

OLIO DOP CHIANTI CLASSICO

NON SOLO VINO NEL TERRITORIO DEL CHIANTI CLASSICO.

Dall'anno 2000 si produce e si certifica anche l'olio che nasce come extra vergine d'oliva DOP (Denominazione di Origine Protetta) perché la Comunità Europea ha riconosciuto che il suo particolare sapore e profumo è determinato dall'ambiente di coltivazione degli olivi: le colline del Chianti.

Il colore (tendente al verde), l'aroma (carciofo e erba), il gusto (oliva fresca mediamente amara e gradevolmente piccante) nascono in una delle zone vinicole più famose del mondo!

L'olio DOP Chianti Classico è ottenuto per l'80% da quattro varietà d'olivo (Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino) e per il restante 20% da altre varietà minori che comunque fanno parte del germoplasma toscano.

Per produrre olio DOP Chianti Classico, i nostri olivicoltori devono rispettare alcune regole tecniche che sono state imposte per garantire al consumatore il risultato qualitativo finale. E' quindi obbligatorio raccogliere a mano le olive, conservarle per poco tempo e frangerle a temperatura non superiore ai 28°.

Un piccolo sforzo per fare un grande prodotto che non solo esalta i sapori dei piatti ma che soprattutto trasferisce in bottiglia quei componenti presenti nel frutto che i medici riconoscono come essenziali per una dieta salustica.







Ho scelto un Toscano perché mi fa stare bene.

Chi sceglie un olio extravergine di oliva Toscano IGP ha le idee molto chiare. Sicuramente è una persona che tiene alla salute, quella sua e della sua famiglia. Senza dubbio ama stare bene a tavola, come nella vita. Di certo non è disponibile a rinunciare alla qualità. È decisamente esigente in fatto di garanzie. Probabilmente è come siete voi.

**Consorzio
per la tutela dell'Olio
Extravergine di Oliva
Toscano IGP.**

www.oliotoscanoigp.it



DAI LIMPIDI
FONDALI MARINI.

ALLE VERDI
COLLINE.

Dove posso arrampicarmi in bicicletta per vie scoscese, respirando l'aria matutina del Mediterraneo per poi tuffarmi nel pomeriggio in questo limpido mare azzurro? Dove posso oziare nel paesaggio verdeturchese che si apre ad ogni fervido passante dalle cime dei colli? Dove posso intraprendere un'assidua corsa in vela sulle onde del primo maestrale? Dov'è che la natura si mostra così variopinta da trasferirmi questa bellezza ad ogni mio passo?

Istria
Verde Mediterraneo.



Solo in Istria.

www.istra.hr

Centro informazioni e prenotazioni:

☎ +385 52 85 8449

FLOS OLEI 2010

ENGLISH

guida ai migliori
extravergine del mondo
a guide to the world best
extra virgin olive oils

ITALIANO



marco oreggia

FLOS OLEI 2010

guida ai migliori extravergine del mondo
a guide to the world best extra virgin olive oils

Direttore Responsabile

Chief Director

Marco Oreggia

Curatori

Editors

Laura Marinelli, Marco Oreggia

Coordinatore delle degustazioni

Tasting Coordinator

Marco Oreggia

Organizzazione delle degustazioni

Tasting Organization

Riccardo Monteleoni, Marco Oreggia

Per le degustazioni degli oli italiani
e internazionali:

For the Italian and international olive oil tasting:

**Chiara Barcherini, Ettore Barcherini,
Barbara Bartolacci, Gaetano Bettini,
Maurizio Borgna, Francesca Bosi, Bruno Cirica,
Teresa d'Uva, Giovanni Di Iorio,
Renato Di Lorenzo, Marino Giorgetti,
Laura Marinelli, Riccardo Monteleoni,
Duccio Morozzo Della Rocca, Marco Oreggia,
Giovanni Papa, Leandro Pesca, Bruno Pistoni,
Giuseppe Quattrone, Pasquale Raimondi,
Francesco Rancini**

Per le degustazioni degli oli internazionali:

For the international olive oil tasting:

**Maximiliano Artega Blanco,
Cesar Colliga Martinez, Stefano Gaudenzi,
Luca Mangoni, Luca Rosati, Domenico Tagliente**

Editing

**Laura Marinelli, Marco Oreggia ,
Mariaelisa Bianchi**

Traduzione

Translation

Barbara Evangelista

Progetto informatico e grafico, cartografia
e impaginazione

IT and Graphic Project, Map-making and Make-up

Blu Omelette - www.bluomelette.net

Fotografo

Photographer

Stefano Segati

Ufficio Stampa

Press Office

Mg Logos, Laura Marinelli, Marco Oreggia

Consulente Commerciale

Trade Consultant

Paolo Andreani

Per informazioni

For information

Web:

www.marco-oreggia.com

<http://shop.marco-oreggia.com>

E-mail:

marco.oreggia@gmail.com

shop@marco-oreggia.com

FLOS OLEI®

Pubblicazione annuale

Autorizzazione del Tribunale di Roma n. 301/2009
del 18/09/2009

Yearly Publication

Authorization of the Court of Rome n. 301/2009
of 18/09/2009

© 2009 - 2010 - 2011 - 2012 - 2013 - 2014

E.V.O. S.r.l.

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tutti i diritti sono riservati a norma di legge

e a norma delle convenzioni internazionali

All rights are reserved by law

and by international conventions

ISBN: 9788890429002

Autori • Authors

Portogallo/Portugal: José Manuel do Nascimento Baptista de Gouveia (Professore Istituto Superiore Agronomia Università Tecnica Lisbona / Professor Institute of Agronomy Technical University Lisbon)

Spagna/Spain: Laura Marinelli (Giornalista - Esperto Assaggiatore di Oli Vergine ed Extravergine di Oliva / Journalist - Expert Virgin and Extra Virgin Olive Oil Taster)

Francia/France: Christian Pinalot (Direttore Tecnico, Centro Tecnico dell'Olio - Maison des Agriculteurs - Aix en Provence / Technical Manager, Olive Technical Centre - Maison des Agriculteurs - Aix en Provence)

Italia/Italy: Marco Oreggia (Giornalista - Esperto Assaggiatore di Oli Vergine ed Extravergine di Oliva / Journalist - Expert Virgin and Extra Virgin Olive Oil Taster)

Slovenia/Slovenia: Milena Bučar-Miklavčič (Ricercatore Centro Ricerche Capodistria - Capo Panel / Researcher Institute Research Capodistria - Panel Chief)

Croazia/Croatia: Olivera Koprivnjak (Facoltà di Medicina Dip. Tecnologie e Controllo degli Alimenti - Università Rijeka / Faculty of Medicine Department of Food Technology and Control - University Rijeka)

Bosnia-Erzegovina/Bosnia Herzegovina: Pakeza Drkenda (Docente, Facoltà di Agraria e Scienze Alimentari - Sarajevo / Professor, Faculty of Agriculture and Nutritional Science - Sarajevo)

Montenegro/Montenegro: Biljana Lazovic (Dirigente del Dipartimento per la Ricerca sull'Olivicoltura Università del Montenegro / Manager of the Department for Olive Growing Research University of Montenegro)

Albania/Albania: Enver Isufi (Dir. Esecutivo Associazione BioAdria / Executive Dir. Association BioAdria)

Grecia/Greece: Maria Lazaraki - Efi Christopoulou (Chimici Ministero dello Sviluppo / Chemists Ministry for Development)

Malta/Malta: Randall Caruana (Primo Funzionario Scientifico dell'Unità Oleicoltura - Ministero per gli Affari Rurali e l'Ambiente - Malta / First Scientific Official of Unity of Olive Growing - Ministry of Rural Affairs and Environment - Malta), Natasha Farrugia (Ufficio Agricoltura - Ministero per gli Affari Rurali e l'Ambiente / Department Agriculture - Ministry of Rural Affairs and Environment)

Cipro/Cyprus: Costas Gregoriou (Vicedirettore e Responsabile del Settore Produttivo dell'Istituto di Ricerche Agricole / Vice Director and Manager of the Productive Sector of the Institute for Agricultural Research)

Morocco/Morocco: Noureddine Ouazzani (Dottore in Agronomia, Responsabile Agro-pôle Olivier Meknés / Doctor in Agronomy, Manager Agro-pôle Olivier Meknés)

Algeria/Algeria: Slimane Bedrani (Dottore in Economia, Direttore Dip. Economico - Istituto Nazionale di Agraria - Algeri / Doc. in economic studies, Director Economic Department - National Institute for Agriculture - Algeri)

Tunisia/Tunisia: Nazihia Grati Kamoun (Ricercatore e Direttore dell'Unità di Ricerca per la Tecnologia e la Qualità Olivicola / Researcher and Manager Research Unit of Olive Technology and Quality)

Libia/Lybia: Khalifa H. Dabaj (Professore del Dipartimento Protezione Pianta - Università di Al-Fateh - Tripoli / Professor of the Department for Plant Protection - University of Al-Fateh - Tripoli)

Egitto/Egypt: Adel A. Khairat (Presidente Consiglio Olivicolo / President Olive Oil Council)

Sudafrica/South Africa: Carlo Costa (Ricercatore in Orticoltura Istituto ARC - Dipartimento Infruitec Stellenbosch / Researcher in Horticulture Institut ARC - Department Infruitec Stellenbosch)

Turchia/Turkey: Mücahit Taha Özkaya (Professore Dipartimento di Orticoltura Facoltà di Agricoltura Università Ankara / Professor Department of Horticulture Faculty of Agriculture University Ankara)

Siria/Syria: Anwar Al Ibrahim (Direttore Dipartimento Ricerca Commissione Generale Ricerca Scientifica in Agricoltura Idleb / Manager Department Research General Committee Scientific Agricultural Research Idleb)

Libano/Lebanon: Sabina Llewellyn-Davies Mahfoud (Giornalista / Journalist)

Israele/Israel: Shimon Lavee (Professore Emerito di Orticoltura Facoltà di Scienze Agricole dell'Alimentazione e della Qualità Ambientale - Università Ebraica Gerusalemme / Professor Emeritus of Horticulture Faculty of Agricultural Sciences of Nutrition and Environmental Quality - Jewish University Jerusalem)

Palestina/Palestina: Osama Abu Ali (Responsabile Settore Olivicolo - Progetto Paltrade per lo Sviluppo e la Promozione del Commercio Ramallah / Manager Olive Sector - Project Paltrade for Trade Development and Promotion Ramallah)

Giordania/Jordan: Saleh Shdiefat (Direttore Programma di Ricerca Olivicolo NCARTT / Manager Olive Research Program NCARTT)

Arabia Saudita/Saudi Arabia: Saad bin Abdullah Khalil Esa (Dir. Generale, Dip. Marketing & Economia - Ministero Agricoltura - Riyadh / Dir. General, Department Marketing & Economics - Ministry of Agriculture - Riyadh)

Azerbaijan/Azerbaijan: Bagirov Elman Kadiroglu (Dottore in Scienze Biologiche / Doctor in Biology)

Iran/Iran: Seyed Esmaeil Hosseini (Professore in Lingue / Language Professor)

Afghanistan/Afghanistan: Abdul Ahmad Loqmami (Vice-Presidente Nangrahar Valley Development Authority / Vice-President Nangrahar Valley Development Authority)

Pakistan/Pakistan: Raffaele Del Cima (Dottore Agronomo / Doctor in Agronomy)

Cina/China: Xu Wei Ying (Professore e Ricercatore ed Esperto Internazionale nel Settore Forestale / Professor, Researcher and International Expert in the Forest Sector), Robert Woo (Assaggiatore di Olio e Vicedirettore Generale della Beijing Regalland Convention & Exhibition / Oil Taster and Vice General Manager of Beijing Regalland Convention & Exhibition)

Giappone/Japan: Naoe Wakita (Scrittrice, Fondatore e Amministratore Delegato della W.N. Communications / Writer, Founder and Chief Executive of W.N. Communications)

Australia/Australia: Margaret Chidgey (Direttore di The Olive Press / Director of The Olive Press)

Nuova Zelanda/New Zealand: Cynthia Marie Lund (Scienziato in Analisi Sensoriale e dei Consumi Istituto di Ricerca in Orticoltura e Alimentazione / Scientist of Sensory Analysis and Consumption Research Institute of Horticulture and Nutrition)

Stati Uniti/United States: Paul Vossen (Università di California / University of California)

Messico/Mexico: José Antonio Cristóbal Navarro Ainsa (Istituto Nazionale di Investigazione Forestale, Agricoltura e Allevamento - Campo Sperimentale di Costa de Hermosillo / National Institute for Forest Investigation, Agriculture and Cultivation - Experimental Area of Costa de Hermosillo)

Perù/Peru: Lyrin Monasterio Muñoz (Ingegnere dell'Industria Alimentare / Engineer Food Industry)

Brasile/Brazil: Maria Lisomar Silva (Giornalista del mensile Gula / Journalist monthly periodical Gula)

Cile/Chile: Álvaro Rodríguez Vial (Giornalista del Diario El Mercurio - Economia e Mercato / Journalist of Diario El Mercurio - Economics and Market)

Uruguay/Uruguay: Isabel Mazzucchelli (Ingegnere Chimico / Chemical Engineer)

Argentina/Argentina: Massimo Lucioni (Giornalista Enogastronomo / Wine-and-Food Journalist)

Sommario

Table of contents

Introduzione	Introduction	10
The Best 20	The Best 20	12
Punteggio e Tendenza Aziendali	Farm Ranking and Tendency	14
Come leggere la Guida	How to read the guide	14
Ringraziamenti	Acknowledgements	16
Abbreviazioni	Abbreviations	16
Europa	Europe	17
Portogallo	Portugal	19
Spagna	Spain	41
Castilla y León	Castilla y León	45
País Vasco	País Vasco	49
La Rioja	La Rioja	53
Comunidad Foral de Navarra	Comunidad Foral de Navarra	57
Aragón	Aragón	63
Cataluña	Cataluña	67
Extremadura	Extremadura	75
Comunidad de Madrid	Comunidad de Madrid	81
Castilla-La Mancha	Castilla-La Mancha	85
Comunidad Valenciana	Comunidad Valenciana	89
Andalucía	Andalucía	93
Región de Murcia	Región de Murcia	107
Islas Baleares	Islas Baleares	113
Francia	France	117
Italia	Italy	133
Piemonte	Piemonte	137
Liguria	Liguria	141
Lombardia	Lombardia	155
Trentino Alto Adige	Trentino Alto Adige	165
Veneto	Veneto	171
Friuli Venezia Giulia	Friuli Venezia Giulia	185
Emilia Romagna	Emilia Romagna	191
Toscana	Toscana	199
Marche	Marche	277
Umbria	Umbria	289
Lazio	Lazio	311
Abruzzo	Abruzzo	349
Molise	Molise	367
Campania	Campania	377
Puglia	Puglia	391
Basilicata	Basilicata	421
Calabria	Calabria	427
Sicilia	Sicilia	439
Sardegna	Sardegna	477

Sommario

Table of contents

Slovenia	Slovenia	491
Croazia	Croatia	497
Bosnia-Erzegovina	Bosnia Herzegovina	541
Montenegro	Montenegro	545
Albania	Albania	549
Grecia	Greece	553
Malta	Malta	559
Cipro	Cyprus	563
Africa	Africa	567
Marocco	Morocco	569
Algeria	Algeria	575
Tunisia	Tunisia	579
Libia	Lybia	583
Egitto	Egypt	587
Sudafrica	South Africa	591
Asia	Asia	599
Turchia	Turkey	601
Siria	Syria	607
Libano	Lebanon	611
Israele	Israel	615
Palestina	Palestine	619
Giordania	Jordan	623
Arabia Saudita	Saudi Arabia	627
Azerbaigian	Azerbaijan	631
Iran	Iran	635
Afghanistan	Afghanistan	639
Pakistan	Pakistan	643
Cina	China	647
Giappone	Japan	651
Oceania	Oceania	655
Australia	Australia	657
Nuova Zelanda	New Zealand	665
America del Nord	North America	671
Stati Uniti	United States	673
America Centrale	Central America	677
Messico	Mexico	679
America del Sud	South America	683
Perù	Peru	685
Brasile	Brazil	689
Cile	Chile	693
Uruguay	Uruguay	711
Argentina	Argentina	717
Indice dei Produttori	Producer Index	727

Introduzione

Marco Oreggia e Laura Marinelli

Flos Olei 2010 - guida ai migliori extravergine del mondo ha un obiettivo ambizioso: apportare freschezza ed energia all'interno del panorama editoriale esistente in questo settore. Unica Guida dalla valenza così marcatamente universale, è realizzata in doppia lingua (italiano e inglese). È uno strumento di conoscenza e divulgazione dell'eccellenza delle realtà produttive italiane e internazionali capace di penetrare nelle case dei consumatori, sia nei paesi tradizionalmente produttori di olio extravergine di oliva, sia in quelli dove non c'è produzione, ma l'extravergine è consumato e stimato per le sue molteplici virtù organolettiche nonché salutistiche. La Guida si propone di essere un mezzo di informazione, completa e trasparente, utile tanto per gli appassionati e neofiti di tutte le età, quanto per gli esperti del comparto: produttori, importatori, distributori, tecnici. Attraverso l'assaggio e la selezione di migliaia di campionature, i curatori portano a conoscenza del fruitore le migliori realtà produttive a livello mondiale, guidandolo nella scelta orientata all'eccellenza e nella scoperta che sono ormai decisamente abbattute le frontiere della qualità e che si ottengono ottimi risultati in tutti e cinque i continenti. Si contano infatti, tra le realtà olivicole, anche paesi "inaspettati" come la Cina, il Giappone o il Brasile. Sono in tutto 40 le nazioni del mondo presenti in Guida, ognuna con un proprio spazio introduttivo che offre un panorama storico, culturale e di produzione. Due di queste - l'Italia e la Spagna - sono approfondite attraverso una suddivisione regionale. Le differenti realtà olivicole sono raccontate in 446 schede, dedicate ad altrettante aziende che descrivono il loro prodotto migliore selezionato da un panel ufficiale di Esperti Assaggiatori. Altri 179 extravergine provenienti dalle stesse aziende che, pur non prescelti, sono comunque segnalati, completano la rassegna, per un totale di 625 oli presenti. Il cuore della produzione olearia è il Mediterraneo ma, accanto ai paesi di quest'area, la produzione qualificata si estende oggi anche a luoghi più lontani, che si affermano ogni anno di più sul mercato internazionale. Pensiamo a realtà come Cile, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda. Oppure a paesi mediterranei, ma emergenti nel mercato olivicolo di alto livello, come Croazia, Portogallo, Slovenia e Marocco. Insomma, lo sguardo sul mondo è decisamente ampio, muovendo peraltro da una valutazione attenta della delicata situazione attuale, in un contesto di estensione dei confini produttivi e di orientamento al libero mercato. Infatti, nonostante alcuni segnali positivi, permangono numerose problematiche sia in Europa che fuori: mancanza di legislazione trasparente in sede comunitaria, ambigua classificazione merceologica dell'olio ricavato dalle olive e normative ancora non del tutto chiare sull'etichettatura. Cosa ci aspettiamo per il futuro? Il rilancio delle nazioni che hanno investito in nuovi impianti olivicoli, in vista di un superamento della crisi economica per puntare su una pianta che costituisce una risorsa e un bene così speciali.

