25e anniversaire

Voici les lauréats des prix Mario Solinas 2025 - Hémisphère Nord

Voici quelques brèves interviews que nous avons réalisées avec les lauréats de cette édition des Prix Mario Solinas 2025-Hémisphère Nord. Ce sont celles que vous trouverez dans ce document :

Premier prix Fruité vert intense. Sociedad Cooperativa Olivarera De Valdepeñas "COLIVAL". Valdepeñas (Ciudad Real, Espagne)	**2**
Premier prix Fruité vert moyen. Sociedad Cooperativa Sierra de la Pandera - Los Villares (Jaén, Espagne)	**4**
Premier prix Fruité vert léger. Nutrifarms II Olives, S.A. - Algés, Portugal	**5**
Premier prix Fruité vert mûr Olea Kotti - Kroussia (Sousse, Tunisie)	**7**
Premier prix Petits producteurs. La Pontezuela, (Madrid, Espagne). Lot situé à Navamorales (Tolède, Espagne).	**9**
Premier prix Conditionneurs. Almazara de Muela S.L. - Priego de Córdoba (Espagne)	**11**
Deuxième prix Fruité vert léger. Cortijo de Suerte Alta S.L - Madrid. Lot situé à Albendín - Baena (Cordoue, Espagne)	**14**
Troisième prix, Fruité vert moyen. Aceites Campoliva S.L. - Pegalajar (Jaén, Espagne)	**16**
Troisième prix Fruité vert léger. Agrícola La Maja S.L - Mendavia (Navarre, Espagne)	**18**
Troisième prix Fruité mûr. Hacienda Queiles, S.L. - Monteagudo (Navarre, Espagne)	**20**

Premier prix Fruité vert intense

Sociedad Coop. Olivarera De Valdepeñas "COLIVAL" - Valdepeñas (Ciudad Real) - Espagne
(Lot n° 1 - Volume : 6 500 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
C'est dans un champ silencieux de La Mancha, où le vent caresse les oliviers comme s'il les connaissait par leur nom, qu'est né Valdenvero Hojiblanco, dans la ville de Valdepeñas, une commune connue dans le monde entier pour ses vins et qui l'est désormais pour ses huiles. Ne pas suivre les tendances, mais les créer. Ne pas chercher à plaire à tout le monde, mais seulement à ceux qui savent reconnaître l'exceptionnel.

Derrière chaque goutte de Valdenvero Hojiblanco, il y a un paysage d'oliviers centenaires, une histoire, des familles d'agriculteurs, une équipe, une coopérative dirigée avec passion et une philosophie qui privilégie l'excellence. Ce n'est pas seulement une huile, c'est une déclaration d'intention.

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
Une variété qui mord et caresse à la fois. La variété Hojiblanco est notre muse, avec nos huiles monovariétales Cornicabra, Arbequina, Arbosana, Picual, Frantoio et Arróniz.

Cette huile est fabriquée uniquement avec des olives de la variété Hojiblanco, imprévisibles, élégantes, sauvages. Chaque goutte est un pur caractère, sans filtres. Récoltés au moment précis où la nature et la saveur se rencontrent, ses fruits produisent une huile vibrante et complexe qui sent les champs fraîchement arrosés, l'herbe fraîche et les amandes vertes. En bouche, elle est d'abord douce, presque sucrée, mais explose bientôt avec des nuances amères et un piquant élégant qui nettoie et réveille le palais. C'est un voyage sensoriel à travers la terre de La Mancha.

Quelles mesures ou pratiques durables appliquez-vous pour produire votre huile d'olive ?
Nous adoptons l'agriculture de précision, les couvertures végétales, l'irrigation efficace et l'énergie solaire.

Nous récoltons à l'aube, lorsque les fruits sont à leur apogée et que le champ garde encore le secret de la nuit. Nous broyons en moins de six heures. Nous extrayons à froid et valorisons tous les sous-produits. Ce n'est pas de l'efficacité, c'est du respect absolu. Pour l'olive. Pour la terre. Pour le consommateur. Parce qu'aimer la campagne n'est pas une mode : c'est notre mode de vie.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?
Ce qui la différencie, c'est qu'elle est conçue pour ceux qui apprécient l'authenticité.

C’est une huile élaborée avec calme, précision et beaucoup de respect pour le produit. Elle est récoltée tôt, lorsque les olives sont encore vertes, pour obtenir plus de saveur et plus de propriétés. Elle n’est pas produite en série ; chaque détail est soigné, chaque lot, comme s’il était unique. Elle est reconnue dans le monde entier pour son excellence.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d’olive ?
Notre huile offre un équilibre parfait entre le fruité vert, avec des notes d’herbe fraîchement coupée, d’amande verte et de tomate. En bouche, elle est fluide, avec une délicate amertume, et un piquant progressif, témoignant d’une grande fraîcheur et d’une forte concentration en antioxydants naturels.

