



**Premis
CDO 2020**
CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI

PREMIS CDO 2020

ELS MILLORS OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA DE LES
DOP BAIX EBRE-MONTSIÀ, DOP SIURANA I DOP TERRA ALTA



Diputació Tarragona



AJUNTAMENT DE REUS



**CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI**



**Premis
CDO 2020**
CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI

EL CENTRE DE DESENVOLUPAMENT DE L'OLI PREMIS CDO

L'oli d'oliva és un aliment bàsic de la dieta mediterrània. A més de tenir unes propietats saludables extraordinàries, forma part de l'essència de la nostra cultura i del nostre paisatge. Amb l'objectiu de reconèixer i posar en valor la tasca dels productors d'oli d'oliva verge extra de les comarques del Camp de Tarragona i de les Terres de l'Ebre, l'any 1998 va néixer el Centre de Desenvolupament de l'Oli (CDO).

El CDO, gestionat per l'Ajuntament de Reus en conveni amb la Diputació de Tarragona i dins el paraigua de l'AEMO (Associació Espanyola de Municipis Oliverers), promou el coneixement de l'oli d'oliva verge extra i les seves característiques organolèptiques mitjançant tastos d'oli de diferents varietats.

Des de l'any 2006, s'organitzen els Premis CDO, on s'escullen els millors olis d'oliva verge extra de caràcter afruitat madur, afruitat verd dolç i afruitat verd amarg de les cooperatives i els molins pertanyents a les DOP Baix Ebre-Montsià, DOP Siurana i DOP Terra Alta.

El CDO té la col·laboració del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, ens depenent de la Generalitat de Catalunya.

Vallespi Vidal - La Gaeta
Vilalba dels Arcs

Cooperativa Agrícola i Sec. de Crèdit Terra Alta
La Pobla de Massalua

Comercial AZ-Azeytun - Batea

Agrícola i Secció de Crèdit Sant Josep
SCCL - Bot

Identitat Extra Virgin Olive Oil
Horta de Sant Joan



Diputació Tarragona



AJUNTAMENT DE REUS



OLIS PRESENTATS ALS PREMIS CDO 2020

DOP TERRA ALTA

- Identitat Extra Virgin Olive Oil
- Unió Fruits SCCL - Molí Terra Alta
- Escola Agrària de Gandesa
- Vallespi Vidal - La Gaeta
- Cooperativa Agrícola i Secció de Crèdit Terra Alta
- Agrícola de Corbera d'Ebre SCCL
- Agrícola i Secció de Crèdit Sant Josep
- Comercial AZ-Azeytun

DOP SIURANA

- Olis Solé SL
- Unió Origen SCCL - Molí Baix Camp
- Agrícola de Montbrió del Camp SCCL
- Cooperativa Agrícola de les Borges del Camp SCCL
- Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume SCCL
- Agrícola i Secció de Crèdit la Palma SCCL
- Agrícola i Secció de Crèdit la Bisbal de Falset
- Cooperativa Agrícola de Cabacés
- Coselva SCCL
- CEOLPE
- Cooperativa Falset-Marçà
- Celler Masroig

DOP BAIX EBRE-MONTSIÀ

- Soldebre i Secció de Crèdit SCCL
- Agrícola Catalana i Secció de Crèdit de Godall SCCL
- Cooperativa Agrícola Sant Isidre del Perelló SCCL
- Agrícola del Camp de Santa Bàrbara SCCL



PREMI MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA AFRUITAT MADUR AGRÍCOLA CATALANA I SECCIÓ DE CRÈDIT DE GODALL SCCL

LACRIMA OLEA

Oli d'Oliva Verge Extra / Extra Virgin Olive Oil



La Cooperativa de Godall (Montsià) agrupa un centenar de famílies, dedicades de manera exclusiva al conreu de l'olivera.

Produïm olis de les varietats autòctones DOP Baix Ebre-Montsià: farga, morruda i sevillenc. Aromàtics i verds, especials per a diferents tipus de maridatges.

Per garantir una correcta traçabilitat dels nostres productes, gestionem directament tots els procediments de conreu, recollecció, producció i distribució. Sense intermediaris.