Introduction

Marco Oreggia and Laura Marinelli

Flos Olei 2010 - a guide to the world best extra virgin olive oils has the ambitious aim of adding a new and stimulating product to the existing array of publications on this sector. It is the only Guide with a universal scope and is realized in the double version, Italian and English, to make it an effective means of information about the best Italian and international producers. In fact our target readers are not only consumers of traditional olive growing countries, but also people from those countries where extra virgin olive oil is not produced, but it is increasingly consumed and appreciated for its numerous organoleptic and health giving properties. In this way the Guide will be a complete and clear point of reference both for oil lovers and novices alike of all ages, and for those working in the sector: producers, importers, distributors, technicians.

By tasting and selecting thousands of samples, the editors want to inform the consumer about the world best producers, helping him recognize excellence and showing him the new frontiers of quality, by now including all five continents. New olive countries are in fact unexpectedly China, Japan and Brazil.

The Guide consists of a presentation of the olive growing sector in 40 countries, supplying historical and cultural information and production data. Italy and Spain are also analyzed in detail, sub-divided into regions. 446 cards describe the most interesting farms and their best product selected by an official panel of Expert Tasters. Finally 179 extra virgin olive oils produced by the same farms are mentioned and recommended, although they were not selected, for a total number of 625 oils.

The heart of olive oil production is certainly the Mediterranean, the birthplace of olive growing. However quality production can also be found in other more distant countries, which are constantly gaining ground on the international market, for example Chile, South Africa, Australia and New Zealand. Also some Mediterranean countries, like Croatia, Portugal, Slovenia and Morocco, are improving the quality of their production. In short, the olive growing sector should be considered from a broad point of view and should take into account the present delicate situation, characterized by the extension of the production borders and a tendency towards free trade. In spite of some positive signs, a number of problems remain unsolved: the lack of a transparent legislation within the European Community and worldwide, an ambiguous product classification and unclear norms regarding labeling.

What we expect from the future is the relaunch of the countries that have invested in new olive groves, in order to weather the economic crisis and enhance the cultivation of this tree, a special and precious resource for the whole world.

The Best 20

Senza una classifica di merito e senza premiati, una Guida non sarebbe tale. Ma il nostro prodotto editoriale si distingue in tal senso. Infatti l'assegnazione dei premi che compongono la The Best 20 non è tanto subordinata ai valori organolettici degli oli, ma tiene conto piuttosto della costanza qualitativa di ogni realtà produttrice nel corso degli anni e del valore aggiunto che questa apporta al territorio in cui si colloca. Infatti l'extravergine risente, già dopo qualche mese di "vita", di una graduale caduta dei suoi pregi organolettici: per questo non vogliamo legare strettamente il premio all'exploit del singolo olio. Attraverso la The Best 20 attribuiamo dunque dei Premi Qualità a una rosa di aziende che, nelle venti categorie descritte, hanno brillato per un'ottimizzazione della filiera produttiva. Partiamo dalle aziende premiate come miglior frantoio, ovvero struttura produttrice, eleggendo quello dell'Anno ma anche dando rilievo a realtà giovani o collocate in territori marginali (il Frantoio Emergente e quello di Frontiera) o che si differenziano per la passione e la cura delle persone che ne fanno parte (il Frantoio del Cuore). Segue la carrellata dei migliori oli, da quello dell'Anno a quelli all'interno delle categorie (da Agricoltura Biologica, Monovarietale, Blended e Dop/Igp). Senza dimenticare l'azienda con la migliore tecnologia di estrazione e quelle che emergono per aver saputo unire alla qualità i grossi volumi, un prezzo conveniente o un packaging accattivante. Alla The Best 20 si aggiunge un premio speciale intitolato a Cristina Tiliacos, giornalista, collaboratrice della Guida e carissima amica, che ha lavorato al nostro fianco con competenza e professionalità insostituibili e che purtroppo è improvvisamente mancata. Questo premio lo dedichiamo a persone, enti o associazioni di categoria che hanno lavorato con impegno nella promozione e diffusione della cultura del settore olivicolo.

Premio	Azienda	Paese	Pag.
Il Frantoio dell'Anno	Frantoio Franci	IT	230
Il Frantoio Emergente	Maria Constança de Castro Doutel de Andrade	PT	23
Il Frantoio di Frontiera	Viticole & Oleicole des Rives du Rhône	FR	121
Il Frantoio del Cuore	O.P.G. Balija	HR	532
Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno	Frantoi Cutrera	IT	456
Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica	Az. Agr. Pasquale Librandi	IT	433
Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop/Igp	Az. Agr. Masseriola	IT	412
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Metodo di Estrazione	Galgón 99	ES	104
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Quantità	Almazaras de la Subbética	ES	99
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Packaging	Manuel Montes Marín	ES	98
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Prezzo	TerraMater	CL	709
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Leggero	Vanja Dujc	SI	495
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Medio	Castillo de Canena	ES	103
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Intenso	Az. Agr. Tenuta Piscoianni	IT	322
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Leggero	Olivos del Sur	CL	707
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Medio	Hacienda Iber	ES	66
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Intenso	Madonna dell'Olivo	IT	389
Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Leggero	Borgo del Melograno	IT	197
Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Medio	Azienda Agraria Viola	IT	307
Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Intenso	Azienda Giorgio Rollo	IT	462
Premio Cristina Tiliacos	AOTAD Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro	PT	

The Best 20

A useful and meaningful guide needs rankings and awards and ours goes one step further. The prizes that make up the Best 20 are not only awarded for the high organoleptic qualities of the oils proposed to the panel of expert tasters, but are mainly based on the quality each farm has shown over the years and the added value this represents for its area of production. The fact that, after only a few months, extra virgin olive oil gradually loses its organoleptic properties, means we do not find it appropriate to give the prize to the single oil. Instead, with our Best 20 list, we award a “Quality Prize” to the farms which have succeeded in optimizing the whole productive sector in the twenty categories described. Therefore we choose the best olive oil mill, that is the best producer, indicating the best of the year, but we also encourage young or minor farms (the Emerging Olive Oil Mill, the Frontier Olive Oil Mill) or reward the passion and care of the people involved in this activity (the Heart Olive Oil Mill). Then we find the best oils, the best of the year and the ones belonging to the different categories (from Organic Farming, Monovarietal, Blended, Pdo/Pgi). Moreover, we mention the farm with the best extraction system and those that have combined quality with big volumes, a convenient price or an attractive packaging. A special prize is finally dedicated to our friend Cristina Tiliacos, journalist and contributor to the Guide, who worked with us professionally and competently and has sadly passed away. This award is generally given to people, bodies or associations that have committed themselves to the promotion and diffusion of olive cultivation.

Award	Farm	Country	Page
The Olive Oil Mill of the Year	Frantoio Franci	IT	230
The Emerging Olive Oil Mill	Maria Constança de Castro Doutel de Andrade	PT	23
The Frontier Olive Oil Mill	Viticole & Oleicole des Rives du Rhône	FR	121
The Heart Olive Oil Mill	O.P.G. Balija	HR	532
The Best Extra Virgin Olive Oil of the Year	Frantoio Cutrera	IT	456
The Best Extra Virgin Olive Oil from Organic Farming	Az. Agr. Pasquale Librandi	IT	433
The Best Extra Virgin Olive Oil from Organic Farming and Pdo/Pgi	Az. Agr. Masseriola	IT	412
The Best Extra Virgin Olive Oil - Extraction System	Galgón 99	ES	104
The Best Extra Virgin Olive Oil - Quality/Quantity	Almazaras de la Subbética	ES	99
The Best Extra Virgin Olive Oil - Quality/Packaging	Manuel Montes Marín	ES	98
The Best Extra Virgin Olive Oil - Quality/Price	TerraMater	CL	709
The Best Extra Virgin Olive Oil Monovarietal - Light Fruity	Vanja Dujc	SI	495
The Best Extra Virgin Olive Oil Monovarietal - Medium Fruity	Castillo de Canena	ES	103
The Best Extra Virgin Olive Oil Monovarietal - Intense Fruity	Az. Agr. Tenuta Piscoianni	IT	322
The Best Extra Virgin Olive Oil Blended - Light Fruity	Olivos del Sur	CL	707
The Best Extra Virgin Olive Oil Blended - Medium Fruity	Hacienda Iber	ES	66
The Best Extra Virgin Olive Oil Blended - Intense Fruity	Madonna dell'Olivo	IT	389
The Best Extra Virgin Olive Oil Pdo/Pgi - Light Fruity	Borgo del Melograno	IT	197
The Best Extra Virgin Olive Oil Pdo/Pgi - Medium Fruity	Azienda Agraria Viola	IT	307
The Best Extra Virgin Olive Oil Pdo/Pgi - Intense Fruity	Azienda Giorgio Rollo	IT	462
Award Cristina Tiliacos	AOTAD Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro	PT	

PUNTEGGIO E TENDENZA AZIENDALI

A ogni azienda presente in Guida i curatori riconoscono un punteggio numerico, denominato Punteggio Aziendale. Il criterio di attribuzione non si basa tanto sulla valutazione del singolo olio selezionato, quanto su una considerazione complessiva della realtà produttiva. Ci sembrava più coerente con l'impostazione del nostro prodotto editoriale tenere conto del valore della singola azienda nel territorio dove nasce e produce, premiando l'impegno profuso in un progetto il più possibile esteso a tutta la filiera. L'obiettivo è quello di esaltare il rischio d'impresa delle aziende, offrendo al consumatore uno strumento in più di valutazione: quest'ultimo potrà infatti rendersi conto in modo trasparente delle differenti realtà segnalate. I parametri che compongono, secondo diverse percentuali, il Punteggio Aziendale sono: la presenza delle piante di olivo e del frantoio di proprietà, la qualità di tutti gli oli segnalati dal panel e un "bonus" derivante dalla valutazione della continuità qualitativa dell'azienda e dal rapporto qualità-prezzo dei prodotti. Accanto al Punteggio Aziendale si inserisce la Tendenza Aziendale espressa con un simbolo ("in salita", "in discesa", "stabile") che completa l'informazione sull'azienda in questo momento.

COME LEGGERE LA GUIDA

Nelle pagine dei produttori di olio extravergine di oliva vengono utilizzati i seguenti simboli:

100 Punteggio Aziendale

80-84 Molto Buono

85-89 Ottimo

90-94 Eccellente

95-100 Veramente Eccellente

Tendenza Aziendale

 In crescita  In discesa  Stabile



Premio The Best

Premio Qualità assegnato dai curatori per le migliori produzioni di olio extravergine di oliva



Azienda Top

Azienda che ha ottenuto un punteggio aziendale pari o superiore a 95/100



Azienda del Cuore

Azienda di alta qualità che mostra particolare cura e passione per la propria attività



Altitudine delle proprietà olivicole espressa in metri (m.)



Tipo di impianto degli oliveti



Sistema di allevamento delle piante di olivo



Metodo di raccolta delle olive



Frantoio aziendale di proprietà e Metodo di estrazione



Varietà di olive presenti nell'extravergine in percentuale



Categoria degustativa dell'olio extravergine di oliva



Fascia di prezzo in rapporto al formato della bottiglia. I prezzi si riferiscono alle quotazioni medie di distribuzione nel paese di produzione. In caso di esportazione, l'extravergine potrebbe rientrare in una fascia di prezzo superiore

FARM RANKING AND TENDENCY

Each farm present in the Guide is given a numeric score, called Farm Ranking. The assessment is not so much based on the single product proposed as on the production overall. We want to point up the contribution a single farm makes, and reward all aspects of the production process. Our aim is, therefore, to single out risk-taking enterprises and, at the same time, provide the consumer with a further tool for understanding the world of olive oil production. The criteria which make up the Farm Ranking with different percentages are: the possession of olive trees and an oil mill; the quality of all oils recommended by the panel; a “bonus”, based on the quality of the production over the years; and value for money in terms of the relationship between the quality and price. Alongside the Farm Ranking there is a symbol (“rising”, “falling”, “steady”) denoting the current situation of the farm.

HOW TO READ THE GUIDE

In the pages about the extra virgin olive oil producers the following symbols are used:

100 Farm Ranking

80-84 Good

85-89 Very Good

90-94 Excellent

95-100 Really Excellent

Farm Tendency

↑ Rising ↓ Falling ↔ Steady



Award The Best

Quality Prize awarded by the editors to the best extra virgin olive oil productions



Top Farm

Farm obtaining a score equal to or higher than 95/100



Heart Farm

High quality farm showing special care and passion for its activity



Height of olive groves expressed in metres (m.)



Orchard layout



Training system of olive trees



Harvesting method



Farm olive oil mill and extraction system



Percentage of olive varieties present in the extra virgin olive oil



Tasting category of the extra virgin olive oil



Price range in relation to bottle size. The prices refer to the average quotations of distribution in the producing countries. In case of export, the mentioned extra virgin olive oil may be in a higher price range.

RINGRAZIAMENTI • ACKNOWLEDGEMENTS

Per la collaborazione e i suggerimenti / For their collaboration and advice:

Agra Editrice, Alfa Laval, Amadeus Industria Poligrafica Europea, Antica Macelleria Fracassi, Aprod Perugia, Arsiat Laval, Arssa Abruzzo, Asoliva, Assessorato al Turismo - Regione Istriana (Croazia), Asspo - Associazione Piemontese Olivicoltori, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, Associazione Regionale Produttori Olivicoli Emilia Romagna, Associazione Saperi e Sapori, Associazioni Ligure Olivicoltori di Imperia, Australian Olive Association, BIOCórdoba - Ecotrama, BulkOil, California Olive Oil Council, ChileOliva - Asociación de Productores de Aceite de Oliva de Chile, Consorzio Daunia Verde, Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva: Dop Chianti Classico, Dop Colline Salernitane, Dop Garda, Dop Laghi Lombardi, Dop Lucca, Dop Monti Iblei, Dop Penisola Sorrentina, Dop Sardegna, Dop Terre di Siena, Dop Veneto, Igp Toscano, Embrapa Clima Temperado, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, Ente Turistico della Regione Istriana, Ersam Larino, Fiera di Verona, Germina Campus - Palazzo Rospigliosi, GLS, GRH, Gruppo Perialisi, Ismea, Jacobacci & Partners, Le Bonheur, Marche Extravergine, Mastri Oleari, Ma.Vi, Mercacei, Metapontum Agrobios, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Mogrè, N.Y. - Bar Pasticceria, New Zealand Olive Association, Prim'Olio - Saperi e Sapori di Calabria, Provincia di Arezzo, Regione Siciliana - UOS 78 Olivicultura, Riva del Garda - Fierecongressi, SAI agricola, Selezione Fattorie, South African Olive Growers Association, Strada del Vino Terre di Arezzo, Università di Pisa - Facoltà di Agraria, Vetreria Etrusca, Vetruria, Vinomagazzino

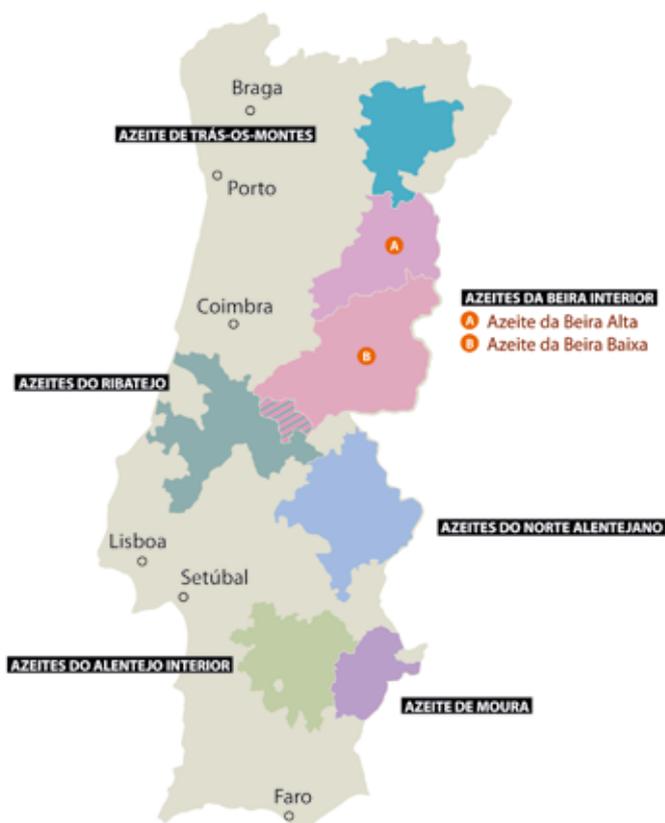
Per la cortese collaborazione / For their kind collaboration:

Paolo Anselmi, Maurizio Antinori, Maximiliano Artega Blanco, Pierluigi Baraton, Franco Bardi, Sandro Benedetti Isidori, Jean Benoit Hugues, Antonella Bombacigno, Giovanni Brachetti Montorselli, Paola Campos, Ana Carrilho, Giorgio Castiglione, Leonardo Catagnano, Cesar Colliga Martinez, Patricia Darragh, Teresa D'Uva, Antonio Dati, Tommaso De Simone, Albert Di Chiara, Margaret Edward, Fabrizio Filippi, Michele Ghezzi, Remo Gianello, Marino Giorgetti, Angela Herrera, Ana María Hoffmann, Denis Ivošević, Brigida Jiménez Herrera, Giacomo Laterza, Gianni Lezzi, Maria Lisomar Silva, Manuel Lobo Torrado, Francesco Locci, Simona Longo, Mariano Mampieri, Fernando Marca, Matilde Martinetti, Alberto Matos, Luigino Mengucci, Stefano Munzi, Shoko Nakahara, João Neto Vieira, Fiammetta Nizzi Grifi, Giuseppe Pasciutta, Juan A. Peñamil, Moira Peroni, Clenio Pillion, Deborah Ponzio, Maria Provenza, Francesco Rancini, Pietro Razzino, Franco Rosario, Michele Sagramoso, Paola Sereni, Salvatore Spatola, Alessandro Suardi, Paula Vasconcelos, Claudio Vignoli