Avec quels types d’aliments ou de plats recommanderiez-vous d’associer votre huile d’olive ?
L’huile Valdenvero Hojiblanco n’est pas faite pour la cuisine : elle est faite pour émouvoir. Dans une cuillère sur un ceviche, dans un carpaccio de poulpe, dans une burrata à la grenade ou, tout simplement, seule, lors d’une dégustation en tête-à-tête. Ou laissez-la parler d’elle-même…

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs pour apprécier votre huile d’olive au quotidien ?
Utilisez-la sans crainte… Ce n’est pas une huile à conserver. C’est une huile à utiliser, à vivre, à consommer pour célébrer le quotidien avec un produit extraordinaire. Parce que chaque jour mérite une touche d’or liquide. Une fois que vous l’aurez goûtée, vous ne voudrez plus jamais revenir en arrière. Bienvenue dans une autre dimension de l’huile d’olive vierge extra !

C’est une huile pour ceux qui ne se contentent pas de ce qui est correct, ceux qui recherchent ce qui est mémorable.

Premier prix Fruité vert moyen

Sociedad cooperativa Sierra de la Pandera - Los Villares (Jaén) - Espagne
(Lot n° 1AB - Volume : 5 761 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
Notre huile d'olive est née au cœur des montagnes méridionales de Jaén, dans la commune de Los Villares. Dans nos oliveraies de montagne, nous produisons un fruit qui reflète fidèlement le caractère de son environnement.

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
Toute notre huile d'olive provient de la variété Picual et se caractérise par son corps et son intensité en bouche et au nez, ainsi que par ses nuances complexes, car elle provient de la montagne.

Quelles mesures ou pratiques durables appliquez-vous pour produire votre huile d'olive ?
Les parcelles sélectionnées pour la production de notre huile d'olive sont des oliveraies de montagne, avec des pentes moyennes parfois supérieures à 40 %, ce qui rend nécessaire, pour maintenir la fertilité de nos terres, le recours à une couverture végétale pour contrer les effets de l'érosion, qui sert d'abri aux insectes essentiels à l'écosystème.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?
L'amour et le soin avec lesquels nous réalisons tout le processus, mais comme cela ne peut être perçu ou mesuré, disons que c'est la ligne que nous suivons : nous recherchons un produit caractérisé par une intensité moyenne et harmonieuse dans le piquant et l'amertume, avec un fruité élevé au nez et des nuances complexes où le consommateur, campagne après campagne, perçoit une infinité d'émotions et de nuances lors de la dégustation.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d'olive ?
Notre huile Jabalcuz Gran selección a un fruité intense d'olive verte, très complexe et riche en nuances, où apparaissent l'herbe verte fraîchement coupée, la tomate, l'amande verte, l'amande amère et des notes de banane et de pomme verte avec une amertume et un piquant équilibrés, qui donnent une sensation gustative olfactive très harmonieuse et persistante.

Avec quels types d'aliments ou de plats recommanderiez-vous d'associer votre huile d'olive ?
Notre huile est idéale pour toutes sortes de plats frais tels que les salades, les crudités et pour rehausser la saveur des viandes froides et des desserts. Elle est également idéale pour les poissons et les pâtes.

Premier prix Fruité vert léger

Nutrifarms II Olives, S.A. - Algés - Portugal
(Lot n° 48.5 - Volume : 5 000 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
Notre huile est produite dans les champs de l'Alentejo, l'une des plus anciennes régions productrices d'huile d'olive au monde. À titre de curiosité, lorsque Vasco de Gama fit le voyage de découverte de la route maritime vers l'Inde, il apporta de l'huile d'olive en guise d'offrande aux personnalités de ces pays et d'échange de biens commerciaux avec d'éventuels produits locaux. Aujourd'hui, nos huiles d'olive vierges extra sont produites dans des oliveraies modernes et avec la technologie la plus avancée du secteur, à partir d'olives précoces afin de profiter d'un fruité plus prononcé, ce qui, avec les meilleures pratiques industrielles, sont des mesures essentielles pour obtenir une huile d'olive vierge extra de première qualité.

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
Notre huile est extraite des olives de la variété Sikitita, qui lui donne force et corps, et de la variété Koroneiki, qui lui apporte harmonie et complexité.

Quelles mesures ou pratiques durables adoptez-vous pour produire votre huile d'olive ?
Le souci de la durabilité a toujours fait partie du parcours de Nutrifarms. Depuis les premières plantations, nous avons opté pour des pratiques agricoles durables telles que, par exemple, l'utilisation du paillage (couverture végétale) et l'incorporation des restes de la taille des arbres, favorisant la protection du sol contre l'érosion et la température, tout en améliorant l'augmentation de la matière organique, ainsi que la biodiversité.