Els nostres conreus són tradicionals. No intensius. Els arbres tenen el seu espai, són grans i, en alguns casos, mil·lenaris, perquè estem implicats en la protecció de les oliveres mil·lenàries presents al nostre terme. Després de recuperar-les per a la producció, la Cooperativa comercialitza la nostra pròpia marca "LACRIMA OLEA - MIL·LENÀRIA", un oli d'oliva verge extra elaborat, exclusivament, amb olives procedents d'oliveres certificades per tenir almenys mil anys.

- 📍 Plaça de la Cooperativa s/n
43516 Godall, Tarragona
- ☎ +34 977 73 81 26
- ✉ comercial@agricoladegodall.com
- 💻 www.lacrimaolea.com

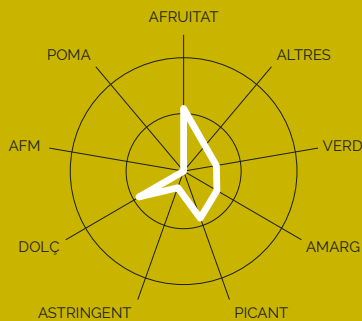


VEURE VIDEO





Agrícola i Secció de Crèdit de Godall SCCL



RESULTATS

Afruitat d'oliva	5,3
Poma	0,0
Altres fruites madures	0,0
Verd herba	2,8
Amarg	3,3
Picant	4,2
Dolç	4,5
Astringent	1,6
Ametlla	2,5
Nou	0,9
Altres atributs	2,8

NOTA DE CATA

Les característiques sensorials d'aquest oli són les pròpies d'un oli delicat.

En nas és potent amb una intensitat d'afruitat mitjana alta. En boca és delicat.

Presenta una entrada dolça, lleugerament amarga i amb una subtil sensació de picant que li dona una agradable persistència. Les notes aromàtiques ens recorden algunes notes herbàcies com el fonoll i, fonamentalment, l'ametlla i el tomàquet.

PREMI MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA AFRUITAT VERD DOLÇ SOLDEBRE I SECCIÓ DE CRÈDIT SCCL



Soldebre és una cooperativa d'arrels centenàries amb prop de 2.000 socis. El nostre oli procedeix d'una terra que ha sabut conservar des de molt antic el conreu de l'olivera i es distingeix per un sabor i una aroma únics. Aquest territori, declarat reserva de la biosfera per la UNESCO, és on els agricultors del Baix Ebre i Montsià han sabut combinar tradició i evolució, buscant la excel·lència organolèptica i un equilibri excepcional entre la biodiversitat i el respecte pel medi ambient.

En el procés d'elaboració hi ha una especial cura des del conreu de l'olivera i la recollecció de l'oliva fins a la recepció i elaboració de l'oli per obtenir un producte final excel·lent. Les olives són seleccionades al camp i es recullen directament de l'arbre en el punt just de maduració perquè l'oli resultant no estigui alterat i conservi tots els antioxidants i vitamines. Un cop arriben al molí, són processades immediatament per minimitzar-ne el deteriorament organolèptic i preservar-ne la frescor. Totes les ampolles estan numerades i passen un exhaustiu control de qualitat per obtenir el certificat de DOP Baix Ebre-Montsià.

📍 Ctra. Raval de Cristo, s/n
43500 Tortosa (Baix Ebre – Tarragona)

☎ +34 977 502 184
✉ info@olisoldebre.es

💻 www.olisoldebre.com

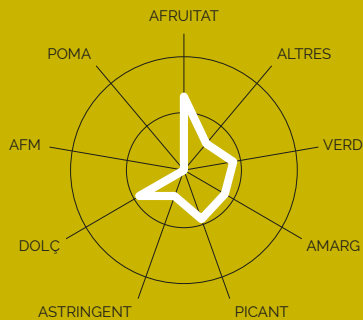


VEURE VIDEO





Soldebre i Secció de Crèdit SCCL - Tortosa



RESULTATS

Afruitat d'oliva	6,2
Poma	0,0
Altres fruites madures	0,1
Verd herba	0,2
Amarg	0,4
Picant	0,4
Dolç	0,1
Astringent	0,3
Ametlla	0,3
Nou	1,0
Altres atributs	0,5

NOTA DE CATA

Les característiques sensorials d'aquest oli són les pròpies d'un oli seductor.

Aquest oli presenta en nas un afruitat d'oliva intens i fresc amb notes verdes pròpies de la fulla de l'olivera i aromes secundàries que ens recorden la carxofa, la tomatera, l'ametlló i la menta.

