

25 aniversario

Conoce a los ganadores de los premios Mario Solinas 2025 – Hemisferio Norte

A continuación, os facilitamos unas pequeñas entrevistas que hemos realizado con los ganadores de esta edición de los Premios Mario Solinas 2025-Hemisferio Norte. Estos son los que podrás encontrar en este documento:

<u>Primer premio Verde intenso. Sociedad Coop. Olivarera De Valdepeñas "COLIVAL". Valdepeñas (Ciudad Real, España)</u>	2
<u>Primer premio Verde medio. Sociedad Cooperativa .And. Sierra de la Pandera - Los Villares (Jaén, España)</u>	4
<u>Primer premio Verde ligero. Nutrifarms II Olives, S.A. – Algés, Portugal</u>	5
<u>Primer premio Verde maduro Olea Kotti - Kroussia (Susa, Túnez)</u>	7
<u>Primer premio Pequeños productores. La Pontezuela, (Madrid, España). Depósito ubicado en Navamorales (Toledo, España)</u>	9
<u>Primer premio Envasadores. Almazara de Muela S.L. - Priego de Córdoba (España)</u>	11
<u>Segundo premio Verde ligero. Cortijo de Suerte Alta S.L – Madrid. Depósito ubicado en Albendín – Baena (Córdoba, España)</u>	14
<u>Tercer premio Verde medio. Aceites Campoliva S.L. - Pegalajar (Jaén, España)</u>	16
<u>Tercer premio Verde ligero. Agrícola La Maja S.L - Mendavia (Navarra, España)</u>	18
<u>Tercer premio Maduro. Hacienda Queiles, S.L. - Monteagudo (Navarra, España)</u>	20

Primer premio Verde intenso

*Sociedad Coop. Olivarera De Valdepeñas "COLIVAL" – Valdepeñas (Ciudad Real) - España
(Depósito nº 1 - Volumen: 6.500 litros)*

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

En un rincón silencioso de La Mancha, donde el viento acaricia los olivos como si los conociera por su nombre, nace Valdenvero Hojiblanco, en la localidad de Valdepeñas, municipio mundialmente conocido por sus vinos, ahora conocido por sus aceites. No siguiendo tendencia, si no creándolas. No buscando agradar a todos, sino sólo a quienes saben reconocer lo excepcional.

Detrás de cada gota de Valdenvero Hojiblanco hay un paisaje de olivo centenarios, una historia, unas familias agricultoras, un equipo humano, una cooperativa liderando con pasión, y una filosofía que honra la excelencia por encima de todo. No es solo un aceite; es una declaración de intenciones.

¿Qué variedades de aceitunas utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

Una variedad, que muerde y acaricia a la vez, el Hojiblanco. El Hojiblanco es nuestra musa, junto con nuestros monovarietales, Cornicabra, Arbequina, Arbosana, Picual, Frantoio y Arróniz.

Este aceite se elabora únicamente con aceitunas Hojiblanco, impredecible, elegante, salvaje. Cada gota es carácter puro, sin filtros.

Recolectado en el momento exacto en que naturaleza y sabor se dan la mano. ¿El resultado? Un aceite vibrante y complejo, que huele a campo recién llovido, a hierba fresca, a almendra verde. En boca, empieza suave, casi dulce, pero enseguida explotan matices amargos y un picante elegante que limpia y despierta el paladar. Es un paseo sensorial por la tierra manchega.

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

Trabajamos con agricultura de precisión cubiertas vegetales, riego eficiente y energía solar.

Recolectamos al amanecer, cuando el fruto está en su punto y el campo todavía guarda el secreto de la noche. Molturamos en menos de seis horas. Extraemos en frío y aprovechamos cada subproducto. No es eficiencia; es respeto absoluto. Por la aceituna. Por la tierra. Por el consumidor. Porque amar el campo no es moda: es nuestra forma de vida.

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

Lo que lo hace distinto es que está hecho para quien aprecia lo auténtico.

Es un aceite elaborado con calma, precisión y muchísimo respeto por el producto. Se recoge temprano, cuando la aceituna aún está verde, para conseguir más sabor y más propiedades. No se produce en masa; se cuida cada detalle, cada lote, como si fuera único. Es un aceite reconocido internacionalmente por su excelencia.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite de oliva?

Nuestro aceite ofrece un equilibrio perfecto entre frutado verde, con notas de hierba recién cortada, almendra verde y tomatera. En boca, es fluido, con un amargo delicado, y un picante progresivo, que demuestra fresca y alta concentración de antioxidantes naturales.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomendaría combinar su aceite de oliva?

