d'Oli Arbosana

Set d'Oli, SL

83,16
punts



Premis

-

Varietats

Arbosana

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Figuerola del Camp (Alt Camp)

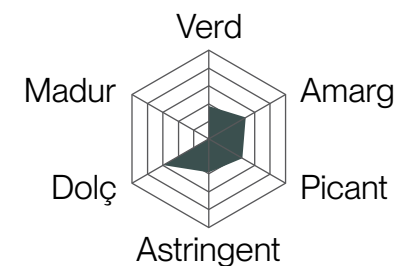
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger amb notes herbàcies i d'ametlló; rerefons de tomàquet verd. Entrada clarament dolça en boca, de pas fluid i final amarg i picant lleuger. La via retronasal confirma la via olfactiva directa plenament.



Spelunca

Agrària Espluguense, SCCL

85,10
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

L'Espluga Calba (Garrigues)

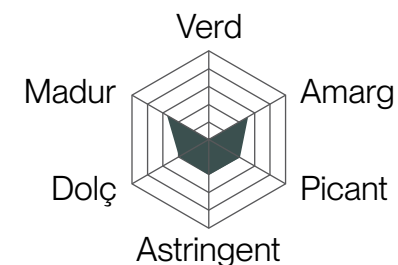
Contacte

<https://olisdesplugacalba.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb sensació de nous, ametlla, plàtan i tomàquet madurs, amb un fons de fruites exòtiques i alfàbrega. En boca és dolç i força fluid, amb un amarg i picant lleugers. Oli molt franc, en què el nas anticipa la boca.



Suo Tempore

Raig d'Arbeca

91,65
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de petits productors
Millors olis per a maridatge

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Arbeca (Garrigues)

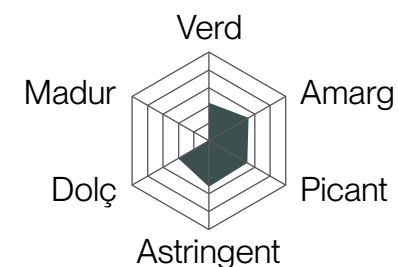
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd lleuger, harmònic i complex. El nas està dominat per una clara sensació de gespa acabada de tallar, acompanyada d'ametlló o plàtans verds. Per sota, es poden identificar notes de fulla d'olivera o de tomatera. Pas de boca dens i amarg, amb sensació astringent als llavis. Un cop ingerit, desenvolupa un picant creixent però no desagradable. La via retro-nasal canvia la intensitat relativa de les aromes, amb prevalença de les notes d'ametlla verda, per sobre de l'herba i les fulles.



Terrall de Sant Isidre

Arbequina

Sant Isidre de les
Borges Blanques, SCCL

86,25
punts

Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Les Borges Blanques (Garrigues), DOP Les Garrigues

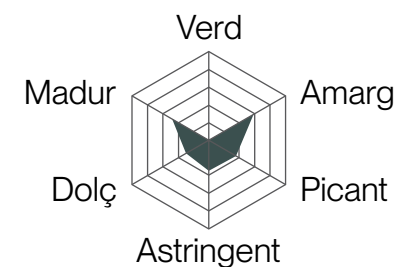
Contacte

<https://terrall.es/es/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur, amb les connotacions pròpies de la varietat que recorden l'herba acabada de tallar, l'ametlló o el plàtan, amb un toc anisat. L'entrada en boca és fluida i acaba en un amarg ben marcat quan l'oli arriba a la base de la llengua. El regust final confirma l'aroma directa al nas.



Torre Roja

Agrícola Mas Curró, SL

90,90
punts



Premis

Millors olis afruitat verd lleuger de petits productors

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Caldes de Montbui (Vallès Oriental)

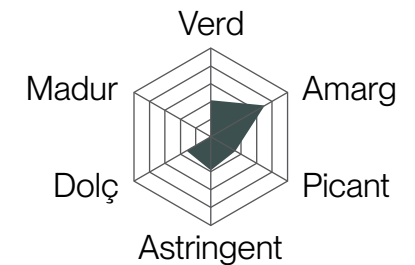
Contacte

<https://mascurro.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat verd lleuger amb els matisos propis de la varietat, que recorden l'herba, l'ametlla verda i el plàtan, amb rerefons de tomàquet o fonoll. El sabor dominant en boca és l'amarg, tot i que de curta durada i que acaba amb un picant lleu que es projecta pel paladar. Oli molt franc, en què el nas anticipa les aromes a la boca.