Nos systèmes d'irrigation sont très efficaces et chaque goutte est contrôlée pour que la consommation d'eau soit réduite au strict minimum. L'énergie verte fait également partie de nos pratiques et bon nombre de nos exploitations disposent déjà d'un système d'irrigation photovoltaïque, c'est-à-dire d'un système d'irrigation fonctionnant à l'énergie solaire.

En ce qui concerne la biodiversité, nous sommes allés plus loin et avons mis en œuvre un plan de gestion des valeurs naturelles, qui sert également à promouvoir des mesures visant à protéger la biodiversité dans nos exploitations. Actuellement, nos exploitations sont certifiées FSA (Farm Sustainability Assessment) et répondent aux critères de cette norme, mise en œuvre par SAI Platform. En outre, toutes les exploitations sont certifiées dans le cadre de la production intégrée et notre huilerie est certifiée ISO 140001.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?

Notre huile possède un arôme et une saveur très complexes, qui la distinguent de toutes les autres. Elle est conçue avec un soin extrême, depuis le champ jusqu'à l'huilerie, pour offrir au consommateur une expérience gastronomique de haut niveau.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d'olive ?
Elle est caractérisée par un arôme complexe, avec une prédominance de notes vertes. C'est une huile très fraîche, avec des notes d'agrumes (citron vert) et d'herbe fraîchement coupée. En bouche, c'est une huile d'olive complexe et très équilibrée, avec un niveau d'amertume et de piquant moyennement élevé et des intensités identiques. En bouche, elle présente également des notes de branches vertes et de peau d'amandes vertes, et se termine par une grande persistance en bouche.

Avec quels types d'aliments ou de plats recommanderiez-vous d'associer votre huile d'olive ?
Compte tenu de son profil fort, elle est idéale en association avec des plats de saveur intense et forte, comme les viandes grillées. Assaisonner une bonne morue avec notre huile est également une suggestion incontournable (sinon, ce ne serait pas une huile portugaise !!) et si vous voulez quelque chose de plus simple, dégustez-la juste avec du pain !

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs pour qu'ils apprécient leur huile d'olive au quotidien ?
C'est une huile excellente pour commencer la journée, au petit déjeuner sur une tartine !

Premier prix Fruité vert mûr

Olea Kotti - Kroussia (Sousse) - Tunisie
(Lot n° C2 - Volume : 32 609 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
Olea Kotti est née de la passion et de l'amour de l'olivier transmis de père en fils depuis trois générations. C'est l'histoire d'une famille qui a su respecter, entretenir et cultiver des oliveraies dont certaines sont établies depuis 1890. Notre huile est élaborée à partir d'olives cueillies à la main, transportées et pressées à froid le jour même, sans ajout d'eau, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène. Notre huile a conservé ses qualités sensorielles, ses arômes et son goût fruité, offrant une évasion gustative au cœur de la Méditerranée.

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
Nous sélectionnons avec soin les deux principales variétés d'olivier de la Tunisie : la Chetoui et la Chemleli, qui sont généralement cultivées dans le nord du pays. L'huile extraite de la variété Chetoui est riche en polyphénols et possède une saveur fruitée intense. Elle est connue pour son goût amer et épicé. L'huile produite à partir de la variété Chemleli se caractérise par sa douceur et son goût équilibré et harmonieux.

Quelles mesures ou pratiques durables adoptez-vous pour produire votre huile ?
Nous privilégions les pratiques oléicoles sans pesticides, qui garantissent une agriculture durable et respectueuse de l'environnement. Nos champs, nos installations de broyage, de conditionnement et de stockage sont certifiés par ECOCERT.

Nous veillons à la valorisation des sous-produits : les grignons et les margines issus de la production sont recyclés soit en compost pour nos champs soit comme source d'énergie (biomasse). De même, nous utilisons des emballages éco-responsables : nos bouteilles sont en verre et nos emballages en carton recyclable. Nous réduisons au maximum le plastique à usage unique.

Nous cherchons à également préserver la biodiversité : nos oliveraies accueillent une faune locale variée grâce à une gestion non offensive du sol et à la plantation de haies naturelles telles que les figuiers de barbarie. Nous sommes aussi très attentifs aux méthodes de stockage : les huiles produites sont stockées dans des citernes en inox alimentaires étanches et opaques à l'abri de la lumière et dans une zone à température contrôlée par nos experts.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?
Nos huiles d'olive ont été couronnées de plusieurs médailles tout au long de notre parcours. Notre huilerie est certifiée par plusieurs organismes, notamment FSCC (Food Safety Certification System) par VERITAS, ISO 9001, IFS BRC par PROCET.

Notre huile d'olive Olea Kotti se caractérise par son goût unique et son équilibre entre l'amertume et le piquant.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d'olive ?
Le goût fruité de l'huile d'olive Olea Kotti varie selon la variété d'olives, qu'elles soient fraîches, vertes ou mûres. Son goût amer de base est caractéristique des olives vertes ou des olives au stade de la véraison. Enfin, le piquant est caractéristique des huiles produites au début de la récolte des olives.