Valdenvero Hojiblanco no está hecho para cocinar: está hecho para emocionar. En una cucharada sobre ceviche, en un carpaccio de pulpo, en una burrata con granada o, simplemente, solo, en una cata contigo mismo. O deja que hable por sí solo....

¿Qué consejo les daría a los consumidores para disfrutar de su aceite de oliva en su día a día?

Úsalo sin miedo... Este no es un aceite para guardar. Es para usar, para vivir, para celebrar lo cotidiano con un producto extraordinario. Porque cada día merece un toque de oro líquido. Una vez que lo pruebe, no querrás volver atrás. Bienvenido a otra liga del AOVE.

Es un aceite para quien no se conforma con lo correcto, sino que busca la memorable.

Primer premio Verde medio

Sociedad Cooperativa .And. Sierra de la Pandera - Los Villares (Jaén) - España
(Depósito nº 1AB - Volumen: 5.761 litros)

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

Nuestro AOVE nace en pleno corazón de la sierra sur de Jaén, en el término municipal de los villares. De olivar de montaña, elaboramos un fruto que refleja con fidelidad el carácter de su entorno.

¿Qué variedades de aceitunas utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

Todo nuestro AOVE proviene de la variedad Picual y suelen tener como características su cuerpo e intensidad tanto en boca como nariz y complejo en matices al ser de montaña.

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

Las parcelas seleccionadas para la producción de nuestro AOVE son de olivar de montaña, con pendientes medias en ocasiones superiores al 40%, lo que obliga, para mantener la fertilidad de nuestra tierra, a implantar cubiertas vegetales para contrarrestar los efectos de la erosión, sirviendo estas de abrigo para insectos auxiliares, beneficiosos para el ecosistema.

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

Yo diría que el cariño y mimo con el que hacemos todo el proceso, pero como no se puede percibir ni medir, vamos a pensar que es esa línea que estamos siguiendo, donde buscamos un producto con intensidad en picor-amargor media y armoniosa junto a un alto frutado en nariz y complejo en matices donde el consumidor, campaña tras campaña, percibe cantidad de emociones y matices al probarlo.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite de oliva?

Nuestro AOVE Jabalcuz Gran selección presenta un frutado intenso de aceituna verde, muy complejo y rico en matices, destacando la hierba verde recién cortada, además de la tomatera, almendra verde, alloza, acompañada de toques de plátano y manzana verde con un equilibrado amargo y picante, dando como resultado final una sensación olfato gustativa muy armónica y persistente.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomendaría combinar su aceite de oliva?

Nuestro aceite es estupendo para todo tipo de platos frescos como ensaladas, vegetales crudos y para realzar el sabor de embutidos y postres. Es ideal para platos de pescado y pasta.

Primer premio Verde ligero

*Nutrifarms II Olives, S.A. - Algés - Portugal
(Depósito nº 48.5 - Volumen: 5.000 litros)*

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

Producido en los campos de Alentejo, una de las regiones más antiguas del mundo produciendo aceite de oliva. Por curiosidad, cuando Vasco da Gama ha hecho el viaje de descubierta del camino marítimo a India, llevaba aceite de oliva como oferta a las personalidades de esos países y como cambio de mercancía comercial con eventuales productos locales. Hoy nuestros AOVEs son producidos en modernos olivares y con la más avanzada tecnología del sector, siendo provenientes de aceituna temprana por forma a aprovechar los mejores frutados, que juntamente a las mejores prácticas industriales, son factores fundamentales para obtener un aceite de oliva virgen extra premium.

¿Qué variedades de aceitunas utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

Con la variedad Sikitita, que le da fuerza y cuerpo a nuestro aceite, y con la Koroneiki, que aporta armonía y complejidad.

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

La preocupación por la sostenibilidad hace parte del camino de Nutrifarms desde siempre. Desde las primeras plantaciones, optamos por prácticas agrícolas sostenibles como, por ejemplo, el uso de cubierta vegetal y la incorporación de los restos de poda, promoviendo la protección del suelo ante la erosión y la temperatura, potenciando a la vez incrementos de materia orgánica, así como la biodiversidad.

Nuestros sistemas de riego son altamente eficientes y cada gota es controlada para que el uso de agua sea lo estrictamente necesario. La energía verde es también una de nuestras prácticas y muchas de nuestras fincas tienen ya riego fotovoltaico, en que se riega básicamente con energía solar.