ABBREVIAZIONI • ABBREVIATIONS

A AO	Agencia para el Aceite de Oliva	MARM	Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
a.C.	Avanti Cristo	MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
A.D.	Anno Domini	ml	Millilitro
Aop	Appellation d'Origine Protégée	n.p.	Non Pervenuto
Az. Agr.	Azienda Agricola	O.P.G.	Obiteljsko Poljoprivredno Gospodarstvo
B.C.	Before Christ	Pag.	Pagina
CCIAA	Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura	Pdo	Protected Denomination of Origin
CNR	Consiglio Nazionale delle Ricerche	Pgi	Protected Geographical Indication
C.da	Contrada	Pil	Prodotto Interno Lordo
C.so	Corso	Pzza	Piazza
d.C.	Dopo Cristo	sec.	Secolo
Dop	Denominazione di Origine Protetta	S.P.	Strada Provinciale
ecc.	Eccetera	S.S.	Strada Statale
EU	European Union	t	Tonnellata / Ton
ha	Ettaro / Hectare	Tel.	Telefono / Telephone
Igp	Indicazione Geografica Protetta	UE	Unione Europea
IOOC	International Olive Oil Council	V.le	Viale
Kg	Chilogrammo / Kilogram	Voc.	Vocabolo
Km	Chilometro / Kilometre	Z.I.	Zona Industriale
lt	Litro / Litre		
m.	Metro / Metre		

Portogallo Portugal



Dati Statistici

Superficie olivetata nazionale	379.420 (ha)
Frantoi	609
Produzione nazionale 08-09	50.000,0 (t)
Produzione nazionale 07-08	34.900,0 (t)
Variazione	+ 43,27%

Statistic Data

National Olive Surface	379,420 (ha)
Olive Oil Mills	609
National production 08-09	50,000.0 (t)
National production 07-08	34,900.0 (t)
Variation	+ 43.27%

International Olive Oil Council - Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries

Profondamente radicata in Portogallo fin dall'antichità, la cultura olivicola svolge oggi un ruolo di primo piano all'interno dell'economia del paese. Anzi, ultimamente il settore sta registrando un deciso sviluppo anche dal punto di vista qualitativo. A suo vantaggio giocano la conformazione territoriale e il clima del Portogallo, cui la pianta dell'olivo si adatta bene da sempre, oltre al fatto che il consumo dell'olio è ormai del tutto connaturato con le abitudini alimentari degli abitanti, per le sue qualità gastronomiche nonché salutistiche. La storia dell'olivicultura in Portogallo risale all'epoca degli Egiziani e poi dei Greci e dei Cartaginesi. Fu grazie a queste civiltà di navigatori, che raggiunsero via mare la Penisola Iberica portando con sé prodotti preziosi come olio e vino, che si impiantò anche in Portogallo l'olivo domestico, coltivato poi sapientemente dai Romani che dettero un forte impulso all'olivicultura in tutti i paesi del Mediterraneo. Il clou della produzione si colloca nella metà del secolo scorso, con una media annua di 120mila tonnellate di olio. Oggi in Portogallo si contano più di 379mila ettari olivetati che hanno reso, nella campagna 2008-2009, 50mila tonnellate di olio, con un aumento del 43,27% rispetto all'annata precedente. Nel settore della trasformazione, il numero dei frantoi attivi sul territorio è di 609. Molto ricco il paniere delle cultivar: la più diffusa è la varietà galega che costituisce circa i tre quarti degli impianti. Per quanto riguarda la mappatura delle aree olivicole, si può seguire la diffusione storica della pianta e procedere da sud verso nord, evidenziando le sei principali terre olivicole del paese a Denominazione di Origine Protetta e caratterizzate dalla presenza di varietà differenti. Il fiume Guadiana costituisce lo spartiacque tra la Dop Azeite de Moura, a est, e la più occidentale Dop Azeite do Alentejo Interior, di recente certificazione. Nella prima si coltivano prevalentemente le varietà cordovil de Serpa, galega vulgar e verdeal alentejana che danno oli dal fruttato intenso e dai freschi sentori erbacei, amari e piccanti. Nell'altra la varietà galega vulgar è dominante e, insieme alla cordovil de Serpa e alla cobrançosa, produce oli dal fruttato più delicato. Anche nella Dop Azeites do Norte Alentejano, che prende il nome dalla provincia omonima, prevale la galega vulgar, seguita dalla carrasquenha e dalla redondil: gli oli prodotti si distinguono per una nota forte di mela e di altri frutti maturi. La costa a ovest del paese ricade nella Dop Azeite do Ribatejo, dove la galega vulgar si coltiva insieme alla lentisca. Quest'ultima è tipica della zona di Torres Novas, dove gli oli hanno note più morbide e dolci. La Dop Azeites da Beira Interior, più a nord, ha due sottozone: Azeite da Beira Baixa, dove predominano le varietà galega vulgar, bical e cordovil de Castelo Branco, con oli interessanti per ricchezza in aromi e sapore, e Azeite da Beira Alta, dove le varietà sono la cobrançosa, la carrasquinha e la cornicabra. La Dop Azeite de Trás-os-Montes ricade nella parte più settentrionale del paese, ai margini del Rio Douro, da Alfândega da Fé, fino a Murça, passando per Mirandela. Qui le cultivar madural, cobrançosa, cordovil e verdeal trasmontana producono oli molto raffinati e complessi con sentori di spezie, mandorla e frutta secca.

.....

Olive growing has been deeply rooted in Portugal since ancient times. At present this sector plays a fundamental role in the country's economy and also its quality has recently greatly improved. Favourable factors are the conformation of the land and its climate that is suitable to the olive tree. Besides the Portuguese have always used olive oil because of its gastronomic and health giving properties. The history of olive growing in Portugal dates back to the Egyptians and then the Greeks and the Carthaginians. Thanks to these people that reached the Iberian Peninsula by sea bringing precious products like olive oil and wine, the domestic olive tree arrived in Portugal. However especially the Romans gave a fundamental impetus to olive growing in all the countries of the Mediterranean basin. The productive apex was achieved in the middle of the 20th century, when an average production of 120,000 annual tons of oil was recorded. Today in Portugal there are more than 379,000 hectares of olive groves that produced 50,000 tons of olive oil in the 2008-2009 oil harvest , with a 43.27 % increase in comparison with the previous year. As regards transformation there are 609 working olive oil mills. Portugal is known for the wide range of olive varieties, among which the most common is galega, which represents approximately three quarters of the olive groves of the country. If you go from south to north, in the same way in which the olive tree spread historically, it is possible to distinguish six areas, the main olive areas, which today are Protected Denomination of Origin and are characterized by different varieties. The river Gardiana is the watershed between the Pdo Azeite de Moura, to the east, and the recent Pdo Azeite do Alentejo Interior, more to the west. In the first area the varieties cordovil de Serpa, galega vulgar and verdeal alentejana are mainly cultivated. They produce very fruity , herbaceous, bitter and pungent oil. In the other one the variety galega vulgar predominates and together with the cordovil de Serpa and the cobrançosa, produces more delicate oil. In the Pdo Azeites do Norte Alentejano, which takes its name from the homonymous province, the galega vulgar is the most common variety and is followed by the carrasquenha and redondil: this oil has a strong note of apple and other ripe fruit. To the west of the country the Pdo is called Azeite do Ribatejo and is characterized by the varieties galega vulgar and lentisca, the latter is typical of the area of Torre Novas, an area of sweet oils. The Pdo Azeites da Beira Interior is divided into two subareas: Azeite da Beira Baixa, where we find the varieties galega vulgar, bical and cordovil de Castelo Branco, which give origin to oil complex for perfume and taste, and Azeite da Beira Alta, where the varieties cobrançosa, carrasquinha and cornicabra predominate. The Pdo Azeite de Trás-os-Montes is in the northern area of the country on the border with Rio Douro from Alfândega da Fé to Murça, passing through the area of Mirandela. Here the varieties madural, cobrançosa, cordovil and verdeal trasmontana produce very refined and complex oils with a scent of spices, almond and other dried fruit.

Jerónimo Pedro Mendonça de Abreu e Lima

Quinta da Fonte - Vale de Madeiro

5370 - 563 Mirandela (Bragança)

Tel. + 351 278 261097 - Fax + 351 278 261097

E-mail: jeronimo.lima@sapo.pt - Web: www.magnaolea.com



86 ↑

 300 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Forma libera**
Free form

 **Meccanica**
Mechanical harvesting

 **No - Ciclo continuo**
No - Continuous cycle

 **Cobrançosa (99%), altre/others (1%)**

 **Fruttato intenso**
Intense fruity

 **da 10,01 a 12,00 € - 500 ml.**
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml.

Alle porte di Mirandela, su un terreno collinare accentuato, si colloca l'azienda di proprietà di Jerónimo Pedro Mendonça de Abreu e Lima, che nasce nel 1989 dall'unione delle due tenute della famiglia Andrade di Mirandela e della famiglia Gama di Cedães. Un patrimonio che consta oggi di 48 ettari di superficie olivetata specializzata con 8mila piante, che nella recente campagna olearia hanno fruttato un raccolto di 337 quintali di olive pari a una resa di 45 ettolitri di olio extravergine. Ottima la selezione proposta, l'Extravergine Magna Olea Dop Azeite de Trás-os-Montes che appare alla vista di colore giallo dorato intenso con sfumature verdi, limpido; al naso si apre ampio e deciso, ricco di sentori vegetali di carciofo e cicoria, cui si aggiungono note aromatiche di rosmarino, menta e pepe nero. In bocca è avvolgente e di carattere, con toni di cardo selvatico, lattuga e mandorla dolce. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati. Si accompagna a bruschette con pomodoro, carpaccio di carne cruda con funghi ovoli, insalate di spinaci, minestrone di verdure, cous cous di carne, pesce spada ai ferri, cacciagione di piuma o pelo alla brace, formaggi stagionati a pasta dura.

The farm owned by Jerónimo Pedro Mendonça de Abreu e Lima is situated near Mirandela, on a steep hilly ground. It was founded in 1989 from the union of the two estates of the families Andrade di Mirandela and Gama di Cedães. Today there are 48 hectares of specialized olive surface with 8,000 trees. In the last oil harvest 337 quintals of olives were produced, equal to a yield of 45 hectolitres of extra virgin olive oil. The selection proposed, the Extra Virgin Magna Olea Pdo Azeite de Trás-os-Montes, is excellent. It is an intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is ample and definite, rich in vegetal hints of artichoke and chicory, together with aromatic notes of rosemary, mint and black pepper. Its taste is rotund and strong, with a flavour of wild thistle, lettuce and sweet almond. Bitterness and pungency are present and harmonic. It would be ideal on bruschette with tomatoes, raw meat carpaccio with Caesar's mushrooms, spinach salads, minestrone with vegetables, meat cous cous, grilled swordfish, barbecued game birds or animals, hard mature cheese.

Maria Constança de Castro Doutel de Andrade

Rua Laranjeira, 30 - Cabanelas
5370 - 070 Mirandela (Bragança)
Tel. + 351 278 098083
E-mail: joaodasbarbas@gmail.com



90  

 300/400 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Vaso**
Vase

 **Brucatura a mano e meccanica**
Hand picking and mechanical harvesting

 **No - Ciclo continuo**
No - Continuous cycle

 **Cobrançosa (80%), madural (15%),
verdeal trasmontana (5%)**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 4,01 a 6,00 € - 250 ml.**
from € 4.01 to 6.00 - 250 ml.

Davvero una bella rivelazione questa realtà di Mirandela che eleggiamo come **Il Frantoio Emergente**. Complimenti a Maria Constança de Castro Doutel de Andrade che ha ereditato l'antica tenuta di famiglia dal padre, noto nella zona come il bohemien João das Barbas, e che dal 1989 conduce una superficie olivetata specializzata di 29 ettari con 5.300 piante. Quest'anno, il primo in cui l'azienda imbottiglia il proprio olio, il raccolto di 400 quintali di olive ha reso una produzione di 64 ettolitri di extravergine. Eccellente l'Extravergine João das Barbas Dop Azeite de Trás-os-Montes che alla vista è di colore giallo dorato intenso con caldi toni verdi, limpido. Al naso si offre deciso e ampio, ricco di sentori vegetali di carciofo, cardo selvatico e note speziate di pepe nero e mandorla. In bocca è complesso e avvolgente, con toni di cicoria, lattuga ed erbe officinali, con menta e salvia in evidenza. Amaro spiccato e piccante presente. Si abbina a bruschette con verdure, carpaccio di salmone, fagioli bolliti, pomodori con riso, zuppe di farro, risotto con molluschi, pesci di scoglio al forno, tartare di pesce spada, carni bianche al forno, formaggi freschi a pasta filata.

This farm in Mirandela, which has been a real revelation, is awarded the prize as **Emerging Olive Oil Mill** thanks to Maria Constança de Castro Doutel de Andrade, who inherited the ancient family estate from her father, known as the bohemian João das Barbas. Since 1989 she has been running a specialized olive grove of 29 hectares with 5,300 trees. In the last harvest the farm bottled its own oil for the first time. 400 quintals of olives were produced, equal to a yield of 64 hectolitres of oil. The Extra Virgin João das Barbas Pdo Azeite de Trás-os-Montes is excellent. It is an intense limpid golden yellow colour with warm green hues. Its aroma is definite and ample, rich in vegetal hints of artichoke, wild thistle and spicy notes of black pepper and almond. Its taste is complex and rotund, with a flavour of chicory, lettuce and officinal herbs, especially mint and sage. Bitterness is distinct and pungency is present. It would be ideal on bruschette with vegetables, salmon carpaccio, boiled beans, tomatoes filled with rice, emmer soups, rice with mussels, baked rock-fish, swordfish tartare, baked white meat, pasta filata fresh cheese.

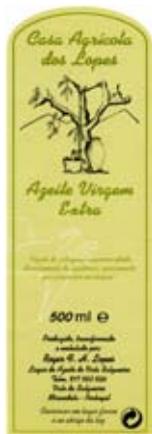
Casa Agrícola dos Lopes

Rua Alfredo Lopes, 49 - Vale de Salgueiro

5370 - 660 Mirandela (Bragança)

Tel. + 351 278 989120 - Fax + 351 278 261002

E-mail: rogerhelenolopes@hotmail.com



87 ↑



300/400 m.



Specializzato
Specialized



Vaso
Vase



Brucatura a mano e meccanica
Hand picking and mechanical harvesting



Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle



**Cobrançosa (80%), madural (15%),
verdeal trasmontana (5%)**



Fruttato medio
Medium fruity



da 4,01 a 6,00 € - 500 ml.
from € 4.01 to 6.00 - 500 ml.

Una prova in grande stile quella realizzata dalla Casa Agrícola dos Lopes che ha proposto al panel un prodotto eccellente. Dal 1952 Roger Fernando Heleno Lopes è alla guida di questa bella tenuta di Mirandela che si estende per 35 ettari di cui 30 sono destinati all'oliveto specializzato, con 5.900 piante. Da queste, nella recente campagna olearia, sono stati raccolti 700 quintali di olive, pari a una resa produttiva di 112 ettolitri di olio. L'Extravergine Casa Agrícola dos Lopes Dop Azeite de Trás-os-Montes appare alla vista di colore giallo dorato intenso con sfumature verdi, limpido; all'olfatto si offre deciso e avvolgente, ricco di sentori fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca e banana matura. In bocca è complesso e di personalità, con toni vegetali di cicoria e lattuga cui si aggiungono note di erbe officinali, con netto ricordo di mentuccia e salvia. Amaro e piccante presenti e armonici che chiudono in mandorla. È ideale su antipasti di farro, carpaccio di salmone, insalate di lenticchie, marinate di pesce persico, patate in umido, zuppe di legumi, risotto con carciofi, pesci alla brace, seppie in umido, pollame o carni bianche alla piastra, formaggi caprini.

Casa Agrícola dos Lopes has given a great performance with the excellent product proposed to our panel. Since 1952 Roger Fernando Heleno Lopes has been running this beautiful estate in Mirandela, stretching over 35 hectares, 30 of which destined to specialized olive grove with 5,900 trees. In the last harvest 700 quintals of olives were produced, equal to a yield of 112 hectolitres of oil. The Extra Virgin Casa Agrícola dos Lopes Pdo Azeite de Trás-os-Montes is an intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is definite and rotund, rich in fruity hints of medium ripe tomato, white apple and ripe banana. Its taste is complex and strong, with a vegetal flavour of chicory and lettuce, together with notes of officinal herbs, especially field balm and sage. Bitterness and pungency are present and harmonic with an almond finish. It would be ideal on emmer starters, salmon carpaccio, lentil salads, marinated perch, stewed potatoes, pulse soups, rice with artichokes, barbecued fish, stewed cuttlefish, griddled poultry or white meat, goat's milk cheese.

Clemente Menéres

Jerusalém do Romeu - Romeu

5370 - 620 Mirandela (Bragança)

Tel. + 351 222 001265 - 278 939133 - Fax + 351 222 089276 - 278 939133

E-mail: info@romeu.pt - Web: www.romeu.pt



92  

 350 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Alberello**
Tree

 **Bacchiatura e meccanica**
Beating and mechanical harvesting

 **Si - Ciclo continuo misto**
Yes - Mixed continuous cycle

 **Cobrançosa (40%), madural (30%),
verdeal trasmontana (30%)**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 8,01 a 10,00 € - 500 ml.**
from € 8.01 to 10.00 - 500 ml.

