

Descripción sensorial: ganadores del Premio a la Calidad Mario Solinas – Hemisferio Norte 2025

Frutado verde intenso

Primer Premio: Sdad Coop. Olivarera De Valdepeñas “COLIVAL” – Valdepeñas (Ciudad Real) – España (Depósito nº 1 - Volumen: 6.500 litros)

Frutado muy intenso de aceituna verde con notas de hierba recién cortada, hoja de olivo, tomatera, hierbas aromáticas, plátano verde, alcachofa y alloza. En boca presenta una entrada dulce y suave para continuar con un amargo y picante equilibrados que le confieren gran armonía. Se confirman los atributos ya detectados en nariz como la hoja de olivo y la alcachofa y también frutas como la manzana verde, el resultado es un aceite de gran complejidad, equilibrado y armónico.

Segundo premio: O-Med / Venchipa, S.L – Ácula (Granada) – España - (Depósito nº 12 – Volumen: 31,413 litros)

En nariz intenso frutado a alloza y hierba recién cortada con notas de hoja de higuera, piel de plátano, hierbas aromáticas como hinojo, romero y notas florales. Entrada ligeramente dulce en boca, le sigue un agradable amargo y una sensación de picante que le confiere potencia en boca. También se perciben de forma notable el plátano y la manzana verde. El conjunto es fresco resultando un aceite complejo y elegante.

Tercer premio: SCA. Olivarera la Purísima – Priego de Córdoba (Córdoba) – España (Depósito nº E02 – Volumen: 12,000 litros)

Frutado complejo e intenso con notas de hierba recién cortada, alloza, plátano verde, alcachofa y recuerdos de frutas exóticas como el mango y el maracuyá. En boca presenta una entrada ligeramente dulce y un amargo y picantes de intensidad media-alta, bien equilibrados que le proporcionan gran carácter. Presenta una gran armonía y una agradable persistencia.

Frutado verde medio

*Primer premio: S. Coop. And. Sierra de la Pandera – Los Villares (Jaén) – España
(Depósito nº 1AB – Volumen: 5,761 litros)*

Aceite con frutado verde de intensidad media y un marcado matiz herbáceo, notablemente complejo y armonioso en todos sus componentes, con almendra verde y alcachofa. En boca es elegante, con buena fluidez y cuerpo, ofreciendo sabores complejos que recuerdan a almendra verde, hoja de olivo, plantas aromáticas, alcachofa y verduras de hoja, complementados con un amargor y un picante medios y equilibrados.

*Segundo premio: Eredi Giuseppe Fois Soc. Agricola – Alghero (Sassari) – Italia
(Depósito nº L6 – Volumen: 4,783 litros)*

Aceite de frutado verde con predominio de almendra fresca de color verde medio, con delicadas notas a hierba verde y plantas aromáticas. Presenta un amargor y un picor de intensidad media, con notas predominantes a almendra fresca, hierba, hoja de olivo, especias picantes, plantas aromáticas, y notas de manzana verde y especias dulces.

Tercer premio: Aceites Campoliva S.L. – Pegalajar (Jaén) – España (Depósito nº H – Volumen: 8,152 litros)

Aceite complejo con atributos bien equilibrados, caracterizado por un frutado verde medio de almendra verde, manzana, plátano, y marcadas notas herbáceas y florales. Presenta un amargor y un picor de intensidad media, con notas predominantes de almendra fresca y plantas aromáticas, junto a toques de especias picantes, manzana, plátano y alcachofa.

Frutado verde ligero

Primer premio: Nutrifarms Il Olives, S.A. – Algés – Portugal - (Depósito nº 48.5 – Volumen: 5,000 litros)

Aceite de oliva virgen extra que ya sorprende en nariz por su frutado verde y la complejidad que presenta de aromas a hierba recién cortada, manzana y almendra verdes, y notas a alcachofa, tomate verde y hierbas aromáticas de monte mediterráneo. Todo este mundo de fragancias nasales, dan paso en boca a un producto con una entrada dulce y que rápidamente muestra su elegancia con un amargo y picante ligeros, todo ello bañado en notas de aceitunas verdes, almendra y plantas aromáticas.

Segundo premio: Cortijo de Suerte Alta S.L – Madrid – España, depósito ubicado en Albendín – Baena (Córdoba) – España - (Depósito nº 11 – Volumen: 12,051 litros)

Aceite de oliva virgen extra que presenta un frutado complejo de aceitunas verdes, con aromas a hierba fresca, manzana y almendra verdes, en un fondo de flores y plantas aromáticas con toques cítricos y de cáscara de plátano. En boca es un aceite muy equilibrado y rico en matices, con una entrada dulce y un amargo y picante delicados, percibiéndose claramente el almendrado y las notas verdes herbáceas, junto con agradables sensaciones que recuerdan al plátano verde, alcachofa y hierbas aromáticas.

