

GUIA DELS MILLORS OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA DE CATALUNYA CAMPANYA 2025-2026

ÍNDEX

Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya	8
Pla d'acompanyament de la qualitat i la sostenibilitat dels olis de Catalunya	12
Olivar sense rebuig: circularitat i nous productes més enllà de l'oli	18
Metodologia del concurs de tast	22
Premi al millor maridatge i aplicació gastronòmica	30
Premi al millor embalatge	34
Els millors olis de cada categoria	40
Fitxes descriptives dels olis amb puntuació superior a 80 punts	45
Llistat de participants	360

© Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Primera edició: març de 2026

Disseny i maquetació: Pàkaru estudi creatiu

Fotografes: Yurian Quintanas Nobel

Impressió: Impremta La Galera

Dipòsit legal: B 6053-2026

Avis legal: Aquesta obra està subjecta a una llicència Creative Commons del tipus reconeixement d'autoria i usos no comercials. La llicència es pot consultar a:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/es/legalcode.ca>



METODOLOGIA DEL CONCURS DE TAST

Àngels Calvo, Xavier Vicens (Panel de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya) i Agustí Romero (IRTA)

Objectius

L'objectiu d'aquest concurs és doble, d'una banda, es pretén valorar la qualitat sensorial dels olis presentats al concurs sobre una escala de 100 punts i seguint la metodologia internacional proposada pel Consell Oleícola Internacional (COI); de l'altra, a partir de la valoració anterior, es volen seleccionar els olis més ben valorats de cada una de les categories que estableix la convocatòria d'aquest certamen (Resolució ACC/3222/2024, de 26 de juliol de 2024).

Metodologia

La valoració dels olis es va fer en dues etapes. En la primera etapa, utilitzant un grup de tastadors oficials del Panel de Tast de Catalunya. Aquests tastadors van avaluar les mostres a cegues mitjançant el mètode del concurs internacional Mario Solinas del COI. El tast es va fer en sessions independents, amb les copes oficials de tast d'olis, en una sala normalitzada de cabines i amb mostres degudament mesurades i escalfades a 28°C, d'acord amb les indicacions de la norma oficial de tast.

Els tastadors han utilitzat el programa informàtic INTRAPANEL i la plataforma en línia facilitada per la Fundación del Olivar, que permet

entrar les valoracions de cada tastador per a cada mostra i extreure'n el resultat.

El director del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya, Xavier Vicens, va coordinar la recollida de mostres, la seva entrada documentada i el seu registre al panel de tast.

La cap del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya, Àngels Calvo, va codificar les mostres i va organitzar i dirigir les diferents sessions de tast de les dues etapes del concurs. Així mateix, ha analitzat els resultats finals, ha assignat la valoració definitiva de cada mostra i ha redactat l'acta final del concurs, validada pel director del Panel, Xavier Vicens.

Els tastadors que van participar en aquesta primera etapa del concurs van ser:

- Àngels Calvo (cap del panel). Llicenciada en Veterinària, en l'especialitat de Bromatologia, Tecnologia i Sanitat dels Aliments. Cap del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya. Membre del grup d'experts en anàlisi sensorial del MAPA i del COI. Ha estat cap del jurat del concurs internacional Mario Solinas del COI unes quantes vegades. És coautora de diversos

articles científics sobre aplicacions de l'anàlisi sensorial d'olis en la millora dels processos i la qualitat. Du a terme nombroses activitats per divulgar la qualitat de l'oli d'oliva verge extra produït a Catalunya. Professora dels cursos oficials de tast d'olis organitzats pel DARPA per formar nous tastadors del panel de tast oficial de Catalunya i del MAPA. Jurat de diferents concursos nacionals i internacionals sobre la qualitat de l'oli d'oliva verge extra.

- Tere Adell. Tastadora del panel de tast de Catalunya. Gerent de l'associació Territori del Sénia.
- Jaume Aran. Tastador del panel de Catalunya. Ramader i olivicultor d'Aspa.
- Sergi Càmara. Tastador del panel de Catalunya. Olivicultor i elaborador d'oli de Manresa.
- Marisa Díaz. Tastadora del panel de Catalunya. Consultora experta en sistemes d'auditoria de qualitat.
- Josep M. Ferré. Tastador del panel de Catalunya. Responsable de la planta pilot d'olis de l'equip d'olivicultura i tecnologia d'olis de l'IRTA.

- Juan F. Hermoso. Tastador del panel de Catalunya. Investigador especialista de l'IRTA en temes d'agronomia de l'olivera i tecnologia de molins d'oli.

- Antoni Olesti. Tastador del panel de Catalunya.

- Pilar Pardell. Tastadora del panel de Catalunya.

- Agustí Romero. Tastador del panel de Catalunya. Investigador i coordinador de l'equip d'olivicultura i tecnologia d'olis de l'IRTA. Ha participat com a jurat expert en els concursos internacionals de l'Argentina, Austràlia, Berlín, Londres, Los Angeles, Nova Zelanda, Shanghai i Tòquio.

- Concha Torres. Tastadora del panel de Catalunya.