Tresor

Cooperativa Agrícola
de Cambrils, SCCL

80,56
punts



Premis

-

Varietats

Arbosana

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Cambrils (Baix Camp)

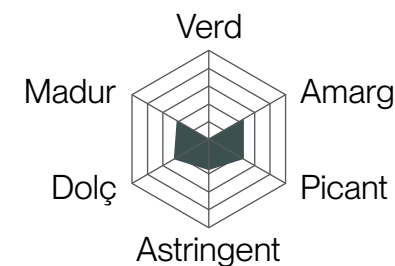
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb notes dominants de tomàquet i ametlla, amb records herbacis, anisats i de plàtan. A la boca és dolç, una mica dens i finalitza amb una nota amargant i picant d'intensitat mitjana. La sensació retronasal confirma la via olfactiva directa, però més atenuada.



Tribana de Peralada

Siderpa Empordà, SL

87,65
punts



Premis

-

Varietats

Argudell

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Peralada (Alt Empordà)

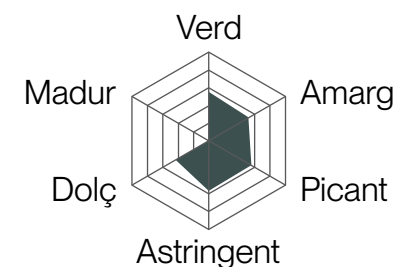
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd d'intensitat mitjana. En olorar-lo, ens ve a buscar una nota inesperada d'alfàbrega i espècies dolces, acompanyades d'ametlla verda. Si li donem prou temps, en segon pla es poden identificar notes de macedònia i préssec, plàtan verd i flors o vainilla. El pas de boca és fluid, amb una sensació amarga a la base de la llengua i un picant lleuger que es va projectant pel paladar en direcció frontal. La sensació aromàtica retronasal és una confirmació absoluta de l'olor directa.



Uoli
Camp del Cogul, SCCLL

88,85
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

El Cogul (Garrigues), DOP Les Garrigues

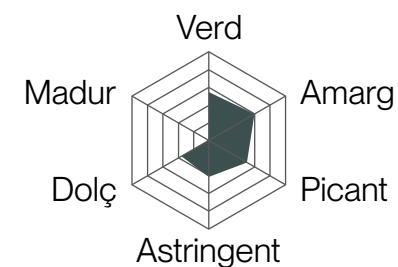
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd mitjà amb aromes en diversos nivells. En olorar-lo, el primer que ens ve és el record de plàtan verd i ametlló; en segon terme, s'hi poden identificar notes d'herba tallada i tomàquet verd; finalment, si estem atents, s'hi poden intuir records de poma verda, tomàter i fonoll. Entrada en boca dolça i fluida, que dona lloc a un amarg mitjà a la base de la llengua. Les notes retronasals recorden l'herba, l'ametlla, el plàtan verd i les fulles d'olivera.



Vall de Sarroca
Fruites Calanda Cedó, SL

80,35
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Benissanet (Ribera d'Ebre)

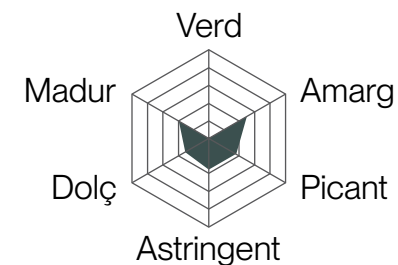
Contacte

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



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur. Aromes secundàries suaus en què es combinen diverses fruites com la poma, el tomàquet i el plàtan madurs, juntament amb tocs anisats i d'ametlla. En boca és molt lleuger i fluid, amb una punxa amarga final, que arriba a ser el paràmetre dominant. La sensació final en boca recorda fruites madures, com el plàtan, i deixa una sensació ametllada molt suau.



Vall de Vinaixa
Coop. de Vinaixa, SCCL

88,50
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

Vinaixa (Garrigues); DOP Les Garrigues

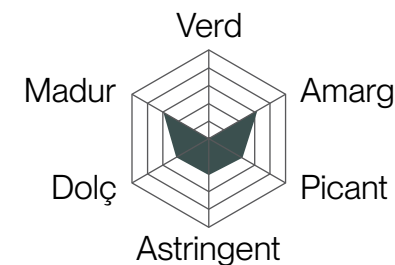
Contacte

<https://www.cooperativadevinaixa.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur. Aromes que recorden la nou, l'ametlla i herbes anisades; en segon pla, sorgeixen la vainilla, l'herba, el tomàquet o el plàtan madurs, i, si estem atents, podem identificar-hi notes de fruites exòtiques o florals. L'entrada en boca és dolcenca, amb una sensació fluida que acaba en un amarg elegant i no agressiu. La sensació retronasal final està dominada per les espècies, com la vainilla, les herbes anisades o el plàtan.