En boca, molt harmoniós, una suau dolçor deixa pas als atributs amarg i picant que estan perfectament equilibrats i que li donen una agradable persistència en el temps.

PREMI MILLOR OLÍ D'OLIVA VERGE EXTRA AFRUITAT VERD AMARG COMERCIAL AZ-AZEYTUN



Az-Azeytun sorgeix de la iniciativa d'un jove emprenedor fill de Batea, Abel Maijó, nascut en el si d'una família pagesa. De petit, l'Abel ja va aprendre a treballar i a apreciar la terra, els ceps i les oliveres. Va estudiar vitivinicultura i, amb els bons coneixements que li van ensenyar a l'escola, l'avi i el pare, es va atrevir a fer-se pagès i empresari creant les seves pròpies terres.

L'oli verge extra Az-Azeytun s'obté d'una terra d'oliveres llegada pels àrabs, com el propi nom d'aquest oli verge extra indica i que és com l'escriptor àrab Al-Idrisi (segles X a XII) nomenà la "terra de les oliveres" o "província de l'oli", que era el territori ocupat per les valls dels rius Ebre, Segre i Cinca.

📍 Carrer del Cos, 3B
43786 Batea, Tarragona

☎ 615 243 136
✉ info@azeytun.com

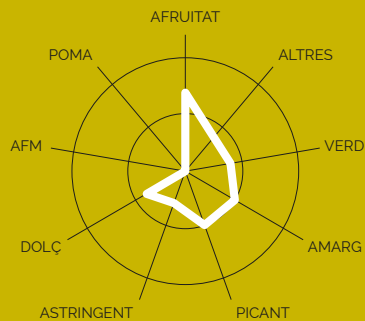
💻 www.azeytun.com



VEURE VIDEO



Comercial AZ-Azeytun - Batea



RESULTATS

Afruitat d'oliva	6,4
Poma	0,0
Altres fruites madures	0,0
Verd herba	3,7
Amarg	4,9
Picant	5,0
Dolç	3,9
Astringent	2,8
Ametlla	3,8
Nou	0,0
Altres atributs	3,5

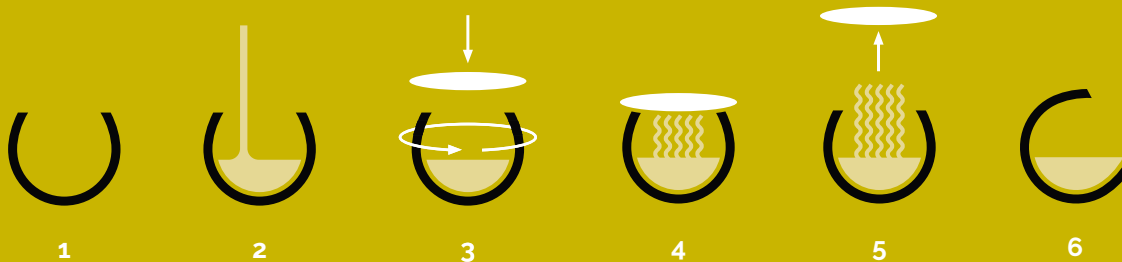
NOTA DE CATA

Les característiques sensorials d'aquest oli són les pròpies d'un producte amb caràcter.

És un oli d'una gran complexitat. En nas presenta un afruitat d'oliva intens i fresc amb notes verdes pròpies de la fulla de l'olivera i ric en aromes secundàries que ens recorden l'ametlló, la carxofa, la tomatera, la nou verda i el plàtan verd.

En boca és potent, una lleugera dolçor deixa pas als atributs amarg i picant que es perceben de manera clara i en perfecta harmonia, i que li donen persistència i caràcter.

COM S'HA DE TASTAR L'OLI?