Avec quel type d'aliments ou de plats recommanderiez-vous d'utiliser votre huile d'olive ?
Utilisez-la crue autant que possible : ajoutez-la en filet sur vos salades, légumes grillés, du fromage, poisson ou même sur une tranche de pain pour savourer toutes ses saveurs. Une huile d'olive de qualité révèle toute sa richesse lorsqu'elle n'est pas chauffée.

Faites-en un rituel quotidien : une cuillère chaque matin ou un filet dans vos plats : l'huile d'olive n'est pas seulement un ingrédient, c'est un geste de bien-être.

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs pour apprécier votre huile d'olive au quotidien ?
L'huile d'olive vierge extra peut être conservée jusqu'à 24 mois après sa production. Il est important de la conserver dans des conditions optimales, à l'abri de la lumière et dans un endroit sec et sans humidité.

Conservez-le bien : à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'air pour préserver ses qualités, idéalement dans une bouteille en verre foncé, bien refermée, dans un placard frais.

Premier prix Petits producteurs

La Pontezuela, S.L.U - Madrid - Espagne, entrepôt situé à Navamorales (Toledo) - Espagne (Lot n° D7 - Volume : 2 717 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
À la Finca La Pontezuela, nous produisons des huiles d'olive vierges extra de qualité supérieure à Los Navalmorales (Tolède), en associant la tradition oléicole à l'innovation. Notre objectif est d'offrir des expériences sensorielles uniques, qui reflètent l'excellence de notre environnement et de notre savoir-faire.

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
Pour notre 5 Elementos Gran Selección Hojiblanca, nous utilisons exclusivement des olives de la variété Hojiblanca, récoltées tôt pour préserver leur fraîcheur et leur complexité. Cette variété offre un profil élégant, avec un fruité vert intense et un équilibre harmonieux entre douceur, amertume et piquant.

Quelles mesures ou pratiques durables adoptez-vous pour produire votre huile d'olive ?
Nous appliquons des pratiques agricoles durables : production intégrée, optimisation des ressources en eau, promotion de la biodiversité dans l'oliveraie et utilisation d'énergies renouvelables dans notre huilerie, pour minimiser notre impact sur l'environnement.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?
La récolte précoce, le pressage à froid immédiatement après la récolte et le soin extrême apporté tout au long du processus de production permettent à notre huile de conserver tout son potentiel aromatique et ses propriétés bénéfiques pour la santé, offrant ainsi une huile d'olive vierge extra d'une qualité exceptionnelle, reconnue au niveau international.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d'olive ?
Elle présente un fruité vert intense, avec des notes d'herbe fraîchement coupée, d'amandes vertes et de tomate. En bouche, c'est une huile équilibrée, avec une amertume et un piquant modérés, qui évoluent harmonieusement en laissant une sensation de fraîcheur, d'élégance et de persistance.

Avec quels types d'aliments ou de plats recommanderiez-vous de l'associer ?
Elle est idéale pour être dégustée crue : elle rehausse les salades, les carpaccios, les poissons blancs, les fromages à pâte molle et les légumes grillés, et parfaite pour accompagner un bon pain fait maison, où sa richesse de nuances est pleinement appréciée.

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs pour apprécier votre huile d'olive au quotidien ?

L’utiliser crue dans la mesure du possible permet d’apprécier toute sa complexité aromatique et de bénéficier de ses extraordinaires propriétés antioxydantes. Un simple geste comme assaisonner une salade ou une tartine avec de l’huile d’olive de qualité transforme tout repas en une expérience gastronomique.

Premier prix Conditionneurs

Almazara de Muela S.L. - Priego de Córdoba (Cordoue) - Espagne
(Lot n° 1 - Volume : 15 652 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
L'huile d'olive Venta del Barón est née d'une véritable crise de jalousie. Selon la légende, le baron de Santaella aurait été condamné à construire la première pierre de la tour de Malmuerta, qui a donné naissance à cette huile d'olive unique. De cette légende est né non seulement le nom, mais aussi l'esprit de l'huile : une seconde chance, un engagement envers l'excellence et la pureté, et un profond respect pour l'histoire, la terre et le temps. Aujourd'hui, Venta del Barón honore ce récit ancestral avec une huile d'olive qui capture l'âme de ce passé fascinant et tragique et la transforme en une sublime expérience sensorielle. Chaque goutte est le fruit de siècles de culture oléicole, d'un climat privilégié et de mains expertes qui cueillent les olives au moment optimal pour en préserver toute l'essence.