La Menéres è una delle più solide realtà di produzione olearia del comprensorio della Dop Azeite de Trás-os-Montes. Fondata nel 1902 da Clemente Menéres, oggi l'azienda è condotta da João Pedro Menéres che applica i principi dell'agricoltura biologica ai circa 150 ettari di oliveti dove trovano dimora 15mila piante. In questa campagna olearia sono stati raccolti 1.400 quintali di olive pari a 200 ettolitri di olio extravergine. Segnaliamo l'Extravergine Romeu Dop Azeite de Trás-os-Montes da Agricultura Biologica. Si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con delicati toni verdi, limpido; all'olfatto si offre deciso e ampio, dotato di eleganti note fruttate di pomodoro acerbo e frutta secca, con pinolo e mandorla in evidenza. In bocca è complesso e avvolgente, ricco di toni vegetali di carciofo, cardo di campo, cicoria e spiccati sentori balsamici di basilico, mentuccia e rosmarino. Amaro spiccato e piccante presente. È ideale su antipasti di fagioli, marinate di ricciola, patate alla piastra, verdure gratinate, passati di legumi, primi piatti con verdure, pesci di lago arrosto, seppie in umido, pollame o carni bianche alla piastra, formaggi freschi a pasta filata.

Menéres is one of the most important oil farms in the district of the Pdo Trás-os-Montes. Founded in 1902 by Clemente Menéres, the farm is run today by João Pedro Menéres, who applies organic farming principles to about 150 hectares of olive groves with 15,000 trees. In the last harvest 1,400 quintals of olives were produced, equal to a yield of 200 hectolitres of extra virgin olive oil. We recommend the Extra Virgin Romeu Pdo Azeite de Trás-os-Montes from Organic Farming. It is an intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is definite and ample, endowed with elegant fruity notes of unripe tomato and dried fruit, especially pine nut and almond. Its taste is complex and rotund, rich in a vegetal flavour of artichoke, wild thistle, chicory and distinct fragrant hints of basil, field balm and rosemary. Bitterness is distinct and pungency is present. It would be ideal on bean starters, marinated amber-fish, griddled potatoes, vegetables au gratin, pulse purées, first courses with vegetables, roast freshwater fish, stewed cuttlefish, griddled poultry or white meat, pasta filata fresh cheese.

Teresa de Jesis Miranda de Souza Leite Seixas

Rua Casa Saldonha - Saldonha
5350 - 300 Alfandega da Fé (Bragança)
Tel. + 351 278 471173 - 254 336157 - Fax + 351 254 336150
E-mail: ecostaseixas@gmail.com



86 ↑



500/600 m.

Specializzato
SpecializedVaso
VaseBrucatura a mano e meccanica
Hand picking and mechanical harvestingNo - Ciclo continuo
No - Continuous cycleCobrançosa (40%), verdeal trasmontana (40%),
madural (20%)Fruttato medio
Medium fruityda 6,01 a 8,00 € - 500 ml.
from € 6.01 to 8.00 - 500 ml.

Eccellente performance per questa bella realtà di Saldonha, attualmente guidata da Teresa de Jesis Miranda de Souza Leite Seixas e appartenente alla sua famiglia fin dal lontano 1600. Con grande impegno ha mantenuto la proprietà che si estende per 80 ettari di impianti olivetati sui quali trovano dimora 15mila piante, che nella campagna olearia in corso hanno fruttato un raccolto di mille quintali di olive per una produzione di 170 ettolitri di olio. L'etichetta proposta è l'Extravergine Miranda Dop Azeite de Trás-os-Montes che si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con caldi riflessi verdi, limpido; all'olfatto si esprime deciso e avvolgente, ricco di sentori fruttati di pomodoro acerbo, banana matura e mela bianca, cui si aggiungono note balsamiche di basilico e mentuccia. In bocca è ampio e di carattere, con toni vegetali di erba fresca falciata, lattuga e chiusura di mandorla. Amaro spiccato e piccante presente. È perfetto per antipasti di farro, bruschette con verdure, marinade di orata, patate al forno, zuppe di orzo, primi piatti con salmone, pesce azzurro marinato, tartare di pesce spada, pollame o carni di agnello al forno, formaggi freschi a pasta filata.

This beautiful estate of Saldonha, currently run by Teresa de Jesis Miranda de Souza Leite Seixas, has given an excellent performance. The property has belonged to the same family since 1600 and today covers 80 hectares of olive groves with 15,000 trees. In the last harvest 1,000 quintals of olives were produced, equal to a yield of 170 hectolitres of extra virgin olive oil. The selection proposed is the Extra Virgin Miranda Pdo Azeite de Trás-os-Montes, which is an intense limpid golden yellow colour with warm green hues. Its aroma is definite and rotund, rich in fruity hints of unripe tomato, ripe banana and white apple, together with fragrant notes of basil and field balm. Its taste is ample and strong, with a vegetal flavour of freshly mown grass, lettuce and an almond finish. Bitterness is distinct and pungency is present. It would be ideal on emmer starters, bruschette with vegetables, marinated gilthead, baked potatoes, barley soups, first courses with salmon, marinated bluefish, swordfish tartare, baked poultry or lamb, pasta filata fresh cheese.

Tetribérica - Agricultura Biológica

Quinta do Prado - Lodões

5360 - 080 Vila Flor (Bragança)

Tel. + 351 252 490010 - Fax + 351 252 490019

E-mail: acushla@acushla.pt - Web: www.acushla.pt



85 ↑



313/530 m.



Promiscuo e specializzato

Promiscuous and specialized



Alberello

Tree



Brucatura a mano e meccanica

Hand picking and mechanical harvesting



No - Ciclo continuo

No - Continuous cycle



**Cobrançosa (50%), madural (25%),
verdeal trasmontana (25%)**



Fruttato medio

Medium fruity



da 8,01 a 10,00 € - 500 ml.

from € 8.01 to 10.00 - 500 ml.

La Tetribérica - Agricultura Biológica è un'azienda giovane nata circa cinque anni fa per iniziativa di Joaquim Moreira che ha convertito al biologico gli impianti olivicoli della sua proprietà di Vila Flor. Parliamo di 106 ettari di superficie olivetata dove trovano dimora 32.770 piante che nella recente campagna olearia hanno reso un raccolto di 400 quintali di olive, pari a una produzione di 60 ettolitri di olio extravergine. Segnaliamo l'ottimo Extravergine Acushla Dop Azeite de Trás-os-Montes da Agricultura Biologica che si offre alla vista di colore giallo dorato intenso con sfumature verdi, limpido; all'olfatto si offre deciso e ampio, con sentori fruttati di pomodoro acerbo, mela bianca e banana matura che chiudono in mandorla. Al gusto è fine e vegetale, caratterizzato da intense note di ortaggi di campo con sedano, lattuga e cicoria in evidenza e toni balsamici di basilico e prezzemolo. Amaro spiccato e piccante presente. Ideale per antipasti di farro, carpaccio di salmone, marinate di pesce di lago, verdure marinate, zuppe di funghi finferli, risotto con carciofi, gamberi in umido, rombo alla piastra, coniglio al forno, pollame arrosto, formaggi freschi a pasta filata.

Tetribérica - Agricultura Biológica is a young farm founded about five years ago by Joaquim Moreira, who converted the olive groves of his estate in Vila Flor into organic farming. There is a 106-hectare olive surface with 32,770 trees, which produced 400 quintals of olives in the last harvest, equal to a yield of 60 hectolitres of extra virgin olive oil. We recommend the excellent Extra Virgin Acushla Pdo Azeite de Trás-os-Montes from Organic Farming, which is an intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is definite and ample, with fruity hints of unripe tomato, white apple and ripe banana with an almond finish. Its taste is fine and vegetal, characterized by intense notes of country vegetables, especially celery, lettuce and chicory, and fragrant notes of basil and parsley. Bitterness is distinct and pungency is present. It would be ideal on emmer starters, salmon carpaccio, marinated freshwater fish, marinated vegetables, chanterelle mushroom soups, rice with artichokes, stewed shrimps, griddled turbot, baked rabbit, roast poultry, pasta filata fresh cheese.

Hernani Verdelho

Quinta do Carrenho - N222 Km 200 - Freixo de Numão
5155 - 253 Vila Nova de Foz Côa (Guarda)
Tel. + 351 219 435024 - 214 027397 - Fax + 351 219 435024
E-mail: geral@donaberta.pt - Web: www.donaberta.pt



80 ↑

 500 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Alberello**
Tree

 **Brucatura a mano**
Hand picking

 **No - Ciclo continuo**
No - Continuous cycle

 **Verdeal (45%), cobrançosa (30%), galega vulgar (15%), madural (10%)**
 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 10,01 a 12,00 € - 500 ml.**
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml.

Da quasi trent'anni Hernani Verdelho si dedica al progetto di riconversione e valorizzazione del suo patrimonio vitivinicolo nonché di impianto di nuove vigne nella proprietà di Quinta do Carrenho, a Vila Nova de Foz Côa. Ma non solo vino: la tenuta comprende anche 3 ettari di oliveto specializzato con 950 piante delle varietà tipiche che nella recente campagna olearia hanno fruttato un raccolto di 72 quintali di olive, pari a una resa produttiva di 8 ettolitri di olio. Segnaliamo l'Extravergine Dona Berta che si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con riflessi verdolini, limpido; all'olfatto si esprime sottile e composto, dotato di sentori fruttati di fragola, mela bianca e banana matura. In bocca è fine e vegetale, caratterizzato da toni di lattuga, pomodoro acerbo ed erbe officinali con netto ricordo di basilico, prezzemolo e mentuccia. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati che chiudono in mandorla. È un buon accompagnamento per antipasti di mare, fagioli bolliti, insalate di legumi, patate al cartoccio, zuppe di funghi finferli, primi piatti con verdure, pesci di lago alla brace, tartare di ricciola, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

For almost thirty years Hernani Verdelho has been reconverting and enhancing old vineyards and planting new ones in his property in Quinta do Carrenho, in Vila Nova de Foz Côa. The estate includes also a 3-hectare specialized olive grove with 950 trees of typical varieties. In the last harvest 72 quintals of olives were produced, equal to a yield of 8 hectolitres of oil. We recommend the Extra Virgin Dona Berta, which is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is fine and delicate, endowed with fruity hints of strawberry, white apple and ripe banana. Its taste is fine and vegetal, characterized by a flavour of lettuce, unripe tomato and officinal herbs, especially basil, parsley and field balm. Bitterness and pungency are present and harmonic with an almond finish. It would be ideal on seafood starters, boiled beans, pulse salads, tin foil potatoes, chanterelle mushroom soups, first courses with vegetables, barbecued freshwater fish, amber-fish tartare, baked poultry or lamb, goat's milk cheese.

Cooperativa de Olivicultores de Valpaços

Zona Industrial - Lote 52

5430 - 492 Valpaços (Vila Real)

Tel. + 351 278 717172 - Fax + 351 278 713534

E-mail: geral@azeite-valpacos.com - Web: www.azeite-valpacos.com



88 ↑

 590 m.

 **Promiscuo e specializzato**
Promiscuous and specialized

 **Vaso**
Vase

 **Brucatura a mano e meccanica**
Hand picking and mechanical harvesting

 **Sì - Ciclo continuo**
Yes - Continuous cycle

 **Cobrançosa**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 4,01 a 6,00 € - 250 ml.**
from € 4.01 to 6.00 - 250 ml.

La Cooperativa de Olivicultores de Valpaços è stata fondata nel 1951 da 28 olivicoltori. Mezzo secolo più tardi ha allargato il suo raggio d'azione alla zona di Mirandela e i soci sono diventati 2.094. La struttura è dotata di un frantoio all'avanguardia e conta su 10.020 ettari olivetati dei soci, con 570mila piante. In questa campagna olearia sono stati conferiti 85mila quintali di olive, pari a 15mila ettolitri di olio extravergine. Delle due selezioni Extravergine Rosmaninho, entrambe Dop Azeite de Trás-os-Montes, il "base" e il monocoltivar Cobrançosa, segnaliamo quest'ultimo. Alla vista si presenta di colore giallo dorato intenso con caldi riflessi verdi, limpido; all'olfatto si apre ampio e fine, con sentori fruttati di mela bianca, banana matura e mandorla, cui si aggiungono note aromatiche di basilico, mentuccia e pepe nero. In bocca è morbido e vegetale, con toni di carciofo, sedano e lattuga. Amaro presente e piccante contenuto. È ottimo su antipasti di pomodori, carpaccio di salmone, insalate di funghi finferli, passati di orzo, risotto con carciofi, crostacei in guazzetto, pesce azzurro marinato, pollame o carni bianche alla piastra, formaggi freschi a pasta filata.

Cooperativa de Olivicultores de Valpaços was founded in 1951 by 28 olive growers. 50 years later it has expanded its range to the area of Mirandela and its members have become 2,094. The farm is supplied with an advanced oil mill and has 10,020 olive hectares with 570,000 trees. In the last oil harvest 85,000 quintals of olives were produced, equal to 15,000 hectolitres of extra virgin olive oil. There are two Extra Virgin selections Rosmaninho Pdo Azeite de Trás-os-Montes, the "basic" and the Monocultivar Cobrançosa, which we recommend. It is an intense limpid golden yellow colour with warm green hues. Its aroma is ample and fine, with fruity hints of white apple, ripe banana and almond, together with aromatic notes of basil, field balm and black pepper. Its taste is mellow and vegetal, with a flavour of artichoke, celery and lettuce. Bitterness is present and pungency is limited. It would be ideal on tomato starters, salmon carpaccio, chanterelle mushroom salads, barley purées, rice with artichokes, stewed shellfish, marinated bluefish, griddled poultry or white meat, pasta filata fresh cheese.

João Sampaio e Mello Schmidt

Fonte Longa

6430 - 062 Mêda (Guarda)

Tel. + 351 211 911975 - Fax + 351 214 107909

E-mail: info@ollivus.pt - Web: www.ollivus.pt



90 ↑

 400 m.

 **Promiscuo e specializzato**
Promiscuous and specialized

 **Palmetta, vaso**
Fan, vase

 **Brucatura a mano e meccanica**
Hand picking and mechanical harvesting

 **No - Ciclo continuo**
No - Continuous cycle

 **Madural (60%), verdeal trasmontana (20%),
cobrançosa (15%), cordovil (5%)**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 6,01 a 8,00 € - 500 ml.**
from € 6.01 to 8.00 - 500 ml.

La João Sampaio e Mello Schmidt è una giovanissima realtà di produzione olearia situata nelle valli del Douro Superior. Parliamo di un patrimonio di 40 ettari di impianto olivetato sul quale trovano dimora 7mila piante delle varietà tipiche. Nella recente campagna olearia queste hanno fruttato un raccolto di 300 quintali di olive, pari a una resa produttiva in olio extravergine di circa 39 ettolitri cui si aggiungono i 33 acquistati, per un totale di circa 72 ettolitri. Eccellente l'Extravergine Ollivus Dop Azeite de Trás-os-Montes che appare alla vista di colore giallo dorato intenso con spiccati riflessi verdi, limpido; all'olfatto è deciso e avvolgente, con sentori fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca matura e note balsamiche di basilico e mentuccia. Al gusto è complesso e di carattere, con eleganti toni vegetali di sedano, lattuga, fave fresche e chiusura di mandorla. Amaro spiccato e piccante presente. Si abbina molto bene a bruschette con verdure, insalate di fagioli, patate alla griglia, verdure gratinate, passati di funghi finferli, primi piatti con verdure, rombo alla piastra, tartare di pesce spada, coniglio arrosto, pollame al forno, formaggi caprini.

João Sampaio e Mello Schmidt is a very young oil farm situated in the valleys of Douro Superior. There is a 40-hectare olive grove with 7,000 trees of typical varieties. In the last oil harvest 300 quintals of olives were produced, equal to a yield of about 39 hectolitres of extra virgin olive oil. Moreover 33 hectolitres were purchased with a total amount of about 72 hectolitres. The Extra Virgin Ollivus Pdo Azeite de Trás-os-Montes is excellent. It is an intense limpid golden yellow colour with distinct green hues. Its aroma is definite and rotund, with fruity hints of medium ripe tomato, ripe white apple and fragrant notes of basil and field balm. Its taste is complex and strong, with elegant vegetal notes of celery, lettuce, fresh broad beans and an almond finish. Bitterness is strong and pungency is present. It would be ideal on bruschette with vegetables, bean salads, grilled potatoes, vegetables au gratin, chanterelle mushroom purées, first courses with vegetables, griddled turbot, swordfish tartare, roast rabbit, baked poultry, goat's milk cheese.

Fio Dourado

Rua São Simão - Achete - Comeiras de Baixo
2000 - 694 Pernes (Santarém)

Tel. + 351 243 449698 - Fax + 351 243 440464

E-mail: azeite_quintadojuncal@hotmail.com - Web: www.azeitequintadojuncal.com



82



100 m.



Specializzato
Specialized



Forma libera, vaso
Free form, vase



Brucatura a mano e meccanica
Hand picking and mechanical harvesting



Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle



Galega vulgar (80%), cobrançosa (20%)



Fruttato intenso
Intense fruity



da 4,01 a 6,00 € - 500 ml.
from € 4.01 to 6.00 - 500 ml.

Nella regione del Nord del Santarém denominata Bairro si trova questa grande tenuta fondata nel 2008 da João Vitor e Maria João Mendes. Parliamo di 197 ettari di superficie olivetata dove sono messe a dimora 24mila piante di varietà tipiche e di un impianto di estrazione all'avanguardia. In questa campagna olearia sono stati raccolti 2.820 quintali di olive che, uniti ai 28.600 acquistati, hanno permesso una produzione di 6.110 ettolitri di olio extravergine. La selezione aziendale, l'Extravergine Quinta do Juncal, si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con riflessi verdi, limpido. All'olfatto si esprime sottile e composto, dotato di sentori fruttati di mela bianca matura e pomodoro acerbo, cui si aggiungono note vegetali di carciofo e lattuga. In bocca è morbido e dosato, caratterizzato da toni di erbe officinali, con spiccato ricordo di basilico e prezzemolo. Amaro presente e piccante contenuto che chiudono in mandorla dolce. È ideale su antipasti di lenticchie, insalate di carciofi, pinzimonio, pomodori gratinati, minestrone di verdure, primi piatti con carni bianche, pesce azzurro gratinato, pollame o carni di agnello in umido, formaggi di media stagionatura.

