

Description sensorielle : lauréats du Prix Mario Solinas à la qualité – hémisphère Nord 2025

Fruité vert intense

*Premier prix : Sdad Coop. Olivarera De Valdepeñas COLIVAL – Valdepeñas (Ciudad Real) – Espagne
(Dépôt n° 1 – Volume : 6 500 litres)*

Fruité très intense d'olive verte avec des notes d'herbe fraîchement coupée, de feuille d'olivier, de feuille de tomate, d'herbes aromatiques, de banane verte, d'artichaut et d'amande verte.

En bouche, l'attaque est douce et sucrée, suivie d'une amertume et d'un piquant équilibrés qui lui confèrent une grande harmonie. Les arômes déjà détectés au nez, tels que la feuille d'olivier et l'artichaut, de fruits comme la pomme verte, se confirment. Le résultat est une huile très complexe, équilibrée et harmonieuse.

*Deuxième prix : O-Med / Venchipa, S.L – Ácula (Grenade) – Espagne
(Dépôt n° 12 – Volume : 31 413 litres)*

Au nez, cette huile est intense et fruitée, avec des arômes d'amande verte et d'herbe fraîchement coupée, des notes de feuille de figuier, de peau de banane, d'herbes aromatiques comme le fenouil et le romarin, ainsi que des notes florales.

Attaque légèrement sucrée en bouche, suivie d'une agréable amertume et d'une sensation piquante qui lui confère de la puissance en bouche. La banane et la pomme verte sont également très présentes. L'ensemble est frais, ce qui donne une huile complexe et élégante.

*Troisième prix : SCA. Olivarera la Purísima – Priego de Córdoba (Cordoue) – Espagne
(Dépôt n° E02 – Volume : 12 000 litres)*

Fruité complexe et intense avec des notes d'herbe fraîchement coupée, d'amande verte, de banane verte, d'artichaut et un parfum de fruits exotiques comme la mangue et le fruit de la passion.

En bouche, cette huile présente une attaque légèrement sucrée et une amertume et un piquant d'intensité moyenne à élevée, bien équilibrés, qui lui confèrent un grand caractère. Elle présente une grande harmonie et une agréable persistance.

Fruité vert moyen

*Premier prix : S. Coop. And. Sierra de la Pandera – Los Villares (Jaén) – Espagne
(Dépôt n° 1AB – Volume : 5 761 litres)*

Une huile aux notes fruitées vertes d'intensité moyenne et aux nuances herbacées, remarquablement complexe et harmonieuse dans tous ses composants, avec des notes d'amandes vertes et d'artichaut. Elle est élégante en bouche, avec une bonne fluidité et du corps, offrant des saveurs complexes rappelant l'amande verte, la feuille d'olivier, les herbes aromatiques, l'artichaut et les légumes à feuilles, complétées par une amertume et un piquant moyens bien équilibrés.

*Deuxième prix : Eredi Giuseppe Fois Soc. Agricola – Alghero (Sassari) – Italie
(Dépôt n° L6 – Volume : 4 783 litres)*

Huile au fruité vert avec une prédominance fraîche d'amande encore verte, dotée de notes délicates d'herbe verte et d'herbes aromatiques.

Elle présente une amertume et un piquant d'intensité moyenne, avec des notes prédominantes d'amande fraîche, d'herbe, de feuille d'olivier, d'épices piquantes, d'herbes aromatiques, ainsi que des notes de pomme et d'épices douces.

*Troisième prix : Aceites Campoliva S.L. – Pegalajar (Jaén) – Espagne
(Dépôt n° H – Volume : 8 152 litres)*

Une huile complexe aux attributs bien équilibrés, caractérisée par un fruité vert moyen, des notes d'amande verte, de pomme, de banane, ainsi que des notes herbacées et florales. L'amertume et le piquant sont d'intensité moyenne, avec des notes prédominantes d'amande fraîche et d'herbes aromatiques, et des notes d'épices piquantes, de pomme, de banane et d'artichaut.

Fruité vert léger

*Premier prix : Nutrifarms II Olives, S.A. – Algés – Portugal
(Dépôt n° 48,5 – Volume : 5 000 litres)*

Huile d'olive vierge extra qui surprend par son fruité vert au nez, avec une grande complexité d'arômes tels que l'herbe verte, la pomme, l'amande, l'artichaut, la tomate verte et les herbes aromatiques méditerranéennes.

Ce monde de parfums présente en bouche une attaque douce qui laisse rapidement apparaître une amertume et un piquant élégants et délicats, dans une profusion de notes d'olives vertes, d'amande et de plantes aromatiques.

*Deuxième prix : Cortijo de Suerte Alta S.L – Madrid – Espagne, réservoir situé à Albendín – Baena (Cordoue) – Espagne
(Dépôt n° 11 – Volume : 12 051 litres)*

Huile d'olive vierge extra qui présente un fruité complexe d'olives vertes et des arômes d'herbe fraîche, de pomme verte et d'amandes sur une base de pétales de fleurs et de plantes aromatiques, avec des notes d'agrumes et de peau de banane verte.

En bouche, c'est une huile très équilibrée, riche en nuances, avec une attaque douce et un piquant et une amertume délicats, où l'on perçoit aisément des notes d'amande et d'herbe verte, et des sensations agréables de banane verte, d'artichaut et d'herbes aromatiques.

*Troisième prix : Agrícola La Maja S.L. – Mendavia (Navarre) – Espagne
(Dépôt n° 12 – Volume : 4 000 litres)*

Huile d'olive vierge extra à l'arôme intense d'amande et aux notes élégantes d'épices douces comme la fleur de vanille, et une abondance de pétales et d'herbes aromatiques.