Il ne s'agit pas seulement d'un produit, mais d'une histoire dans une bouteille, qui porte en elle la mémoire d'un baron déchu, la rédemption par le travail de la terre et le patrimoine d'un territoire qui est aujourd'hui synonyme d'excellence dans le monde de l'huile : l'appellation d'origine protégée Priego de Córdoba. L'environnement de haute montagne et la pureté qui entourent l'oliveraie située au milieu du parc naturel de la Sierra de la Subbética Cordobesa, à environ 1 000 mètres d'altitude, lui confèrent des propriétés uniques d'une extrême complexité organoleptique. Élaborée uniquement à partir d'olives récoltées de manière traditionnelle et artisanale, elle donne un jus naturel plus caractéristique, plus dense, au goût plus intense et à la teneur plus élevée en antioxydants naturels.

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
L'huile d'olive Venta del Barón est un coupage élaboré principalement à partir de deux variétés autochtones : la Picuda et la Hojiblanca. La Picuda apporte une texture veloutée et onctueuse, avec des nuances douces et fruitées, ainsi qu'un arôme délicat de pomme verte et d'amande. La Hojiblanca apporte une touche d'amertume et un léger piquant très équilibré, ainsi que des notes herbacées et de légumes frais tels que l'artichaut et la tomate. La combinaison de ces deux variétés confère à notre huile un profil sensoriel extraordinairement complexe, élégant et harmonieux, qui la place parmi les meilleures huiles du monde.

Quelles mesures ou pratiques durables adoptez-vous pour produire votre huile d'olive ?
La production de Venta del Barón applique des pratiques durables rigoureuses qui garantissent à la fois la qualité du produit et le respect de l'environnement.

Agriculture intégrée : nous minimisons l'utilisation de produits chimiques et favorisons l'équilibre naturel de l'écosystème de l'oliveraie traditionnelle de haute montagne. Nous encourageons la production responsable et l'économie circulaire.

Ressources hydriques : nos oliveraies sont cultivées sur des terres arides et ne consomment donc pas de ressources hydriques. Nous produisons nos huiles selon un processus qui ne nécessite pas l'application de chaleur ou d'eau, ce qui permet de préserver chacune de leurs qualités et de réduire l'utilisation des ressources.

Nos panneaux solaires couvrent 35 % de nos besoins en énergie (notre objectif est d'atteindre 50 % d'ici à 2025). Nous avons cessé d'émettre 315,3 tonnes de CO_2 par an dans l'atmosphère, soit l'équivalent de la plantation de 15 762 arbres.

Engagement social et local : la production favorise l'emploi dans la communauté, en maintenant vivante la culture traditionnelle des oliviers dans la région, avec l'engagement de continuer à aider à maintenir nos villages en vie.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?
L'huile d'olive Venta del Barón se distingue par sa qualité sensorielle exceptionnelle, sa complexité organoleptique et son origine certifiée par l'AOP Priego de Córdoba, le tout appuyé par un palmarès international. Elle est extraite à froid moins de 15 heures après la récolte, ce qui lui permet de conserver toutes ses propriétés organoleptiques. Nous assurons la traçabilité totale et les contrôles de qualité rigoureux imposés par l'AOP, qui garantissent la pureté, l'authenticité et l'excellence.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d'olive ?
Le profil de Venta del Barón nous emmène dans un fruité intense d'olive verte avec des notes herbacées, peut-être de menthe, de peau d'amandes, de banane et de pomme, et des réminiscences de légumes comme la tomate et l'artichaut.

Elle est caractérisée par une grande richesse aromatique. Au nez, des notes vertes ressortent : herbe fraîchement coupée, pomme verte, tomate, peau de banane et amande verte. En bouche, c'est une huile douce, légèrement amère et progressivement épicée. Elle a un arrière-gout d'amande. Très complexe, équilibrée et harmonieuse dans tous ses attributs olfactifs et gustatifs, c'est une huile ronde, équilibrée et profondément élégante.

Avec quels types d'aliments ou de plats recommanderiez-vous d'associer votre huile d'olive ?
L'huile d'olive Venta del Barón est une huile très polyvalente et particulière, car elle rehausse toute préparation culinaire grâce à sa complexité organoleptique.

Elle est idéale dans les plats crus, comme les carpaccios, les tartares, les salades gourmandes ou simplement sur du pain grill, mais également sur les poissons blancs ou les crustacés, car elle rehausse leur saveur sans la masquer. Elle est parfaite sur les

viandes rouges et les grillades, et sur les légumes grillés ou cuits à la vapeur, en particulier les asperges, les artichauts et les aubergines.

Et, pour finir, dans les plats de haute gastronomie, pour leur complexité et leur élégance sensorielle.

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs pour apprécier votre huile d'olive au quotidien ?

Le meilleur conseil que nous puissions donner est de considérer cette huile d'olive comme un ingrédient principal et non comme un complément. Sa complexité aromatique et son équilibre en font un véritable joyau gastronomique, capable de transformer des plats simples en expériences inoubliables. Pour en profiter pleinement au quotidien, nous vous conseillons de la consommer crue dans la mesure du possible, notamment au petit-déjeuner sur du pain fait maison, avec des tomates râpées ou avec un peu de fleur de sel. C'est une façon simple et délicieuse de commencer la journée avec saveur et santé.