En biodiversidad, hemos ido más lejos y tenemos en marcha nuestro Plan de gestión de valores naturales que precisamente sirve para promover también las medidas destinadas a la protección de la biodiversidad en nuestras fincas. Actualmente, nuestras fincas tienen certificación FSA (Farm Sustainability Assessment), cumpliendo los criterios de esta norma, implementada por SAI Platform. Además, todas las fincas están certificadas bajo Producción Integrada y en nuestra almazara tenemos aún la certificación ISO 14001.

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

Nuestro AOVE tiene un aroma y sabor muy complejos, que lo diferencian de todos los demás. Es concebido con extremo cuidado desde los olivares hasta la almazara, llevando al consumidor una experiencia gastronómica de alto nivel.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite de oliva?

Aroma complejo, con predominio de notas verdes. Es un aceite muy fresco, con notas cítricas de lima verde y también de hierba verde recién cortada. En boca, es un aceite de oliva complejo y muy equilibrado, con un nivel de amargor y picante medio-alto e intensidades idénticas. En boca, también presenta notas de ramas verdes y cáscara de almendra verde, terminando con una persistencia alta que perdura en boca.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomendaría combinar su aceite de oliva?

Teniendo en cuenta su perfil fuerte, nuestra sugerencia es que se combine con platos de sabor intenso y fuerte, como carnes a la parrilla. Aliñar un buen bacalao con nuestro aceite es también una sugerencia imperdible, o no fuera un aceite portugués... si queréis la forma más simple, ¡disfrutarlo con pan!

¿Qué consejo les daría a los consumidores para disfrutar de su aceite de oliva en su día a día?

¡Será un muy buen aceite para empezar el día, en el desayuno en su tostada!

Primer premio Verde maduro

Olea Kotti – Kroussia (Susa) – Túnez

(Lote n.º C2 – Volumen: 32.609 litros)

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

Olea Kotti nace de la pasión y el amor por el olivo, transmitidos de generación en generación desde hace más de tres generaciones. Es la historia de una familia que ha sabido respetar, cuidar y cultivar olivares, algunos de los cuales datan de 1890. Nuestro aceite se elabora a partir de aceitunas recogidas a mano, transportadas y molturadas en frío el mismo día, sin adición de agua, siguiendo buenas prácticas de fabricación e higiene. El resultado es un aceite que conserva intactas sus cualidades sensoriales, sus aromas y su sabor afrutado, ofreciendo una auténtica experiencia sensorial desde el corazón del Mediterráneo.

¿Qué variedades de aceituna utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

Seleccionamos cuidadosamente las dos principales variedades tunecinas: Chetoui y Chemleli, normalmente cultivadas en el norte del país. El aceite extraído de la variedad Chetoui es rico en polifenoles y presenta un frutado intenso, con un sabor amargo y picante característico. Por su parte, el aceite de la variedad Chemleli se distingue por su suavidad y su perfil gustativo equilibrado y armonioso.

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

Optamos por prácticas de cultivo sin pesticidas, que garantizan una agricultura sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Nuestros campos, almazara, instalaciones de envasado y almacenamiento están certificados por ECOCERT. Aprovechamos los subproductos: los orujos y alpechines resultantes del proceso se reciclan como compost para los campos o como fuente de energía (biomasa). Asimismo, empleamos envases eco-responsables: botellas de vidrio y embalajes de cartón reciclable, minimizando el uso de plásticos de un solo uso.

También nos comprometemos con la preservación de la biodiversidad: nuestros olivares albergan una fauna local variada gracias a una gestión respetuosa del suelo y a la plantación de setos naturales como las chumberas. Prestamos especial atención a las condiciones de almacenamiento: los aceites se conservan en depósitos de acero inoxidable alimentario, opacos y herméticos, en una zona con temperatura controlada por nuestros expertos.

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

Nuestros aceites de oliva han sido galardonados con numerosas medallas a lo largo de los años. Nuestra almazara cuenta con certificaciones internacionales como FSSC (Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria) por VERITAS, ISO 9001 e IFS BRC por PROCET.

El aceite de oliva Olea Kotti se caracteriza por su sabor único y su equilibrio entre el amargor y el picante.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite?

El carácter frutado del aceite de oliva Olea Kotti varía según la variedad de aceituna utilizada, ya sean verdes, maduras o en envero. Su sabor amargo es típico de las aceitunas verdes o en el punto de maduración. El picor, por su parte, es característico de los aceites obtenidos al inicio de la campaña de recolección.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomienda combinar su aceite de oliva?