Tercer premio: Agrícola La Maja S.L. – Mendavia (Navarra) – España - (Depósito nº12 – Volumen: 4,000 litros)

Aceite de oliva virgen extra con un frutado de intensos aromas a almendra, y elegantes notas de especias dulces y vainilla en un mar de pétalos de flores y hierbas aromáticas. En boca es un aceite dulce, almendrado, persistente y armónico, con un amargo y picante en equilibrio, donde aparecen nuevamente agradables sensaciones que recuerdan a la alcachofa, la cáscara de plátano verde, las hierbas aromáticas y las especias dulces.

Frutado maduro

Primer premio: Olea Kotti – Kroussia (Sousse) – Túnez - (Depósito nº C2 – Volumen: 32,609 litros)

Este aceite de oliva virgen extra se distingue por una intensidad aromática notable y un perfil sensorial complejo. Desde el primer momento, revela aromas afrutados de gran madurez, dominados por notas de almendra dulce, frutos secos y manzana madura. A ello se suman matices muy sutiles de frutos rojos, que reflejan una rica presencia de compuestos volátiles típicos de los aceites de alta calidad. Toques de hierbas aromáticas, de intensidad moderada, aportan una agradable frescura al conjunto. En segundo plano, delicadas notas de tomate maduro enriquecen esta paleta de aromas, contribuyendo a una sensación vegetal suave y equilibrada. Este perfil olfativo se prolonga en perfecta continuidad durante la retro-olfacción, confirmando una armonía sensorial sobresaliente y una firma aromática auténtica, reflejo de un saber hacer excepcional. Este aceite, untuoso y estructurado, encarna con delicadeza la tipicidad y la excelencia de los aceites de oliva altamente galardonados.

Segundo premio: S.C.A. Agropecuaria de Herrera de Oleostepa – Herrera (Seville) – España - (Depósito nº 32 – Volumen: 40,000 litros)

Este aceite de oliva virgen extra se distingue por la riqueza y la complejidad de su perfil aromático. Presenta un aroma complejo donde destacan la hoja de higuera y la hierbabuena, con toques a frutas tropicales como el maracuyá, el tomate y la manzana maduros, con un fondo de frutos secos, signos de una alta concentración de compuestos volátiles, garantía de su calidad excepcional. Finalmente, notas de plantas aromáticas completan este conjunto olfativo, aportándole una frescura sutil y una elegante dimensión vegetal. En boca es un aceite con cuerpo, con un amargo y picantes medio, que deja una agradable impronta a hierbabuena, plantas aromáticas y frutos secos. El resultado final es un aceite generoso, perfectamente equilibrado y con una magnífica estructura.

Tercer premio: Hacienda Queiles, S.L. – Monteagudo (Navarra) – España - (Depósito nº 3 – Volumen: 10,660 litros)

Este aceite de oliva virgen extra se distingue por su intensidad aromática excepcional y la riqueza de su perfil sensorial, con notas marcadas de almendra y manzana — una clara firma de su alta concentración en compuestos volátiles, garantes de su calidad destacada. Toques sutiles de tomate, hierbas aromáticas, especias dulces, como la canela y la vainilla, y el plátano maduro completan esta paleta aromática. La intensidad percibida en nariz es ligeramente superior a la que se revela en la retro-olfacción.

Pequeños productores

Primer premio: La Pontezuela, S.L.U – Madrid – Spain, tank located in Navamorales (Toledo) – España - (Depósito nº D7 – Volumen: 2,717 litros)

Este aceite de oliva virgen extra presenta un frutado de intensidad media - alta, caracterizado por notas verdes frescas y un perfil aromático muy complejo. En nariz, presenta aromas a hierba recién cortada, almendra verde y hoja de tomate, complementados con sutiles toques de alcachofa y hierbas aromáticas. Su sabor es limpio, equilibrado y armonioso, con una intensidad media de amargor y picor que realza su complejidad sin resultar abrumador. El perfil gustativo incluye notas de hierba verde, hoja de olivo, almendra verde, tomate y hierbas aromáticas, con un final picante muy agradable.

Segundo premio: Aceites Almagre – Almagro (Ciudad Real) – España - (Depósito nº E2 – Volumen: 1,100 litros)

Aceite muy complejo, con atributos bien equilibrados, caracterizado por un frutado verde medio, con predominio de hierba y almendras, y marcadas notas herbáceas. Presenta un amargor y un picor de intensidad media, con notas predominantes de almendra fresca, hierba, hoja de olivo, especias picantes, tomate, alcachofa, hierbas aromáticas y toques de verduras de hoja.

Envasadores

Primer premio: Almazara de Muela S.L. – Priego de Córdoba (Córdoba) – España (Depósito nº 1 – Volumen: 15,652 litros)

Aceite de oliva virgen extra con un complejo frutado a alcachofa, hierba verde y almendra verde, acompañado de potentes notas vegetales, tomatara, trigo verde, cáscara de plátano verde y verduras. En boca, aparece con un potente picante en progresión al que acompaña un amargo medio, mostrando de nuevo las intensas notas de vegetales verdes percibidas en nariz, con toques a especias picantes.