This large estate, founded in 2008 by João Vitor and Maria João Mendes, is situated in the region of Northern Santarém called Bairro. There are 197 hectares of olive surface with 24,000 trees of typical varieties and an advanced extraction system. In the last oil harvest 2,820 quintals of olives were produced and 28,600 purchased, with a yield of 6,110 hectolitres of extra virgin olive oil. The farm selection, the Extra Virgin Quinta do Juncal, is an intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is fine and delicate, endowed with fruity hints of ripe white apple and unripe tomato, together with vegetal notes of artichoke and lettuce. Its taste is mellow and balanced, characterized by a flavour of officinal herbs, especially basil and parsley. Bitterness is present and pungency is limited with a sweet almond finish. It would be ideal on lentil starters, artichoke salads, pinzimonio, tomatoes au gratin, minestrone with vegetables, first courses with white meat, bluefish au gratin, stewed poultry or lamb, medium mature cheese.

Victor Guedes

Rua Rossio ao Sul do Tejo

2206 - 909 Abrantes (Santarém)

Tel. + 351 241 330008 - 241 330010 - Fax + 351 241 330025

E-mail: ines.paco@gallo.pt - Web: www.gallo.pt



84 ↑

438 m.

Specializzato
Specialized

Alberello
Tree

Meccanica
Mechanical harvesting

No - Ciclo continuo
No - Continuous cycle

**Cobrançosa (45%), arbequina (35%),
cordovil (20%)**

Fruttato leggero
Light fruity

da 6,01 a 8,00 € - 500 ml.
from € 6.01 to 8.00 - 500 ml.

Eccellente performance per la Victor Guedes di Abrantes che non possiede oliveti di proprietà ma è in relazione con i migliori produttori della zona che le garantiscono l'alta qualità del raccolto. Questo le consente di avere il controllo della filiera, dalla selezione delle varietà di olive più adatte, alla raccolta e alla trasformazione. Quest'anno Pedro Cruz ha selezionato e imbottigliato 250 ettolitri di olio extravergine. Segnaliamo l'unica, ma impeccabile, etichetta proposta: l'Extravergine Gallo - Colheita ao Luar che si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con sottili sfumature verdi, limpido; all'olfatto si apre ampio e avvolgente, dotato di eleganti sentori vegetali di lattuga, sedano e fave fresche, arricchiti da note balsamiche di basilico, menta e origano. Al gusto è avvolgente e di personalità, con toni fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca e banana. Amaro deciso e piccante composto. Perfetto abbinamento con antipasti di funghi ovoli, aragosta al vapore, insalate di mare, marinate di gamberi, patate bollite, zuppe di piselli, cous cous di pesce, molluschi al vapore, tartare di gallinella, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno.

Victor Guedes in Abrantes, whose performance has been excellent, does not own olive groves, but has relations with the best producers in the area, who guarantee the high quality of the harvest. In this way the company can control the whole sector, from the selection of the most suitable olive varieties, to harvesting and transformation. In the last harvest Pedro Cruz selected and bottled 250 hectolitres of extra virgin olive oil. We recommend the only, but outstanding selection proposed: the Extra Virgin Gallo - Colheita ao Luar, which is an intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is ample and rotund, endowed with elegant vegetal hints of lettuce, celery and fresh broad beans, enriched by fragrant notes of basil, mint and oregano. Its taste is rotund and strong, with a fruity flavour of medium ripe tomato, white apple and banana. Bitterness is definite and pungency is delicate. It would be ideal on Caesar's mushroom starters, steamed lobster, seafood salads, marinated shrimps, boiled potatoes, pea soups, fish cous cous, steamed mussels, waterhen tartare, soft fresh cheese, oven biscuits.

Quinta Vale de Lobos

Azoia de Baixo

2005 - 097 Santarém

Tel. + 351 243 429264 - Fax + 351 243 429313

E-mail: valedelobos@mail.telepac.pt - Web: www.valedelobos.com



84 

 60 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Monocono, vaso**
Monocone, vase

 **Brucatura a mano e meccanica**
Hand picking and mechanical harvesting

 **No - Ciclo continuo**
No - Continuous cycle

 **Arbequina**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 10,01 a 12,00 € - 500 ml.**
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml.

Quinta Vale de Lobos è un'azienda attiva dal 1982 nel vocato comprensorio di Azoia de Baixo, nella provincia del Santarém. Joaquim e Veronica Santos Lima sono i proprietari della struttura che unisce all'attività olivicola a tutto campo anche quella di ospitalità agrituristica. Attualmente i Santos Lima conducono 95 ettari di oliveto specializzato di proprietà con 150mila piante dalle quali, nell'ultima campagna olearia, sono stati raccolti 6mila quintali di olive, pari a 1.200 ettolitri di olio extravergine. La selezione monovarietale proposta dall'azienda è l'Extravergine Quinta Vale de Lobos - Arbequina che si offre alla vista di colore giallo dorato intenso con nuance verdoline, limpido. Al naso è sottile e composto, con note fruttate di pomodoro acerbo e mandorla dolce. In bocca è morbido e dosato, con toni vegetali di carciofo, cardo, lattuga e chiusura balsamica di basilico, prezzemolo e mentuccia. Amaro presente e piccante contenuto. Si abbina a maionese, antipasti di ceci, carpaccio di gallinella, insalate di funghi ovoli, insalate di mare, zuppe di porri, cous cous di pesce, crostacei ai ferri, tartare di pesce persico, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno.

Quinta Vale de Lobos has been active since 1982 in the suitable area of Azoia de Baixo, in the province of Santarém. Its owners Joaquim and Veronica Santos-Lima combine olive growing with holiday on the farms. Currently the couple runs 95 hectares of specialized olive grove with 150,000 trees. In the last harvest 6,000 quintals of olives were produced, equal to 1,200 hectolitres of extra virgin olive oil. The Monovarietal selection proposed by the farm, the Extra Virgin Quinta Vale de Lobos - Arbequina, is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is fine and delicate, with fruity notes of unripe tomato and sweet almond. Its taste is mellow and balanced, with a vegetal flavour of artichoke, thistle, lettuce and a fragrant finish of basil, parsley and field balm. Bitterness is present and pungency is limited. It would be ideal on mayonnaise, chickpea starters, waterhen carpaccio, Caesar's mushroom salads, seafood salads, leek soups, fish cous cous, grilled shellfish, perch tartare, soft fresh cheese, oven biscuits.

Monte de Santo Adrião

Monte Milhano - Apartado, 6288

7801 - 908 Beja

Tel. + 351 284 098095

E-mail: info@montesantoadriao.com - Web: www.montesantoadriao.com



80 ↑

 250 m.

 **Promiscuo e specializzato**
Promiscuous and specialized

 **Alberello**
Tree

 **Brucatura a mano**
Hand picking

 **No - Ciclo continuo**
No - Continuous cycle

 **Galega vulgar**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 8,01 a 10,00 € - 500 ml.**
from € 8.01 to 10.00 - 500 ml.

Monte de Santo Adrião è una bella proprietà situata a Beja e guidata da André do Rosário che nel 2002 ha acquisito un'antica tenuta abbandonata con l'obiettivo di recuperare gli impianti olivetati esistenti e di crearne di nuovi. Attualmente parliamo di poco più di 6 ettari olivetati con 2.524 piante che nella campagna olearia in corso hanno prodotto un raccolto di circa 45 quintali di olive, pari a una resa produttiva di oltre 6 ettolitri di olio extravergine. Segnaliamo la sola etichetta proposta, l'Extravergine Monte de Santo Adrião che si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con sfumature verdoline, limpido; all'olfatto si offre sottile e composto, con leggeri sentori fruttati di pomodoro acerbo, noce fresca e mandorla. Al gusto è morbido e dosato, caratterizzato da toni vegetali di carciofo, cicoria di campo e lattuga, arricchiti da note balsamiche di basilico e prezzemolo. Amaro presente e piccante contenuto. Si accompagna bene a maionese, antipasti di funghi ovoli, aragosta al vapore, carpaccio di orata, insalate di mare, zuppe di porri, risotto con crostacei, pesci di lago al cartoccio, tartare di gallinella, formaggi freschi a pasta molle, dolci da forno.

Monte de Santo Adrião is a beautiful estate situated in Beja and run by André do Rosário, who purchased an ancient abandoned holding in 2002 with the aim of recovering the existing olive groves and planting new ones. Currently there are about 6 olive hectares with 2,524 trees, which produced about 45 quintals of olives in the last harvest, equal to a yield of over 6 hectolitres of extra virgin olive oil. We recommend the only selection proposed, the Extra Virgin Monte de Santo Adrião, which is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is fine and delicate, with subtle fruity hints of unripe tomato, fresh walnut and almond. Its taste is mellow and balanced, characterized by a vegetal flavour of artichoke, wild chicory and lettuce, enriched by fragrant notes of basil and parsley. Bitterness is present and pungency is limited. It would be ideal on mayonnaise, Caesar's mushroom starters, steamed lobster, gilthead carpaccio, seafood salads, leek soups, rice with shellfish, tin foil freshwater fish, waterhen tartare, soft fresh cheese, oven cakes.

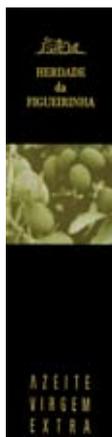
Sociedade Agricola do Monte Novo e Figueirinha

Herdade do Monte Novo e Figueirinha

7800 - 740 São Brissos (Beja)

Tel. + 351 284 311260 - Fax + 351 284 311269

E-mail: filiperamos@montenovoefigueirinha.pt - Web: www.montenovoefigueirinha.pt



84 ↑

 185 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Alberello**
Tree

 **Brucatura a mano e meccanica**
Hand picking and mechanical harvesting

 **Sì - Ciclo continuo**
Yes - Continuous cycle

 **Cobrançosa (70%), arbequina (20%),
cordovil (5%), galega vulgar (5%)**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 2,00 a 4,00 € - 500 ml.**
from € 2.00 to 4.00 - 500 ml.

Monte Novo e Figueirinha è una società agricola e vitivinicola che nasce una decina di anni fa a Beja, a partire da un gruppo di imprese tradizionalmente legate al commercio delle macchine agricole e al turismo. Fondata e condotta da Leonel António Cameirinha, consta di 170 ettari di oliveto specializzato con 50mila piante e di un impianto di estrazione all'avanguardia. Nella recente campagna olearia da un raccolto di 20mila quintali di olive sono stati ricavati 3.400 ettolitri di olio. Ottimo l'Extravergine Herdade da Figueirinha che si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con toni verdolini, limpido; all'olfatto si offre elegante e complesso, caratterizzato da armoniche note fruttate di pomodoro acerbo e mandorla, cui si associano sentori di basilico e menta. In bocca è morbido e fine, dotato di toni vegetali di cicoria selvatica, carciofo e lattuga con chiusura speziata di pepe nero. Amaro e piccante dosati ed equilibrati. È ideale su antipasti di salmone, insalate di legumi, marinate di ricciola, patate al cartoccio, zuppe di funghi ovoli, risotto con verdure, pesci di scoglio alla griglia, tonno arrosto, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

Monte Novo e Figueirinha is an agricultural and wine-growing farm, created about ten years ago in Beja, starting from a group of enterprises dealing in agricultural machines and tourism. Founded and run by Leonel António Cameirinha, it consists of 170 hectares of specialized olive grove with 50,000 trees and an advanced extraction system. In the last harvest 20,000 quintals of olives were produced, with a yield of 3,400 hectolitres of oil. The Extra Virgin Herdade da Figueirinha is excellent. It is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is elegant and complex, characterized by harmonic fruity notes of unripe tomato and almond, together with hints of basil and mint. Its taste is mellow and fine, endowed with a vegetal flavour of wild chicory, artichoke and lettuce, with a spicy finish of black pepper. Bitterness and pungency are complimentary and balanced. It would be ideal on salmon starters, pulse salads, marinated amber-fish, tin foil potatoes, Caesar's mushroom soups, rice with vegetables, grilled rock-fish, roast tuna, baked poultry or lamb, goat's milk cheese.

Risca Grande

Monte Novo da Fonte Corcho - Santa Iria

7830 - 304 Serpa (Beja)

Tel. + 351 284 544654 - Fax + 351 284 544692

E-mail: info@riscagrande.com - Web: www.riscagrande.com



86 ↑



200 m.



Specializzato
Specialized



Alberello
Tree



Brucatura a mano e meccanica
Hand picking and mechanical harvesting



Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle



Galega vulgar (60%), cordovil (30%), verdeal de Serpa (10%)



Fruttato medio
Medium fruity



da 6,01 a 8,00 € - 500 ml.
from € 6.01 to 8.00 - 500 ml.

Un ottimo risultato per la Risca Grande, giovanissima struttura situata a Serpa, nel sud del Portogallo. Alla guida c'è una famiglia di origine svizzera che dal 2006 conduce, secondo i dettami dell'agricoltura biologica, 80 ettari di superficie olivetata specializzata con 10mila piante. Nella recente campagna olearia queste hanno fruttato un raccolto di mille quintali di olive che, uniti ai 500 acquistati, hanno reso una produzione in olio extravergine di 200 ettolitri. L'Extravergine Risca Grande da Agricoltura Biologica appare alla vista di colore giallo dorato intenso con toni verdolini, limpido; al naso si apre ampio ed elegante, ricco di sentori fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca, banana e note vegetali di ortaggi di campo con lattuga e cicoria in evidenza. In bocca è avvolgente e complesso, con toni aromatici di eucalipto, mentuccia e foglia di fico. Amaro presente e piccante contenuto che chiudono in mandorla. Perfetto su antipasti di farro, marinate di orata, patate al cartoccio, pomodori con riso, passati di legumi, primi piatti con funghi finferli, gamberi in umido, pesci alla piastra, pollame o carni di agnello al forno, formaggi freschi a pasta filata.

Risca Grande, which has obtained an excellent result, is a very recent farm situated in Serpa, in the south of Portugal. Since 2006 it has been run by a family of Swiss origin, who manages 80 hectares of specialized olive surface with 10,000 trees according to organic farming principles. In the last oil harvest 1,000 quintals of olives were produced and 500 purchased, with a yield of 200 hectolitres of extra virgin olive oil. The Extra Virgin Risca Grande from Organic Farming is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is ample and elegant, rich in fruity hints of medium ripe tomato, white apple, banana and vegetal notes of country vegetables, especially lettuce and chicory. Its taste is rotund and complex, with an aromatic flavour of eucalyptus, field balm and fig leaf. Bitterness is present and pungency is limited with an almond finish. It would be ideal on emmer starters, marinated gilthead, tin foil potatoes, tomatoes filled with rice, pulse purées, first courses with chanterelle mushrooms, stewed shrimps, griddled fish, baked poultry or lamb, pasta filata fresh cheese.

Taifas

Quinta de São Vicente

7900 - 191 Ferreira do Alentejo (Beja)

Tel. + 351 284 739431 - 284 739433 - Fax + 351 284 739432

E-mail: taifas@passanha.eu - Web: www.passanha.eu



85 ↑

 149 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Vaso**
Vase

 **Meccanica**
Mechanical harvesting

 **Sì - Ciclo continuo**
Yes - Continuous cycle

 **Pical (50%), cobrançosa (30%), arbequina (20%)**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 18,01 a 22,00 € - 500 ml.**
from € 18.01 to 22.00 - 500 ml.

Taifas è il nome dell'azienda guidata dai fratelli Passanha, tra cui João e Vasco che seguono le orme del nonno Don Diego Passanha, nella proprietà di Quinta de São Vicente appartenente alla famiglia da trecento anni e situata nella fertile pianura dell'Alentejo. Si tratta di un patrimonio di 700 ettari con 36.300 piante e di un impianto di estrazione all'avanguardia. Quest'anno il raccolto di 21.548 quintali di olive ha reso 4.367 ettolitri di olio. Due le selezioni Extravergine Quinta de São Vicente: il Colheita Premium e l'ottimo Dom Diogo, scelto dal panel. Appare alla vista di colore giallo dorato intenso con riflessi verdi, limpido. Al naso è deciso e fine, con sentori fruttati di pomodoro di media maturità, banana e mela bianca arricchiti da note di mandorla. In bocca è elegante e complesso, con toni vegetali di cicoria, lattuga ed erbe balsamiche con basilico e mentuccia in evidenza. Amaro e piccante presenti ed equilibrati. Ideale per antipasti di pomodori, carpaccio di salmone, insalate di lenticchie, marinate di pesce persico, zuppe di funghi finferli, risotto con molluschi, fritture di carni, rombo alla piastra, pollame o carni bianche alla piastra, formaggi caprini.

Taifas is the farm run by the brothers Passanha, João and Vasco, who carry on the activity of their grandfather Don Diego Passanha in the estate of Quinta de São Vicente. The farm has belonged to the family for 300 years and is situated in the fertile plain of Alentejo. There are 700 hectares with 36,300 olive trees and an advanced extraction system. In the last harvest 21,548 quintals of olives were produced, with a yield of 4,367 hectolitres of oil. There are two Extra Virgin selections Quinta de São Vicente: Colheita Premium and the excellent Dom Diogo, chosen by the panel. It is an intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is definite and fine, with fruity hints of medium ripe tomato, banana and white apple, enriched by notes of almond. Its taste is elegant and complex, with a vegetal flavour of chicory, lettuce and aromatic herbs, especially basil and field balm. Bitterness and pungency are present and balanced. It would be ideal on tomato starters, salmon carpaccio, lentil salads, marinated perch, chanterelle mushroom soups, rice with mussels, meat fry, griddled turbot, griddled poultry or white meat, goat's milk cheese.

Coopertativa Agrícola de Vidigueira

Bairro Industrial

7960 - 305 Vidigueira (Beja)

Tel. + 351 284 437070 - Fax + 351 284 437079

E-mail: info@cavidigueira.com - Web: www.cavidigueira.com



83 ↑

 320 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Forma libera**
Free form

 **Bucatura a mano e meccanica**
Hand picking and mechanical harvesting

 **Sì - Ciclo continuo**
Yes - Continuous cycle

 **Cobrançosa (70%), galega vulgar (20%), cordovil (10%)**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 6,01 a 8,00 € - 500 ml.**
from € 6.01 to 8.00 - 500 ml.