Siempre que sea posible, utilícelo en crudo: como aliño en ensaladas, verduras asadas, quesos, pescados, o incluso sobre una rebanada de pan, para disfrutar plenamente de todos sus matices. Un aceite de oliva de calidad despliega toda su riqueza cuando no se somete al calor.

Incorpórelo a su rutina diaria: una cucharada cada mañana o un toque final en sus platos. El aceite de oliva no es solo un ingrediente, es un gesto de bienestar.

¿Qué consejo les daría a los consumidores para disfrutar de su aceite de oliva en su día a día?

El aceite de oliva virgen extra puede conservarse hasta 24 meses desde su producción. Es fundamental mantenerlo en condiciones óptimas: protegido de la luz, en un lugar seco y sin humedad.

Guárdelo bien: al abrigo de la luz, el calor y el aire, idealmente en una botella de vidrio oscuro, bien cerrada, y en un armario fresco para preservar todas sus cualidades.

Primer premio Pequeños productores

La Pontezuela, S.L.U - Madrid - España, depósito ubicado en Navamorales (Toledo) – España.

(Depósito nº D7 - Volumen: 2.717 litros)

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

En Finca La Pontezuela elaboramos aceites de oliva virgen extra de máxima calidad en Los Navalmorales (Toledo), combinando tradición olivarera con innovación. Nuestro objetivo es ofrecer experiencias sensoriales únicas, reflejando la excelencia de nuestro entorno y nuestro saber hacer.

¿Qué variedades de aceitunas utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

Para nuestro 5 Elementos Gran Selección Hojiblanca, utilizamos exclusivamente aceitunas Hojiblanca, recolectadas de manera temprana para preservar su frescura y complejidad. Esta variedad aporta un perfil elegante, con un frutado verde intenso y un equilibrio armónico entre dulzura, amargor y picante.

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

Aplicamos prácticas de agricultura sostenible: producción integrada, optimización de recursos hídricos, fomento de la biodiversidad en el olivar y utilización de energías renovables en nuestra almazara, minimizando así nuestro impacto ambiental.

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

La recolección temprana, el prensado en frío inmediato tras la cosecha y el máximo cuidado en todo el proceso de elaboración permiten que 5 Elementos Gran Selección Hojiblanca conserve íntegro su potencial aromático y sus propiedades saludables, ofreciendo un AOVE de calidad excepcional, reconocido internacionalmente.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite de oliva?

Presenta un frutado verde intenso, con notas de hierba recién cortada, almendra verde y tomatera. En boca es equilibrado, con un amargor y un picante moderados, que evolucionan de forma armoniosa dejando una sensación fresca, elegante y persistente.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomendaría combinar su aceite de oliva?

Es ideal para disfrutar en crudo: realza ensaladas, carpaccios, pescados blancos, quesos suaves y verduras asadas. También es perfecto para maridar con un buen pan artesanal, donde su riqueza de matices se aprecia en plenitud.

¿Qué consejo les daría a los consumidores para disfrutar de su aceite de oliva en su día a día?

Utilizarlo en crudo siempre que sea posible permite apreciar toda su complejidad aromática y beneficiarse de sus extraordinarias propiedades antioxidantes. Un gesto



sencillo como aliñar una ensalada o una tostada con un AOVE de calidad transforma cualquier comida en una experiencia gourmet.

Primer premio Envasadores

*Almazara de Muela S.L. - Priego de Córdoba (Córdoba) - España
(Depósito nº 1 - Volumen: 15.652 litros)*

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

Venta del Barón nace de un auténtico arrebató de celos. Y es que según cuenta la leyenda, el Barón de Santaella fue condenado a construir, la que fue, la primera piedra de la torre de Malmuerta que ha dado origen a este AOVE tan singular. De esta leyenda nace no solo el nombre, sino también el espíritu del aceite: una segunda oportunidad, un compromiso con la excelencia y la pureza, y un profundo respeto por la historia, la tierra y el tiempo.

Hoy, Venta del Barón honra esa narrativa ancestral con un AOVE que recoge el alma de ese pasado —fascinante y trágico— para transformarla en una experiencia sensorial sublime. Cada gota es fruto de siglos de cultura olivarera, de un clima privilegiado y de manos expertas que recogen la aceituna en su momento óptimo para preservar toda su esencia.

No es solo un producto: es un relato embotellado que lleva consigo la memoria de un barón caído, la redención a través del trabajo con la tierra y la herencia de un territorio que hoy es sinónimo de excelencia en el mundo del aceite: la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

El entorno de alta montaña y pureza que rodea al olivar está amparado en medio del Parque Natural de la Sierra de La Subbética Cordobesa, situado a unos 1.000 m sobre el nivel del mar, hace que posea unas propiedades únicas y de extremada complejidad organoléptica.