En bouche, elle est douce, avec un goût d'amande, persistante et harmonieuse, et présente une amertume et un piquant équilibrés, suivis de sensations agréables d'artichaut, de peau de banane verte, d'herbes aromatiques et d'épices douces.

Fruité mûr

Premier prix : Olea Kotti – Kroussia (Sousse) – Tunisie

(Dépôt n° C2 – Volume : 32 609 litres)

Cette huile d'olive vierge extra se distingue par une intensité aromatique remarquable et un profil sensoriel complexe. Elle révèle d'emblée des arômes fruités de grande maturité, dominés par des notes d'amande douce, de fruits secs et de pomme mûre. S'y ajoutent des nuances très subtiles de fruits rouges, qui traduisent une belle richesse en composés volatils typiques des huiles de grande qualité. Des touches d'herbes aromatiques, d'intensité modérée, apportent une agréable fraîcheur à l'ensemble. En arrière-plan, de délicates notes de tomate mûre viennent enrichir cette palette d'arômes, contribuant à une sensation végétale douce et équilibrée. Ce profil olfactif se prolonge en parfaite continuité lors de la rétro-olfaction, confirmant une harmonie sensorielle remarquable et une signature aromatique authentique, reflet d'un savoir-faire d'excellence. Cette huile, onctueuse et structurée, incarne avec finesse la typicité et l'excellence des huiles d'olive hautement primées.

Deuxième prix : S.C.A. Agropecuaria de Herrera de Oleostepa - Herrera (Séville) -

Espagne

(Dépôt n° 32 – Volume : 40 000 litres)

Cette huile d'olive vierge extra se distingue par la richesse et la complexité de son profil aromatique. Elle exhale des senteurs complexes de feuilles de figuier, de menthe poivrée avec des notes de fruits tropicaux tels que le fruit de la passion, ainsi que des notes de tomates et de pommes mûres, sublimées par une note de fruits secs en arrière plan, signe d'une forte teneur en composés volatils, garants de sa qualité exceptionnelle. Des senteurs d'herbes aromatiques complètent cet ensemble olfactif, lui conférant une fraîcheur subtile et une élégance végétale. En bouche, c'est une huile avec du corps, présentant une amertume et un piquant modérés, qui laisse une agréable empreinte de menthe poivrée, de plantes aromatiques et de fruits secs. Il en résulte une huile généreuse, parfaitement équilibrée et dotée d'une belle structure.

Troisième prix : Hacienda Queiles, S.L. – Monteagudo (Navarre) – Espagne

(Dépôt n° 3 – Volume : 10 660 litres)

Cette huile d'olive vierge extra se distingue par son intensité aromatique exceptionnelle et la richesse de son profil sensoriel d'amande et de pomme - une signature claire d'une forte concentration en composés volatils, garants de sa qualité remarquable. Des touches subtiles de tomate, d'herbes aromatiques, d'épices douces telles que la cannelle et la vanille et de bananes mûres viennent compléter cette palette. L'intensité perçue au nez est légèrement supérieure à celle révélée en rétro-olfaction.

Petits producteurs

Premier prix : La Pontezuela, S.L.U – Madrid – Espagne, réservoir situé à Navamorales (Tolède) – Espagne

(Dépôt n° D7 – Volume : 2 717 litres)

Cette huile d'olive vierge extra présente un fruité moyen-intense, caractérisé par des notes vertes fraîches et un profil aromatique très complexe. Au nez, elle révèle des arômes d'herbe fraîchement coupée, d'amande verte et de feuille de tomate, complétés par de subtiles notes d'artichaut et d'herbes aromatiques. Son goût est net, équilibré et harmonieux, avec une intensité moyenne d'amertume et de piquant qui rehaussent sa complexité sans la dominer. Le profil gustatif comprend des notes d'herbe verte, de feuille d'olivier, d'amande verte, de tomate et d'herbes aromatiques, avec une finale très agréable et épicée.

Deuxième prix : Aceites Almagre – Almagro (Ciudad Real) – Espagne

(Dépôt n° E2 – Volume : 1 100 litres)

Une huile d'olive vierge extra très complexe aux caractéristiques bien équilibrées, caractérisée par un fruité vert moyen, des notes prédominantes d'herbe et d'amande et différentes notes herbacées. Elle présente une amertume et un piquant d'intensité moyenne, avec des notes prédominantes d'amande fraîche, d'herbe, de feuille d'olivier, d'épices piquantes, de tomate, d'artichaut, d'herbes aromatiques et des notes de légumes à feuilles.

Conditionneurs

Premier prix : Almazara de Muela S.L. – Priego de Córdoba (Cordoue) – Espagne

(Dépôt n° 1 – Volume : 15 652 litres)

Huile d'olive vierge extra au fruité complexe d'artichaut, d'herbe verte, d'amande verte, accompagné de notes végétales robustes comme la tomate, le blé vert et la peau de banane verte.

En bouche, un piquant robuste apparaît progressivement, accompagné d'une amertume moyenne, révélant à nouveau les notes végétales vertes intenses perçues au nez, avec des touches d'épices.



Contact presse

Le COI peut faciliter les interviews d'experts, fournir des données actualisées sur le secteur et proposer des informations spécifiques en fonction des besoins de chaque média. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande spécifique.

Prodigioso Volcán

Ximena Zambrano

+34 637 999 896

ximenazambrano@prodigiosovolcan.com

Communication du COI

Juliette Cayol / Irene Lucini

+34 673 552 893

comms@internationaloliveoil.org