

CONCOURS MARIO SOLINAS 2014 : Les meilleures huiles d'olive du Monde !

Dénoté ainsi en l'honneur du professeur italien Mario Solinas, l'un des principaux promoteurs de l'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge, l'objectif de ce concours est de sélectionner parmi les huiles d'olive vierges extra participantes et provenant d'un lot homogène d'un volume minimal de 3 000 litres stocké dans un même dépôt d'huile, celles présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques dans les catégories fruité vert (intense, moyen et léger) et fruité mûr.

Cent-trente huit huiles d'olive vierges extra ont été présentées au Prix à la Qualité du Conseil oléicole international (Mario Solinas 2014) convoqué par le Conseil oléicole international en mai 2013.

Les 138 huiles candidates provenaient des pays suivants : Allemagne (1), Algérie (1), Chili (2) Espagne (75), Grèce (6), Iran (2), Israël (1), Italie (2), Portugal (38), Tunisie (6), Turquie (3) et Uruguay (1).

Ces huiles ont été proposées par des producteurs individuels, des associations de producteurs et des entreprises de conditionnement.

Conformément aux règles du concours diffusées en mai 2013, les huiles d'olive vierges extra présentées ont été classées en fonction de la valeur de la médiane de l'intensité de l'attribut fruité donnée par le jury agréé ayant émis le certificat d'analyse sensorielle, dans chacun des groupes prévus par les règles du concours :

Groupe Valeur de la médiane du fruité

Fruité vert :

Fruité intense $m > 6$

Fruité moyen $3 < m < 6$

Fruité léger < 3

Fruité mûr

Les huiles ont été évaluées par des jurys agréés par le Conseil oléicole international, qui ont attribué une note sur 100 points. Les six huiles de chacun des groupes de fruité ayant obtenu les meilleures notations ont été déclarées finalistes du concours et évaluées par un jury international.

Conformément aux règles du concours international d'huiles d'olive vierges extra, le jury international a sélectionné l'huile lauréate du Prix à la Qualité du Conseil oléicole international (Mario Solinas 2014) en suivant une grille d'évaluation, aux sensations olfactives, gustatives et rétronasales et à l'harmonie, à la complexité et à la persistance. De même, il a proposé au Secrétariat exécutif les huiles pouvant

prétendre à un deuxième Prix et à un troisième Prix à la qualité du Conseil oléicole international dans chacun des groupes de fruité. Dans le groupe fruité vert léger, aucune huile n'a été retenue comme lauréate du troisième Prix et dans le groupe fruité mûr, aucune huile n'a été retenue comme lauréate du troisième Prix ni comme finaliste.

LAURÉATS DU PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL (MARIO SOLINAS) 2014

Premier Prix

Vert intense : Finca La Torre - Finca la Reja, S.L. – Boadilla (Málaga) - Espagne
Vert moyen : Casa Agrícola Roboredo Madeira, S.A. – CARM – Almendra - Portugal
Vert léger : Sociedade Agrícola Vale de Ouro, S.A. - Ferreira de Alentejo - Portugal
Mûr : Hacienda Queiles, S.L. – Monteagudo (Navarra) - Espagne

Deuxième Prix

Vert intense : Aceites Oro Bailén – Galgón 99, S.L. – Villanueva de la Reina (Jaén) - Espagne

Vert moyen : Gallo Worldwide – Lisboa – Portugal

Vert léger : Elosua Portugal, S.A. - Azambuja – Portugal

Mûr : Olivos Naturales, S.L. - Madrid - Espagne

Troisième Prix

Vert intense : Explotaciones Melgarejo, C.B. – Pegalajar (Jaén) – Espagne
Vert moyen : S.C.A. Ntra. Sra. de la Fuensanta de Oleostepa - Corcoya (Sevilla) – Espagne
Vert léger : Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, C.R.L. - Valpaços - Portugal

LES FINALISTES

Vert intense :

-Oleícola San Francisco, S.L. – Begijar (Jaén) - Espagne
-Cortijo Virgen de los Milagros - Monva, S.L. – Mancha Real (Jaén) - Espagne
-Cortijo La Torre Premium - Aceites San Antonio, S.L.U. - Jaén – Espagne

Vert moyen :

- Almazara Quaryat Dillar – Inversiones Diversas Velasco Gil, S.L. - Dilar (Granada) – Espagne
- Sociedad Cooperativa Virgen de la Estrella - Los Santos de Maimona (Badajoz) – Espagne
- Victor Guedes, S.A., Abrantes – Portugal

Vert léger :

- Medolea – Cecilia Muriel - Mornag – Tunisie
- Amor Bedoui - Teboursouk – Tunisie

Conformément aux règles du concours, les participants peuvent procéder au retrait des scellés du dépôt du lot de l'huile présentée.

Les gagnants pourront faire mention du prix obtenu sur l'étiquette de l'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé, au moyen du LOGO remis par le Secrétariat exécutif au gagnant qui en fera la demande conformément aux règles du concours.

La cérémonie de remise des prix aura lieu au siège du Conseil oléicole international le 5 juin 2014, à 13 h 30.

Source : COI, avril 2014