Elaborado sólo a partir de aceitunas recogidas de manera artesanal y tradicional, se consigue un zumo natural con más carácter, más denso, con un sabor más intenso y un mayor contenido en antioxidantes naturales.

¿Qué variedades de aceitunas utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

Venta del Barón es un coupage elaborado principalmente con dos variedades autóctonas: Picuda y Hojiblanca. La Picuda aporta una textura aterciopelada y untuosa, con matices dulces y frutados, además de un aroma delicado a manzana verde y almendra. La Hojiblanca añade un toque de amargor y un ligero picante muy equilibrado, además de notas herbáceas y de hortalizas frescas como la alcachofa y el tomate.

La combinación de estas dos variedades confiere a Venta del Barón un perfil sensorial extraordinariamente complejo, elegante y armonioso, que lo hace destacar entre los mejores aceites del mundo.

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

En la producción de Venta del Barón se aplican rigurosas prácticas sostenibles que garantizan tanto la calidad del producto como el respeto por el medio ambiente.

Agricultura integrada: Se minimiza el uso de productos químicos y se fomenta el equilibrio natural del ecosistema del olivar tradicional de alta montaña. Fomentamos la producción responsable y la economía circular.

Recursos hídricos: Nuestro olivar se cultiva en secano, por lo que no consume recursos hídricos. Elaboramos nuestros aceites empleando un proceso que no requiere aplicación de calor ni de agua, consiguiendo mantener todas y cada una de las cualidades y reducir el uso de recursos.

Nuestros paneles solares nos proporcionan el 35% de nuestras necesidades energéticas (nuestro objetivo es llegar al 50% en 2025). Hemos dejado de emitir 315,3 t de CO₂ anuales a la atmósfera o lo equivalente a plantar 15.762 árboles.

Compromiso social y local: La producción fomenta el empleo en la comunidad, manteniendo viva la cultura olivarera tradicional de la región. Con el compromiso de seguir ayudando a mantener vivos nuestros pueblos.

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

Venta del Barón se distingue por su excepcional calidad sensorial, su complejidad organoléptica y su origen certificado por la D.O.P. Priego de Córdoba, todo ello, avalado por un palmarés internacional que lo respalda.

Elaboración en frío y en menos de 15 horas desde la recolección, lo que preserva todas sus propiedades organolépticas.

Trazabilidad total y rigurosos controles de calidad impuestos por la D.O.P., que garantizan pureza, autenticidad y excelencia.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite de oliva?

El perfil de Venta del Barón nos adentra en un frutado intenso de aceituna verde con notas herbáceas, tal vez hierbabuena, cáscara de almendra, plátano y manzana. Reminiscencias a hortalizas tales como el tomate y la alcachofa.

De una gran riqueza aromática. En nariz, destacan notas verdes: hierba recién cortada, manzana verde, tomatara, cáscara de plátano y almendra verde. Su cata, en boca, es dulce, ligeramente amargo y picante en progresión. El retrogusto es almendrado. Muy complejo, equilibrado y armónico en todos sus atributos olfato-gustativos. Es un aceite redondo, equilibrado y profundamente elegante.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomendaría combinar su aceite de oliva?

Venta del Barón es un aceite muy versátil y especial, ya que eleva cualquier elaboración culinaria, gracias a su complejidad organoléptica. Es ideal en platos en crudo - carpaccios, tartares, ensaladas gourmet o simplemente sobre pan tostado - así como en pescados blancos o mariscos: realza su sabor sin enmascararlo. Lo recomendamos también con carnes rojas y elaboraciones a la plancha, así como con las verduras a la plancha o al vapor, especialmente espárragos, alcachofas y berenjenas. Y, como toque final, en platos de alta cocina, por su complejidad y elegancia sensorial.

¿Qué consejo les daría a los consumidores para disfrutar de su aceite de oliva en su día a día?

El mejor consejo que podemos ofrecer es que traten este AOVE como un ingrediente principal, no como un complemento. Su complejidad aromática y su equilibrio lo convierten en una auténtica joya gastronómica, capaz de transformar platos sencillos en experiencias memorables. Para disfrutarlo plenamente en el día a día, recomendamos: consumirlo en crudo siempre que sea posible, especialmente en desayunos sobre pan artesanal, con tomate rallado o con un poco de flor de sal. Es una manera sencilla y deliciosa de comenzar el día con sabor y salud.