La storia della Coopertativa Agrícola de Vidigueira, situata nella regione di Beja nel basso Alentejo, inizia nel 1957 quando 23 olivicoltori si uniscono in cooperativa per produrre un olio extravergine di qualità. Oggi 1.300 soci conferiscono regolarmente le proprie olive provenienti da 12.500 ettari di oliveti. Qui trovano posto 1 milione e 500mila piante, dalle quali nella campagna olearia in corso sono stati raccolti 90mila quintali di olive per una produzione in olio extravergine di 16.376 ettolitri. La selezione Extravergine Reliquia da Vidigueira si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con riflessi verdolini, limpido. All'olfatto si offre sottile e composto, caratterizzato da note di carciofo, cardo di campo e foglia di fico. Al gusto è morbido e dosato, dotato di toni di pomodoro acerbo ed erbe aromatiche con ricordo di eucalipto e mentuccia. Amaro e piccante presenti ed equilibrati che chiudono in mandorla dolce. È ideale su insalate di ceci, insalate di funghi finferli, marinate di pesce persico, patate alla brace, passati di asparagi, risotto con molluschi, pesci di lago alla brace, seppie in umido, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

The story of Coopertativa Agrícola de Vidigueira, situated in the region of Beja, in the south of Alentejo, started in 1957, when 23 olive growers created a co-operative to produce quality extra virgin olive oil. Today 1,300 members regularly supply their own olives, produced from 12,500 hectares of olive groves. There are 1,500,000 trees, which produced 90,000 quintals of olives in the last harvest, with a yield of 16,367 hectolitres of extra virgin olive oil. The Extra Virgin selection Reliquia da Vidigueira is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is fine and delicate, characterized by notes of artichoke, wild thistle and fig leaf. Its taste is mellow and balanced, endowed with a flavour of unripe tomato and aromatic herbs, especially eucalyptus and field balm. Bitterness and pungency are present and balanced with a sweet almond finish. It would be ideal on chickpea salads, chanterelle mushroom salads, marinated perch, barbecued potatoes, asparagus purées, rice with mussels, barbecued freshwater fish, stewed cuttlefish, baked poultry or lamb, goat's milk cheese.

Fundação Eugénio de Almeida

Páteo de São Miguel

Apartado Postal 2001 - 7001 - 901 Évora

Tel. + 351 266 748300 - 266 722021 - Fax + 351 266 705149 - 266 722023

E-mail: ana.rosado@fea.pt - Web: www.cartuxa.pt



86 ↑

 220 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Alberello**
Tree

 **Brucatura a mano e meccanica**
Hand picking and mechanical harvesting

 **Sì - Ciclo continuo**
Yes - Continuous cycle

 **Galega vulgar (50%), cobrançosa (30%), arbequina (10%), picual (10%)**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 10,01 a 12,00 € - 500 ml.**
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml.

La Fundação Eugénio de Almeida di Évora è un'estesa tenuta di 5.500 ettari, proprietà di un ente benefico che gestisce il lascito del filantropo Eugénio de Almeida. Fra le varie attività comprende anche un importante patrimonio olivicolo: 280 ettari di impianto, dove dimorano 74.600 piante. In questa campagna olearia sono stati raccolti 6mila quintali di olive che, uniti ai 15mila acquistati, hanno prodotto 3.710 ettolitri di olio extravergine. Tre le selezioni Extravergine aziendali: l'Álamos, l'EA e l'ottimo Cartuxa, scelto dal nostro panel. Si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso con sfumature verdi, limpido; all'olfatto si esprime complesso e avvolgente, dotato di note vegetali di cicoria, lattuga e ricchi sentori balsamici di basilico e mentuccia. In bocca è morbido e fine, con spiccati toni fruttati di mela bianca, banana e frutta secca, con pistacchio e mandorla in evidenza. Amaro e piccante dosati e presenti. È ideale su antipasti di farro, bruschette con verdure, carpaccio di salmone, marinate di orata, zuppe di funghi ovoli, primi piatti al pomodoro, gamberi in umido, pesci di scoglio al cartoccio, pollame o carni bianche alla piastra, formaggi caprini.

Fundação Eugénio de Almeida in Évora is a large estate of 5,500 hectares, owned by a charity, which manages the devise of the rich philanthropist Eugénio de Almeida, also involving a large olive grove of 280 hectares with 74,600 trees. In the last oil harvest 6,000 quintals of olives were produced and 15,000 purchased, with a yield of 3,710 hectolitres of extra virgin olive oil. There are three Extra Virgin selections: Álamos, EA and the excellent Cartuxa, chosen by the panel. It is a beautiful intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is complex and rotund, endowed with vegetal notes of chicory, lettuce and rich fragrant hints of basil and field balm. Its taste is mellow and fine, with a distinct fruity flavour of white apple, banana and dried fruit, especially pistachio and almond. Bitterness and pungency are complimentary and present. It would be ideal on emmer starters, bruschette with vegetables, salmon carpaccio, marinated gilthead, Caesar's mushroom soups, first courses with tomato sauce, stewed shrimps, tin foil rock-fish, griddled poultry or white meat, goat's milk cheese.

Herdade do Esporão

Apartado, 31

7200 - 999 Reguengos de Monsaraz (Évora)

Tel. + 351 266 509270 - 21 3031540 - Fax + 351 266 503586 - 21 3019968

E-mail: esporao@esporao.com - Web: www.esporao.com



84 ↑

 180 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Forma libera**
Free form

 **Meccanica**
Mechanical harvesting

 **Sì - Ciclo continuo**
Yes - Continuous cycle

 **Cobrançosa (85%), arbequina (15%)**
 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 10,01 a 12,00 € - 500 ml.**
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml.

La Herdade do Esporão è un'estesa proprietà di 2mila ettari situata nel cuore dell'Alentejo e destinata dal 1973 alla produzione di vini di qualità. Alla guida c'è il suo fondatore, José Roquette, che conduce anche 100 ettari di impianto olivetato specializzato sul quale trovano posto 24mila piante. Nella recente campagna olearia da queste sono stati raccolti 7.360 quintali di olive, pari a una resa in olio extravergine di 12.191 ettolitri. Delle due selezioni Extravergine Herdade do Esporão, il Dop Azeite de Moura e il Seleção, segnaliamo quest'ultimo. Si presenta alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con sottili sfumature verdi, limpido. All'olfatto si esprime deciso e ampio, dotato di sentori vegetali di carciofo, cardo selvatico e cicoria, arricchiti da note balsamiche di basilico e mentuccia. In bocca è morbido e fine, con toni di pomodoro acerbo, lattuga e mandorla dolce. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati. Ottimo per antipasti di fagioli, insalate di pollo, marinade di salmone, verdure gratinate, zuppe di orzo, risotto con funghi ovoli, pesci di lago alla griglia, seppie arrosto, pollame o carni di agnello al forno, formaggi freschi a pasta filata.

Herdade do Esporão is a large estate of 2,000 hectares situated in the heart of Alentejo and since 1973 active in the production of quality wine. It is run by its founder, José Roquette, who also manages 100 hectares of specialized olive grove with 24,000 trees. In the last oil harvest 7,360 quintals of olives were produced, equal to a yield of 12,191 hectolitres of extra virgin olive oil. There are two Extra Virgin selections Herdade do Esporão, the Pdo Azeite de Moura and Seleção, which we recommend. It is a beautiful intense limpid golden yellow colour with slight green hues. Its aroma is definite and ample, endowed with fragrant notes of basil and field balm. Its taste is mellow and fine, with a flavour of unripe tomato, lettuce and sweet almond. Bitterness and pungency are present and harmonic. It would be ideal on bean starters, chicken salads, marinated salmon, vegetables au gratin, barley soups, rice with Caesar's mushrooms, grilled freshwater fish, roast cuttlefish, baked poultry or lamb, pasta filata fresh cheese.



Spagna Spain

Distribuzione delle aree olivicole spagnole
in rapporto alla produzione

Distribution of the Spanish olive areas
compared to productions

- Assente Absent
- Bassa Low
- Media Medium
- Alta High

Fonte/Source: Ministerio de Medio Ambiente Rural
y Marino - Agencia para el Aceite de Oliva

Regioni	2007-2008 (t)	2008-2009 (t) (Dati provvisori)	Variazione (%) 2007-2008 2008-2009	Quota 2008-2009 (%)	Ettari Olivetati (ha)	Frantoi Attivi (n°)
Castilla y León	1.310,4	879,0	- 32,92	0,09	6.085	16
País Vasco	94,4	81,4	- 13,77	0,01	352	4
La Rioja	912,6	919,9	+ 0,80	0,09	2.894	21
Comunidad Foral de Navarra	2.653,7	2.922,3	+ 10,12	0,28	5.197	15
Aragón	10.521,4	7.820,8	- 25,67	0,76	60.479	104
Cataluña	32.970,6	36.796,2	+ 11,60	3,58	114.468	204
Extremadura	43.926,0	44.572,5	+ 1,47	4,34	255.310	116
Comunidad de Madrid	5.172,7	1.745,4	- 66,26	0,17	28.224	19
Castilla-La Mancha	112.622,2	73.094,5	- 35,10	7,11	397.173	242
Comunidad Valenciana	27.109,7	21.984,4	- 18,91	2,14	91.701	132
Andalucía	991.074,0	830.336,8	- 16,22	80,79	1.515.320	817
Región de Murcia	8.459,3	6.277,2	- 25,80	0,61	27.434	37
Islas Baleares	355,0	332,3	- 6,39	0,03	8.775	12
Spagna	1.237.182,0	1.027.762,7	- 16,93	100,00	2.513.412	1.739
Nord	48.463,1	49.419,6	+ 1,97	4,81	189.475	364
Centro	188.830,6	141.396,8	- 25,12	13,76	772.408	509
Sud	999.888,3	836.946,3	- 16,30	81,43	1.551.529	866

Regions	2007-2008 (t)	2008-2009 (t) (Provisional Data)	Variation (%) 2007-2008 2008-2009	Quota 2008-2009 (%)	Olive Hectares (ha)	Active Olive Oil Mills (n)
Castilla y León	1,310.4	879.0	- 32.92	0.09	6,085	16
País Vasco	94.4	81.4	- 13.77	0.01	352	4
La Rioja	912.6	919.9	+ 0.80	0.09	2,894	21
Comunidad Foral de Navarra	2,653.7	2,922.3	+ 10.12	0.28	5,197	15
Aragón	10,214.4	7,820.8	- 25.67	0.76	60,479	104
Cataluña	32,970.6	36,796.2	+ 11.60	3.58	114,468	204
Extremadura	43,926.0	44,572.5	+ 1.47	4.34	255,310	116
Comunidad de Madrid	5,172.7	1,745.4	- 66.26	0.17	28,224	19
Castilla-La Mancha	112,622.2	73,094.5	- 35.10	7.11	397,173	242
Comunidad Valenciana	27,109.7	21,984.4	- 18.91	2.14	91,701	132
Andalucía	991,074.0	830,336.8	- 16.22	80.79	1,515,320	817
Región de Murcia	8,459.3	6,277.2	- 25.80	0.61	27,434	37
Islas Baleares	355.0	332.3	- 6.39	0.03	8,775	12
Spain	1,237,182.0	1,027,762.7	- 16.93	100.00	2,513,412	1,739
North	48,463.1	49,419.6	+ 1.97	4.81	189,475	364
Centre	188,830.6	141,396.8	- 25.12	13.76	772,408	509
South	999,888.3	836,946.3	- 16.30	81.43	1,551,529	866

La Spagna ormai da anni ha consolidato il ruolo di primo produttore mondiale di olio. I grandi numeri parlano chiaro: la superficie olivicola supera i 2 milioni e mezzo di ettari dei quali il 60,29% è localizzato al sud, in Andalucía, il 15,80% in Castilla-La Mancha, il 10,16% in Extremadura, il 4,55% in Cataluña, mentre il restante 9,20% è diviso fra le altre nove regioni. Nella campagna 2008-2009 dai 1.739 frantoi attivi sono state prodotte 1.027762,7 tonnellate di olio, con una diminuzione del 16,93% rispetto all'anno precedente: produzione che fa della Spagna attualmente l'unico paese in Europa che realizza quantitativi sufficienti al proprio consumo interno. Sono dati che descrivono una realtà dai grandi volumi. E non è solamente storia recente: storico bacino di rifornimento di olio per i paesi europei, la Spagna ha un'antichissima tradizione olearia che comincia nel II millennio a.C. con i Fenici, che importarono la coltura della pianta durante la colonizzazione del Mediterraneo occidentale, e si sviluppa in epoca romana quando dall' Iberia partivano grandi quantitativi di olio verso l'Urbe. Nel XIX secolo gli impianti superano già il milione di ettari e tuttora in Spagna, sebbene si distinguano zone differenti per densità produttiva e varietà allevate, si fa olio quasi ovunque, grazie alla conformazione del territorio e al clima favorevole. Circondato da catene montuose, il paese si presenta come un vasto altopiano (Meseta) interrotto al suo interno da numerosi rilievi alternati a depressioni - la più estesa delle quali è quella andalusa - e da ampie vallate in prossimità dei fiumi. Il clima, diverso da zona a zona, spazia da quello continentale della Meseta, riparata dalle correnti marine con inverni rigidi, estati caldissime e precipitazioni scarse, a quello mediterraneo del litorale orientale, con inverni temperati e piogge frequenti nei mesi autunnali. La regione settentrionale presenta invece un clima temperato oceanico con precipitazioni frequenti e abbondanti, mentre quella andalusa subtropicale ha inverni miti, estati caldissime e piogge scarse. La Spagna sta attivando negli ultimi anni una strategia di notevole incremento dei fattori produttivi su tutto il territorio nazionale, tanto che nelle prossime campagne olearie si prevede che si supereranno ancora i volumi attuali. Quantità che in moltissimi casi non penalizzano il fattore qualitativo. L'obiettivo primario infatti è raggiungere traguardi di eccellenza con costi contenuti. Punto di forza del paese è sicuramente la presenza di un governo e di amministrazioni regionali capaci di promuovere l'intera filiera olivicola, curandola in ogni aspetto: dalla ricerca scientifica, agli impianti agronomici, alla trasformazione, al confezionamento, alla commercializzazione. Basti pensare ai tre piani olivicoli nazionali che si sono susseguiti nell'ultimo decennio, ma anche alla chiara strategia di aggressione del mercato europeo attraverso l'acquisizione di marchi commerciali in altri paesi dell'UE, per dare sfogo all'incremento produttivo. Permangono tuttavia delle difficoltà, per lo meno al momento, nel gestire a livello qualitativo i grossi volumi che caratterizzano il modello olivicolo spagnolo che resta, comunque, un mercato di massa: anche se quelle che oggi sono punte di eccellenza potrebbero divenire domani la norma, date le potenzialità.

Spain has been the first world oil producer for years, as data clearly show: the olive surface exceeds 2,500,000 hectares, 60.29% of which located in the south, in Andalucía, 15.80% in Castilla-La Mancha, 10.16% in Extremadura, 4.55% in Cataluña, while the remaining 9.20% is distributed in the other 9 regions. The 1,739 active olive oil mills produced 1,027,762.7 tons of oil in the harvest 2008-2009, with a decrease of 16.93% compared to the previous year. This output makes Spain the only country in Europe that produces enough oil for its own domestic consumption. These numbers certainly indicate a reality of huge volume and it is not only a recent history. Spain, historical oil supplier of the Mediterranean countries, has an ancient oil tradition, which started in the second millennium B.C., when the Phoenicians imported olive cultivation during the colonization of the western Mediterranean Sea. It developed in the Roman era, when large quantities of oil were brought from Hiberia to Rome. In the 19th century the olive surface already exceeded a million hectares. And even now, although the areas are different for productive density and varieties, oil is produced in Spain almost everywhere, thanks to the conformation of the territory and the favourable climate. Surrounded by mountainous chains, the country is a vast highland (Meseta) interrupted by numerous land forms alternated with depressions - the widest of which is in Andalucía - and by ample valleys near the rivers. The climatic conditions differ according to the areas. There is the continental climate of the Meseta, sheltered from the sea streams, with rigid winters, very hot summers and scarce rainfalls, while the climate is Mediterranean on the eastern coast with temperate winters and frequent rainfalls in the autumn months. The northern region instead has an oceanic temperate climate, with frequent and abundant rainfalls, while the subtropical Andalusian region has mild winters, very hot summers and scarce rainfall. In recent years Spain has increased production in the whole national territory, so that in the next years the present volumes of oil will be surpassed. These quantities in most cases do not effect quality. It is in fact a primary objective to reach targets of excellence with reasonable costs. An important favourable factor has certainly been a government and regional administration willing to improve the olive oil sector in each one of its aspects: from scientific research to agronomy, transformation, packaging and marketing. In fact in the last decade three national olive plans have been carried out, but there has also been a clear strategy of aggression of the European market through the acquisition of commercial brands in other EU countries, in order to find an outlet to this productive increase. Currently it is not easy to marry the quality and the huge volumes that characterize the Spanish mass-market, even though, considering the Spanish potential, in the future the records of today could be the norm.