Ajoutez-la en fin de cuisson, comme touche finale sur les légumes cuits à la vapeur, les poissons grillés, les viandes blanches ou les plats de pâtes. La chaleur résiduelle rehausse ses arômes sans altérer ses propriétés nutritionnelles.

Utilisez-la comme ingrédient principal dans les salades, les carpaccios, les fromages ou même les desserts - une cuillerée à café sur une glace à la vanille ou un gâteau aux amandes peut être surprenante et exquise.

Conservez-la correctement, dans un endroit frais et sombre, dans une bouteille bien fermée et à l'abri des sources de chaleur, afin de préserver sa fraîcheur, ses arômes et ses propriétés antioxydantes.

Nous encourageons également les consommateurs à la déguster seule, dans une cuillère ou un verre à vin, pour reconnaître sa richesse sensorielle : les arômes d'herbe, de tomate, de pomme verte, d'amande... et cet équilibre en bouche entre douceur, amertume et piquant qui la rend si unique.

En résumé, le conseil le plus précieux serait de se laisser porter par ses sens et de ne pas réserver cette huile aux seules grandes occasions. Car déguster une grande huile d'olive vierge extra comme Venta del Barón est une façon simple et quotidienne d'élever votre cuisine de tous les jours et de prendre soin de votre santé, tout en renouant avec une tradition millénaire et en profitant d'un voyage de plaisir naturel irrésistible.

Deuxième prix Fruité vert léger

Cortijo de Suerte Alta S.L - Madrid - Espagne, entrepôt situé à Albendín - Baena (Córdoba) - Espagne
(Lot n° 11 - Volume : 12 051 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
Cortijo de Suerte Alta est une huilerie familiale où nous produisons notre huile d'olive biologique exclusivement à partir d'olives provenant de nos exploitations de Baena (Cordoue) et de Mairena del Alcor (Séville), avec un total de 500 hectares d'oliveraies.

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
L'huile primée est une composition obtenue en broyant simultanément des olives des variétés Arbequina, Arbosana, Manzanillas et Picual, ce qui permet d'obtenir une huile fruitée et très complexe, avec une prédominance de fruits, des touches herbacées et un piquant modéré dû à sa teneur élevée en polyphénols.

Quelles mesures ou pratiques durables adoptez-vous en œuvre pour produire votre huile d'olive ?
Toutes nos oliveraies sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique depuis 1996. Dans notre huilerie, nous broyons exclusivement nos propres olives afin d'éviter toute contamination croisée et de contrôler l'ensemble du processus, de la fleur à la bouteille. L'oliveraie est irriguée sous terre pour éviter l'évaporation et utilise des panneaux solaires pour son fonctionnement.

Notre huilerie est située dans un bâtiment bioclimatique, doté de panneaux solaires, d'une ventilation passive et d'écrans végétaux qui favorisent son intégration dans l'environnement et l'isolation thermique.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?
Le fait que notre production soit 100 % familiale et biologique, ainsi que les différentes variétés d'olives, leur taux élevé de polyphénols et leur récolte précoce, qui produisent des huiles aux arômes et aux sensations très complexes et garantissent au consommateur une confiance totale dans leur origine et leur production.

Toute l'huile conditionnée durant cette campagne sous notre marque "Marques de Prado" correspond au lot lauréat de ce prix Mario Solinas 2025.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d'olive ?
Douce à l'entrée en bouche, suivie d'un piquant modéré, avec un fruité moyen caractérisé par des arômes de banane et de pomme, typiques des variétés Arbequina et Arbosana, avec une complexité de nuances vertes et herbacées apportées par les variétés Manzanilla et Picual, ainsi qu'une grande stabilité.

Avec quels types d'aliments ou de plats recommanderiez-vous d'associer votre huile d'olive ?

"Marques de Prado" peut être consommée directement sur du pain ou des salades légères, ou pour accompagner des pâtes et du poisson frais, et elle est exceptionnelle pour élaborer une mayonnaise très délicate, fruitée et aromatique. Elle apportera une touche fraîche et fruitée dans les gâteaux aux fruits et sur les glaces et les sorbets.

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs pour qu'ils apprécient votre huile d'olive au quotidien ?

C'est une huile fantastique pour l'apéritif, les salades, les pâtes et les poissons. La combinaison de son fruité doux et de son piquant puissant produit des sensations inattendues et très surprenantes. Et il peut être très amusant de "jouer" avec elle lors de la préparation de vos desserts.