Incorporarlo al final del cocinado, como un toque de acabado sobre verduras al vapor, pescados a la plancha, carnes blancas o platos de pasta. El calor residual potencia sus aromas sin alterar sus propiedades nutricionales.

Usarlo como protagonista en ensaladas, carpaccios, quesos o incluso postres —una cucharadita sobre un helado de vainilla o un bizcocho de almendra puede ser sorprendente y exquisito.

Conservarlo correctamente, en un lugar fresco y oscuro, bien cerrado y alejado de fuentes de calor, para preservar su frescura, aromas y propiedades antioxidantes.

Además, animamos a los consumidores a degustarlo solo, en una cucharita o copa catavinos, para reconocer su riqueza sensorial: los aromas a hierba, tomatera, manzana verde, almendra... y ese equilibrio en boca entre dulzura, amargor y picante que lo hace tan único.

En definitiva, el consejo más valioso sería que se dejen llevar por sus sentidos y no reserven este aceite solo para ocasiones especiales. Porque disfrutar de un gran AOVE como Venta del Barón es una forma cotidiana y sencilla de elevar la cocina diaria y cuidar la salud, al mismo tiempo que se conecta con una tradición milenaria y se disfruta con un viaje de irresistible placer natural.

Segundo premio Verde ligero

Cortijo de Suerte Alta S.L - Madrid - España, depósito ubicado en Albendín – Baena (Córdoba) - España
(Depósito nº 11 - Volumen: 12.051 litros)

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

Cortijo de Suerte Alta es una almazara familiar donde elaboramos nuestro aceite ecológico procedente exclusivamente aceituna de nuestras fincas en Baena (Córdoba) y Mairena del Alcor (Sevilla), con 500 hectáreas en total de olivar.

¿Qué variedades de aceitunas utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

El aceite premiado es una composición hecha molturando a la vez aceitunas Arbequina, Arbosana, Manzanillas y Picual, buscando un aceite frutado y muy complejo, con predominio de fruta y con toques herbáceos y un picante moderado procedente de un alto contenido en polifenoles.

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

Todo nuestro olivar está producción ecológica desde 1996. En nuestra almazara, molturamos exclusivamente aceituna propia para evitar cualquier contaminación cruzada y poder controlar todo el proceso desde la flor a la botella. El olivar está en riego localizado enterrado para evitar evaporación y utiliza paneles solares para su funcionamiento.

La almazara es un edificio medioambiental y bioclimático, con paneles solares, ventilación pasiva y pantallas vegetales para su integración en la finca y aislamiento térmico.

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

El hecho de ser nuestra producción cien por cien de propiedad familiar y ecológica, junto con las distintas variedades de aceituna, su alto nivel en polifenoles y la recolección temprana producen unos aceites muy complejos en aromas y sensaciones y garantizan al consumidor una total confianza en su origen y elaboración.

Todo el aceite envasado en esta campaña bajo nuestra marca “Marques de Prado” corresponde al lote ganador de este premio Mario Solinas 2025.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite de oliva?

De entrada, dulce, seguida de un picante moderado en boca, su frutado medio tiene aromas que recuerdan al plátano y manzana característicos de la Arbequina y Arbosana y con una complejidad de matices verdes y herbáceos que le aportan la Manzanilla y el Picual, junto con una gran estabilidad.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomendaría combinar su aceite de oliva?

"Marques de Prado" está indicado para tomar directamente con pan o ensaladas suaves, o para acompañar pastas y pescados frescos, y resulta excepcional para hacer una mayonesa muy delicada, frutado y aromática. En repostería, se puede utilizar e bizcochos de frutas y helados y sorbetes, dándoles un toque fresco y frutado.

¿Qué consejo les daría a los consumidores para disfrutar de su aceite de oliva en su día a día?

Es un aceite fantástico para tener en la mesa y tomar como aperitivo y para rematar ensaladas, pastas y pescados. La combinación de su frutado dulce y su potente picante, produce unas sensaciones inesperadas y muy sorprendentes. Y puede ser muy divertido “jugar” con él al hacer sus postres.

Tercer premio Verde medio

*Aceites Campoliva S.L. - Pegalajar (Jaén) - España
(Depósito nº H - Volumen: 8.152 litros)*

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

Nuestra empresa es el fruto de una larga tradición familiar olivarera que se remonta a varias generaciones. Desde nuestros inicios, hemos trabajado con pasión y dedicación en el cultivo del olivo y la elaboración de aceite de oliva virgen extra, preservando el conocimiento transmitido por nuestros antepasados y combinándolo con la innovación y la excelencia técnica actuales. Nuestra finca se encuentra en una zona privilegiada para el cultivo del olivo, lo que ha permitido que nuestros aceites hayan sido reconocidos a nivel nacional e internacional por su calidad excepcional.