LA COPA

El tast s'ha de fer, preferentment, amb una copa fosca per no percebre'n el color, perquè, depenent de la varietat o del grau de maduresa de l'oliva, podem trobar olis més daurats o bé més verdosos, però tots dos poden ser de categoria extra. **(1)**

PREPARACIÓ

Hi afegim una petita quantitat d'oli. **(2)**

Tapem la copa i la movem una mica per fixar-hi les aromes. **(3)**

L'agafem amb totes dues mans i l'escalfem a temperatura corporal. **(4)**

TAST AROMÀTIC

Destapem i olorem per detectar els atributs de l'oli. Es valora positivament si l'oli és afruitat d'oliva, que ens recorda l'oliva sana i fresca, i si té aroma verda, que associem amb l'herba acabada de tallar i les fulles verdes fresques de l'oliviera. També podem valorar la complexitat aromàtica de l'oli: si recorda l'ametlla o altres fruites seques, la tomaca, la menta... **(5)**

TAST GUSTATIU

Després, tastem l'oli. Els atributs positius que es perceben a la boca són l'astringent, l'amarg i el picant, que impliquen que l'oli és ric en polifenols (substàncies antioxidants), i el dolç –quan l'oli està fet d'olives molt madures, es percep una sensació agradable de suavitat a la boca que notarem a la punta de la llengua-. **(6)**

AFRUITAT

Afruitat d'oliva. Si les olives s'han recollit en el punt òptim de maduració, apareix una olor veritable, neta, que recorda l'oliva fresca. Si l'oliva és molt madura, l'olor es fa menys intensa i es torna apagada. A més, sol anar acompanyada d'un sabor dolç. L'olor pot recordar fruites verdes o madures.

DOLÇ

L'oli elaborat amb olives molt madures provoca una sensació agradable de suavitat a la boca a causa de l'absència d'amargor, de picor i d'astringència.

En el cas dels olis, això es coneix com a dolçor. Els olis adquireixen dolçor a mesura que augmenta el temps d'emmagatzematge.

Estèvia, fructosa, vainilla i sorbitol.

ASTRINGENT

Quan l'oliva és verda, conté substàncies polifenòliques que provoquen una sensació tàctil intensa que resulta de la contracció de la mucosa i que impregna tota la boca, especialment la llengua.

Garrofes, caquis verds, nous i alguns vins negres.

VERD

Si les olives són verdes i/o van acompanyades de quantitats significatives de tiges i fulles, l'olor tindrà unes notes verdes que recordaran l'herba.

Segons la varietat, també pot recordar herbes aromàtiques o, fins i tot, ser de tipus floral.

Gespa recentment tallada, fulla de figuera, romani i altres herbes.

AMARG

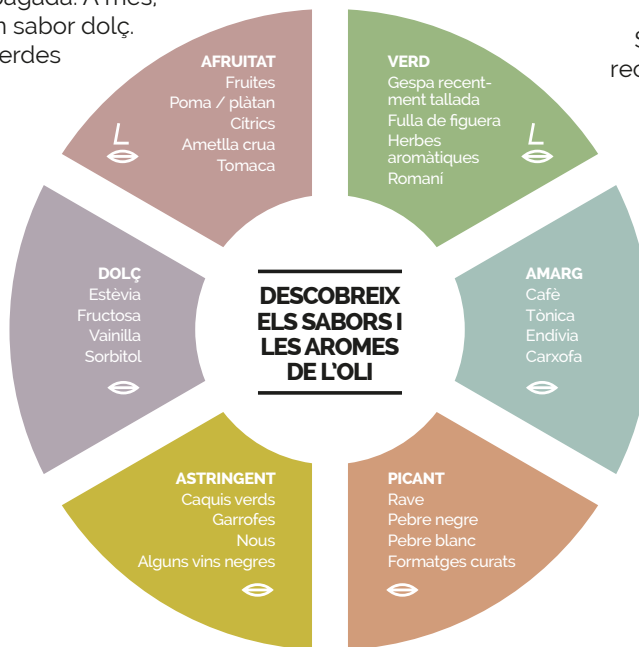
Les olives verdes tenen un elevat contingut de substàncies polifenòliques que proporcionen amargor i que es concentra a la part posterior de la llengua.

Cafè, tònica, endívia, ametlles i carxofa.

PICANT

Les substàncies fenòliques de l'oliva verda també fan que l'oli provoqui una sensació de picor a la boca que s'estén fins a la gola.

Rave, pebre negre, pebre blanc, formatges curats.



Percepció aromàtica
 Percepció gustativa



**CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI**

Ed. Mercat Central, 1r pis
43201 REUS
cdo@reus.cat



Diputació Tarragona



AJUNTAMENT DE REUS

Hi col·labora:



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