Troisième prix Fruité vert moyen

Aceites Campoliva S.L. - Pegalajar (Jaén) - Espagne
(Réservoir n° H - Volume : 8 152 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
Notre entreprise est le fruit d'une longue tradition oléicole familiale qui remonte à plusieurs générations. Depuis nos débuts, nous travaillons avec passion et dévouement à la culture des oliviers et à la production d'huile d'olive vierge extra, en préservant les connaissances transmises par nos ancêtres et en les associant à l'innovation moderne et à l'excellence technique. Notre domaine est situé dans une zone privilégiée pour la culture de l'olivier, ce qui a permis à nos huiles d'être reconnues au niveau national et international pour leur qualité exceptionnelle.

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
L'huile qui a obtenu la troisième place dans la catégorie "fruité moyen" des prix Mario Solinas provient exclusivement d'olives de la variété Picual. Cette variété se caractérise par sa grande stabilité et sa richesse en antioxydants naturels, ainsi que par un profil sensoriel très marqué : fruité vert d'intensité moyenne, avec des notes de feuille d'olivier, de figuier et de tomate, équilibré en amertume et en piquant, et d'une grande persistance en bouche. C'est une huile qui a une personnalité complexe et élégante.

Quelles mesures ou pratiques durables appliquez-vous pour produire votre huile d'olive ?
Nous sommes fermement engagés en faveur de la durabilité et du respect de l'environnement. Nous appliquons des pratiques agricoles responsables telles que l'utilisation efficace de l'eau grâce à des systèmes d'irrigation au goutte-à-goutte, la lutte biologique contre les ravageurs, la couverture végétale pour prévenir l'érosion et la réutilisation des sous-produits de l'oliveraie et de l'huilerie. Nous nous engageons également à assurer une traçabilité totale et à utiliser des énergies renouvelables dans nos installations, afin de minimiser notre empreinte écologique.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?
Ce qui distingue notre huile, c'est la combinaison de la tradition et de la précision. Nous récoltons tôt et avec soin, en sélectionnant uniquement les meilleures olives à leur maturité optimale. Le processus d'extraction est effectué à froid, moins de quatre heures après la récolte, ce qui nous permet de conserver intactes toutes les propriétés organoleptiques et sanitaires de l'huile. Notre engagement en faveur de la qualité à chaque étape, associé au terroir unique de notre domaine, donne naissance à une huile à la personnalité propre, authentique et de la plus haute qualité.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d'olive ?
Notre huile Picual a un fruité vert moyen avec des notes d'herbe fraîchement coupée, de feuille d'olivier, de tomate et une touche d'amande verte. En bouche, elle est équilibrée, avec une entrée douce, qui laisse place à une amertume et un piquant modérés mais persistants, ce qui en fait une huile structurée et harmonieuse. Sa complexité aromatique et sa fraîcheur la rendent particulièrement attractive pour les amateurs d'huile d'olive vierge extra haut de gamme.

Avec quels types d'aliments ou de plats recommanderiez-vous d'associer votre huile d'olive ?
Nous recommandons de l'utiliser crue pour rehausser la saveur de plats tels que les salades, les légumes grillés, les carpaccios, les fromages affinés ou le pain artisanal. Elle est également idéale pour accompagner les produits laitiers tels que les fromages frais et les yaourts naturels sucrés, ainsi que les poissons blancs, les viandes maigres, les crèmes froides telles que le salmorejo, ou même comme touche finale dans les soupes et les pâtes. Son profil équilibré et son intensité moyenne la rendent très polyvalente.

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs pour apprécier votre huile d'olive au quotidien ?
Nous les encourageons à l'utiliser non pas comme un ingrédient, mais comme un élément central. Une bonne huile d'olive rehausse les saveurs naturelles des aliments et est bénéfique pour la santé. Nous conseillons de la conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière, de la consommer de préférence crue et d'apprendre à apprécier ses nuances, comme vous le feriez avec un bon vin. Intégrer notre huile dans votre quotidien est une façon simple et délicieuse de prendre soin de votre santé et d'apprécier la gastronomie.

Troisième prix Fruité vert léger

Agrícola La Maja S.L - Mendavia (Navarra) - Espagne
(Lot nº 12 - Volume : 4 000 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
Aceites La Maja est une entreprise familiale fondée en 1997, spécialisée dans la culture de l'olivier et dans l'élaboration et la commercialisation d'huile d'olive. Le contrôle rigoureux de l'ensemble du processus d'élaboration nous permet d'obtenir des jus d'une qualité exceptionnelle dans notre huilerie de Mendavia (Navarre).

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
Nous utilisons les fruits de la variété Arbosana. Ils sont de petite taille, à maturation tardive et très sensibles au froid de l'hiver et nous récoltons très tôt, ce qui permet d'obtenir une huile fruitée très fraîche et verte.