¿Qué variedades de aceitunas utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

El aceite que ha sido galardonado con el tercer puesto en la categoría de frutados medios en los premios Mario Solinas proviene exclusivamente de aceitunas de la variedad Picual. Esta variedad se caracteriza por su gran estabilidad y riqueza en antioxidantes naturales, así como por un perfil sensorial muy marcado: frutado verde de intensidad media, con notas de hoja de olivo, higuera y tomate, equilibrado en amargo y picante, y con una gran persistencia en boca. Es un aceite con personalidad, complejo y elegante.

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

Estamos firmemente comprometidos con la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente. Implementamos prácticas agrícolas responsables como el uso eficiente del agua mediante sistemas de riego por goteo, el control biológico de plagas, la cobertura vegetal para evitar la erosión, y la reutilización de subproductos del olivar y la almazara. Además, apostamos por la trazabilidad total y el uso de energía renovable en nuestras instalaciones, minimizando así nuestra huella ecológica.

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

Lo que distingue a nuestro aceite es la combinación de tradición y precisión. Realizamos una recolección temprana y cuidadosa, seleccionando únicamente las mejores aceitunas en su punto óptimo de maduración. El proceso de extracción se realiza en frío, en menos de cuatro horas desde la cosecha, lo que nos permite conservar intactas todas las propiedades organolépticas y saludables del aceite. Nuestro compromiso con la calidad en cada etapa, junto con el terroir único de nuestra finca, da como resultado un aceite con personalidad propia, auténtico y de altísima calidad.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite de oliva?

Nuestro Picual presenta un frutado verde medio con notas claras de hierba recién cortada, hoja de olivo, tomatara y un toque de almendra verde. En boca es equilibrado,

con una entrada dulce que da paso a un amargo y picante moderado pero persistente, lo que lo convierte en un aceite estructurado y armonioso. Su complejidad aromática y su frescura lo hacen especialmente atractivo para los amantes del aceite de oliva virgen extra de alta gama.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomendaría combinar su aceite de oliva?

Recomendamos utilizarlo en crudo para potenciar el sabor de platos como ensaladas, verduras a la parrilla, carpaccios, quesos curados o pan artesano. También es ideal para acompañar lácteos como quesos frescos y yogurt natural azucarado, así como pescados blancos, carnes magras, cremas frías como el salmorejo, o incluso como toque final en sopas y pastas. Su perfil equilibrado y su intensidad media lo hacen muy versátil en la cocina gourmet.

¿Qué consejo les daría a los consumidores para disfrutar de su aceite de oliva en su día a día?

Les animamos a utilizarlo no como ingrediente, sino como protagonista. Un buen AOVE realza los sabores naturales de los alimentos y aporta beneficios saludables. Sugerimos conservarlo en un lugar fresco y oscuro, consumirlo preferentemente en crudo, y aprender a apreciar sus matices, como se haría con un buen vino. Integrar nuestro aceite en la rutina diaria es una forma sencilla y deliciosa de cuidar la salud y disfrutar de la gastronomía.

Tercer premio Verde ligero

Agrícola La Maja S.L - Mendavia (Navarra) - España

(Depósito nº 12 - Volumen: 4.000 litros)

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

Aceites La Maja es una empresa familiar fundada en 1997 y está especializada en el cultivo del olivo, la elaboración y comercialización de AOVE. Gracias al riguroso control de todo el proceso productivo y al mimo con el que lo realizamos, obtenemos en nuestra almazara de Mendavia (Navarra) unos zumos de calidad excepcional.

¿Qué variedades de aceitunas utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

La variedad es Arbosana, una variedad de pequeño tamaño, maduración tardía y muy delicada con el frío del invierno. Para evitar esos días de bajas temperaturas, lo elaboramos muy pronto, con una recolección temprana, consiguiendo un aceite muy fresco y de frutado verde.

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

Esta variedad la cultivamos en fincas propias, y de esta manera controlamos todo el proceso desde el cultivo hasta su embotellado. Realizamos una poda controlada y manual, utilizando los restos de poda para mejorar la materia orgánica del suelo. Mantenemos la cubierta vegetal y no utilizamos herbicidas fomentando la biodiversidad. El riego se realiza por goteo para aprovechar y optimizar el uso del agua.