L'OLIVO E' NELLA NOSTRA NATURA



GRUPPO

PIERALISI

Via Don Battistoni, 1 - 60035 JESI (AN) - Italy - Tel. +39-0731-231.1
Fax +39-0731-231.239 www.pieralisi.com - info@pieralisi.com

Castilla y León



Areae olivetate o a vocazione olivicola • Olive growing areas or areas suitable to olive growing

Dati Statistici

Superficie olivetata nazionale	2.513.412 (ha)
Superficie olivetata regionale	6.085 (ha)
Quota regionale	0,24%
Frantoi	16
Produzione nazionale 08-09	1.027.762,7 (t)
Produzione regionale 08-09	879,0 (t)
Produzione regionale 07-08	1.310,4 (t)
Variazione	- 32,92%
Quota regionale	0,09%

Statistic Data

National Olive Surface	2,513,412 (ha)
Regional Olive Surface	6,085 (ha)
Regional Quota	0.24%
Olive Oil Mills	16
National production 08-09	1,027,762.7 (t)
Regional production 08-09	879.0 (t)
Regional production 07-08	1,310.4 (t)
Variation	- 32.92%
Regional Quota	0.09%

Olive Oil Agency - Ministry of the Environment and Rural and Marine Affairs

Situata nella parte nord-occidentale della Penisola Iberica, Castilla y León si trova all'interno di quella fascia che costituisce il limite della frontiera settentrionale del clima mediterraneo, dove gli olivi crescono con maggiore difficoltà. Per questo motivo, pur essendo la Comunidad Autonoma più vasta della Spagna, la sua ampiezza non corrisponde ad altrettanta estensione olivicola: infatti è superiore per superficie olivetata soltanto alla Comunidad Foral de Navarra oltre che a La Rioja e ai País Vasco che costituiscono peraltro delle realtà altrettanto particolari sia per dimensioni che per posizione geografica. Formata dall'unione di due antichi regni che risalgono alla prima metà del XIII secolo, dal punto di vista territoriale e geografico la regione confina a ovest con il Portogallo e per il resto è circondata da massicci montuosi: a nord quelli della Cordigliera Cantabrica, a est quelli del Sistema Iberico e a sud quelli del Sistema Centrale. Mentre a separare i due paesi scorre il fiume atlantico Duero. Dunque il territorio è composto per circa un terzo da aree montuose, mentre il resto è un susseguirsi di pianure e di valli dove scorrono le acque dell'Ebro e dei suoi numerosi affluenti, a formare grandi e fertili distese. Data la sua morfologia, con le catene montuose che la riparano dalle correnti marine, Castilla y León si contraddistingue per un clima per lo più continentale con inverni rigidi, estati molto calde e scarsa piovosità. Anche se sono presenti sul territorio alcune situazioni microclimatiche particolari che interrompono questa sostanziale uniformità e che coincidono con le aree in cui è maggiormente sviluppata la coltivazione dell'olivo. La superficie olivetata totale di Castilla y León raggiunge attualmente un'estensione di 6.085 ettari ed è concentrata soprattutto nelle province centro-meridionali di Zamora, Valladolid, Salamanca e Ávila. Una delle zone più vocate si estende proprio a sud della provincia di Ávila, al confine con la Comunidad Autonoma di Castilla-La Mancha, dove i fiumi Alagón e Tiétar formano, nella regione naturale di Gredos e in quella che prende il nome di Valle del Tiétar, ricche vallate pianeggianti dove gli olivi crescono rigogliosi. Numerosi impianti si trovano anche a ovest, nella regione di Barco Avila-Piedrahita, lungo la vallata del fiume Tayo, e al confine con la Comunidad de Madrid, precisamente nella Valle Bajo Alberche, formata dal fiume Alberche. Nel computo generale vanno infine considerati anche gli oliveti che si situano tra le province di Zamora e Salamanca, al confine con il Portogallo. Per quanto riguarda la trasformazione, questa si svolge in 16 frantoi sparsi sull'intero territorio regionale, dai quali è stata ricavata, nella campagna 2008-2009, una produzione di 879,0 tonnellate di olio, pari allo 0,09% del totale nazionale, con una diminuzione del 32,92% rispetto all'annata precedente. La produzione olearia di Castilla y León arricchisce, con un prodotto fondamentale della dieta mediterranea ricco di proprietà salutistiche, una gastronomia che rappresenta un pilastro sociale e culturale, oltre che economico, di questa Comunidad la cui collocazione geografica, proprio al centro della Penisola Iberica, ha fatto sì che la cucina locale si avvallesse da sempre degli apporti delle tradizioni dei territori con questa confinanti.

Situated in the north-western part of the Iberian Peninsula, Castilla y León is on the fringe of the northern border of the Mediterranean climate, where olive trees do not grow easily. For this reason, even though it is the biggest Comunidad Autónoma in the country, its dimensions do not correspond to the extension of olive cultivations: in fact its olive surface is superior only to the Comunidad Foral de Navarra, País Vasco and La Rioja, which also constitute particular realities both for dimensions and for geographical position. Formed by the union of two ancient kingdoms going back to the middle of the 13th century, Castilla y León borders on Portugal to the west and is surrounded by the landforms of the Cordillera Cantábrica to the north, by the Iberian System to the east and by the Central System to the south, while the Atlantic river Duero separates the two territories. Therefore about three quarters of the territory is composed by mountainous areas: the rest is a series of flat areas and valleys, where the river Ebro and its numerous tributaries flow forming big and fertile fields. Bounded by mountainous chains that shelter it from sea wind currents, Castilla y León has generally a continental climate with rigid winters, very warm summers and scarce rainfall; but this uniformity is interrupted in some areas by particular microclimatic situations. These are the areas in which olive cultivation has mostly spread. At present the total olive surface reaches an extension of around 6,085 hectares and is mainly located in the centre-southern provinces of Zamora, Valladolid, Salamanca and Ávila. A particularly suitable area is inside the province of Ávila: here in the south, on the border with the Comunidad Autónoma of Castilla-La Mancha, the rivers Alagón and Tiétar form rich flat valleys, where olive trees flourish, in the natural region of Gredos and in the one called Valley del Tiétar. Olive groves also extend to the west in the region of Barco Avila-Piedrahita along the valley of the river Tago, and on the border with the Comunidad de Madrid, precisely in the Valley Bajo Alberche, formed by the river Alberche. In addition other plantations are between the provinces of Zamora and Salamanca, on the border with Portugal. Transformation is carried out in 16 olive oil mills situated over the whole regional territory. In the oil harvest 2008-2009 they produced 879 tons of olive oil, corresponding to 0.09% of the total national production, with a decrease of 32.92% compared to the previous year. This oil production enriches the gastronomy of the Mediterranean diet that does not only constitute an economic pillar, but also a social and cultural pillar of this community, whose favourable geographical position in the centre of the Iberian Peninsula has always allowed the local gastronomy to take advantage of the traditions of the bordering territories.

verona

Salone
internazionale
dell'olio
d'oliva
extravergine
di qualità

8 | 12

*International
exhibition of
quality
extra-virgin
olive
oil*

aprile 2010

SOL

The word "SOL" is written in a large, bold, green serif font with a white outline. The letter "O" is replaced by a realistic illustration of two olives, one slightly behind and to the right of the other, both with short stems and a natural green-to-yellow gradient.

organized by



VERONAFIERE

www.veronafiere.it/sol

País Vasco



Areae olivetate o a vocazione olivícola • Olive growing areas or areas suitable to olive growing

Dati Statistici

Superficie olivetata nazionale	2.513.412 (ha)
Superficie olivetata regionale	352 (ha)
Quota regionale	0,01%
Frantoi	4
Produzione nazionale 08-09	1.027.762,7 (t)
Produzione regionale 08-09	81,4 (t)
Produzione regionale 07-08	94,4 (t)
Variazione	- 13,77%
Quota regionale	0,01%

Statistic Data

National Olive Surface	2,513,412 (ha)
Regional Olive Surface	352 (ha)
Regional Quota	0.01%
Olive Oil Mills	4
National production 08-09	1,027,762.7 (t)
Regional production 08-09	81.4 (t)
Regional production 07-08	94.4 (t)
Variation	- 13.77%
Regional Quota	0.01%

Olive Oil Agency - Ministry of the Environment and Rural and Marine Affairs

País Vasco non sono certamente una terra prettamente olivicola. I numeri lo dimostrano chiaramente: 32.600 piante di olivo sono coltivate su una superficie di 352 ettari che rappresenta lo 0,01% della totalità delle aree olivate su tutto il territorio nazionale. Nell'ultima campagna olearia sono state prodotte 81,4 tonnellate di olio, pari allo 0,01% del totale nazionale, con una diminuzione del 13,77% rispetto all'annata precedente. I frantoi attivi sul territorio sono soltanto 4. D'altra parte si tratta di una regione che, per la sua stessa posizione geografica che la colloca all'estremità settentrionale della Penisola Iberica e per le particolari condizioni climatiche e ambientali, non vanta neppure grandi tradizioni agricole, non soltanto olivicole. C'è da dire tuttavia che i dati statistici vanno comunque inseriti nel giusto contesto, tenendo conto del territorio e delle sue risorse naturali. Comunidad Autonoma dal 1979, i País Vasco sono bagnati lungo le coste settentrionali dal Mar Cantabrico e sono fortemente marcati dai rilievi della Cordigliera Cantabrica. Questa splendida terra comprende le province di Vizcaya, Guipúzcoa e Álava e abbraccia un territorio di ridotte dimensioni ma tra i più popolati, con una densità superiore alla media spagnola, con attività industriali e commerciali molto fiorenti: è un paese ricco di risorse minerarie e naturali e fortemente legato all'attività della pesca più che a quella agricola. Quella dell'olivo è dunque una coltura tradizionale minoritaria, concentrata a sud della provincia di Álava, al confine con La Rioja e Navarra, specialmente nella regione naturale di Rioja Alavesa, segnata dalle valli dei fiumi Inglares ed Ega, nei municipi di Oion, Moreda e Lanciego dove si situano i frantoi; ed esiste anche un'esperienza pilota a Fuenterrabia (Guipúzcoa). Le varietà coltivate sono picudillo, empeltre e bermejuela. Le rese produttive sono molto esigue, sebbene spesso di qualità, e realizzate con metodi tradizionali ormai inadeguati. L'olivicoltura è associata alla viticoltura, il che significa bassa densità delle piante nell'oliveto (85-100 alberi per ettaro) e pratiche produttive congiunte, a discapito delle necessità specifiche dell'olivo. Inoltre mancano supporti tecnici e manodopera specializzata per la potatura mentre, per quanto riguarda la trasformazione, il sistema più diffuso è quello tradizionale a presse. Tutta la produzione è destinata all'autoconsumo e l'unica attività commerciale è la vendita individuale delle eccedenze. È recente una prima risposta all'obiettivo di rinvigorire questo settore: il Dipartimento di Agricoltura e Pesca del Governo dei País Vasco ha avviato, in collaborazione con le Disputaciones Forales di Álava e Guipúzcoa, un Piano Strategico sull'Olivo da sviluppare entro il 2014. Le finalità sono: l'aumento della produzione attraverso l'incremento degli impianti esistenti o la creazione di nuovi, superintensivi; il miglioramento delle tecniche colturali e di estrazione con la possibilità di acquistare un unico frantoio per tutta la regione; il potenziamento del settore commerciale e degli studi, attualmente obsoleti, nel campo delle varietà autoctone. Per ovviare a questa carenza, peraltro, è già in corso un programma di messa a punto delle diverse cultivar al fine di individuarne il potenziale produttivo e qualitativo.

.....

The Países Vasco do not have great olive growing traditions, as figures clearly show: there are around 32,600 olive trees distributed on a surface of 352 hectares, which represents only 0.01% of the totality of the olive growing areas in the national territory. In the last harvest 81.4 tons of oil were produced, equal to 0.01% of the total national quantity, with a 13.77% decrease in comparison to the previous year. The active olive oil mills on the territory are four. However this region is placed at the northern end of the Iberian Peninsula and because of its particular climate and environment it does not even have great agricultural traditions. But this data must be considered in the right context, taking into account the territory and its natural resources. Comunidad Autonoma since 1979, the Países Vasco are washed by the Cantabrico Sea on the northern coasts and are strongly marked by the land forms of the Cordillera Cantabrica. This splendid land includes the provinces of Vizcaya, Guipúzcoa and Álava and takes in a territory of small dimensions but among the most populated, with a higher density than the Spanish average, with very flourishing industrial and commercial activities: it is a country rich in mining and natural resources and more strongly tied to fishing than to agriculture. Olive growing is therefore a minor traditional cultivation concentrated to the south of the province of Álava, on the border with La Rioja and Navarra, especially in the natural region of Rioja Alavesa, characterized by the valleys of the rivers Inglares and Ega, in the towns of Oion, Moreda and Lanciego, where there are the olive oil mills, and there is also a pilot project in Fuenterrabia (Guipúzcoa). The present varieties are picudillo, empeltre and bermejuela. The generally high quality productions are very small and obtained with methods handed down through the generations but by now inadequate. Olive growing is associated to the cultivation of the grapevine, which means low density of trees in the olive groves (85-100 trees per hectare) and common productive practices, to the detriment of the specific necessities of the olive tree. Besides this, technical support and manpower specialized in pruning are missing, while transformation is effected with the traditional press system. The small production is entirely destined to domestic consumption and the only commercial activity is the individual surplus sale. But in recent years the sector has been updated: the Department of Agriculture and Fishing of the Government of the Países Vasco has started a Strategic Olive Plan in collaboration with the Disputaciones Forales of Álava and Guipúzcoa, which will develop by 2014. The aim is to increase production through the increase of the existing plantations or the creation of new intensive ones, the improvement of cultivation and extraction techniques with the possible purchase of a single olive oil mill for the whole region, the expansion of the commercial sector and of the studies, by now obsolete, of the autochthonous varieties. To get around this there is already a programme in progress for the characterization of the different cultivars in order to understand their productive and qualitative potential.

<http://shop.marco-oreggia.com>

La vetrina multilingue
per prenotare
e acquistare la Guida
The multilingual shop to book
and purchase the Guide



La prima Guida a **respiro internazionale** in duplice lingua (**italiano-inglese**) dedicata agli oli extravergine di oliva di tutto il mondo.

The first Guide with an **international scope** realized in double language (**Italian-English**) dealing with world extra virgin olive oils.

Sconti per te se acquisti online
Discounts if you buy online

La Rioja



Dati Statistici

Superficie olivetata nazionale	2.513.412 (ha)
Superficie olivetata regionale	2.894 (ha)
Quota regionale	0,12%
Frantoi	21
Produzione nazionale 08-09	1.027.762,7 (t)
Produzione regionale 08-09	919,9 (t)
Produzione regionale 07-08	912,6 (t)
Variazione	+ 0,80%
Quota regionale	0,09%

Statistic Data

National Olive Surface	2,513,412 (ha)
Regional Olive Surface	2,894 (ha)
Regional Quota	0.12%
Olive Oil Mills	21
National production 08-09	1,027,762.7 (t)
Regional production 08-09	919.9 (t)
Regional production 07-08	912.6 (t)
Variation	+ 0.80%
Regional Quota	0.09%

Olive Oil Agency - Ministry of the Environment and Rural and Marine Affairs

.....

numeri dell'olivicoltura nella Comunidad Autonoma di La Rioja, nel nord della Spagna, sono i seguenti: 2.894 ettari di superficie olivetata e 21 frantoi distribuiti sull'intero territorio regionale. Da questi, nella campagna olearia 2008-2009, sono state ricavate 919,9 tonnellate di olio, pari allo 0,09% del totale nazionale, con un aumento dello 0,80% rispetto all'annata precedente. Sono comunque numeri di tutto rispetto per gli abitanti di una regione che ha fatto dell'olio extravergine di oliva, simbolo indiscusso della dieta mediterranea, uno degli alimenti base della propria nutrizione e della propria gastronomia. D'altronde anche qui, come nel resto della Spagna, l'olivicoltura ha origini antichissime anche se furono per primi i Romani a trasformare la coltivazione dell'olivo e l'estrazione dell'olio in una vera e propria attività economica e a dare un impulso veramente decisivo all'impianto degli oliveti. L'antichità di questa tradizione è testimoniata da alcuni resti archeologici nell'area di Murillo de Río Leza e da quelli di un deposito di olive in un antico frantoio ad Alfaro, distretto in cui si commercializzava la maggior parte dell'olio prodotto in quell'epoca. Una tradizione che non è mai venuta meno nel tempo: alcune fonti del Settecento, un secolo d'oro per l'olivicoltura spagnola, oltre a documentare la presenza di questa coltivazione e di numerosi frantoi, sottolineano l'importanza delle esportazioni di olio che, proprio a partire dalla città di Alfaro, proseguivano verso l'Europa settentrionale e verso le Indie fino alla metà del secolo XIX. Nella regione di La Rioja l'albero di olivo cresce soprattutto in terreni poveri di humus negli strati superficiali, ricchi di argilla, limo e sabbia, senza piani impermeabili: il che assicura un corretto drenaggio, una crescita limitata e un generale equilibrio, decisivo per la qualità dei frutti. Anche il clima è importante: qui è a metà tra il mediterraneo e il continentale, con inverni temperati e lunghe estati calde, esigua piovosità ma comunque sufficiente, poca escursione termica tra il giorno e la notte e grande luminosità. Le ore di freddo che la pianta sopporta durante la stagione invernale consentono, durante la primavera, una buona fioritura e il successivo sviluppo. Le varietà maggiormente diffuse sono arbequina, arroniz, blanqueta, cornicabra, empeltre, hojiblanca, manzanilla, negral, redondilla, royal, picual, verdial. Oltre all'habitat particolare, non va sottovalutato il fattore umano: gli olivicoltori di queste terre uniscono infatti alla passione e alla cura della pianta una conoscenza profonda della stessa e delle tecniche più idonee a ottenere una produzione di eccellenza. E così la Dop Aceite de La Rioja, che comprende la quasi totalità degli ettari olivetati, ripartiti in 53 municipi, conta più di 1.350 produttori locali iscritti: ovvero oltre il 60% del settore olivicolo della regione. E sono assai recenti le diverse azioni che l'organo preposto della Dop sta promuovendo per diffondere la conoscenza del marchio di qualità. Per esempio è in via di elaborazione un piano strategico per definire le linee di sviluppo della Denominazione stessa e uno dei punti basilari è la conoscenza del prodotto tutelato dalla Dop da parte degli importatori degli altri paesi con il fine di introdurlo in un circuito economico di più ampio respiro.

.....

In the Comunidad Autonoma de La Rioja in the north of Spain the figures of olive growing are the following: 2,894 hectares of olive groves and 21 olive oil mills distributed over the whole regional territory. In the last oil harvest 919.9 tons of oil were produced, equal to 0.09% of the total national quantity, with a decrease of 0.80% compared to the previous year. These figures are certainly considerable for the inhabitants of a region where extra virgin olive oil, the undisputed symbol of the Mediterranean diet, is a basic element of nutrition and gastronomy. After all here, as in the rest of the Iberian Peninsula, olive growing has very ancient origins, although the Romans were the first who transformed olive oil cultivation and extraction into an economic activity and gave a decisive stimulus to the planting of olive groves. The antiquity of this tradition is testified by some archaeological remains in the area of Murillo de Río Leza and by an olive store-room in an ancient olive oil mill in Alfaro, the district in which the majority of the oil produced at the time was marketed. This tradition has never disappeared: sources from the 18th century, the golden century of Spanish olive growing, besides documenting the presence of this cultivation and of numerous olive oil mills, underline the importance of oil exports, which from the city of Alfaro travelled toward Northern Europe and the Indies until the middle of the 19th century. In the region of La Rioja the olive tree can be found specifically on ground with little humus in the superficial layers, rich in clay, slime and sand and without impermeable levels, which allow a correct drainage, a limited growth and a general balance, decisive for the quality of the fruit. Even the climate is favourable: midway between Mediterranean and continental, with temperate winters and long warm summers, scarce but sufficient rainfalls, a few drops in temperature at night and a good light. The hours of cold that the olive tree tolerates during the winter season allow a good blossom and growth in spring. The most widespread varieties are arbequina, arroniz, blanqueta, cornicabra, empeltre, hojiblanca, manzanilla, negral, redondilla, royal, picual, verdial. Besides this highly suitable habitat the human factor has to be considered: the olive growers of these lands not only work with passion and care, but they also have a deep knowledge of the olive tree and of the techniques to achieve an excellent product. In fact more than 1,350 local producers are enrolled in the Pdo Aceite de La Rioja, which includes almost the whole olive growing area distributed in 53 municipalities, that is more than 60% of the oil sector of the area. The appointed body of the Pdo is recently promoting various actions in order to spread the knowledge of the quality trademark. Besides this a strategic plan is currently being worked out to define the lines of development of the denomination: one of the primary objectives is to launch the extra virgin olive oils produced and protected by the Pdo on the international market, so that foreign importers can get to know about this product.