Quelles mesures ou pratiques durables adoptez-vous pour produire votre huile d'olive ?
Nous cultivons cette variété dans nos propres oliveraies, ce qui nous permet de contrôler l'ensemble du processus, de la culture à la mise en bouteille. Nous taillons les arbres manuellement et de manière contrôlée et nous utilisons les restes de la taille pour améliorer la matière organique du sol. Nous maintenons une couverture végétale et n'utilisons pas d'herbicides, ce qui favorise la biodiversité. L'irrigation se fait au goutte-à-goutte afin d'optimiser l'utilisation de l'eau.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?
Il s'agit d'une huile de variété tardive, produite dans la partie la plus septentrionale de l'Espagne, où les heures de lumière sont moins nombreuses et les hivers plus froids. C'est pourquoi l'huile est équilibrée, complexe, fruitée et à forte teneur en acide oléique, très bénéfique pour la santé.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d'olive ?
C'est une huile de couleur verte, dense et corsée, son arôme est vif et son parfum frais d'herbes vertes et de pomme est surprenant. On y retrouve des notes de tomate, de feuilles de tomate et de banane verte. Elle a un goût d'amande amère et en bouche, on reconnait la pomme et la banane. Son piquant est modéré et fluide.

Avec quels types d'aliments ou de plats recommanderiez-vous d'associer votre huile d'olive ?
Avec des salades, des plats de légumes, notamment des asperges et des tomates, et avec le poisson.

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs pour apprécier votre huile d'olive au quotidien ?

Nous recommandons de toujours l'utiliser crue, comme assaisonnement ou condiment. Elle peut également être utilisée en cuisine en le chauffant légèrement, mais il est préférable de la déguster crue.

Troisième prix Fruité mûr

Hacienda Queiles, S.L. - Monteagudo (Navarra) - Espagne
(Lot nº 3 - Volume : 10 660 litres)

Quelle est l'histoire de votre huile d'olive ?
L'Hacienda Queiles est située dans la vallée de Queiles, à proximité de la frontière avec l'Aragon, là où s'élève le Moncayo, le plus haut sommet de la cordillère ibérique. Notre oliveraie, installée sur des sols pierreux et calcaires, présente une climatologie particulière, marquée par de forts contrastes. Avec des températures extrêmes tant en hiver qu'en été et de faibles précipitations. Ce climat, déterminé par les neiges presque perpétuelles de la Sierra del Moncayo et aussi par un fort vent du Nord baptisé Cierzo, aide l'oliveraie à se régénérer naturellement.

Ces caractéristiques confèrent au Pago de Hacienda Queiles son caractère unique et nous permettent de produire des huiles d'olive vierges extra aux caractéristiques uniques. La vallée dans laquelle se trouve l'Hacienda est liée à la culture de l'olivier et de la vigne depuis l'Empire romain. Au Moyen Âge, la culture de l'olivier s'est poursuivie dans cette zone, devenant, avec celle de la vigne, la plus répandue dans toute la vallée. Elle était également pratiquée par les moines qui vivaient dans les abbayes cisterciennes de la région. Le Pago de Hacienda Queiles fait partie des anciennes terres qui appartenaient au monastère de Tulebras, la première abbaye féminine de l'ordre cistercien en Espagne (XII^{e} siècle).

Quelles variétés d'olives utilisez-vous dans votre huile et comment influencent-elles son goût et ses caractéristiques ?
Notre huile est extraite exclusivement des olives de la variété Arbequina

Quelles mesures ou pratiques durables appliquez-vous pour produire votre huile d'olive ?
Nous produisons toutes nos huiles selon des pratiques biologiques certifiées par l'organisme compétent, en l'occurrence le CPAEN-NNPEK. En termes de durabilité, nous avons également orienté nos pratiques durables en matière d'emballage, de conteneurs et même de transport afin de réduire davantage notre empreinte carbone.

Qu'est-ce qui distingue votre huile d'olive des autres huiles ?
Elle se distingue surtout par sa complexité aromatique, qui est très caractéristique et particulière.

Comment décririez-vous le profil aromatique de votre huile d'olive ?
Il s'agit d'une huile d'olive vierge extra complexe dans laquelle prédominent les notes fruitées mûres, malgré la présence de notes vertes, aussi bien d'origine fruitée que végétale. Son piquant et son amertume sont très légers, caractéristiques de la variété Arbequina. Elle est persistante en bouche, sans jamais laisser de sensation d'astringence.

Avec quels types d'aliments ou de plats recommanderiez-vous d'associer votre huile d'olive ?
Nous recommandons de l'utiliser pour la finition des plats, en touche finale, ainsi que dans les plats où les légumes sont les protagonistes et dans les desserts, à la fois dans la préparation des gâteaux et en complément des chocolats et des agrumes.

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs pour qu'ils apprécient votre huile d'olive au quotidien ?
Nous leur conseillons de la conserver dans un endroit frais et sec, de préférence à l'abri de la lumière directe.

Pour en profiter au mieux, nous vous invitons à laisser libre cours à votre imagination et à l'utiliser dans un nombre infini d'occasions. Vous serez surpris par la polyvalence de notre huile.

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