Vall Major
La Palma d'Ebre, SCCL

80,60
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

La Palma d'Ebre (Ribera d'Ebre), DOP Siurana

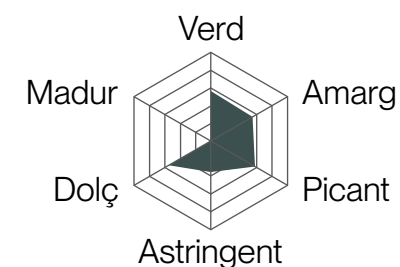
Contacte

<https://www.cooplapalma.cat/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat verd lleuger. Aromes secundàries que combinen una base vegetal de fulles d'olivera, carxofa o tomatera amb notes d'ametlló o plàtan verd. En boca és dolç i de pas fluid, amb un picant d'evolució molt lenta i que es projecta cap al paladar. Sensació final ametllada en boca, que confereix suavitat al conjunt.



Verolat de l'Ebre

Verolat

93,59
punts



Premis

Top 5 millors olis de petits productors

Millors olis afruitat madur de petits productors

Millors olis monovarietals

Varietats

Empeltre

Tipus de producció

Producció ecològica

Zona d'origen

Ascó (Ribera d'Ebre), DOP Oli Terra Alta

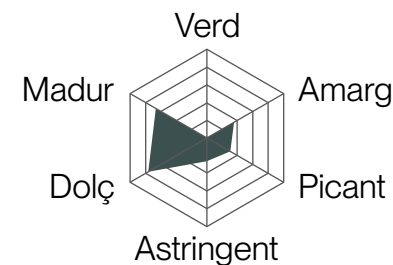
Contacte

<https://oliverolat.com/>



Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afritat madur amb les característiques típiques de la varietat, amb tocs de nous, f orals i d'ametlla; en segon pla, notes herbàcies d'anís, plàtan i fruites exòtiques; rerefons amb records de fonoll o tomàquet. Entrada molt dolça en boca, de pas f uïd i molta suavitat f nal. La via retro-nasal manté les connotacions típiques identif cades al nas. Un oli complex, harmònic i persistent.



Vostrolí
Produccions Agrícoles
Segre, SL

88,40
punts



Premis

-

Varietats

Arbequina

Tipus de producció

Producció convencional

Zona d'origen

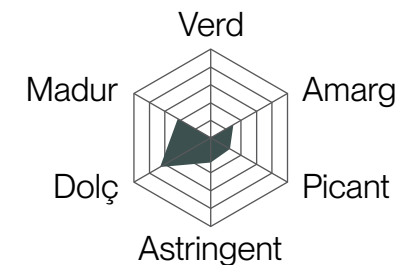
Torres de Segre (Segrià)

Contacte

-

Descripció sensorial de l'oli

Oli verge extra d'afruitat madur amb matisos florals, anisats, d'ametlla i plàtan madur; rerefons herbaci amb tocs de tomàquet. El sabor a la boca és clarament dolç i el pas, molt fluid i sense altres notes rellevants. La via retronasal coincideix amb la via nasal directa.



LLISTAT DE PARTICIPANTS.

Puntuació superior a 80 punts

MARCA	ORIGEN	PUNTS	PÀGINA
1921	Bellaguarda	80,48	46
1933	Cabacés	88,30	48
+ Art, oli d'autor	Les Borges Blanques	90,89	50
3 Vessanes	Sant Climent Sescebes	86,31	52
Albium	L'Albi	93,17	54
Aragem	Cambrils	82,46	56
Arbaget	Riudecanyes	88,77	58
Arbor Sacris	La Sénia	93,95	60
Arbor Senium	La Sénia	92,60	62
Aureum Morrut	Tortosa	86,24	64
Aureum Sevellenc	Tortosa	85,06	66
Az-Azeytun Arbequina	Batea	92,20	68
Barcella	El Perelló	85,05	70
Barcella Morrut	El Perelló	92,27	72
Baró de l'Albi	L'Albi	88,01	74
Baronia de Cabacés	Cabacés	92	76
Baronia de Cabacés Eco	Cabacés	88,65	78
Cabra Feixet	El Perelló	82,30	80
Cal Sileta	Vallbona de les Monges	89,35	82
Casolí	La Selva del Camp	91,31	84
Caterra	La Pobla de Massaluca	88,35	86
Caterra Arbequina	La Pobla de Massaluca	83,40	88
Caterra Empeltre	La Pobla de Massaluca	90,25	90
Cimma Arbequina	Sant Martí de Barcedana	86,26	92
Cimma Massanell	Sant Martí de Barcedana	89,50	94
Cimma Negral	Sant Martí de Barcedana	86,87	96