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

Es un aceite de variedad tardía producido en la zona más al norte de Europa, donde hay menos horas de luz, y los inviernos son más fríos. Por ello, el aceite es equilibrado, complejo, frutado y con un alto contenido en ácido oleico siendo muy beneficioso en nuestra salud.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite de oliva?

Aceite de color verde, denso y con cuerpo. Aroma limpio y vivo, sorprende por su fresco olor a hierbas verdes y manzana. Se aprecian notas de tomate, tomatera y plátano verde. Su sabor es almendrado amargo; en boca destacan la manzana y el plátano. Picor moderado, fluido.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomendaría combinar su aceite de oliva?

Ensaladas, platos elaborados con verdura, espárragos, tomates, y pescados.

¿Qué consejo les daría a los consumidores para disfrutar de su aceite de oliva en su día a día?

Recomendamos utilizarlo siempre en crudo, como aliño o como condimento. También se puede utilizar para cocinar calentándolo, pero como más se disfruta es en crudo.

Tercer premio Maduro

*Hacienda Queiles, S.L. - Monteagudo (Navarra) - España
(Depósito nº 3 - Volumen: 10.660 litros)*

¿Cuál es la historia detrás de su aceite de oliva?

Hacienda Queiles se ubica en el Valle de Queiles, muy cercano a la frontera de Aragón donde nace en el Moncayo, la cumbre más elevada de la Cordillera Ibérica. Nuestro olivar, asentado en suelos pedregosos-calizos y cuenta con una climatología particular de fuertes contrastes. Con temperaturas extremas tanto en la época de invierno como en la de verano y poca pluviometría. Este clima determinado por las casi perpetuas nieves de la Sierra del Moncayo y también por el fuerte viento del norte con nombre propio, el Cierzo, propicia que se sanee el olivar de manera natural.

Estas características imprimen carácter singular al Pago de Hacienda Queiles y nos permite producir AVOEs de características únicas. El valle en el que se enclava la Hacienda ha estado unido al cultivo del olivo, y también de la vid, desde tiempos que se remontan hasta el Imperio Romano. Durante la Edad Media, el cultivo del olivo continuó vigente en esta zona convirtiéndose, junto al de la vid, en el más extendido de todo el valle y practicado también por los monjes que habitaron en las abadías del Cister que se construyeron en este territorio. El Pago de Hacienda Queiles forma parte de las antiguas tierras que pertenecieron al Monasterio de Tulebras, primera abadía femenina de la orden del Cister en España (siglo XII).

¿Qué variedades de aceitunas utiliza en su aceite y cómo influyen en su sabor y características?

100% Arbequina

¿Qué medidas o prácticas sostenibles implementa en la producción de su aceite de oliva?

Elaboramos todos nuestros aceites con prácticas ecológicas certificadas por el organismo competente, en nuestro caso CPAEN-NNPEK. En cuanto a sostenibilidad también hemos orientado nuestras prácticas sostenibles en envases, empaques e incluso en transportes para reducir aún más nuestra huella de carbono

¿Qué distingue a su aceite de oliva de otros aceites?

Nos distingue sobre todo la complejidad aromática, muy característica y particular.

¿Cómo describiría el perfil de sabor de su aceite de oliva?

Se trata de un aceite de oliva virgen extra complejo en el que predominan las notas frutales maduras, aunque las verdes siempre están presentes tanto de origen frutal como vegetal, el picor y el amargor es muy ligero, como es típico de la variedad arbequina. Es

persistente en boca, no dejando en ningún momento de lado la sensación de astringencia.

¿Con qué tipo de alimentos o platos recomendaría combinar su aceite de oliva?

Recomendamos su uso para la finalización de platos aportando aromas finales, para platos en los que las verduras son protagonistas y en postres tanto en la elaboración de bizcochos como complemento a chocolates y cítricos.

¿Qué consejo les daría a los consumidores para disfrutar de su aceite de oliva en su día a día?

Primero incentivamos a la conservación en lugar seco, fresco y preferiblemente sin luz directa y segundo le invitamos a dejar volar su imaginación en infinidad de usos, se sorprenderá de la versatilidad de ABBAE de Queiles.

Contacto para prensa

El COI puede facilitar entrevistas con expertos, proporcionar datos actualizados del sector y ofrecer información específica según las necesidades de cada medio. No dude en ponerse en contacto con nosotros para cualquier solicitud específica.

Prodigioso Volcán

Ximena Zambrano

+34 637 999 896

ximenazambrano@prodigiosovolcan.com

Comunicación COI

Juliette Cayol / Irene Lucini

+34 673 552 893

comms@internationaloliveoil.org