Ecolive Rioja

Carretera de Grávalos Km 2

26540 Álvaro (La Rioja)

Tel. + 34 948 836115 - Fax + 34 948 836115

E-mail: ecolive@ecoliverioja.com - Web: www.ecoliverioja.com



84 ↑

400 m.

Specializzato
Specialized

Cespuglio
Bush

Meccanica
Mechanical harvesting

No - Ciclo continuo
No - Continuous cycle

Arbequina

Fruttato medio
Medium fruity

da 12,01 a 15,00 € - 500 ml.
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml.

Ecolive Rioja è una bella e giovane realtà produttiva a gestione familiare che si dedica alla coltivazione dell'olivo nel pieno rispetto dell'ambiente, applicando i metodi dell'agricoltura biologica. Alla guida c'è Rosario León Cambra che, ad Álvaro, conduce 50 ettari di oliveto specializzato con 52mila piante di sola varietà arbequina. Nella recente campagna olearia, da un raccolto di mille quintali di olive sono stati ricavati 150 ettolitri di olio. Segnaliamo l'Extravergine León Cambra Dop Aceite de La Rioja da Agricoltura Biologica che alla vista si offre di colore giallo dorato intenso con tenui riflessi verdi, limpido; al naso è ampio ed elegante, con sentori vegetali di cicoria, lattuga e cardo selvatico, arricchiti da note di erbe aromatiche con basilico, mentuccia e prezzemolo in evidenza. Al gusto è avvolgente e morbido, con toni di ortaggi di campo, pepe nero e mandorla dolce. Amaro e piccante presenti ed equilibrati. Si abbina bene a bruschette con verdure, insalate di funghi finferli, marinate di ricciola, patate arrosto, zuppe di orzo, primi piatti con molluschi, gamberi in umido, pesci arrosto, pollame o carni di agnello al forno, formaggi freschi a pasta filata.

Ecolive Rioja is a recent and beautiful family-run farm that cultivates the olive tree fully respecting the environment, using organic farming principles. It is run by Rosario León Cambra in Álvaro, where there is a 50-hectare specialized olive grove with 52,000 trees of the variety arbequina. In the last harvest 1,000 quintals of olives were produced, with a yield of 150 hectolitres of oil. We recommend the Extra Virgin León Cambra Pdo Aceite de La Rioja from Organic Farming, which is an intense limpid golden yellow colour with slight green hues. Its aroma is ample and elegant, with vegetal hints of chicory, lettuce and wild thistle, enriched by notes of aromatic herbs, especially basil, field balm and parsley. Its taste is rotund and mellow, with a flavour of country vegetables, black pepper and sweet almond. Bitterness and pungency are present and balanced. It would be ideal on bruschette with vegetables, chanterelle mushroom salads, marinated amber-fish, roast potatoes, barley soups, first courses with mussels, stewed shrimps, roast fish, baked poultry or lamb, pasta filata fresh cheese.

Comunidad Foral de Navarra



* All'esame della UE per la certificazione - Under EU exam for certification

Dati Statistici

Superficie olivetata nazionale	2.513.412 (ha)
Superficie olivetata regionale	5.197 (ha)
Quota regionale	0,21%
Frantoi	15
Produzione nazionale 08-09	1.027.762,7 (t)
Produzione regionale 08-09	2.922,3 (t)
Produzione regionale 07-08	2.653,7 (t)
Variazione	+ 10,12%
Quota regionale	0,28%

Statistic Data

National Olive Surface	2,513,412 (ha)
Regional Olive Surface	5,197 (ha)
Regional Quota	0.21%
Olive Oil Mills	15
National production 08-09	1,027,762.7 (t)
Regional production 08-09	2,922.3 (t)
Regional production 07-08	2,653.7 (t)
Variation	+ 10.12%
Regional Quota	0.28%

Olive Oil Agency - Ministry of the Environment and Rural and Marine Affairs

La latitudine e la morfologia del territorio non ne fanno certo una terra dalla vocazione specificatamente olivicola, tuttavia negli ultimi anni la Comunidad Foral de Navarra sta vivendo un deciso balzo in avanti in questo settore: basti pensare al progetto prima, e ora alla realizzazione, di una Dop Aceite de Navarra che risulta attualmente all'esame della UE. Infatti alla base di questo traguardo c'è una cultura olivicola che ha perseguito nel tempo finalità come la creazione di un panel ufficiale di assaggiatori che ha infuso nuovo vigore al comparto, costituendo un primo punto di incontro, riflessione e dibattito in tutti gli ambiti della filiera, dalla produzione, alla trasformazione, alla commercializzazione dell'olio di Navarra. L'obiettivo è quello di riunire la totalità della produzione olearia della Comunidad per posizionarsi sul mercato in modo più deciso, offrendo una garanzia di tipicità e un alto livello di qualità. Ecco i numeri che descrivono la situazione attuale dell'olivicultura nella Comunidad Foral de Navarra, nel nord della Spagna: 5.197 ettari di superficie olivetata, irrigata per il 45% della sua estensione, 15 frantoi attivi sul territorio dai quali, nell'ultima campagna olearia, sono stati ricavati 2.922,3 tonnellate di olio, pari allo 0,28% del totale nazionale, con un aumento del 10,12% rispetto all'annata precedente. L'area maggiormente vocata della Comunidad, dove si concentra la produzione, rappresenta in realtà soltanto l'1,4% delle terre destinate all'agricoltura e si trova nella metà meridionale della regione, che appare delimitata a nord dalla Cordigliera Prepirenaica che si estende da ovest a est di Navarra, parallela all'asse dei Pirenei ed è costituita dai rilievi di Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Alaiz, Izko e Leire. Quest'area olivicola comprende 135 comuni, oltre al territorio di Bardenas Reales. La linea immaginaria che collega la Sierra de Codés a ovest con la Sierra de Leire a est divide virtualmente l'intero territorio in due parti: a nord l'altitudine supera i 600 metri sul livello del mare, mentre a sud è inferiore. Al di sotto di questo limite si colloca il 59,38% delle terre della Comunidad Foral de Navarra, tra cui quelle che ricadono nell'area geografica della Denominazione di Origine Protetta. Nonostante la latitudine costituisca il limite massimo per la coltivazione dell'olivo, lo sviluppo della pianta è reso possibile dal clima che presenta una chiara influenza mediterranea. Più precisamente è possibile indicare due aree climatologicamente distinte. Quella a nord, che comprende la quasi totalità delle terre agricole di IV Tierra Estella e V Navarra Media (che rientrano nell'area geografica della Denominazione di Origine), presenta una decisa escursione termica tra estate e inverno, una media annuale intorno agli 11 °C e precipitazioni medie oscillanti tra i 500 e i 700 millimetri l'anno: tutte condizioni decisamente molto difficili per la coltivazione dell'olivo. In questo comprensorio la varietà più diffusa è l'arroniz. L'area a sud, che coincide con la Ribera, è caratterizzata invece da un clima simile a quello della Valle del fiume Ebro: per lo più secco, a parte gli scarsi temporali estivi, con temperature annuali medie tra i 13 °C e i 14 °C. Qui la produzione di olio deriva principalmente da olive di varietà arbequina ed empeltre.

.....

For its latitude and the conformation of the territory the Comunidad Foral de Navarra has not a specific olive growing tradition. However in the last few years this sector is definitely developing, as shows first the project and then the achievement of a Pdo Aceite de Navarra, currently under EU examination. This result is due to an olive growing tradition that has succeeded in creating an official panel of tasters which has brought new vitality to this sector and has been set up for meeting and discussing all aspects of olive growing, from production to transformation and marketing. The aim is to unite all production of extra virgin olive oil of the Comunidad Foral in order to give it a strong decisive position in the market, which will guarantee typicality and high quality. The following figures describe the present situation of olive growing in this region in the north of Spain: an olive surface that extends over 5,197 hectares, irrigated for 45% of its extension, 15 active olive oil mills, which produced 2,922.3 tons of oil during the last oil harvest, equal to 0.28% of the total national quantity, with a 10.12% increase compared to the previous year. The most favourable area, where production is concentrated, really represents only 1.4% of the lands destined to agriculture and is situated in the southern half of the region, bounded to the north by the Cordillera Prepirenaica that extends from the east to the west of Navarra, parallel to the axis of the Pyrenees, and is constituted by the mountainous chains of Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Alaiz, Izko and Leire. This olive area includes 135 towns and also the territory of Bardenas Reales. The imaginary line that connects the Sierra de Codés in the west with the Sierra de Leire in the east virtually divides the whole territory into two different parts: in the north altitude is more than 600 metres above sea level, while in the south it is lower. 59.38% of the lands of the Comunidad Foral de Navarra is below this limit. Here we find the geographical area of the denomination Pdo Aceite de Navarra. Although it is at the maximum altitude for olive growing, the olive tree can grow thanks to the climate of the region that is certainly influenced by the Mediterranean Sea. In particular it is possible to point out two areas that present enough contrasts to be considered climatically different. The northern area includes practically all the agricultural lands IV Tierra Estella and V Navarra Media, which are situated in the geographical area of the denomination of origin. This area has very different temperatures in summer and winter, an annual average temperature of around 11°C and average rainfalls between 500 and 700 millimetres a year: these are all extreme conditions for olive growing. In this district the most common variety is arroniz. The southern area, which coincides with the Ribera, is characterized instead by a climate similar to the one of the greatest part of the Valley of the river Ebro: that is a mainly dry climate, apart from scarce summer rains, with average annual temperatures varying from 13°C to 14°C. Here olive oil is mainly produced from olives of variety arbequina and empeltre.

Agrícola La Maja

Carretera Nacional 134 km 83.500

31587 Mendavia (Navarra)

Tel. + 34 948 685846 - Fax + 34 948 685846

E-mail: lamaja@lamaja.net - Web: www.aceiteslamaja.com



86 ↑

 360 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Cespuglio**
Bush

 **Meccanica**
Mechanical harvesting

 **Sì - Ciclo continuo**
Yes - Continuous cycle

 **Arróniz (40%), arbequina (30%), empeltre (30%)**

 **Fruttato intenso**
Intense fruity

 **da 12,01 a 15,00 € - 500 ml.**
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml.

Agrícola La Maja è una struttura produttiva olearia di tipo familiare che dal 1977 si dedica alla coltivazione dell'olivo, alla produzione e alla vendita di olio extravergine a Mendavia. Le olive provengono per lo più dagli impianti di proprietà che si estendono per 70 ettari con 105mila piante, ma anche dagli agricoltori della zona. Quest'anno il raccolto ha raggiunto i 12mila quintali di olive cui sono stati aggiunti 500 quintali acquistati, per una resa produttiva di circa 2.227 ettolitri di olio extravergine. Due le etichette Extravergine proposte, entrambe Dop Aceite de Navarra: Alfar e La Maja, scelto dal panel. Di colore giallo dorato intenso con riflessi verdi, limpido; all'olfatto si offre ampio e fruttato, con sentori di pomodoro di media maturità, mela bianca, banana matura e mandorla dolce. In bocca è fine e vegetale con toni di cicoria, lattuga ed erbe officinali con basilico e mentuccia in evidenza. Amaro potente e piccante spiccato. Ottimo su funghi porcini ai ferri, insalate di spinaci, marinate di pollo, radicchio al forno, zuppe di carciofi, primi piatti al ragù, pesce azzurro al forno, carni rosse o cacciagione alla piastra, formaggi stagionati a pasta dura.

Agrícola La Maja is a family-run oil farm, which has been cultivating the olive tree and producing and marketing extra virgin olive oil in Mendavia since 1977. The olives mainly come from the farm olive groves stretching over 70 hectares with 105,000 trees, but also from local producers. In the last harvest 12,000 quintals of olives were produced and 500 purchased, with a yield of about 2,227 hectolitres of extra virgin olive oil. There are two Extra Virgin selections proposed, both Pdo Aceite de Navarra: Alfar and La Maja, chosen by the panel. It is an intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is ample and fruity, with hints of medium ripe tomato, white apple, ripe banana and sweet almond. Its taste is fine and vegetal, with a flavour of chicory, lettuce and officinal herbs, especially basil and field balm. Bitterness is powerful and pungency is distinct. It would be ideal on grilled cep mushrooms, spinach salads, marinated chicken, baked radicchio, artichoke soups, first courses with meat sauce, baked bluefish, griddled red meat or game, hard mature cheese.

Hacienda Queiles

Carretera Tudela-Tarazona Km 12 - Paraje el Moral

31522 Monteagudo (Navarra)

Tel. + 34 948 847495 - Fax + 34 948 847481

E-mail: info@haciendaqueiles.com - Web: www.haciendaqueiles.com



92  

 300 m.

 **Specializzato**
Specialized

 **Alberello, forma libera**
Tree, free form

 **Meccanica**
Mechanical harvesting

 **Si - Ciclo continuo**
Yes - Continuous cycle

 **Arbequina**

 **Fruttato medio**
Medium fruity

 **da 15,01 a 18,00 € - 500 ml.**
from € 15.01 to 18.00 - 500 ml.

L'Hacienda Queiles è stata fondata a Monteagudo nel 2000 e tuttora è gestita da Alfredo Barral Peralta che dispone di un patrimonio di 40 ettari di superficie integralmente destinati agli oliveti specializzati, dove dimorano 16mila piante esclusivamente di varietà arbequina. In questa campagna olearia sono stati raccolti 2.500 quintali di olive che, moliti nel moderno frantoio aziendale, hanno reso 375 ettolitri di olio extravergine. Davvero ottima la selezione proposta, l'Extravergine Abbae de Queiles da Agricoltura Biologica che si presenta alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con riflessi verdi, limpido; all'olfatto si esprime complesso e avvolgente, ricco di eleganti note vegetali di carciofo, cardo e lattuga, arricchite da decisi sentori aromatici di basilico e mentuccia. Al gusto è morbido e fine, con toni fruttati di pomodoro acerbo e spiccato ricordo di pinolo e mandorla in chiusura. Amaro e piccante presenti e dosati. Si abbina bene a maionese, antipasti di funghi ovoli, carpaccio di gallinella, insalate di mare, marinate di spigola, passati di piselli, risotto con gamberi, pesci al vapore, tartare di spigola, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno.

Hacienda Queiles was founded in Monteagudo in 2000 and is still run by Alfredo Barral Peralta, who has 40 hectares of specialized olive surface with 16,000 trees of the variety arbequina. In the last harvest 2,500 quintals of olives were produced, which, once crushed in the modern oil mill, yielded 375 hectolitres of extra virgin olive oil. The selection proposed, the Extra Virgin Abbae de Queiles from Organic Farming, is really excellent. It is a beautiful intense limpid golden yellow colour with green hues. Its aroma is complex and rotund, rich in elegant vegetal notes of artichoke, thistle and lettuce, enriched by definite aromatic hints of basil and field balm. Its taste is mellow and fine, with a fruity flavour of unripe tomato, a distinct note of pine nut and an almond finish. Bitterness and pungency are present and complimentary. It would be ideal on mayonnaise, Caesar's mushroom starters, waterhen carpaccio, seafood salads, marinated bass, pea purées, rice with shrimps, steamed fish, bass tartare, soft fresh cheese, oven biscuits.

sololio mostra
dell'eccellenza
olearia italiana

Expo Riva Hotel si arricchisce quest'anno di un'area tanto prestigiosa quanto genuina, dedicata all'olio extravergine d'oliva D.O.P. e monovarietale.

Le aziende agricole italiane impegnate nella produzione e nella valorizzazione di questo prezioso prodotto, incontreranno il sempre più attento pubblico e gli operatori del ricettivo, proponendo delle degustazioni e suggerendo anche abbinamenti a piatti della cucina italiana.

La cultura dell'olio sta riscuotendo notevole interesse nel campo alimentare, così come nel campo della cosmesi, e sta diventando rapidamente un patrimonio di qualità di numerose aree delle regioni italiane.

In collaborazione con:



PALAZZO
RUCELLAJ
CENTRO INTERNAZIONALE
DEL TURISMO

ACCADEMIA
D'IMPRESA
PER IL TURISMO E IL BUSINESS

Partner:

Assam



31 gennaio - 3 febbraio 2010

Riva del Garda - Tn

Quartiere Fieristico

Orario d'ingresso: 10.00 - 18.30

Nell'ambito della 34^a edizione di



ExpoRivaHotel

www.exporivahotel.it



Con il patrocinio di:



Riva del Garda*
Fierecongressi

Segreteria Organizzativa
Riva del Garda Fierecongressi S.p.A.
Parco Lido - 38066 Riva del Garda TN
P.IVA. e Cod. Fisc. 01235070222
Capitale Sociale € 1.276.275 I.v.
Reg. Imprese di Trento nr. 01235070222
N. REA: TN - 124597
T 0464 570133 | F 0464 570140
info@exporivahotel.it

Aragón



** All'esame del MARM per la certificazione • Under MARM exam for certification

Dati Statistici

Superficie olivetata nazionale	2.513.412 (ha)
Superficie olivetata regionale	60.479 (ha)
Quota regionale	2,41%
Frantoi	104
Produzione nazionale 08-09	1.027.762,7 (t)
Produzione regionale 08-09	7.820,8 (t)
Produzione regionale 07-08	10.521,4 (t)
Variazione	- 25,67%
Quota regionale	0,76%

Statistic Data

National Olive Surface	2,513,412 (ha)
Regional Olive Surface	60,479 (ha)
Regional Quota	2.41%
Olive Oil Mills	104
National production 08-09	1,027,762.7 (t)
Regional production 08-09	7,820.8 (t)
Regional production 07-08	10,521.4 (t)
Variation	- 25.67%
Regional Quota	0.76%

Olive Oil Agency - Ministry of the Environment and Rural and Marine Affairs