MARCA	ORIGEN	PUNTS PÀGINA	
Coll de l'Alba Morruda	El Perelló	94,29	98
Coll de l'Alba Sevil·lenca	El Perelló	89,25	100
Cosmos	La Pobla de Cèrvoles	80,40	102
D'Oliciós Arbequina	L'Arboç	90,30	104
Degustus Arbequina	La Granadella	83,60	106
Degustus Ecològic	La Granadella	80,02	108
Degustus Selecció	La Granadella	91,08	110
Eco Albium	L'Albi	83,39	112
El Mussol Verd	El Perelló	80,54	114
El Soleràs	El Soleràs	83,47	116
Elixir Bio	L'Albagés	92,05	118
Elixir Despinyolada Bio	L'Albagés	93,65	120
Ella i l'Adam	Batea	90,20	122
Ella i natres	Batea	91,40	124
Ella l'Ariadna	Batea	92,80	126
Escornalbou	Riudecanyes	80,40	128
Esmolet	Gavet de la Conca	85,97	130
Ester Solé	Mont-roig del Camp	86,05	132
Ètim	Falset	90,20	134
Finca Mas Perdut Verd	Santa Oliva	80,52	136
Fontfleurie	L'Albagés	92	138
Furro	Gavet de la Conca	89,65	140
Fusió d'aromes	Cabacés	80,44	142
Gaudea Signature	Lleida	86,19	144
Germanor	Les Borges Blanques	80,81	146
Iberolei	Santa Bàrbara	80,78	148

MARCA	ORIGEN	PUNTS PÀGINA	
Iberolei Farga	Santa Bàrbara	90,30	150
Iberolei Morruda	Santa Bàrbara	90,10	152
Iberolei Sevil·lenca	Santa Bàrbara	88,05	154
Identitat Arbequina	Horta de Sant Joan	89,70	156
Identitat Empeltre	Horta de Sant Joan	93,40	158
Janiroc Arbequina	L'Albagés	92,42	160
Janiroc Jardí Varietal	L'Albagés	80,20	162
Janiroc Koroneiki	L'Albagés	93,03	164
Janiroc Lecciana	L'Albagés	92,60	166
Kylatt	Alcanó	80,52	168
L'oli Bio	L'Albagés	89,40	170
L'Olivera Finques	Vallbona de les Monges	92,44	172
La Borgenca	Les Borges Blanques	82,48	174
La Gaeta	Vilalba dels Arcs	88,09	176
La Sénia	Móra la Nova	80	178
La Vall ECO	La Figuera	80	180
Lacrima Olea Mil·lenària	Godall	88,08	182
Les Passeres	Riudoms	84,90	184
Les Seviques	Torre de l'Espanyol	85,43	186
Les Trilles	Bellaguarda	81,71	188
L'Olier	Els Torms	80,75	190
Mallafré Arbequina	Riudoms	87,95	192
Mallafré Ecològic	Riudoms	90,20	194
Mar d'Oliveres	Maials	80	196
Mas Auró Arbequina	Esponellà	86,94	198
Mas Auró Argudell	Esponellà	85,36	200