En una segona etapa, es va repetir la valoració dels millors olis de cada una de les categories del concurs mitjançant un grup mixt configurat per tastadors del panel de tast de Catalunya i tastadors internacionals. Aquesta etapa es va tornar a fer a la sala oficial de tast del panel de Catalunya, utilitzant mostres cegues organitzades per sessions, en què l'objectiu era seleccionar els millors de cada categoria.

També en aquesta etapa es va fer servir el programa INTRAPANEL de la Fundación del Olivar.

Els membres d'aquest jurat internacional van ser:

- Àngels Calvo (cap del panel). Tastadora i cap del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Anuncia Carpio. Biòloga per la Universitat de Còrdova i diplomada en Greixos i Olis per l'Institut del Greix de Sevilla (CSIC). Ha treballat a la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Junta d'Andalusia a Jaén entre el 1987 i el 2019 desenvolupant, entre altres tasques, l'assessorament tècnic a almàsseres, la formació per a la millora de la qualitat i l'eficiència de les almàsseres de la província de Jaén, la valoració sensorial dels olis, la seva promoció i l'estudi i la recerca dels mètodes antics d'extracció d'olis. Ha publicat molts articles i diversos llibres relacionats amb la qualitat de l'oli d'oliva verge, el tast i els antics molins oliers. Participa en jornades, cursos i seminaris professionals tant nacionals com internacionals. Participa com a jurat en els premis més prestigiosos a escala nacional i internacional. Cap de panel de tast de la guia IBEROLEUM. Directora tècnica del concurs internacional CINVE-AOVES.

- José M. Penco. President de l'AEMO. Enginyer agrònom per la Universitat de Còrdova. Màster en Olivicultura i Eleotècnia. Membre de l'Acadèmia Andalusia de Gastro-nomia i Turisme. Director del concurs internacional EVOOLEUM. Consultor internacional de qualitat d'olis d'oliva. Projectista i gerent de l'empresa INAC XXI, SL.

- Antonio Lauro. Doctor enginyer agrònom i funcionari de l'Agència Regional per al Desenvolupament de l'Agricultura de Calàbria (AR-SAC). Tastador professional, va ser fundador del comitè de tast d'oli d'oliva Prim'Olio el 2012 i és jurat en els principals concursos nacionals i internacionals d'oli d'oliva. President i fundador de l'EVO IOOC Itàlia i cofundador de Terra Olivo Jerusalem. Cap del panel del concurs OLIVINUS Argentina, del concurs Japan Olive Oil Prize (JOOP) i del NYWorld. Professor del curs de sommelier d'oli d'oliva a l'escola internacional d'oli d'oliva de Nova York i Londres. És el fundador i director científic de l'Acadèmia Internacional de l'Oli d'Oliva, amb seu a Itàlia. És autor de nombroses publicacions temàtiques i col·labora amb revistes especialitzades.
- Anita Zachou. Natural d'Atenes (Grècia), és enginyera agrònoma i fundadora de Mykonos Olive

Oil Tasting. Ofereix seminaris i assessora productors i molins d'oli d'oliva a Grècia i altres països sobre com produir olis d'oliva verges extra d'alta gamma i com iniciar un negoci d'oleoturisme amb èxit; també desenvolupa marques d'oli d'oliva des de zero. És pionera del turisme oleícola alternatiu i la primera persona al món a imaginar i implementar tastos d'oli d'oliva de luxe en iots i viles privades. És jutge en diversos concursos internacionals de qualitat de l'oli d'oliva.

- Tere Adell. Tastadora del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Jaume Aran. Tastador del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Marisa Díaz. Tastadora del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Josep M. Ferré. Tastador del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Juan F. Hermoso. Tastador del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Pilar Pardell. Tastadora del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

- Agustí Romero. Tastador del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

Comparativa final

L'avaluació d'aquest segon grup de tastadors va servir per triar els millors olis de cadascuna de les categories considerades per al concurs:

- Catalunya top 10. Menció especial als cinc olis de puntuació global més alta en cada categoria (grans i petits productors).

- Millors olis monovarietals. Reconeixement als deu millors olis elaborats amb varietats diferents.

- Producció ecològica. Premi als tres millors olis certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), independentment de si es tractava de petits o de grans productors.

- Grans productors: afruitat verd intens, afruitat verd mitjà, afruitat verd lleuger i afruitat madur. Els cinc més ben puntuats de cada categoria.

- Petits productors: afruitat verd intens, afruitat verd mitjà, afruitat verd lleuger i afruitat madur. Els cinc més ben puntuats de cada categoria.

- Millors olis de varietats recuperades. Es consideren com a tals les varietats autòctones catalanes (tenint en compte les sinònimes conegudes de cada varietat) que no són cap de les principals de cada una de les DOP catalanes, i tampoc formen part del grup de varietats utilitzades en les plantacions de molt alta densitat. Feta aquesta consideració, es va triar les tres varietats més ben valorades, evitant repetir una mateixa varietat.

- Els tres olis amb millor versatilitat gastronòmica i potencial de maridatge es van seleccionar entre els millors olis de grans i petits productors.

- En la categoria dels olis amb millor embalatge no es té en compte la puntuació de l'oli.