MARCA	ORIGEN	PUNTS PÀGINA	
Mas Auró Koroneiki	Esponellà	91,85	202
Mas Curró Vera	Caldes de Montbui	90,50	204
Mas Curró Vera Selecta	Caldes de Montbui	92,08	206
Mas de Colom	Tàrrega	87,35	208
Mas Fuertes	La Bisbal d'Empordà	86,68	210
Mas Fuertes	La Bisbal d'Empordà	81,73	212
Mas Montseny Selecció Coratina	El Morell	91,10	214
Mas Montseny Selecció Picual	El Morell	91,94	216
Mas Tarrés	Mont-roig del Camp	81,85	218
Massís del Port 1898 Verd	Bot	87,31	220
Massís del Port 1898 Verd Arbequina	Bot	90,15	222
Mestral	Cambrils	80,03	224
Mestral Bio	Cambrils	80	226
Migjorn Corbella	Navàs	88,97	228
Molí del Llarg Arbequina	Tortosa	80,50	230
Molí del Llarg Eco	Tortosa	83,46	232
Monterols	Castellvell del Camp	85,65	234
NOS Organic	Reus	80,73	236
OleAurum	Reus	80,03	238
Oleum Flumen	L'Albi	82,80	240
Oleum Naturale	Tortosa	91,62	242
Oli de Marges	Vallbona de les Monges	93,85	244
Oli de Pau	Pau	80,11	246
Oli de Vera	Collbató	84,95	248

MARCA	ORIGEN	PUNTS PÀGINA	
Oli del Boix	Castell del Mur	91,54	250
Oli del Boix Les Padrines	Castell del Mur	90,60	252
Oli Fontclara Arbequina	Palau-sator	93,01	254
Oli Fontclara Argudell	Palau-sator	92,38	256
Oli l'amagat	Riudoms	91,06	258
Oli La Llena	Ulldemolins	80,66	260
Oli les Cabanes	Juncosa	91,70	262
Oli Verd	L'Albagés	87,53	264
Òliba de Can Dolcet	Barcelona	80	266
OliCastelló Arbequina	Castelló de Farfanya	83,13	268
OliCastelló Arbequina verd	Castelló de Farfanya	89,04	270
OliCastelló Arbosana	Castelló de Farfanya	85,20	272
OliCastelló Cobrançosa	Castelló de Farfanya	88,50	274
OliCastelló Gran Reserva Familiar	Castelló de Farfanya	88,44	276
OliCastelló Koroneiki	Castelló de Farfanya	84	278
OliCastelló Picual	Castelló de Farfanya	82	280
OliCastelló Reserva Familiar	Castelló de Farfanya	86,12	282
Olicatessen 2.345	Els Torms	80,06	284
Olicatessen Negral	Els Torms	81	286
OliFerm	Castellldans	90,30	288
Oligami	Els Omellons	81,83	290
Olim Arbequina	La Pobla de Cérvoles	89,15	292
Oliorgànic Terrall de Sant Isidre	Les Borges Blanques	80,56	294
Olis Montané	La Torre de l'Espanyol	80,31	296
Olivia Argudell	Siurana d'Empordà	84,09	298

MARCA	ORIGEN	PUNTS PÀGINA	
Or del Terme	Bovera	80,50	300
Orcau Vell Cua de Cirera	Isona i Conca Dellà	83,76	302
Orcau Vell Arbequina	Isona i Conca Dellà	87,98	304
Original 9 varietats	Batea	80,97	306
Original Arbequina	Batea	83	308
Original Arbosana	Batea	81	310
Original Koroneiki	Batea	91	312
Padrí	El Morell	91,06	314
Pedrigolet	Ullà	90,95	316
Petit Molí del Pau	Os de Balaguer	87,18	318
Potxó verd	Gavet de la Conca	89,24	320
Priordei 1789 Arbequina	Margalef	89,05	322
Priordei 1789 Rojal	Margalef	87,56	324
Promptus	Arbeca	90,45	326
Raig d'Arbeca	Arbeca	80	328
Salar d'Arbúcies	Arbúcies	94,77	330
Selecció Molí del Pau	Os de Balaguer	81,65	332
Set d'Oli Arbosana	Figuerola del Camp	83,16	334
Spelunca	L'Espluga Calba	85,10	336
Suo Tempore	Arbeca	91,65	338
Terrall de Sant Isidre Arbequina	Les Borges Blanques	86,25	340
Torre Roja	Caldes de Montbui	90,90	342
Tresor	Cambrils	80,56	344
Tribana de Peralada	Peralada	87,65	346
Uoli	El Cogul	88,85	348

MARCA	ORIGEN	PUNTS PÀGINA	
Vall de Sarroca	Benissanet	80,35	350
Vall de Vinaixa	Vinaixa	88,50	352
Vall Major	La Palma d'Ebre	80,60	354
Verolat de l'Ebre	Ascó	93,59	356
Vostroli	Torres de Segre	88,40	358



PREMIS NACIONALS MILLORS
OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA
DE CATALUNYA



**Generalitat
de Catalunya**

El Govern de
Tothom!!!